MEMÒRIA DEL SERVEI DE SALUT PÚBLICA

Any 2022

AJUNTAMENT DE
Vilanova i la Geltrú

Índex

Organització i estructura del servei 4
Pressupost general 5
Línies de treball 7

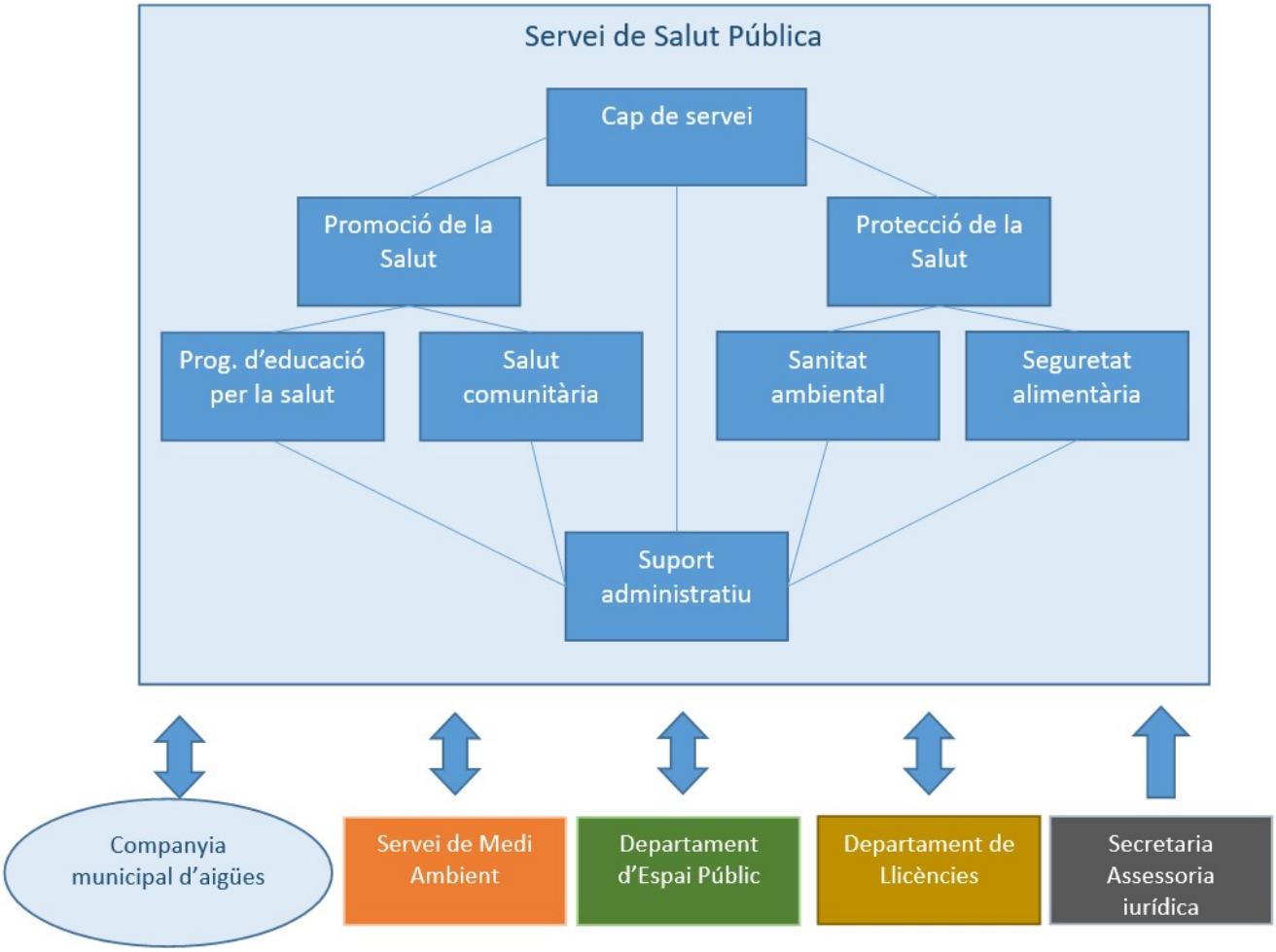
PROMOCIÓ DE LA SALUT 8
Programa d'educació per la salut 9
Programa d'educació alimentària i nutricional 9
Programa de salut bucodental 18
Taller de prevenció d'accidents de trànsit 22
Programa d'educació afectiva i sexual 23
Programa de prevenció del consum de drogues 24
PSalutJove. Programa Promoció de la Salut Jove 25
Assessoria de Salut – Oficina Jove 25
Punts Lila 26
Projecte Whatsapp 26
SAFAD 27
Campanyes de sensibilització i prevenció 27
PSComunitària. Programa de promoció de la Salut Comunitària 29
Suport econòmic i tècnic a associacions i dies mundials 29
Campanyes de donació de sang 29

PROTECCIÓ DE LA SALUT 30
Seguretat alimentària 31
Cens i registre dels establiments minoristes d'alimentació 31
Vigilància i control dels establiments minoristes d'alimentació 32
Consells a particulars que realitzen activitats alimentàries ocasionals a la via pública 33
Assessorament als titulars dels establiments alimentaris 33
Actuacions davant denúncies i investigacions de toxiinfencions alimentàries (TIA) 33
Cercle de comparació intermunicipal de Seguretat Alimentària 34
Sanitat ambiental 36
Vigilància i control sanitari de les piscines d'ús públic i dels poliesportius 36

Cens de les instal·lacions d'alt risc de proliferació de legionel·la 36
Cens de les instal·lacions de baix risc de proliferació de legionel·la 37
Vigilància i control sanitari dels establiments de pírcing, tatuatge i micropigmentació..... 37
Vigilància i control sanitari de l'aigua de consum 38
Denúncies i reclamacions relacionades amb Sanitat ambiental 38

PLA DE SALUT..... 40

Organització i estructura del Servei



Membres del Servei de Salut Pública:

Neus Pijoan Gallego, cap de Servei de Salut i Sanitat.

Mercè Almirall Hill, tècnica superior veterinària, protecció de la salut.

Mercè Jacas Miret, tècnica superior metgessa, promoció i protecció de la salut.

Manel Lázaro Ferrer, tècnic superior veterinari, protecció de la salut.

Remei Romero Borrego, tècnica de grau mig, tallers d'educació per la salut.

Núria José Hill, tècnica especialista, tallers d'educació per la salut.

Ángel Tarjuelo Hernández, tècnic especialista, equip administratiu.

Marta Guinda Camps, tècnica especialista, equip administratiu.

Membres de Secretaria que donen suport jurídic:

Rosa Lucas Bizarro, assessora jurídica.

Pressupost general

➔ Despeses

Capítol I

Aplicació	Concepte	Pressupostat	Executat
34.3110.12000	Sous i salaris	337.287,00€	345.019,76€
34.3110.12006	Nous Triennis	991,00€	0,00€
34.3110.16000	Seguretat Social	82.472,00€	86.257,45€
	Total Capítol I	**420.750,00€**	**431.277,21€**

Capítol II

Aplicació	Concepte	Pressupostat	Executat
34.3110.2120000	Manteniment instal·lacions	2.500,00€	1.133,84€
34.3110.2269902	Despeses diverses salut	500,00€	326,42€
34.3111.2269901	Protecció de la Salut	1.500,00€	103,47€
34.3112.2269900	Promoció de la Salut	45.000,00€	32.291,13€
34.3112.2269901	Comunicacions accions salut	5.000,00€	705,00€
34.3112.2269902	Suport actes d'entitats de salut	2.700,00€	0,00€
34.3112.2269903	Execucions subsidiàries de salut	5.000,00€	0,00€
	Total Capítol II	**62.200,00€**	**34.559,86€**

Capítol IV

Aplicació	Concepte	Pressupostat	Executat
34.3114.48000	Convenis Salut	8.500,00€	8.500,00€
	Total Capítol IV	**8.500,00€**	**8.500,00€**

➔ Ingressos

Aplicació	Concepte	Pressupostat	Drets reconeguts
34.31900	Inspecció sanitària *(taxes d'inspecció i control sanitari)*	7.208,00€	17.084,00€
34.34903	Educació per a la salut *(tallers d'educació per la salut)*	10,00€	23.640,10€
34.34904	Formació en salut *(formació de seguretat alimentària)*	10,00€	0,00€
34.46130	Diputació, Seguretat alimentària	79.000,00€	38.059,48€
34.46131	Diputació, Plans de contingència en salut pública Covid-19	0,00€	2.500,00€
34.46132	Diputació, Promoció de la salut	65.000,00€	18.646,00€
34.46136	Diputació, Sanitat ambiental	0,00€	23.576,12€
	Total ingressos	**151.228,00€**	**123.505,70€**

Línies de treball

El Servei de Salut Pública treballa amb actuacions de promoció i de protecció de la Salut que engloben uns serveis mínims, tal i com estableix l'article 52 de la Llei 18/2009 de Salut Pública:

1. L'educació sanitària en l'àmbit de les competències locals.
2. La gestió del risc per a la salut derivat de la contaminació del medi.
3. La gestió del risc per a la salut pel que fa a les aigües de consum públic.
4. La gestió del risc per a la salut als equipaments públics i als llocs habitats, incloses les piscines.
5. La gestió del risc per a la salut en les activitats de tatuatge, micropigmentació i pírcing.
6. 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 a col·lectivitats, per a altres establiments o per a punts de venda.
7. La gestió del risc per a la salut derivat dels animals domèstics, dels animals de companyia, dels animals salvatges urbans i de les plagues.
8. La policia sanitària mortuòria en l'àmbit de les competències locals.
9. Les altres activitats de competència dels ajuntaments en matèria de salut pública, d'acord amb la legislació vigent en aquesta matèria.

Per altra banda, el Servei de Salut Pública es compromet a traves del Pla d'Actuació Municipal (2019-2023) amb els següents punts:

- Treballarem en la redacció i la implementació d'un Pla de Salut que reculli i concreti accions per fomentar el benestar i la salut de la població.
- Treballarem per millorar la salut dels infants a partir dels Objectius de Desenvolupament Sostenible (ODS) tot adequant el projecte d'Escoles amb Cuina Promotora d'Alimentació Mediterrània (ECPAM).
- Treballarem conjuntament amb els agents de salut del territori per promoure la prescripció social des de tots els àmbits assistencials, orientant-ho com un element que pugui substituir o ser complementària a la prescripció farmacològica.
- Treballarem per promoure l'ús d'aliments i productes saludables i de proximitat en els espais i esdeveniments de gestió municipal en base a criteris de justícia social i sostenibilitat ambiental.

PROMOCIÓ DE LA SALUT

Programa d'Educació per la Salut

L'any 1993, des de la Regidoria de Salut Pública de l'Ajuntament de Vilanova i la Geltrú, es va realitzar un estudi per conèixer els hàbits alimentaris dels escolars de Vilanova i la Geltrú i l'any següent, el 1994, ja es va començar a treballar a les escoles amb els primers tallers pilot del Programa d'Educació Alimentària i Nutricional. D'aleshores ençà aquest programa s'ha anat consolidant a les nostres escoles com a part integrada en la seva programació curricular.

Així doncs, des de fa gairebé 30 anys, es treballa per fomentar hàbits i estils de vida saludables en l'àmbit escolar, a través de diferents accions entre les quals hi ha els tallers que es fan a través del Programa d'Animació Educativa (PAE), amb coordinació amb l'Institut Municipal d'Educació i Treball (IMET).

S'han establert diferents línies d'actuació educativa:

- Programa d'educació alimentària i nutricional
- Programa de salut bucodental
- Programa d'educació afectiva i sexual
- Programa de prevenció de les drogodependències

Els tallers s'ofereixen a les escoles a través del Programa d'Animació Educativa (PAE), coordinat des de l'Institut Municipal d'Educació i Treball (IMET), abans de l'inici del curs escolar.

Les activitats es realitzen en horari lectiu, segons el calendari establert a l'inici del curs, pactat amb la persona de referència de cada centre.

Els continguts dels tallers han anat evolucionant i modificant-se d'acord amb l'avenç del coneixement en cada matèria.

El curs 2021/22 s'han realitzat un total de 180 tallers i hi han participat 3.966 alumnes d'educació infantil i primària. S'ha retornat a nivells molt semblants als previs a la pandèmia.

➔ Programa d'educació alimentària i nutricional

Objectius

Els objectius establers per als tallers inclosos en aquest programa són:

- Millorar els hàbits alimentaris dels infants en edat escolar.
- Treballar conceptes bàsics de nutrició i alimentació.
- Promocionar un determinat aliment, grup d'aliments o àpat.
- Treballar les funcions dels aliments.
- Fomentar el treball en equip i l'ajuda entre membres del grup.

Metodologia

Aquest programa consta d'un seguit d'activitats pensades i desenvolupades en forma de taller específic, adequat segons l'edat i les orientacions pedagògiques, per a cada curs d'educació infantil i primària de les 16 escoles públiques i concertades de Vilanova i la Geltrú.

Segons les característiques i els objectius propis de cada taller, el lloc de realització pot variar segons l'activitat que es realitza: aula del centre escolar (en els casos dels tallers d'educació

infantil), Port pesquer (De la barca al plat), Mercat del Centre (Taller de les fruites) i l'aula de Salut per a la resta de tallers.

Es treballa amb el grup classe, són tallers on es busca la participació de l'alumnat en un 75% de l'activitat. Els jocs i la manipulació dels aliments són parts importants i imprescindibles en la majoria de les sessions.

Totes les activitats s'acompanyen de material didàctic per treballar a l'escola i/o a casa i inclouen informació per al professorat i per a les famílies.

També s'ofereixen xerrades a les famílies. Durant el curs 2021-2022, es va realitzar 1 xerrada per a famílies sobre l'alimentació sostenible i el malbaratament alimentari. Es va fer en línia dintre del cicle de xerrades de l'IMET. Va quedar penjada a youtube i s'han comptat 93 visualitzacions a dia d'avui.

1. Tastaolletes

Adreçat als alumnes d'Educació infantil de segon cicle, I 3.

Descripció i Metodologia

Es basa en la projecció d'una pel·lícula on el personatge principal, l'osset Tastaolletes, viurà una aventura que aproparà els nens i les nenes a tastar diferents que formaran part d'un tast final junt amb diverses fruites de temporada.

Durant la pel·lícula s'interactua amb els infants a través de titelles de guant, de cada un dels personatge del conte, fent-los partícips dels diàlegs.

En acabar es lliura una medalla a cada nen i nena que l'acredita com a Tastaolletes, una manera de valorar l'esforç que han fet per tastar els aliments.

Objectius didàctics

- Referits a fets, conceptes i principis
  - Ser conscients que cal deixar de prendre biberons i deixar d'utilitzar xumets.
  - Prendre consciència de la importància de rentar-se les dents.
  - Aprendre que els aliments superflus s'han de consumir ocasionalment.
- Referits a procediments
  - Mastegar correctament.
  - Evitar la ingesta de llaminadures, brioixeria i aliments ultraprocessats.
  - Explicar què mengen.
- Referits a valors, actituds i normes
  - Intervenir i dialogar amb els personatges.
  - Respectar el torn de paraules.
  - Tenir iniciativa per col·laborar amb el Tastaolletes i altres personatges del conte.

Material

- Material fungible: Fruites de temporada, llet, pastanaga i ametlles.

- Material didàctic:
  - Medalla Jo sóc Tastaolletes (al dors hi ha recomanacions per a les famílies).
  - Fitxa de treball.
  - Guia per al professorat.

Curs 2021-2022

Tallers	Nombre d'alumnes
19	332

2. Juguem amb els aliments

Taller adreçat als nens i nenes de 1r curs, cicle inicial d'Educació primària.

Descripció i Metodologia

L'activitat es basa en el joc i, d'una forma lúdica, els alumnes assoleixen els continguts que volem transmetre: l'origen dels aliments i les seves funcions bàsiques.

Es distribueix a l'alumnat en quatre equips i cada grup haurà de realitzar 5 proves de cada grup d'aliments: d'origen animal, energètics i fruites i verdures:

1. Identificar les fotos d'aliments i col·locar-les en el grup corresponent segons el seu origen i la seva funció.
2. Comptar fruites i verdures que hi ha dintre o fora de les cistelles de la foto: pomes, síndries, plàtans,...
3. Trobar les parelles del *memory* (aliments energètics).
4. Fer seqüències temporals amb fruites i verdures.
5. Fer 2 puzles de 2 animals (ovella i porc).

Per a cada prova tenen un temps màxim de 2 minuts (rellotge de sorra) i al finalitzar es fa recompte del resultat de cada equip.

Es finalitza el taller amb un tast d'aliments.

Objectius didàctics

- Referits a fets, conceptes i principis:
  - Diferenciar entre els aliments d'origen animal i origen vegetal.
  - Diferenciar les funcions bàsiques dels aliments: energètica, constructora i reguladora.
  - Conèixer la versatilitat dels llegums.
- Referits a procediments:
  - Classificar els diferents aliments segons la seva funció: ens donen energia, ens ajuden a créixer o ens ajuden a no posar-nos malats.
  - Disminuir la ingesta de llaminadures, productes de pastisseria i aliments ultrapocessats.

- Referits a valors, actituds i normes:
  - Valorar el joc en equip. Ajudar-se sempre que calgui entre els membres del grup.

Material

- Material fungible: Macedònia de fruites de temporada, formatge fresc, tomàquets xerri, olives, tonyina, bastonets de pa integral, llegums (cigrons, llenties i mongeta blanca), fruits secs (avellanes i ametlles) i oli.
- Material didàctic:
  - 2 Fitxes de treball per a l'alumnat.

Curs 2021-2022

Tallers	Nombre d'alumnes
16	379

3. El taller de les fruites

Taller adreçat a alumnat de 2n curs, cicle inicial d'Educació primària.

Descripció i Metodologia

L'activitat es basa en un joc de pistes pel Mercat del Centre.

Es divideix el grup classe en 4 equips que hauran de visitar les parades de fruita del mercat per superar les diferents proves fins a completar la gimcana. A mesura que vagin superant les proves, rebran un plat de fruita com a premi.

El taller finalitza amb el tast de totes les fruites aconseguides durant el joc.

Aquest taller es realitza els mesos de maig i juny, ja que en aquesta temporada hi ha més varietat de fruita.

Objectius didàctics

- Referits a fets, conceptes i principis:
  - Observar i conèixer les fruites del nostre entorn.
  - Aprendre el valor nutritiu de les fruites.
  - Conèixer el Mercat del Centre.
  - Descobrir la fruita que més ens agrada.
- Referits a procediments:
  - Diferenciar i tastar les fruites de temporada.
  - Augmentar el consum de fruita.
- Referits a valors, actituds i normes:
  - Valorar el joc en equip. Ajudar-se sempre que calgui entre els membres del grup.

- Respectar l'espai públic i complir les normes del joc.

Material

- Material fungible: Fruita variada de les diferents parades del mercat i fruita seca (avellanes, ametlles, nous i panses).

- Material didàctic:
  - Llibreta d passatemps vinculada amb el joc.

Curs 2021-2022

Tallers	Nombre d'alumnes
17	409

4. La dieta mediterrània

Taller adreçat a alumnat de 3r curs, cicle mitjà d'Educació primària.

Inicialment el taller s'oferia a 4t d'educació primària, però hem trobat mes adient, donada la complexitat del contingut, fer un canvi amb el taller #jonollençomenjar. No obstant, al ser un any de traspàs, les escoles han pogut inscriure's a 3r i a 4t, en el cas que ho consideressin oportú.

Descripció i Metodologia

Amb una projecció audiovisual s'introdueix l'alumnat en la definició de Dieta Mediterrània, com a exemple de dieta sostenible i una de les més adequades per a la salut del planeta.
Consumir més aliments d'origen vegetal i menys d'origen animal, així com acabar amb el malbaratament d'aliments es plantegen com a estratègies per lluitar contra el canvi climàtic. S'exposen les circumstàncies mediambientals, així com la influència de la cultura, la festa i les arrels en la nostra alimentació; es parla del seu origen i de com hem arribat a configurar-la tal i com és avui en dia.

Les diferències entre països mediterranis, pel que fa a la dieta, no són els aliments, sinó la manera de cuinar-los; per aquest motiu es trien quatre plats molt típics, de diferents indrets del Mediterrani, que inclouen els diferents grups d'aliments.

En acabar, l'alumnat fa un tast de diferents plats de la cuina mediterrània (s'ha hagut d'adaptar el tast a les recomanacions per Covid-19, per tant cada alumne es prepara els seus plats per evitar compartir els aliments).

Objectius didàctics

- Referits a fets, conceptes i principis:
  - Conèixer la dieta mediterrània: origen, factors determinants i definició.
  - Descobrir els aliments típics que conformen l'alimentació mediterrània i els que s'hi han anat incorporant al llarg de la història.
  - Conèixer les característiques de la cuina mediterrània i els aliments principals què en formen part.

- Introduir el concepte d'UNA SOLA SALUT

- Referits a procediments:
  - Recordar els avantatges de seguir una dieta saludable, com l'alimentació mediterrània.
  - Preparar i degustar plats típics de l'alimentació mediterrània.
- Referits a valors, actituds i normes:
  - Formular preguntes referents a l'activitat i respectar el torn de paraula.
  - Participar en l'elaboració dels plats.
  - Gaudir de menjar en companyia.
  - Col·laborar en mantenir en ordre i net l'espai.

Material

- Material fungible:
  - Torradetes amb hummus.
  - Brotxeta capresse: mozzarella, tomàquet xerri, olives negres, olivada, oli d'oliva i escuradents.
  - Coca enramada de verdures.
  - Fruits secs: ametlles, avellanes, nous i panses.
- Material didàctic:
  - 2 fitxes per a l'alumnat
  - Dossier de la Dieta mediterrània

Curs 2021-2022

Tallers	Nombre d'alumnes
24	537

5. #jonollençomenjar. Taller per a la prevenció del malbaratament alimentari

Taller adreçat a alumnat de 4t curs, cicle mitjà d'Educació primària (el curs anterior s'oferia a 3r curs d'educació primària, però hem fet l canvi amb el taller de la Dieta mediterrània).

Descripció i metodologia

El taller es basa en un seguit d'activitats dirigides a fomentar el diàleg sobre el problema del malbaratament alimentari i la conscienciació i el compromís individual per formar part de la solució.

Aquesta activitat està basada en el taller Com arribar a ser Agent Antimalbaratament Alimentari (AGAM), del Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya.

L'activitat es divideix en tres parts:

1. Introducció del diàleg, identificar accions de la vida quotidiana que ens permet tenir consciència que tots i totes en algun moment malbaratem aliments.

2. El taller segueix amb la projecció d'un audiovisual, la magnitud del problema.
    - Malbaratar aliments té efectes en les nostres vides i en el planeta.
    - Sabem identificar quan? què? quant? com?
    - Pensar abans d'actuar = reduir el malbaratament.
    - Acció i compromís: tots podem ser agents antimalbaratament.
3. Joc dels aliments malbaratats. Es fomentarà la reflexió sobre perquè hem arribat a llençar aquell aliment, si realment calia haver-ho fet, què haguéssim pogut fer per evitar-ho, quines alternatives de consum hi ha i quines pràctiques podem realitzar per disminuir el malbaratament alimentari.

Finalització del taller amb el compromís personal i com agent antimalbaratament.

Objectius didàctics

- Referits a fets, conceptes i principis:
    - Adquirir eines que promoguin el consum responsable.
    - Identificar quan, quant i com malbaratem.
    - Conèixer el concepte d'UNA SOLA SALUT
- Referits a procediments:
    - Organitzar debats per sensibilitzar i reflexionar sobre el malbaratament.
    - Descriure actuacions per reduir el malbaratament.

Referits a valors, actituds i normes:

- Comprometre's a esdevenir un agent antimalbaratament.
- Interessar-se i implicar-se en la reducció del malbaratament alimentari.

Material

- Material per al taller:

Pancarta o roll-up amb nevera, lleixa i brossa

- Material didàctic:
    - 1 Full de compromís agent antimalbaratament.
    - 1 Guia per al professorat (en format electrònic descarregable).

Curs 2021-2022

Tallers	Nombre d'alumnes
8	204

6. De la barca al plat

Taller adreçat a alumnat de 5è curs, cicle superior d'Educació primària.

Descripció i Metodologia

Aquest taller es basa en una visita al Port pesquer de Vilanova i la Geltrú, amb la introducció dels diferents conceptes relatius a les propietats nutricionals del peix, la pesca i el seu consum.

L'activitat s'inicia explicant a l'alumnat el valor nutritiu del peix i com és d'important la seva incorporació en la nostra dieta, les diferències entre el peix blau i el blanc, posant de relleu els plats típics de cuina marinera de la nostra vila.

Per entendre la tradició pesquera del nostre municipi, la visita al port pesquer és imprescindible: la seva ubicació, el tipus de pesca, embarcacions i els diferents arts de pesca, la llotja i el funcionament de la subhasta.

En acabar la visita, el grup fa un tast de peix, a l'emblemàtic Cafè del Mar, situat a la Casa del Mar, antiga Confraria de Pescadors, al passeig marítim de Vilanova.

Objectius didàctics

- Referits a fets, conceptes i principis:
  - Entendre la importància del consum de peix, en una dieta saludable i sosotenible.
  - Aprendre el valor nutritiu del peix.
  - Reconèixer diferents espècies de la mar Mediterrània i com es pesquen.
  - Conèixer el Port pesquer i la Llotja de Vilanova i la Geltrú.
  - Observar i conèixer les diferents arts de pesca de Vilanova i la Geltrú.
  - Ser concient d la importància de preservar el mar per mantenir la salut del planeta.
  - Conèixer el concepte d'UNA SOLA SALUT.
- Referits a procediments:
  - Identificar els diferents espais del Port pesquer: confraria, subhasta, moll,...
  - Saber apreciar la importància del peix en una dieta saludable i sostenible..
  - Distingir el peix blau del peix blanc.
- Referits a valors, actituds i normes:
  - Mostrar interès i formular preguntes referents a les explicacions.
  - Respectar l'espai públic.
  - Col·laborar en recollir i mantenir l'espai net després del tast.

Material

- Material fungible: El peix per al tast el proporciona la Confraria de Pescadors de VNG i s'elabora a la cuina del Cafè del Mar, de la Casa del Mar.
- Material didàctic:
  - 1 fitxa
  - Dossier pel professorat

Curs 2021-2022

Tallers	Nombre d'alumnes
25	582

7. Els àpats saludables, un esmorzar sostenible

Taller adreçat a alumnat de 6è curs, cicle superior d'Educació primària.

Descripció i Metodologia

Una primera part del taller se centra en explicar per què és important cuidar la salut del planeta i què ha de tenir un àpat per ser considerat sostenible i saludable.

En una segona part, més pràctica i activa, es donen instruccions per poder planificar una llista de la compra que contempli tots els ingredients necessaris per poder preparar l'esmorzar, tenint en compte:

- Pressupost per grup
- Les racions
- Els preus
- Comportament i normes a l'hora d'anar a comprar.
- Saber parar taula i recollir-la al final, així com reciclar i deixar l'espai net.

Objectius didàctics

- Referits a fets, conceptes i principis:
  - Prendre consciència de la importància tant de l'equilibri nutricional, la sostenibilitat així com de la relació qualitat-preu.
  - Aprendre que l'esmorzar, com qualsevol altre àpat, hauria de seguir l'estructa del plat saludable.
  - Conèixer el concepte UNA SOLA SALUT
- Referits a procediments:
  - Saber classificar els aliments segons els seus nutrients.
  - Elaborar una llista d'aliments per preparar l'esmorzar i calcular els preus sense sobrepassar un pressupost estipulat.
  - Saber preparar un esmorzar o qualsevol altre àpat saludable i sostenible.
  - Demostrar que menjar bé no vol dir menjar car.
- Referits a valors, actituds i normes:
  - Mostrar interès i formular preguntes referents a les explicacions.
  - Saber treballar en equip: consensuar i saber arribar a acords entre els membres del grup.
  - Comportar-se i respectar tan la feina com les treballadores dels establiments i la clientela.

- Col·laborar en recollir i mantenir l'espai net després del l'esmorzar.
- Esforçar-se en el reciclatge de residus.

Material

- Material fungible:
  - Aliments per a l'esmorzar (que compren els mateixos alumnes): pa integral, contingut per a l'entrepà (a escollir entre: gall d'indi, formatge, tonyina, alvocat o hummus), tomàquet, llet o iogurt i peça de fruita.
  - Oli.
- Material didàctic:
  - 1 fitxa de passatemps.
  - 1 Guia per al professorat.

Curs 2021-2022

Tallers	Nombre d'alumnes
22	487

➔ Programa de salut bucodental

Objectius

Els objectius establerts per als tallers inclosos en aquest programa són:

- Adquirir uns bons hàbits d'higiene bucodental.
- Disminuir el consum d'aliments superflus.
- Relacionar el consum d'aliments amb alt contingut en sucre i la manca d'higiene bucodental amb l'aparició de la càries.
- Fomentar el treball en equip i l'ajuda entre els membres del grup.

Metodologia

El programa consta d'un seguit d'activitats adreçades a l'alumnat d'educació infantil de quatre i cinc anys.

Les activitats es concreten en dos tallers: "Cric i Croc, els Trapelles" on s'expliquen quins són els factors que propicien l'aparició de la càries.

D'una forma lúdica es practica amb els nens i les nenes la neteja correcta de les dents i, al mateix temps, es va introduint la figura del dentista.

Aquestes activitats es realitzen des de l'any 1994 i des d'aleshores es va adaptant en funció de les valoracions de la comunitat educativa.

El curs 2021-2022 van participar en aquests tallers 687 alumnes en un total de 29 tallers (8 tallers dels programats no es varen poder realitzar a causa del confinament per COVID 19).

Així mateix, s'ofereix l'exposició "Cuida't les dents", cedida pel Servei de Salut Pública de la Diputació de Barcelona. Aprofitant aquesta exposició es va convidar a l'alumnat de cicle inicial d'educació primària a fer una visita comentada i així reforçar els aprenentatges fets en els tallers de I4 i I5. S´hi van fer 11 visites guiades, amb un total de 275 alumnes.

1. Cric i Croc 1

Adreçat a nens i nenes d'educació infantil 4 anys – I4.

Descripció i metodologia

Taller de prevenció de la càries dental – salut bucodental.

L'activitat s'inicia amb la presentació de tots els personatges, especialment el Cric i el Croc, uns "bitxets" que trien les boques brutes de menjar i/o plenes de sucre per quedar-s'hi a viure i construir casa seva, en una o diverses peces dentals (les càries).

Es ressalta la importància de raspallar-se les dents sempre després de menjar, així com disminuir la ingesta d'aliments rics en sucre i deixar el seu consum només per a ocasions especials.

S'ensenya, de manera pràctica, quins són els moviments correctes que s'han de fer amb el raspall per poder aconseguir una bona higiene bucal.

Seguidament es passa a la representació amb titelles on, previ avís, els nens i les nenes interactuen amb els personatges i alerten el Magí del perill que comporta refiar-se d'uns trapelles com el Cric i Croc, que en tot moment intenten enganyar-lo per entrar a la seva boca.

Al final de la sessió els nens i les nenes reben una medalla amb els consells bàsics per a la correcta higiene bucodental i un raspall de dents, a més un pòster per penjar a l'aula.

Objectius didàctics

- Referits a fets, conceptes i principis
  - Entendre la importància d'una bona higiene bucodental.
  - Conèixer que els aliments superflus s'han de consumir ocasionalment per evitar danys a les dents.
  - Identificar la relació entre el consum d'aliments d'alt contingut en sucre i la manca d'higiene bucodental, amb l'aparició de càries dental.
- Referits a procediments
  - Ser conscients de la importància de rentar-se les dents després de menjar.
  - Fer servir de manera adequada el raspall i la pasta de dents per aconseguir una bona neteja bucal.
  - Disminuir la ingesta de llaminadures, brioixeria i altres aliments ultraprocessats.
- Referits a valors, actituds i normes
  - Intervenir i dialogar amb els personatges.
  - Respectar el torn de paraules.
  - Interessar-se per mantenir unes dents sanes.

Material

- Material fungible: Raspall de dents
- Material didàctic:
  - 1 Penjoll amb recomanacions per a la higiene bucodental.
  - 1 Pòster del Cric i Croc per l'aula.

Curs 2021-2022

Tallers	Nombre d'alumnes
23	460

2. Cric i Croc 2

Adreçat a nens i nenes d'educació infantil 5 anys – I5.

Descripció i metodologia

L'activitat s'inicia recordant el Cric i el Croc i la seva implicació en la formació de les càries.

Es projecta una pel·lícula i es presenten nous personatges que viuran aventures amb el Cric i Croc.

La figura de la dentista i la introducció del Capità Vitamines ens recorden les normes d'higiene i la importància d'aconseguir bons hàbits alimentaris per tal de prevenir les càries dentals.

Al final del taller es lliura a cada nen i nena un estoig amb un raspall de dents i dentifrici i una llibreta de passatemps, complementària de l'activitat, així com la guia per al professorat.

Objectius didàctics

- Referits a fets, conceptes i principis
  - Recordar la relació entre el consum d'aliments d'alt contingut en sucre i la manca d'higiene bucodental amb l'aparició de càries dental.
  - Conèixer la figura del/la dentista en la prevenció i cura de la càries dental.
  - Identificar la feina del/la dentista com a professional que vetlla per la salut bucodental.
- Referits a procediments
  - Adquirir l'hàbit de raspallar-se les dents.
  - Disminuir la ingesta de llaminadures, brioixeria i aliments ultraprocessats.
  - Prendre consciència de la importància de rentar-se les dents després de menjar.
  - Diferenciar els bons aliments d'aquells que no ho són i que influencien en la salut de les nostres dents.
- Referits a valors, actituds i normes
  - Respectar el torn de paraules.
  - Esforçar-se per mantenir unes dents sanes.

Material

- Material fungible: Estoig amb raspall i pasta de dents.
- Material didàctic:
  - 1 Llibreta amb passatemps per a l'alumnat.
  - 1 Pòster del Cric i Croc.

Curs 2021-2022

Tallers	Nombre d'alumnes
15	298

3. Taller "Cuida't les dents"

Adreçat a nens i nenes del cicle inicial d'educació primària.

Descripció i metodologia

Taller de prevenció de la caries dental, que dona continuïtat als tallers de salut bucodental "Cric i Croc, els trapelles". S'ofereix a educació infantil 4 i 5 anys, a través del PAE, i es basa en l'exposició "Cuida't les dents", de la Diputació de Barcelona.

L'activitat consisteix en una visita guiada a l'exposició del mateix nom, cedida per la Diputació de Barcelona, un recorregut pels diferents panells i la interacció amb l'alumnat a través del joc.

Al finalitzar el taller es dona a l'alumnat el material cedit per la Diputació de Barcelona juntament amb l'exposició.

Objectius didàctics

- Referits a fets, conceptes i principis
  - Aprendre les funcions que tenen les dents.
  - Donar a conèixer la importància d'una bona higiene bucodental.
  - Conèixer els aliments saludables i els que provoquen càries.
  - Recordar la relació entre el consum d'aliments d'alt contingut en sucre i la manca d'higiene, amb l'aparició de les càries dentals.
  - Conèixer la figura del/la dentista en la prevenció de la caries dental, com a professional que vetlla per la salut bucodental.
- Referits a procediments
  - Adquirir l'hàbit de raspallar-se les dents.
  - Disminuir la ingesta de llaminadures i /o brioixeria
  - Diferenciar els bons aliments d'aquells que no ho són i que influencien en la salut de les nostres dents.
- Referits a valors, actituds i normes
  - Respectar el torn de paraules.

- Fomentar el treball en equip i respectar les normes del joc.
- Esforçar-se per mantenir unes dents sanes.
- Entendre la importància d'una bona higiene bucodental.

Material

- 1 joc de raspall de dents i mini pasta
- 1 Llibreta didàctica
- 1 Postal amb recomanacions
- 1 Guia per al professorat

Curs 2021-2022

Tallers	Nombre d'alumnes
11	278

➔ Taller de prevenció d'accidents de trànsit : La conducció més segura

Objectius

- Referits a fets, conceptes i principis:
  - Conèixer el funcionament del sistema nerviós central.
  - Conèixer les conseqüències irreversibles que pot tenir qualsevol traumatisme que lesioni el sistema nerviós central.
- Referits a procediments:
  - Despertar l'interès per a la Prevenció d'Accidents i promoure actituds de precaució i de responsabilitat social.
- Referits a valors, actituds i normes:
  - Ser conscient dels perills de determinades conductes imprudents a la carretera i en la pràctica d'activitats de lleure.
  - Apropar-se a la situació de les persones afectades per discapacitats físiques motrius i conèixer les possibilitats que tenen de desenvolupar un paper actiu en la societat.

Metodologia

La sessió consisteix en una Xerrada/Debat amb la projecció del vídeo "En un segon, una vida", realitzat pel Servei Català de Trànsit i l'Institut Guttmann i estan conduïdes per un/a jove afectat per una lesió medul·lar o dany cerebral. Els professors presents a la sessió podran, si ho desitgen, intervenir en el debat per tal d'aconseguir que els participants obtinguin la major rendibilitat pedagògica i vivencial de l'activitat.

Aquest taller està adreçat als alumnes de 4t –ESO.

El curs 2021-2022 van participar en aquest taller 474 alumnes en un total de 16 tallers.

➔ Programa d'educació afectiva i sexual

Objectius

Els objectius establerts per als tallers inclosos en aquest programa són:

- Conèixer i comprendre els principals canvis que es produeixen a la pubertat.
- Conèixer i comprendre diferents aspectes de les relacions afectivo-sexuals.
- Conèixer les diferents etapes de l'embaràs.
- Disminuir el nombre d'embarassos no desitjats.
- Evitar les infeccions de transmissió sexual.

Metodologia

Els tallers d'educació afectiva i sexual tenen com a prioritat l'atenció i l'acompanyament als i les joves i al seu entorn en el procés de creixement, per afavorir la vivència d'unes relacions afectives positives i responsables. Treballem amb noves estratègies per tractar, no només els coneixements, sinó també altres factors que intervenen en la presa de decisions de la persona com són les actituds i els comportaments envers els altres i amb ella mateixa. Considerem que és necessari oferir als/les joves una correcta informació sobre les mesures de prevenció de les MTS i dels embarassos, i que la transmissió d'informació per sí sola no és suficient. El programa es realitza amb un treball transversal, coordinat i en xarxa amb tots els agents implicats.

El programa se centra bàsicament en la realització de tallers de sexualitat i afectivitat a 5è i 6è d'Educació primària, donant continuïtat a la tasca educativa. A 1r, 2n, 3r i 4t d'ESO, Batxillerat i altres grups dels centres educatius de Vilanova i la Geltrú, es reprenen els tallers. Això implica un treball amb un col·lectiu d'infants i joves d'edats compreses entre els 10 i els 18-19 anys. Des d'aquest mateix programa es treballa també amb famílies d'alumnat de primària i secundària i formació/ assessorament al professorat, amb tallers orientats a donar eines per treballar el tema de les relacions i la comunicació amb els i les joves. El curs 221-2022 s'han fet 2 tallers amb famílies amb un total de 16 assistents.

El curs 2021-2022 van participar en aquests tallers 2.433 alumnes en un total de 107 tallers. També es realitzen tallers en l'àmbit d'educació no formal (s'han realitzat 3 intervencions amb 28 alumnes de la Unitat d'Escolarització Compartida).

Nom del taller	Curs al qual s'adreça	Alumnes participants	Nombre de tallers
Créixer, sentir i estimar	5è EP	156	7
Canvia el meu cos, canvio jo	6è EP	255	12
Sexualitat i afectivitat	1r ESO	366	15
Sexualitat i afectivitat	2n ESO	416	16
Sexualitat i afectivitat	3r ESO	513	21
Sexualitat i afectivitat	4t ESO	392	16
Sexualitat i afectivitat	Batxillerat i Cicles Formatius	291	15
Sexualitat i afectivitat	Educació no formal	21	3

➔ Programa de prevenció del consum de drogues

Objectius

El programa de prevenció del consum de drogues té com objectiu principal dotar a la població de la ciutat de totes aquelles habilitats i recursos que permetin prevenir el consum de drogues i/o reduir-ne els danys associats.

No obstant, en els últims anys, amb l'aparició d'altres conductes de risc i comportaments addictius, el programa s'ha hagut adaptar a aquesta realitat amb noves actuacions que van més enllà del consum de drogues, com els tallers de prevenció de les tecnoaddiccions.

Metodologia

El programa s'inicia amb els tallers a 1r d'ESO i arriba fins a grups de batxillerat i cicles formatius/ PFI. Així mateix es realitzen tallers en l'àmbit d'educació no formal (unitat d'escolarització compartida i al centre de menors no acompanyats). Això implica un treball amb el col·lectiu de joves d´edats compreses entre els 12 i 18-19 anys.

S'utilitza una metodologia basada en l'exposició de continguts fomentant un model de participació activa de l'alumnat, amb dinàmiques de confrontació on es resolen diverses situacions properes a la seva quotidianitat. Es dóna informació sobre riscos associats a cada substància o riscos en l'ús d'eines digitals (xarxes socials, joc d'aposta...) amb la finalitat d'augmentar la percepció de risc de l'alumnat. En aquests tallers també es proposa treballar les relacions socials que estableix el jovent en els espais d'oci.

El curs 2021-2022 van participar en aquests tallers 2.359 alumnes en un total de 106 tallers, 26 dels qual van ser de tecnoaddiccions.

Nom del taller	Curs al qual s'adreça	Alumnes participants	Nombre de tallers
Prevenció de drogues	1r ESO	308	13
Tecnoaddiccions	1r ESO	374	16
Prevenció de drogues	2n ESO	552	24
Tecnoadiccions	2n ESO	183	7
Prevenció de drogues	3r ESO	318	14
Prevenció de drogues	4t ESO	324	14
Prevenció de drogues	Batxillerat i Cicles Formatius	259	14
Prevenció de drogues	UEC	7	1
Prevenció de drogues	Centres oberts	34	3

PSalutJove. Programa Promoció de la Salut Jove

Objectius: Donar resposta a les necessitats detectades en termes de la promoció de la salut i prevenció de les conductes de risc fora de l'àmbit educatiu.

➔ Assessoria de Salut – Oficina Jove

A l'Oficina Jove del Garraf s'ofereix un servei especialitzat en informació i assessorament confidencial per a les persones joves de la comarca sobre els riscos vinculats al consum de drogues i sobre recursos sociosanitaris on dirigir-se en cas necessari. És un servei confidencial i gratuït que s´ofereix de manera presencial amb cita prèvia a la pròpia Oficina, a través de consultes en línia (salut.garraf@oficinajove.cat) i a través de la consulta de WhatsApp

Per altra banda, a la mateixa Oficina Jove, es presta el servei de l'assessoria afectivo-sexual. És igualment un servei confidencial i gratuït que s'ofereix al mateix públic de manera presencial a la pròpia Oficina, a través del servei de consultes presencials, en línia o per Whatsapp

El jovent consulta a l'oficina per una demanda inicial però després sorgeixen altres qüestions que els preocupen. Els principals motius de consulta són la negociació de l'ús del preservatiu, temes de sexualitat i afectivitat en general, (mètodes anticonceptius, postcoital, prova d'embaràs, primeres vegades, mites al respecte,...), malalties de transmissió sexual, salut emocional, salut mental, alimentació i diversitat sexual i de gènere.

La majoria de consultes són realitzades per joves d'edats entre els 13 i els 19 anys. Molts dels usuaris coneixen el servei a través dels tallers als centres educatius, la resta venen a través d'altres usaris que ja coneixen el servei o derivats d'altres serves o professionals de la comarca.

Tipus assessorament	Persones ateses
Assessoria de drogues presencial	6
Assessoria de drogues per correu electrònic	4
Assessoria de drogues per Whatsapp	28
Assessoria de sexualitat i afectivitat presencial	102
Assessoria de sexualitat i afectivitat per correu electrònic	26
Assessoria de sexualitat i afectivitat per Whatsapp	16
Total persones usuàries ateses	**182**

➔ Punts lila

El PUNT LILA és un espai d'informació, prevenció i acompanyament davant possibles agressions sexistes. Es fan mitjançant un treball transversal amb tres regidories de l´Ajuntament de Vilanova: Salut, Equitat, Infància i Joventut i amb la col·laboració de Cultura, cossos de seguretat, entitats feministes i entitats organitzadores de festes o festivals.

El màxim objectiu és que la comunitat i ciutadania puguin assumir un compromís i implicació activa en una tasca de responsabilitat de tothom i visibilitzar i acabar amb les agressions masclistes i lgtbifòbiques.

Aquest 2022 s'han dut a terme 30 Punts lila i s'ha actuat aproximadament sobre 1.155 persones (748 dones, 371 homes i 3 persones no binàries).

Tipus actuació	Nombre actuacions
Intervencions – Punts Lila	30 actuacions
Atencions individuals	1.155 persones

Les agressions recollides majoritàriament han estat tocaments no consentits, comentaris sexuals no desitjats i insistència davant la negativa.

➔ Projecte Whatsapp

El whatsapp és una eina de comunicació molt habitual entre la població jove, i davant l'augment de consultes que arriben per aquesta via, des de l'any 2016 s'ofereix aquest servei per a que totes les persones que hi estiguin interessades puguin adreçar-se a l'Oficina Jove de manera ràpida, directa i anònima.

Aquest servei, vinculat a l'assessoria de l'Oficina Jove, està dirigit als i les joves de la comarca i té per objectiu resoldre les seves possibles demandes de salut (addiccions, sexualitat, relacions de parella...). Està obert també a personal docent d'educació secundària, monitors/es de lleure i /o activitats esportives.

El servei està disponible de dilluns a diumenge i la resposta es dona en un termini màxim de 24 hores, de dilluns a divendres, o el següent dia laborable en cas de festius i cap de setmana. L'agilitat en la resposta permet detectar i atendre situacions que requereixen resposta immediata.

Els seus objectius principals són: proporcionar informació sobre sexualitat i relacions de parella, donar informació i un espai per parlar sobre identitat i orientació sexual així com de possibles violències que hi tinguin relació, oferir informació sobre drogues, treballar aspectes relacionats amb l'alimentació, promoure entre la gent jove l'adopció d'estils de vida saludables, donar a conèixer l'espai de l'Oficina Jove, l'espai d'Equitat, l'ASSIR, així com altres recursos municipals, vincular la gent jove a l'Oficina Jove i derivar, si s'escau, als serveis adients.

Durant l'any 2022 es van rebre un total de 51 consultes via Whatsapp de les quals 28 feien referència a drogues, 16 a temes de sexualitat i 7 a altres temes (problemes emocionals o conductuals, feina...).

Tipus consulta	Nombre de consultes
Consulta sobre drogues	28
Consulta sobre sexualitat	16
Consulta sobre problemes conductuals	7
Total consultes	**51**

➔ SAFAD (servei d'assessorament familiar sobre alcohol i altres drogues)

A les famílies on hi ha un membre consumidor es genera un elevat nivell d'angoixa i de problemes de relació. En aquests casos es fa necessari oferir un espai d'atenció individualitzada per informar, orientar i assessorar.

Al SAFAD s'hi accedeix per iniciativa pròpia o per derivació de professionals sociosanitaris, educatius i comunitaris. Està ubicat en espais sociosanitaris (al CAPI de Baix-a-Mar i al CAP Jaume I), amb horaris adaptats a les necessitats de famílies i usuaris.

Al llarg de l'any 2022 s'han fet 106 visites presencials i 9 a través del telèfon. En total s'han atès 37 persones, 21 dones i 16 homes. S'han tractat 24 situacions o casos. Això és degut a que cada cop més les visites familiars es realitzen juntament amb pare i mare i en algunes sessions amb el familiar (generalment fill o filla).

D'aquestes 24 situacions o casos, 13 eren primeres visites, 6 seguiments (casos ja iniciats anteriorment) i 5 nous motius de consulta.

SAFAD	
Primera visita	13 casos
Usuaris en seguiment	6 casos
Nous motius	75 casos
Total persones ateses	**37** (21 dones i 16 homes)
Visites realitzades (presencials i telèfon)	115
Derivacions a altres serveis	5

➔ Campanyes de sensibilització i prevenció

Participació en campanyes de sensibilització amb accions encaminades a informar a la població general i a professionals d'altres àmbits, sobre aspectes relacionats amb la prevenció de conductes de risc.

El 27 d'octubre de 2022 es va realitzar al parc de Baix-a-Mar la primera **Fira BEC** (Benestar Emocional i Comunitari) adreçada als joves. La fira s'emmarcava en la campanya per a la Salut

mental i el benestar emocional que es va dur a terme juntament amb la Taula de Salut mental del Garraf. Es van penjar banderoles en punts estratègics de la ciutat amb l'objectiu de reflexionar sobre el benestar emocional i es va posar en marxa un apartat a la web de Salut amb informació sobre recursos i entitats de Salut mental. També es van produir uns vídeos en primera persona sobre salut mental i benestar emocional que, un cop passada la campanya, han quedat penjats a la pàgina web de Salut.

Unes 700 persones van participar ala fira, que estava especialment pensada per a joves d'educació secundària.

L'any 2022 el Dia Mundial de la Sida, es va penjar el llaç vermell al balcó de l'Ajuntament i es va fer difusió del manifest a través de les xarxes socials.

PSComunitària. Programa de promoció de Salut Comunitària

➔ Suport econòmic i tècnic a associacions i dies mundials

Un dels objectius fonamentals de l'Ajuntament és la millora de la qualitat de vida dels seus habitants a través d'una implicació i participació de la ciutadania en entitats i/o associacions. Aquesta tasca és d'especial importància en el cas de les associacions que agrupen persones afectades per alguna malaltia. Les subvencions anuals que es concedeixen tenen com a objectiu el foment de les activitats que realitzen, amb l'objectiu de normalitzar el tractament de les diferències.

Durant el 2022, s'han concedit subvencions a 7 associacions que han facilitat que s'organitzessin jornades de sensibilització, activitats per a les persones afectades i suport en la celebració dels dies mundials relacionats amb determinades malalties.

Per a aquest fi s'han destinat un total de 8.500 euros.

Associacions	Subvenció
Associació Marinada VNG	664,00€
Associació Espanyola Contra el Càncer	1.495,00€
Associació Catalana per al Parkinson	1.329,00€
Associació de Familiars i Afectats per Malaltia Mental del Garraf	1.412,00€
Associació Catalana d'Afectades i afectats de Fibromiàlgia	864,00€
Associació autisme amb futur	1.677,00€
AFA Escola El Margalló	1.059,00€

➔ Campanyes de donació de sang

Durant l'any 2022, si bé no s'ha pogut dur a terme la marató de donació de sang, s'ha col·laborat amb el Banc de sang i teixits en l'organització de diverses campanyes de donació de sang i plasma. Així durant l'any 2022 es van arribar a fer fins a 12 campanyes, una cada mes, amb un total de 1.219 donacions de sang i 280 de plasma. El total de persones beneficiades d'aquestes donacions ha estat de 3.657.

PROTECCIÓ DE LA SALUT

Seguretat alimentària

La seguretat alimentària és un dels pilars fonamentals de la protecció de la salut i es refereix a la innocuïtat dels aliments. És a dir, a la garantia de la seva salubritat pel consumidor. En aquest sentit i d'acord amb allò establert en matèria de seguretat alimentària a la Llei 18/2009, de 22 d'octubre, de Salut Pública, els ajuntaments tenim assignades competències adreçades a la prevenció dels riscos per a la salut relacionats amb els aliments en les activitats del comerç minorista, la restauració, la producció d'àmbit local i el transport urbà d'aliments.

L'ajuntament vetlla per la seguretat alimentària dels establiments del sector minorista de l'alimentació en funció de la valoració del risc per a la salut de les persones.

Les dades que consten a aquesta memòria pertanyen a les dades tractades al cercle de comparació intermunicipal de Seguretat alimentària de la Diputació de Barcelona al qual la Regidoria de Salut participa des del 2005.

➔ Cens i registre dels establiments minoristes d'alimentació

Des de l'any 2000 estem censant els establiments minoristes d'alimentació i disposem d'un llistat d'aquests. Des de l'any 2013 estem registrant els establiments minoristes d'alimentació tant fixes com ambulants amb la seu social al nostre municipi segons la seva activitat alimentària.

L'any 2022 teníem 753 establiments 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 (aprovat pel Consell d'Administració de l'Agència de Salut Pública de Catalunya el 20 de febrer de 2012) estem duent a terme, també, el registre dels establiments minoristes d'alimentació.

Per inscriure un establiment alimentari al registre municipal d'establiments minoristes el titular de l'establiment ha de presentar la sol.licittud per la inscripció al registre mitjançant una declaració responsable en la qual especifica la seva activitat i el coneixement i compliment de la normativa sanitària.

L'any 2022 es van complimentar 138 declaracions responsables, comptant els canvis de nom i les noves activitats.

Cens d'establiments minoristes t'alimentació	
Total establiments alimentaris censats	753
Establiments canvi de titular i nova apertura el 2022	138

Classificació dels establiments segons el risc		
Risc	**Nombre establiments**	**% dels establiments classificats**
Alt	70	28,5%
Mig	322	49,6%
Baix-Molt baix	95	19,5%

➔ Vigilància i control dels establiments minoristes d'alimentació

Consisteix en les activitats d'inspecció de les condicions higièniques i sanitàries dels establiments alimentaris (comerç minorista i restauració) que realitza el personal tècnic de la Regidoria de Salut Pública.

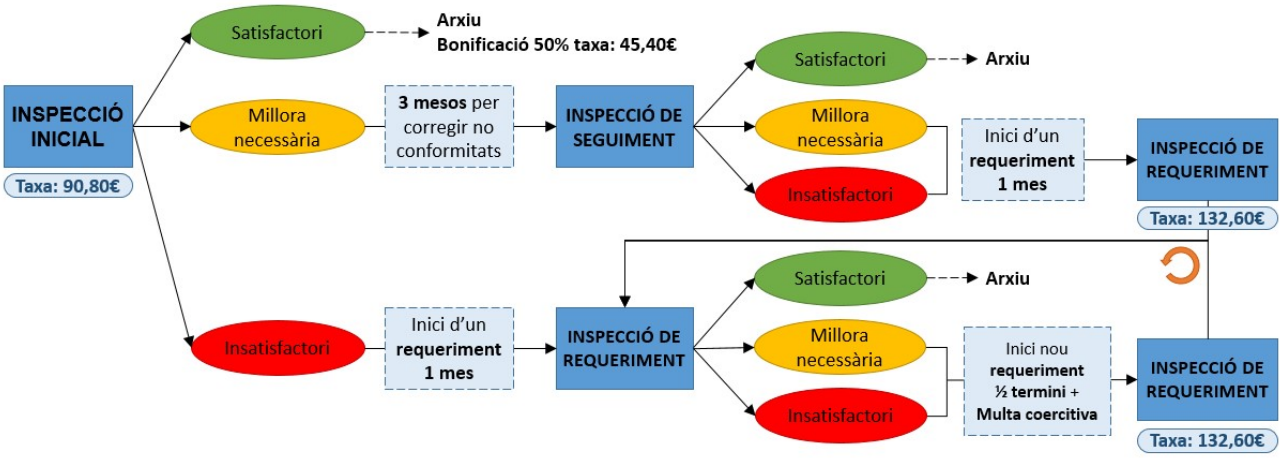
Els sectors, així com el nombre d'establiments que s'han de visitar, s'acorden segons l'avaluació de les actuacions efectuades en anys anteriors, i bàsicament per la valoració dels riscos sanitaris. L'any 2022, ha estat la finalització de la crisi sanitària la que ha marcat la pauta.

L'objectiu de la vigilància i el control dels establiments minoristes d'alimentació és fomentar i protegir la salut de les persones en relació als riscos derivats del consum d'aliments.

La Regidoria de Salut Pública només va poder inspeccionar l'any 2022 el 19,1 % dels establiments minoristes d'alimentació fixes: bars, restaurants, establiments de menjar per emportar, carnisseries, cansaladeries, peixateries, fruiteries i venda de verdures, forns de pa i pastisseries, xurreries, supermercats, botigues de queviures i mercats. Es van fer 262 visites d'inspecció a 144 establiments.

El total d'inspeccions realitzades han generat 102 advertiments i 30 requeriments, 8 mesures cautelars i 15 sancions.

Des del 2022 s'estan realitzant les inspeccions mitjançant una aplicació informàtica en una tauleta i seguint el procediment d'inspecció següent:



Per més detalls sobre el procediment d'inspecció podeu consultar el link: https://www.vilanova.cat/salut/seguretat_alimentaria

Vigilància i control dels establiments minoristes d'alimentació		
Total establiments visitats	**144**	**19,1% total censats**
Conformitats instal·lacions	92	63,9% visitats
Conformitats manipulació	83	57,6% visitats
Conformitats autocontrols	82	56,9% visitats
Nombre d'inspeccions	**262**	
Advertiments generats	102	

Requeriments generats	30
Motivades per denúncies	9
Establiments sancionats	15
Establiments amb mesures cautelars	8

➔ Consells a particulars que realitzen activitats alimentàries ocasionals a la via pública

Aquestes activitats alimentàries ocasionals, com les celebracions escolars, municipals i 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 Regidoria de Salut, en coordinació amb Espai Public, se'n recullen les dades en una declaració responsable, i se'ls tramet informació sobre les manipulacions higièniques correctes.

L'any 2022, es van registar 15 activitats alimentàries a la via pública.

➔ Assessorament als titulars dels establiments alimentaris

A la Regidoria de Salut assessorem els titulars dels establiments alimentaris amb l'objectiu què els seus establiments compleixin la normativa sanitària tant abans de l'obertura com una vegada en funcionament.

L'any 2022 es van assessorar 68 establiments alimentaris.

➔ Actuacions davant denúncies i investigacions de toxiinfeccions alimentàries (TIA)

Quan es presenta una denúncia sobre les condicions sanitàries d'un establiment o sobre un producte alimentari procedim a realitzar una inspecció per comprovar la veracitat del fets i, en cas que s'incompleixi la norma sanitària, procedim a dictar mesures correctores i, si s'escau, mesures cautelars.

Les investigacions de les TIAs les realitza l'Agència de Salut Pública de Catalunya (ASPCAT). Ara bé, en cas d'incompliment de la normativa sanitària, la Regidoria de Salut Pública s'encarrega de seguir l'expedient i dictar mesures correctores i, si s'escau, mesures cautelars.

L'any 2022 l'ASPCAT va realitzar 1 inspecció a un establiment alimentari amb motiu d'una possible TIA.

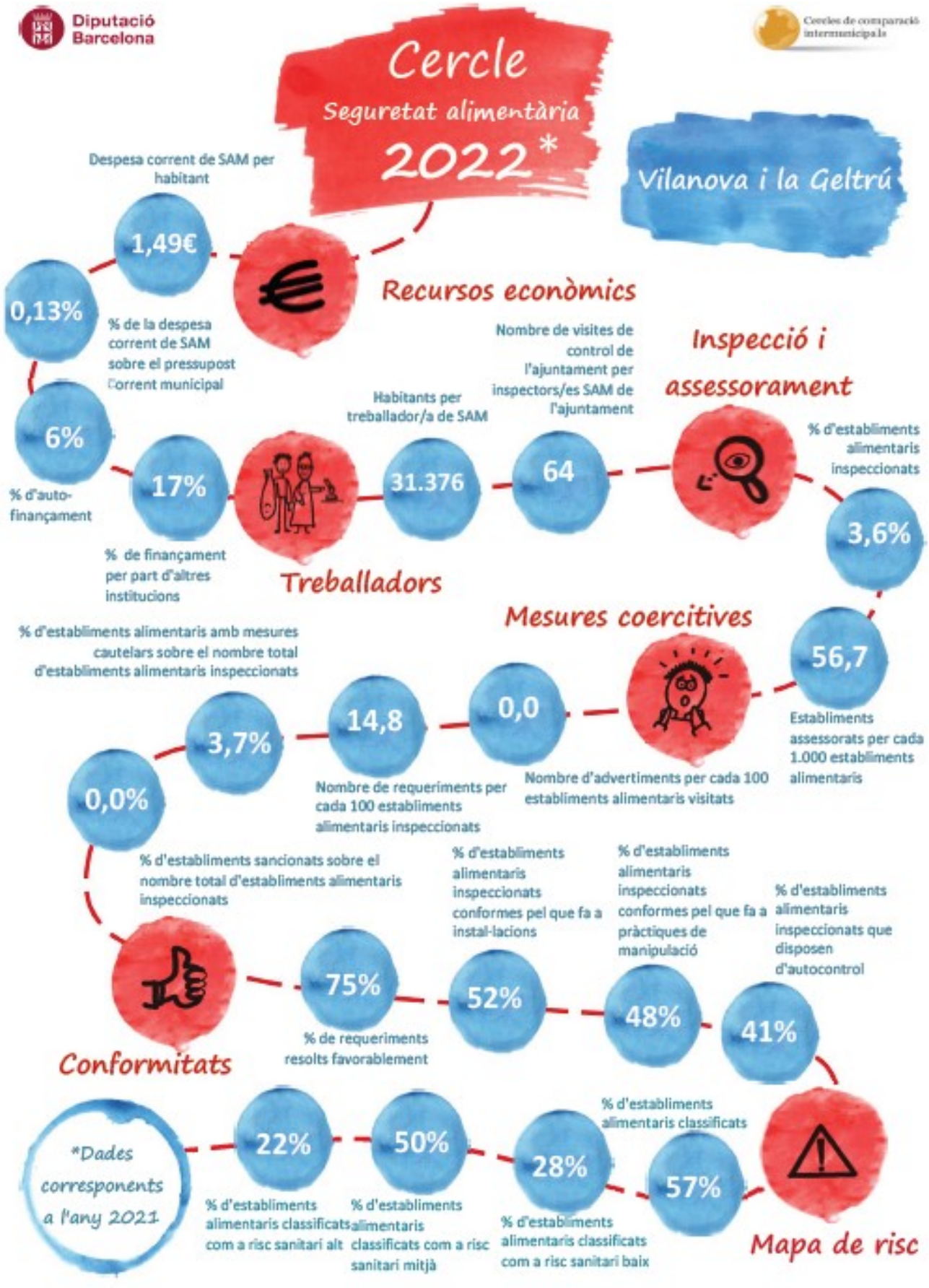
➔ Cercle de comparació intermunicipal de Seguretat Alimentària

L'Ajuntament de Vilanova i la Geltrú participa als Cercles de comparació intermunicipal de la Diputació de Barcelona.

Els Cercles de Comparació Intermunicipals es configuren com un mètode de treball, amb periodicitat anual, en l'àmbit de la prestació i gestió dels serveis municipals, per a assolir els objectius següents:

- Mesurar, comparar i avaluar resultats, mitjançant uns indicadors comuns consensuats.
- Formar un grup de treball per intercanviar experiències.
- Impulsar la millora dels serveis.

Tal com especificat al principi les dades d'aquesta memòria corresponen a les dades que la Regidoria de Salut a enviat al Cercles de Comparació Intermunicipal de Seguretat Alimentària.


Diputació Barcelona
Cercles de comparació intermunicipals
Cercle
Seguretat alimentària
2022*
Vilanova i la Geltrú
Despesa corrent de SAM per habitant
1,49€
Recursos econòmics
0,13%
% de la despesa corrent de SAM sobre el pressupost corrent municipal
6%
% d'auto-finançament
17%
% de finançament per part d'altres institucions
Habitants per treballador/a de SAM
31.376
Treballadors
Nombre de visites de control de l'ajuntament per inspectors/es SAM de l'ajuntament
64
Inspecció i assessorament
% d'establiments alimentaris inspeccionats
3,6%
Establiments assessorats per cada 1.000 establiments alimentaris
56,7
Mesures coercitives
Nombre d'advertiments per cada 100 establiments alimentaris visitats
0,0
Nombre de requeriments per cada 100 establiments alimentaris inspeccionats
14,8
% d'establiments alimentaris amb mesures cautelars sobre el nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats
3,7%
% d'establiments sancionats sobre el nombre total d'establiments alimentaris inspeccionats
0,0%
Conformitats
% de requeriments resolts favorablement
75%
% d'establiments alimentaris inspeccionats conformes pel que fa a instal·lacions
52%
% d'establiments alimentaris inspeccionats conformes pel que fa a pràctiques de manipulació
48%
% d'establiments alimentaris inspeccionats que disposen d'autocontrol
41%
% d'establiments alimentaris classificats com a risc sanitari baix
28%
% d'establiments alimentaris classificats com a risc sanitari mitjà
50%
% d'establiments alimentaris classificats com a risc sanitari alt
22%
% d'establiments alimentaris classificats
57%
Mapa de risc
*Dades corresponents a l'any 2021
Cercles de Comparació Intermunicipals. Servei de Programació. DIPUTACIÓ DE BARCELONA

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. Aquests engloben la qualitat de les aigües de consum humà (les xarxes de distribució d'aigües aptes per al consum humà i els equipaments que es fan servir per a usos no necessàriament de consum com les piscines, spas i equipaments esportius), les aigües de bany naturals, el control de les instal·lacions de proliferació de legionel·la, la prevenció dels riscos de l'aire exterior i interior, com la contaminació derivada del consum de tabac en espais interiors, la contaminació acústica, els perills derivats de plagues, les radiacions no ionitzants (telefonia mòbil i altres instal·lacions de radiocomunicació); la prevenció dels perills derivats de l'ús de substàncies químiques, i la gestió dels residus municipals i industrials.

➔ Vigilància i control sanitari de les piscines d'ús públic i dels poliesportius

El control sanitari de les piscines d'ús públic i dels poliesportius té com a objectiu principal avaluar les condicions higienicosanitàries d'aquests establiments d'ús públic.

En el cas de les piscines, caldrà que s'ajustin als requisits que determinen el decret 95/2000, el decret 165/2001 i el reial decret 742/2013.

Pel que fa als poliesportius, no existeix cap normativa especifica; en tot cas, caldrà que aquests establiments disposin de les condicions sanitàries escaients que permetin minimitzar els riscos associats a aquest tipus d'instal·lacions de concurrència pública.

L'any 2022 teníem censades 21 piscines d'ús públic, les quals van estar sotmeses a inspecció i/o a control documental.

L'any 2022 hi havia 7 poliesportius censats, dels quals es va fer control documental de legionel·la.

➔ Cens de les instal·lacions d'alt risc de proliferació de legionel·la

La legionel·losi no es transmet de persona a persona, es contrau en inhalar gotetes respirables (més petites de 5 micres) d'aigua. Els bacteris del gènere legionel·la es poden trobar en ambients aquàtics naturals, així com en diverses instal·lacions d'aigua dels edificis.

Les instal·lacions que presenten risc de proliferació i transmissió de legionel·losi són aquelles que afecten l'àmbit comunitari i que compleixen els següents requisits: utilitzen aigua per al seu funcionament, produeixen aerosols a l'exterior i tenen resident a l'aigua el bacteri. Les persones que queden exposades a aquests aerosols i els inhalen són les que poden infectar-se.

La prevenció i el control de la legionel·losi és un dels objectius de salut pública dins de l'estratègia de lluita contra les malalties infeccioses emergents. La vigilància epidemiològica i el control i gestió correcta de les instal·lacions de risc són les eines bàsiques d'actuació.

La normativa que tracta els criteris higiènics i sanitaris per a la prevenció i control de la legionel·losi estableix una classificació de les instal·lacions en dos grups: unes de més probabilitat i altres de menys probabilitat de dispersió de legionel·la.

Per poder elaborar i aplicar programes de manteniment, de neteja i desinfecció i d'autocontrol cal disposar de censos. La normativa obliga als ajuntaments a disposar de censos actualitzats de les instal·lacions de torres de refrigeració i condensadors evaporatius. En el cas de la resta

d'instal·lacions de baix risc, els censos són necessaris per poder realitzar la vigilància epidemiològica en cas de la declaració d'un brot.

L'any 2022 hi havia censats a Vilanova i la Geltrú:

- 16 torres refrigeració
- 50 sistemes d'aigua calenta sanitària amb acumulador i circuit de retorn (ACS)
- 6 jacuzzi, banyeres hidromassatge o similars

➔ Cens de les instal·lacions de baix risc de proliferació de legionel·la

És important que s'elaborin i apliquin programes de manteniment, de neteja i desinfecció i d'autocontrol adequats a les característiques particulars d'aquest tipus d'instal·lacions que tenen menys probabilitat de dispersió de legionel·la, ja que el seu control i gestió correcta implica reduir el risc de transmissió de legionel·losi que, tot i ser baix, existeix.

En aquest grup es troben per exemple: els sistemes d'aigua calenta i freda sanitària que generin aerosols, les fonts ornamentals que generen aerosols, els regs urbans per aspersió i els sistemes d'aigua freda sanitària que generin aerosols.

L'any 2022 al cens hi constaven:

- 71 sistemes de reg per aspersió amb un total de 3775 aspersors
- 9 nebulitzadors alimentaris, en 6 establiments alimentaris
- 7 fonts ornamentals: 6 gestionades per Espai Públic i 1 per Ports de la Generalitat
- 6 túnels o serveis de rentat de vehicles
- 41 sistemes d'aigua sanitària i dutxes
- 21 vehicles de neteja viària

➔ Vigilància i control sanitari dels establiments de pírcing, tatuatge i micropigmentació

Els pírcings i els tatuatges tenen en comú que trenquen la barrera de protecció natural del cos humà, composta per la pell i les mucoses. Això pot comportar l'aparició d'infeccions per virus transmesos per la sang, com els de l'hepatitis B i C o el de la sida (VIH). Aquestes pràctiques també poden provocar infeccions per bacteris o per fongs.

Molts d'aquests riscos es poden evitar prenent mesures higièniques. És important que siguin professionals amb formació específica els qui realitzin els pírcings i els tatuatges i que ho facin sempre en establiments autoritzats.

La legislació catalana regula les condicions tècniques i sanitàries dels establiments que fan pírcings, tatuatges i micropigmentacions, així com la formació necessària dels professionals que s'hi dediquen. També estableix l'obligació del consentiment informat, un document que ha de signar tothom que vulgui fer-se una d'aquestes tècniques, i que informa de la mena de pràctica a què s'ha de sotmetre, de les indicacions i contraindicacions que té, dels riscos sanitaris, de les possibles complicacions i de les cures necessàries per a la cicatrització. A més, les persones de menys de setze anys han de presentar un certificat de maduresa signat pel pare, la mare o el tutor legal.

La vigilància i el control dels centres i els establiments on es fan aquestes pràctiques és competència de l'administració local.

L'any 2022 hi havia 19 establiments de pírcing, tatuatge i micropigmentació censats i autoritzats, 10 dels quals van estar sotmesos a inspecció.

➔ Vigilància i control sanitari de l'aigua de consum

L'aigua és essencial per a la vida però, tot i així, pot actuar com una font important de difusió de malalties. Diversos contaminants poden arribar a les aigües subterrànies i superficials a conseqüència de l'activitat humana, ja sigui industrial, agrícola, ramadera o domèstica. Per tal d'evitar que puguin arribar a les nostres aixetes, cal que els sistemes de subministrament d'aigua de consum assegurin un tractament adequat i garanteixin unes condicions sanitàries determinades.

Cal una actuació coordinada de totes les parts interessades en el subministrament d'aigua a la població; les entitats gestores del subministrament, els ajuntaments i el Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya, que són els tres estaments als quals la legislació vigent dóna competències en matèria d'aigües de consum.

El reial decret (RD) 140/2003, de 7 de febrer, pel qual s'estableixen els criteris sanitaris de la qualitat de l'aigua de consum humà, així com el nou reial decret (RD) 3/2023, de 10 de gener, pel qual s'estableixen els criteris tècnicosanitaris de la qualitat de l'aigua de consum, que deroga l'anterior, esmenten que l'autoritat sanitària ha de posar a disposició dels gestors el programa de vigilància sanitària de l'aigua de consum humà per al seu territori.

Els municipis tenim la responsabilitat de garantir que l'aigua subministrada en el nostre àmbit territorial sigui apta per al consum en el punt de lliurament al consumidor i ens correspon l'autocontrol de la qualitat i el control en l'aixeta de l'aigua que consumeix la població al seu municipi quan la gestió de l'abastament sigui directa. En cas que la gestió sigui indirecta, l'autocontrol de la qualitat de l'aigua és responsabilitat dels gestors, cadascun en la seva part de l'abastament. L'autoritat sanitària té la responsabilitat de dur a terme la vigilància sanitària de l'aigua subministrada, vetllant perquè es facin inspeccions sanitàries periòdiques de l'abastament.

Arrel del conveni que l'Ajuntament té amb la Agència de Salut Pública de Catalunya, aquesta s'encarrega de la vigilància i control de la Companyia d'Aigües de Vilanova i la Geltrú i altres xarxes d'aigua d'ús públic.

Tal com estableix la normativa, l'any 2022 es van analitzar 34 mostres d'aigua de boca, totes han sortit correctes en relació als paràmetres analitzats segons normativa vigent.

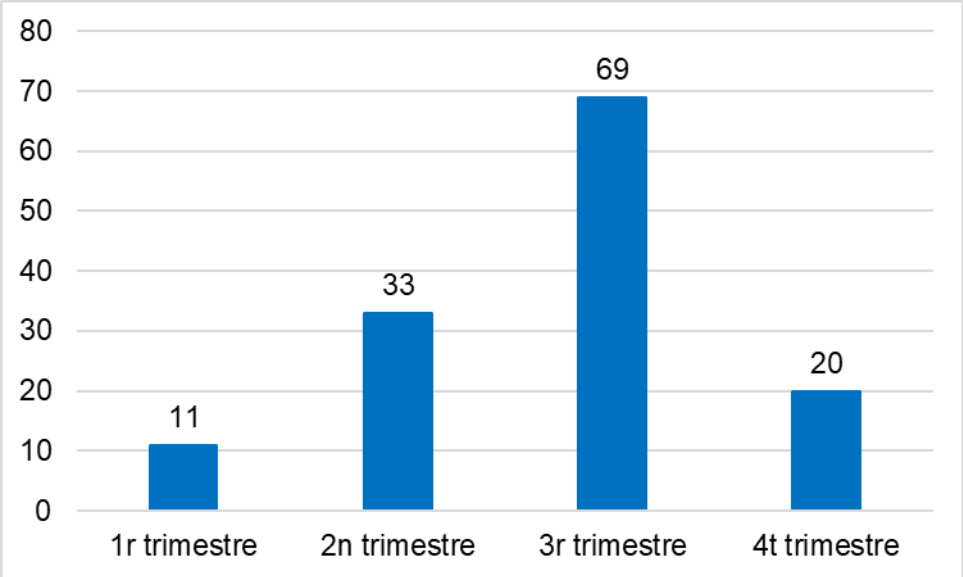
L'any 2022 no es va detectar cap incidència d'incompliment dels paràmetres de l'aigua potable en xarxes internes d'edificis de veïns.

➔ Denúncies i reclamacions relacionades amb Sanitat ambiental

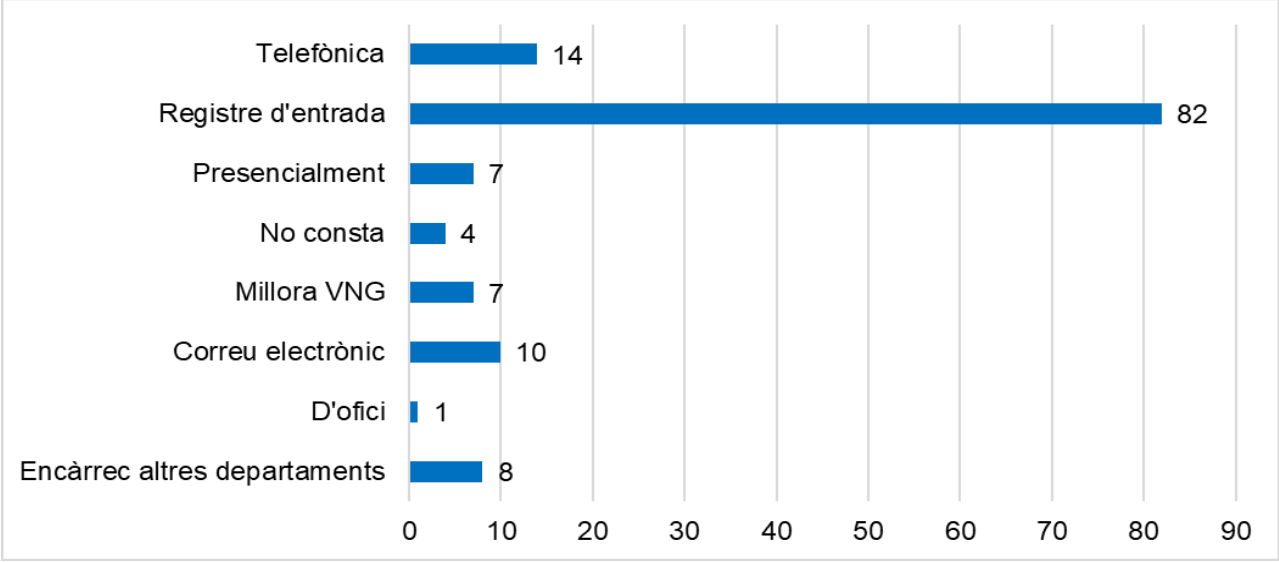
La majoria de les vegades són queixes que impliquen més d'una regidoria, es treballa d'una forma transversal i col·laborativa, intentant donar una resposta, dins de la complexitat dels temes tractats, el més àgil possible.

L'any 2022 es van atendre un total de 133 queixes i reclamacions, de les quals 87 estaven relacionades amb les plagues urbanes, 35 amb insalubritat en habitatges i 15 amb altres problemes de Sanitat ambiental (majoritàriament queixes per problemes d'insalubritat en locals i naus comercials abandonades).

La distribució de queixes durant l'any va ser la que il·lustra el gràfic:



La principal via d'entrada de les queixes és el registre d'entrada:



PLA DE SALUT

Pla de Salut

El Pla de salut local de Vilanova i la Geltrú va ser aprovat pel Ple municipal el dia 8 de novembre de 2021. Finalment va quedar estructurat en 11 eixos, ja que als eixos inicials s'hi va afegir el de les crisis sanitàries. Es pot consultar el pla a https://www.vilanova.cat/salut/pla_de_salut?rnd=600867034

En finalitzar l'any 2022 les actuacions dutes a terme fins al moment són les següents:

EIX 1. Activitat física i esport

- Difusió del catàleg de recursos per a l'activitat física a les xarxes socials municipals
- Reactivació del Pla d'Activitat Física, Esport i Salut (PAFES): rutes validades, actualització web
- Campanya per a la mobilitat activa: Al centre les persones, pacificació del centre; cursa d'orientació familiar
- Difusió del programa Puja Escales (promoció de la mobilitat activa als edificis municipals)

EIX 2. Hàbits alimentaris

- Promoció dels productes de proximitat: Campanya Bon Profit (Promoció econòmica i Medi ambient)
- Actes públics municipals amb aliments saludables i sostenibles: document guia creat i aprovat

EIX 3. Benestar emocional, salut mental i suport social

- Formació en benestar emocional als centres d'educació secundària: Firabec Jove. Parla'n, servei de gestió emocional jove.
- Taula de salut mental del Garraf. Secretaria de la taula.
- Campanya de benestar emocional, octubre 2022
- Mapa de recursos de salut mental, creat i publicat a la pàgina web

EIX 4. Relacions sexuals, afectives i reproductives

- Coordinació amb les infermeres del programa Salut i Escola i de l'ASSIR per fer actuacions als instituts: Catàleg de recursos educatius de salut

EIX 5. Ús de substàncies, pantalles i jocs d'atzar

- Entorns sense fum: ampliació de les platges sense fum a la totalitat de les del municipi

EIX 6. Crisis sanitàries

- Atenció emocional a la salut mental: Campanya de benestar emocional, Parla'n, servei de gestió emocional jove

EIX 7. Malalties específiques

- Campanyes de vacunació: Grip, covid
- Campanyes de donació de sang i plasma
- Prevenció de malalties específiques i lluita contra l'estigma: Campanya de benestar emocional, participació en la celebració dels dies mundials de malalties amb alta prevalença (il·luminació façana casa consistorial)

EIX 8. Recursos de salut

- Difusió dels serveis de salut: Informació a la pàgina web, campanyes a les xarxes socials municipals
- Incorporació de tècniques del Servei de Salut publica al grup de treball del model col·laboratiu
- Plataforma per la Sanitat pública del Garraf: Suport actiu, participació i coordinació de les reunions des de 2022

EIX 9. Sostenibilitat i medi ambient

- Aprofitament alimentari. Campanya bon Profit (Promoció econòmica i Medi ambient), Xerrada sostenibilitat alimentària (IMET)
- Aprenentatge i Servei: proposta d'actuació a menjadors escolars
- Campanya per a la convivència de vehicles: Al centre les persones, pacificació del centre

EIX 10. Protecció de la salut

EIX 11. Habitatge

- Participació a la Taula local d'Habitatge