
MEMÒRIA DEL SERVEI DE SALUT PÚBLICA
Any 2021



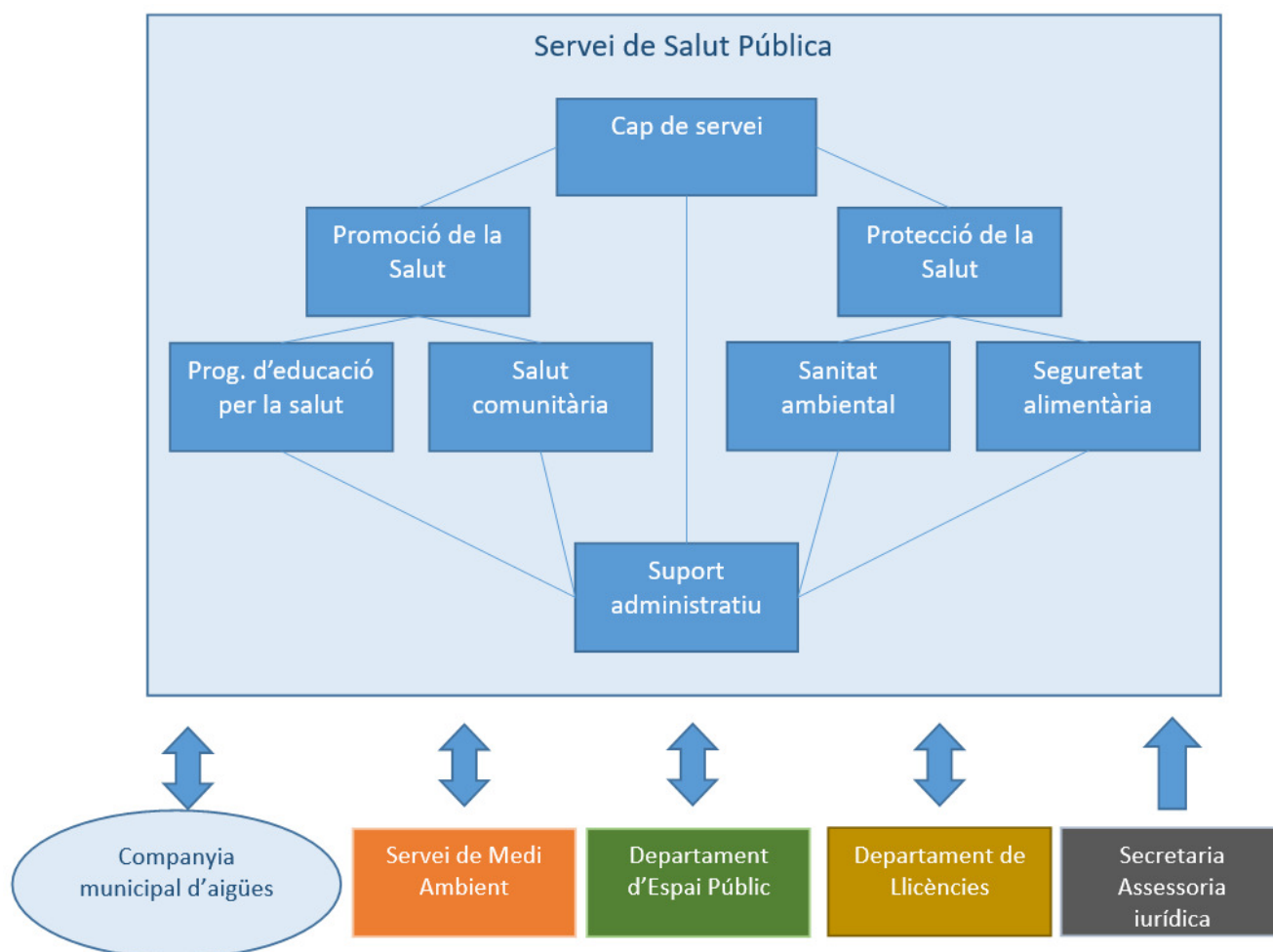
AJUNTAMENT DE
Vilanova i la Geltrú

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
Programa d'educació afectiva i sexual	21
Programa de prevenció del consum de drogues.....	22
Taller de prevenció d'accidents de trànsit	23
Projecte ECPAM. Escoles amb cuina promotora d'alimentació mediterrània...	23
PSalutJove. Programa Promoció de la Salut Jove	26
Assessoria de Salut – Oficina Jove	26
Punts Lila	26
Projecte Whatsapp	27
SAFAD	27
Campanyes de sensibilització i prevenció.....	28
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
Cursos de formació per a la manipulació d'aliments.....	34
Assessorament als titulars dels establiments alimentaris	34
Actuacions davant denúncies i investigacions de toxiinfeccions alimentàries (TIA)	34
Cercle de comparació intermunicipal de Seguretat Alimentària.....	35

Sanitat ambiental	37
Vigilància i control sanitari de les piscines d'ús públic i dels poliesportius	37
Cens de les instal·lacions d'alt risc de proliferació de legionel·la	37
Cens de les instal·lacions de baix risc de proliferació de legionel·la	38
Vigilància i control sanitari dels establiments de pírcing, tatuatge i micropigmentació.....	38
Vigilància i control sanitari de l'aigua de consum	39
Denúncies i reclamacions relacionades amb Sanitat ambiental	39
PLA DE SALUT	41

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	290.000,00€	304.774,95€
34.3110.16000	Seguretat Social	77.000,00€	81.801,85€
Total Capítol I		367.000,00€	386.576,80€

Capítol II

Aplicació	Concepte	Pressupostat	Executat
34.3110.2269902	Despeses diverses salut	500,00€	284,47€
34.3110.2269903	Manteniment instal·lacions	2.500,00€	1.114,24€
34.3111.2269901	Protecció de la Salut	1.500,00€	1.489,77€
34.3112.2269900	Promoció de la Salut	45.000,00€	37.829,99€
34.3112.2269901	Comunicacions accions salut	5.000,00€	4.832,17€
34.3112.2269902	Suport actes d'entitats de salut	2.700,00€	1.605,07€
Total Capítol II		57.200,00€	47.155,71€

Capítol IV

Aplicació	Concepte	Pressupostat	Executat
34.3114.48000	Convenis Salut	8.500,00€	8.040,00€
Total Capítol IV		8.500,00€	8.040,00€

→ Ingressos

Aplicació	Concepte	Pressupostat	Drets reconeguts
34.31900	Inspecció sanitària (taxes d'inspecció i contro sanitari)	7.500,00€	5.161,60€
34.34903	Educació per a la salut (tallers d'educació per la salut)	10,00€	8.426,00€
34.34904	Formació en salut (formació de seguretat alimentària)	10,00€	410,00€
34.46130	Diputació, Seguretat alimentària	79.000,00€	0,00€
34.46131	Diputació, Plans de contingència en salut pública Covid-19	0,00€	4.500,00€
34.46132	Diputació, Promoció de la salut	65.000,00€	76.486,89€
	Total ingressos	151.520,00€	94.984,49€

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 través 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.

Durant l'any 2021 l'impacte de la pandèmia per COVID-19 encara ha afectat el funcionament del Servei de Salut Pública, si bé aquest ha estat menor que durant l'any 2020. Els tallers d'educació per la salut a l'escola s'han fet en grups més reduïts, algun s'ha deixat de fer davant les mesures que desaconsellaven segons quines pràctiques a l'hora del seu desenvolupament. Per contra, s'ha recuperat el ritme d'inspeccions de seguretat alimentària i de sanitat ambiental. La Comissió COVID, que es va iniciar el 2020 i que valora tots els esdeveniments que es programen en espais públics o municipals, intenta donar resposta als dubtes que es van generant arran dels nous coneixements que es van difonent en referència al virus SARS-COV-2, mecanismes de control i de lluita contra la seva propagació, ha seguit activa durant tot l'any 2021

Les coordinacions amb l'atenció primària per establir estratègies de cribratge de la població i vacunacions han seguit vigents.

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 més de 25 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.

→ Programa d'educació alimentària i nutricional

Objectius

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

- Millorar els hàbits alimentaris dels infants en edat escolar.
- Treballar conceptes bàsics de nutrició.
- Promocionar un determinat aliment, grup d'aliments o àpat.
- Treballar les funcions dels aliments.
- Fomentar el treball en equip i l'ajuda entre els 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), cuina del centre cívic La Geltrú (Alimentació mediterrània), Sínia Sant Gervasi (Anem a l'hort), 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 d'aliments són parts importants i imprescindibles en la majoria de 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.

El curs 2020/21 s'han realitzat un total de 181 tallers i hi han participat 3.105 alumnes d'educació infantil i primària. S'ha retornat a nivells molt semblants als previs a la pandèmia.

1. Tastaolletes

Adreçat als alumnes de P3 d'Educació infantil de segon cicle.

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 aliments com la llet, les pastanagues i les ametlles, i que formaran part del 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 personatges 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 fan per tastar els aliments.

Objectius didàctics

- Referits a fets, conceptes i principis
 - Entendre la importància de menjar abans d'anar a l'escola.
 - 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 per evitar danys a les dents.
- Referits a procediments
 - Mastegar correctament i mostrar interès per tastar aliments nous.
 - Evitar la ingesta de laminadures i /o productes de brioixeria.
 - 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: Fruitas 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 2020-2021

Tallers programats	Tallers fets / nombre d'alumnes	Tallers pendents
17	17 / 319	0

2. Els petits gurmets

Aquest taller es va anul·lar arran de la pandèmia i durant el curs 20/21 no s'ha restablert, ja que la dinàmica de l'activitat comportava manipulacions desaconsellades segons les mesures de control per a la contenció del brot epidèmic de la pandèmia de COVID-19

3. Juguem amb els aliments

Taller adreçat als nens i nenes de 1r curs del 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 sèries amb fruites i verdures: ordenar 4 cartes seguint la traçabilitat de l'aliment, des de que surten de la terra i fins que ens les mengem.
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.
- 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 superflus.
- Referits a valors, actituds i normes:
 - Valorar el joc en equip. Ajudar-se sempre que calgui entre els membres del grup.
 - Esforçar-se per tastar nous aliments.

Material

- Material fungible: Macedònia de fruites de temporada, formatge fresc, tomàquets xerri, olives, tonyina, bastonets de pa integral, macarrons, llegums (cigrans, lleties i mongeta blanca), fruits secs (avellanes i ametlles) i oli.
- Material didàctic:
 - 3 Fitxes de treball per a l'alumnat.
 - 1 Guia per al professorat.

Curs 2020-2021

Tallers programats	Tallers fets / nombre d'alumnes	Tallers pendents
22	16 (aula de Salut) + 6 (escola) / 400	0

4. El taller de les fruites

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

Descripció i Metodologia

L'activitat es basa en una gimcana 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 a la gimcana.

Aquest taller es realitza normalment durant el mes de maig, ja que en aquesta temporada hi ha més varietat de fruita.

Objectius didàctics

- Referits a fets, conceptes i principis:
 - Observar i conèixer les fruites que arriben al consumidor.
 - Aprendre el valor nutritiu de les fruites.
 - Conèixer el Mercat del Centre.
- Referits a procediments:
 - Diferenciar i tastar les fruites de temporada.

- Augmentar el seu 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.
 - Esforçar-se per tastar la fruita.

Material

- Material fungible: Fruita variada de les diferents parades del mercat i fruita seca (avellanes, ametlles, nous i panses).
- Material didàctic:
 - Llibreta amb contingut relacionat i jocs per completar.
 - Guia per al professorat.

Curs 2020-2021

Tallers programats	Tallers fets / nombre d'alumnes	Tallers pendents
22	22 / 445	0

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

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

Descripció i metodologia

El taller es basa en una sèrie 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 per què 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 a agent antimalbaratament.

Objectius didàctics

- Referits a fets, conceptes i principis:
 - Adquirir eines que promoguin el consum responsable.
 - Identificar quan? quant? i com? malbaratem.
- 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:

El material utilitzat aquest curs era cedit per l'ASPCAT. De cara al curs que ve s'ha de fer material propi (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 2020-2021

Tallers programats	Tallers fets / nombre d'alumnes	Tallers pendents
7	7 / 150	3

6. L'alimentació mediterrània

Taller adreçat a alumnat de 4t curs de cicle mitjà d'Educació primària.

Descripció i Metodologia

És molt coneguda la dieta mediterrània, que es basa en el consum majoritari d'aliments d'origen vegetal, frescos i mínimament processats, i amb l'aigua com a beguda principal i la més saludable.

Amb el suport d'un mapa de la Conca Mediterrània s'introdueix a l'alumnat en la definició de Dieta Mediterrània, les circumstàncies mediambientals, així com la influència de la cultura, la festa i les arrels en la nostra alimentació, l'origen i com hem arribat a configurar-la 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 nutrients dels diferents grups d'aliments.

En acabar la preparació del menjar es reparteix per les taules, de forma que cada grup pot gaudir dels 4 plats diferents.

S'entrega material didàctic en acabar la sessió.

Objectius didàctics

- Referits a fets, conceptes i principis:
 - Conèixer la dieta mediterrània: origen, factors determinants i definició.
 - Descobrir els aliments que conformen la trilogia 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 que la conformen.
- 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 i compartir els aliments.
 - Col·laborar en mantenir en ordre i net l'espai.

Material

- Material fungible (4 plats):
 - Hummus: cigrons, llimona, all, oli, iogurt natural, torradetes, pebre vermell dolç i sèsam.
 - Brotxeta capresse: mozzarella, tomàquet xerri, olives negres, olivada, oli d'oliva i escuradents.
 - Espardenya: torradetes, escalivada, anxoves, oli d'oliva.
 - Pa amb tomàquet i tonyina.
- Material didàctic:
 - 1 Llibreta per a l'alumnat.
 - 1 Guia per al professorat.

Curs 2020-2021

Tallers programats	Tallers fets / nombre d'alumnes	Tallers pendents
22	22 / 323	0

7. De la barca al plat

Taller adreçat a alumnat de 5è curs de cycle 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, aliment fonamental en una dieta equilibrada i saludable.
 - 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.
- Referits a procediments:
 - Identificar els diferents espais del Port pesquer: confraria, subhasta, moll,...
 - Saber apreciar la importància del peix en una dieta saludable.
 - 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 Llibreta per a l'alumnat.
 - 1 Guia per al professorat.

Curs 2020-2021

Tallers programats	Tallers fets / nombre d'alumnes	Tallers pendents
30	27 / 540	3

8. Els esmorzars saludables

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

Descripció i Metodologia

En aquest taller, durant la primera part l'alumnat aprèn que l'esmorzar és un àpat important i de com ha de ser un esmorzar 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:
 - Conèixer la importància de fer un esmorzar complet abans de sortir de casa.
 - Prendre consciència de la importància tant de l'equilibri nutricional, com de la relació qualitat-preu.
 - Aprendre que un esmorzar ha de tenir un aliment plàstic, un energètic i un regulador.
- Referits a procediments:
 - Saber classificar els aliments segons els seus nutrients i identificar a quin grup pertanyen: plàstics, energètics i reguladors.
 - Elaborar una llista d'aliments per preparar l'esmorzar i calcular els preus sense passar-se d'un pressupost estipulat.
 - Saber preparar un esmorzar saludable.
 - Demostrar que menjar bé no vol dir esmorzar 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 dels/les treballadores dels establiments com dels clients.
 - 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 (pernil dolç, pernil salat, formatge o tonyina), tomàquet, llet o iogurt i peça de fruita.
 - Oli.
- Material didàctic:
 - 4 Fitxes didàctiques per a l'alumnat.
 - 1 Fitxa per al professorat.
 - 1 Guia per al professorat.

Curs 2020-2021

Tallers programats	Tallers fets / nombre d'alumnes	Tallers pendents
34	31 / 424	3

→ 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 2019-2020 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 P4 i P5. 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 – P4.

Descripció i metodologia

Taller de prevenció de la caries 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 plenes de sucre per quedar-se a viure i construir casa seva, en una o diverses peces dentals (la 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 finalitzar la sessió els nens i les nenes reben una medalla amb els consells bàsics per a la correcta higiene bucodental i un sobre de material didàctic, amb guia per al professorat.

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 i/o brioixeria.
- 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.
 - 2 Fitxes per a l'alumnat.
 - 1 Pòster del Cric i Croc.
 - 1 Guia per al professorat.

Curs 2020-2021

Tallers programats	Tallers fets / nombre d'alumnes	Tallers pendents
20	20 / 415	0

2. Cric i Croc 2

Adreçat a nens i nenes d'educació infantil 5 anys – P5.

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 la caries dental.

Al final del taller es lliura a cada nen i nena un raspall de dents i una llibreta de passatemp, complementària a 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 i/o brioixeria.
 - 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 influeixen 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.
- Entendre la importància d'una bona higiene bucodental.
- Conèixer la figura del/la dentista en la prevenció de la caries dental, com a professional que vetlla per la salut bucodental.
- Recordar la relació entre el consum d'aliments d'alt contingut en sucre i la manca d'higiene, amb l'aparició de la caries dental

Material

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

Curs 2020-2021

Tallers programats	Tallers fets / nombre d'alumnes	Tallers pendents
13	13 / 242	0

→ 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 de primària, donant continuïtat a la tasca educativa. A 1r, 2n, 3r i 4t d'ESO, Batxillerat i altres grups als 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 anys.

El curs 2020-2021 van participar en aquests tallers 2.726 alumnes d'educació primària i secundària en un total de 118 tallers. A més, s'han fet 25 tallers a un total de 431 alumnes de batxillerat i cicles formatius. També es realitzen tallers en l'àmbit d'educació no formal (s'han realitzat 3 intervencions amb 15 alumnes de la Unitat d'Escolarització Compartida, del Centre Obert i menors estrangers no acompanyats).

Nom del taller	Curs al qual s'adreça	Alumnes participants	Nombre de tallers
Crèixer, sentir i estimar	5è EP	485	24
Canvia el meu cos, canvio jo	6è EP		
Sexualitat i afectivitat	1r ESO	499	22
Sexualitat i afectivitat	2n ESO	377	15
Sexualitat i afectivitat	3r ESO	673	30
Sexualitat i afectivitat	4t ESO	692	27
Sexualitat i afectivitat	Batxilletar i Cicles Formatius	431	25
Sexualitat i afectivitat	Educació no formal	15	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 tecnoadiccions.

Metodologia

El programa s'inicia en tallers a 1r d'ESO i arriba fins a 4t d'ESO. A banda també es realitzen tallers a grups de batxillerat i cicles formatius o a programes de formació i inserció. 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 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 dona informació sobre riscos associats a cada substància i addiccions sense substància (noves tecnologies, joc patològic...) 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.

També s'ofereixen xerrades a les famílies. Durant l'any 2021, s'ha realitzat 1 xerrada per a famílies en relació a l'ús d'entorns digitals i jocs en línia, per motius de confinament, es va fer en línia dintre del cicle de xerrades de l'IMET. Va quedar penjada a youtube i es van comptar 59 visualitzacions.

El curs 2020-2021 van participar en aquests tallers 3.021 alumnes de secundària en un total de 129 tallers, 24 dels qual van ser de tecnoaddiccions. A batxillerat i cicles formatius es van fer 24 tallers, amb 451 alumnes, 1 a la UEC, amb 6 alumnes i 2 al centre de menors no acompanyats, amb 16 alumnes.

Nom del taller	Curs al qual s'adreça	Alumnes participants	Nombre de tallers
Sense fums	1r ESO	910	36
Tecnoaddiccions	1r ESO	192	13
Prevenició de drogues	2n ESO	805	34
Tecnoaddiccions	2n ESO	258	11
Prevenició de drogues	3r ESO	392	18
Prevenició de drogues	4t ESO	464	20
Prevenició de drogues	Batxilletar i Cicles Formatius	451	24
Prevenició de drogues	UEC	6	1
Prevenició de drogues	MENAs	16	2

→ Taller de prevenició d'accidents de trànsit

Objectius

Els objectius d'aquest taller són: prevenir els accidents i el risc de patir lesions medul·lars i cerebrals, així com sensibilitzar el jovent a fi que desenvolupin comportaments responsables i actituds de prudència, necessàries per conduir un vehicle i per practicar activitats esportives, de lleure o que comportin risc.

Metodologia

L'activitat adreçada als alumnes de 4t d'ESO consisteix en un taller realitzat per una persona afectada de lesió medul·lar pertanyent a l'Institut Guttmann. Les sessions normalment es duen a terme al mateix centre educatiu, però degut a la situació de pandèmia aquest curs les sessions van ser en línia.

El curs 2020-2021 van participar en aquest taller 596 alumnes en un total de 24 tallers.

→ Projecte ECPAM. Escoles amb cuina promotora d'alimentació mediterrània

L'evidència científica confirma que l'alimentació mediterrània és un model alimentari excel·lent per a la salut, on s'estableix una combinació equilibrada i completa d'aliments, basat principalment en productes frescos, locals i de temporada.

Per altra banda, els hàbits alimentaris d'una població constitueixen un factor determinant del seu estat de salut.

Una de les moltes transformacions culturals dels nostres temps és la substitució de l'hàbit de menjar a casa per realitzar-lo fora. Ho fan els adults i també els infants que dinen al menjador escolar. aquest espai esdevé un puntal bàsic per a la promoció de l'alimentació saludable i on l'aplicació de les bones pràctiques higièniques ha d'estar garantida.

Les persones expertes de l'àmbit de l'alimentació i de la nutrició consideren que, per tal de poder mantenir i promoure el perfil alimentari de la dieta mediterrània, hem de ser capaços d'adaptar-la als canvis sociològics i culturals que s'han produït i es produiran en aquesta nova societat del coneixement i les tecnologies.

Per tal d'aconseguir aquests objectius es va pensar en la creació d'una marca acreditativa per a aquelles escoles que entre les seves prioritats tinguessin el foment d'hàbits i estils de vida saludables: Projecte ECPAM – Escola amb Cuina Promotora de l' Alimentació Mediterrània –.

L'objectiu general del projecte és fomentar hàbits saludables relacionats amb el menjador escolar a partir de l'acreditació d'aquelles escoles vinculades al model d'alimentació mediterrània i basats en els principis de protecció i promoció de la salut.

Els criteris per aconseguir aquesta acreditació en l'àmbit escolar són els següents:

1. Oferir menús equilibrats i revisats pel personal tècnic de la Regidoria de Salut o de l'Agència de Salut Pública de Catalunya:
 - Cuinats amb oli d'oliva verge.
 - Presència diària de verdura.
 - Primers plats rics en hidrats de carboni complexes.
 - Presència de peix mínim un cop per setmana.
 - Postres bàsicament a base de fruita fresca.
 - Màxim un cop per setmana de carn vermella o derivats carnis.
 - Preferència de coccions al forn, planxa i vapor.
 - Presència de llegum mínim un cop per setmana.
2. Adhesió al programa d'educació alimentària i nutricional de la Regidoria de Salut Pública de l'ajuntament.
3. Oferta d'activitats esportives extraescolars.

De les 16 escoles que hi ha actualment a Vilanova i la Geltrú, 15 estan actualment acreditades.

Durant el curs passat es van revisar 95 menús originals, que van portar a 108 revisions. Es va canviar una mica la metodologia de les revisions, fent només un informe inicial i comprovant els canvis només en casos molt concrets.

Es va augmentar la recomanació de consum de llegum, sent aquest el punt de més difícil compliment, junt amb el de la disminució del consum de carn.

Revisions de menús escolats (curs 2020-2021)	
Total d'empreses que envien menús	10
Total de centres que tenen menús revisats per la Regidoria de Salut*	15
Nombre de menús originals	95
Total de menús revisats (inclou menús repetits)	108

* Inclou dues llars d'infants municipals.

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 als/les joves de la comarca donant informació sobre els riscos vinculats al consum de drogues i assessorament/informació sobre recursos socio-sanitaris on dirigir-se en cas necessari. És un servei confidencial i gratuït que s'ofereix als i a les joves de la comarca de manera presencial amb cita prèvia a la pròpia Oficina, a través de consultes en línia (salut.garraff@oficinajove.cat) i a través de la consulta de WhatsApp. L'any 2021 hi va haver 11 consultes presencials, 3 per correu electrònic i 1 per videotrucada.

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 a les persones joves de manera presencial a la pròpia Oficina, a través del servei de consultes presencials, en línia o per Whatsapp. Durant el 2021, s'han atès presencialment 100 joves i hi ha hagut 7 consultes per correu electrònic o per telèfon.

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 16 i els 20 anys. Molts dels usuaris coneixen el servei a través dels tallers als centres educatius, la resta venen a través d'altres usuaris que ja coneixen el servei o derivats d'altres serveis o professionals de la comarca.

Tipus assessorament	Persones ateses
Assessoria de drogues	15
Assessoria de sexualitat i afectivitat	106
Total persones usuàries ateses	121

→ Punts lila

El PUNT LILA es 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.

Aquests Punts Lila normalment es realitzaven en les principals festes del municipi: Carnaval, revetlla de Sant Joan, festes majors, festivals d'estiu... aquest 2021 només s'han pogut fer intervencions a la revetlla de Sant Joan, el FIMPT, el Nowa Reggae i el Tingladu la Festa Major d'Entitats, la Fesma Major i la Castanyada.

Aquest 2021 s'han fet 11 Punts lila i aproximadament 319 persones (252 dones, 66 homes i 1 persona no binària) s'han aprofitat al punt.

Tipus actuació	Nombre actuacions
Intervencions – Punts Lila	3 actuacions
Atencions individuals	319 persones

→ 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.

Inicialment el projecte es planteja per poder arribar a tots els joves de secundària de Vilanova i la Geltrú per resoldre les seves possibles demandes de salut (drogues, sexualitat, relacions de parella, alimentació, etc).

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 2021 es van rebre un total de 53 consultes via Whatsapp de les quals el 57% feien referència a drogues, el 28% a temes de sexualitat i el 15% a altres temes.

Tipus consulta	Nombre de consultes
Consulta sobre drogues	30
Consulta sobre sexualitat	15
Consulta sobre problemes conductuals	8
Total consultes	53

→ 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 socio-sanitaris, educatius i comunitaris. Està ubicat en espais socio-sanitaris (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 2021 s'han fet 109 visites presencials i 61 a través del telèfon. En total s'han atès 39 persones, 24 dones i 15 homes. A destacar que tot i haver atès 39 persones al llarg d'aquest 2021, s'han tractat 29 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 29 situacions o casos, 16 eren primeres visites, 6 seguiments (casos ja iniciats anteriorment) i 7 nous motius de consulta; 17 han estat casos familiars, és a dir, famílies preocupades pel consum de drogues d'un familiar. En total s'han atès 14 dones i 4 homes. Això vol dir que en la gran majoria de visites familiars, hi ha una dona com a demandant que en 5 casos va acompanyada d'un home (generalment la parella).

SAFAD	
Primera visita	16 casos
Usuaris en seguiment	6 casos
Nous motius	7 casos
Total persones ateses	39 (24 dones i 15 homes)
Visites realitzades	170
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.

Durant l'any 2021 s'ha dut a terme una campanya per fer difusió de les mesures de protecció per la contenció de la Covid-19, amb banderoles que recordaven la necessitat de mantenir distància de seguretat, portar mascareta i reentendre les mans. L'any 2021 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 2021, s'han concedit subvencions a 6 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 8.040 euros.

Associacions	Subvenció
Associació Marinada VNG	950,00€
Associació autisme amb futur	1.700,00€
AFA Escola El Margalló	1.190,00€
Associació Catalana per al Parkinson	1.360,00€
Associació Catalana d'Afectades i afectats de Fibromiàlgia	1.140,00€
Associació de Familiars de Malalts Mentals del Garraf	1.700,00€

→ Campanyes de donació de sang

Durant l'any 2021, 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 2021 es van arribar a fer fins a 12 campanyes, una cada mes, amb un total de 1.937 donacions de sang i 211 de plasma. El total de persones beneficiades d'aquestes donacions ha estat de 2.823.

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.

→ 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 2021 teníem 741 establiments censats i classificats.

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 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 sol·licitem al titular de l'establiment una declaració responsable en la qual especifica la seva activitat i el coneixement i compliment de la normativa sanitària.

L'any 2021 es van complimentar 134 declaracions responsables, comptant els canvis de nom i les noves activitats.

Aquest any, degut a la crisi sanitària provocada per la COVID-19, l'activitat del servei s'ha vist notablement alterada ja que les activitats de restauració van estar tancades durant algun temps i després van veure reduïts els seus horaris i aforaments. Tot això fa que algunes de les xifres no siguin comparables amb anys anteriors.

Cens d'establiments minoristes t'alimentació	
Total establiments alimentaris censats i classificats	741
Establiments amb canvi de titular 2021	101
Establiments de nova apertura 2021	33

Classificació dels establiments segons el risc		
Risc	Nombre establiments	% dels establiments censats
Alt	93	12,55%
Mig	211	28,47%
Baix	121	16,33%

→ 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 2021, ha estat 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 2021 el 3,68% dels establiments minoristes d'alimentació fixes: bars, restaurants, carnisseries, cansaladeries, xarcuteries, peixateries, fruiteries i venda de verdures, forns de pa i pastisseries, supermercats i botigues de queviures. Es van fer 50 visites d'inspecció a 27 establiments.

El total d'inspeccions realitzades han generat 29 advertiments i requeriments, 1 mesures cautelars i sancions.

Quan inspeccionem un establiment alimentari comprovem que compleixi la normativa sanitària en referència a:

1. Processos que inclouen les manipulacions en l'elaboració dels aliments i la higiene de l'establiment, és a dir, l'estat de neteja.

Comprovem que tot l'establiment estigui net i endreçat i que els manipuladors d'aliments treballin segons unes bones pràctiques de manipulació que evitin les contaminacions dels aliments, especialment, la contaminació encreuada.

2. Estructures i equips que inclouen:

- Superfícies de fàcil neteja i desinfecció (terra, parets i sostre).
- Disposar d'aigua freda i calenta en cas de manipulacions.
- Instal·lar una pica i un rentamans d'ús exclusiu en alguns casos.
- Instal·lar un rentaplats i/o rentagots industrials quan es faci degustació d'aliments i begudes.
- Disposar de superfícies suficients per manipular aliments.
- Tenir capacitat de fred (neveres i congeladors) suficients i en bones condicions.
- Instal·lar una campana extractora de fums en cas de coure i fregir productes alimentaris.

3. Autocontrols que són una sèrie de plans necessaris per prevenir i controlar els perills sanitaris i per acreditar que es compleixen totes les condicions que garanteixen la seguretat dels aliments.

Aquests plans són:

- Pla de control de l'aigua.
- Pla de neteja i desinfecció.
- Pla de control de plagues.
- Pla de formació dels manipuladors d'aliments.

- Pla de control de proveïdors.
- Pla de control de temperatures.
- Informació sobre els al·lèrgens dels aliments

Vigilància i control dels establiments minoristes d'alimentació		
Total establiments visitats	27	3,68% total censats
Conformitats instal·lacions	14	51,85% visitats
Conformitats manipulació	14	51,85% visitats
Conformitats autocontrols	11	40,74% visitats
Nombre d'inspeccions	50	
Advertiments generats	25	
Requeriments generats	4	
Motivades per denúncies	12	
Sancions generades	0	
Mesures cautelars generades	1	

→ 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 Públic, se'n recullen les dades en una declaració responsable..

L'any 2021, degut a la crisi sanitària, només es van registrar 2 activitats alimentàries a la via pública.

→ Cursos de formació per a la manipulació d'aliments.

Es consideren manipuladors d'aliments totes aquelles persones que, per raó de la seva activitat laboral, tenen contacte directe amb els aliments durant la seva preparació, fabricació, transformació, elaboració, envasat, emmagatzematge, transport, distribució, venda, subministrament o servei.

La formació del personal manipulador d'aliments ha d'estar relacionada amb la tasca que realitza i amb els riscos que les seves activitats comporten per a la seguretat alimentària. Per tant, s'ha d'adequar a l'activitat concreta a la qual s'adreça.

Una bona formació en higiene i innocuïtat dels aliments és indispensable. Els establiments alimentaris han de disposar d'un pla de formació i capacitat del personal en seguretat alimentària.

L'acreditació d'assistència a cursos del personal no és suficient per considerar que els coneixements adquirits són correctes. En la inspecció es comprova in situ que els manipuladors compleixen amb els requisits d'higiene i manipulació adients. Es comproven les actituds, els hàbits i el comportament dels treballadors, el coneixement i el compliment de les instruccions de treball establertes per l'empresa per garantir la seguretat i salubritat dels aliments. També es fa la revisió documental del seu pla de formació i capacitat del personal, revisant el programa i els registres de la seva aplicació.

Des de l'any 2002, la Regidoria de Salut Pública organitza cursos de formació per a la manipulació d'aliments.

L'any 2021 es van organitzar 2 cursos bàsic per a manipuladors d'aliments, un en línia i un presencial, hi van participar 21 persones. I es van organitzar 2 cursos d'al·lèrgens, també un en format presencial i un en línia, hi van participar 15 persones.

→ **Assessorament als titulars dels establiments alimentaris**

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

L'any 2021 es van assessorar 42 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 fet 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. 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 2021 es van realitzar 12 inspeccions a establiments alimentaris amb motiu d'una denúncia.

→ **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.

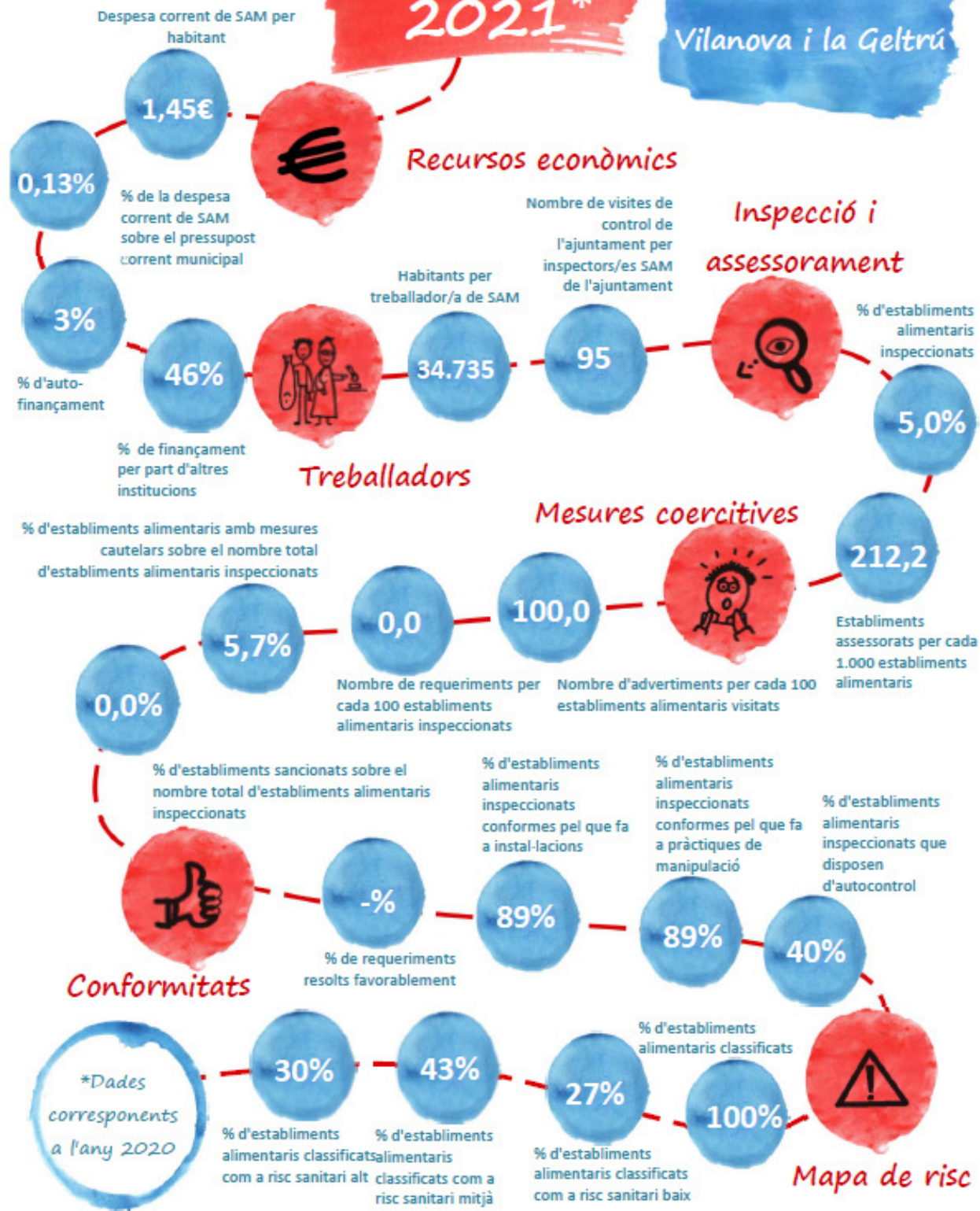
Els Cercles de Comparació Intermunicipals es configuren com un mètode de treball, amb periodicitat anual, en l'àmbit de la prestació i gestió dels serveis municipals, per a assolir els objectius següents:

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



Cercle Seguretat alimentària 2021*

Vilanova i la Geltrú



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 (telefonía 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 específica; 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.

Durant l'any 2021 i degut a la crisi sanitària, aquestes instal·lacions van veure alterat el seu funcionament.

L'any 2021 teníem censades 24 piscines d'ús públic, les quals van estar sotmeses a inspecció i a control documental. Es van generar dos decrets.

L'any 2021 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 2021 hi havia censats a Vilanova i la Geltrú:

- 14 torres refrigeració
- 57 sistemes d'aigua calenta sanitària amb acumulador i circuit de retorn (ACS)
- 4 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 2021 al cens hi constaven:

- 69 regs per aspersió amb un total de 3728 aspersioners
- 9 nebulitzadors alimentaris, en 6 establiments alimentaris
- 7 fonts ornamentals. 6 gestionades per Espai Públic i 1 per Ports de la Generalitat
- 5 túnels o serveis de rentat de vehicles
- 41 sistemes d'aigua sanitària i dutxes
- 26 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 2021 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 dona 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, esmenta 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 2021 es van analitzar 34 mostres d'aigua de boca, totes han sortit correctes en relació als paràmetres analitzats segons normativa vigent.

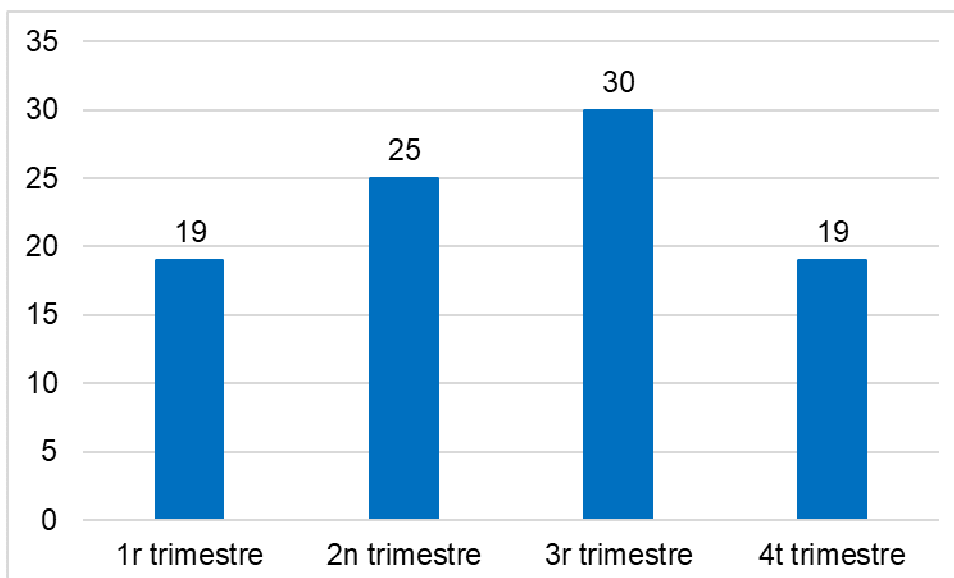
L'any 2021 es van rebre 3 incidències d'incompliment dels paràmetres de l'aigua potable en xarxes internes d'edificis de veïns.

→ **Denúncies i reclamacions relacionades amb Sanitat ambiental**

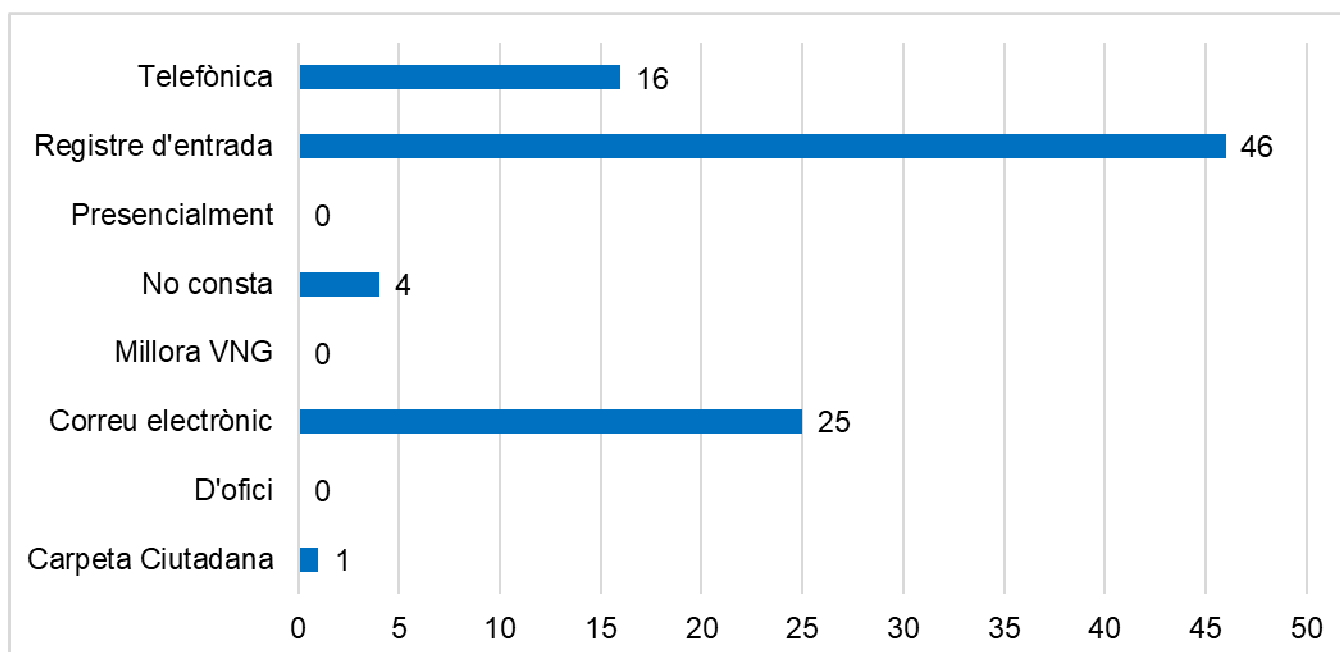
La majoria de les vegades són queixes que impliquen més d'una regidoria, es treballa d'una forma transversal i col·laborativa, intentant donar una resposta, dins de la complexitat dels temes tractats, el més àgil possible.

L'any 2021 es van atendre un total de 93 queixes i reclamacions, de les quals 73 estaven relacionades amb les plagues urbanes, 10 amb insalubritat en habitatges, 4 amb problemes relacionats amb l'aigua (aigües residuals i filtracions) i 6 amb altres problemes de Sanitat ambiental (majoritàriament queixes per molèsties degudes a vegetació i plagues d'arbres).

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. Tot i que la pandèmia ha entorpit l'elaboració d'aquest Pla, el 2021 ja es van començar a dur a terme les actuacions previstes per aquest any: participació en les reunions de la Plataforma per la sanitat pública del Garraf, participació en la taula de salut mental del Garraf, creació d'un mapa de recursos per a la salut mental i creació de recursos per a la seva atenció, campanyes de promoció de l'alimentació de proximitat, actuacions contra el malbaratament alimentari, jornades i campanyes contra determinades malalties i el seu estigma.

Es pot consultar el pla a https://www.vilanova.cat/salut/pla_de_salut?rnd=600867034

PLA DE SALUT DE VILANOVA I LA GELTRÚ, PLA D'ACCIÓ 2021-2025

PRINCIPIS DE COORDINACIÓ I GOVERNANÇA
Per assegurar l'abordatge de les necessitats de forma participativa, coordinada i intersectorial:

- Coproducció
- Intersectorialitat
- Detecció i avaluació

11 EIXOS TEMÀTICS

- Activitat física i esport
- Hàbits alimentaris
- Benestar emocional, salut mental i suport social
- Relacions sexuals, afectives i reproductives
- Ús de substàncies, pantalles i jocs d'atzar
- Crisis sanitàries
- Malalties específiques
- Recursos de salut
- Sostenibilitat i medi ambient
- Protecció de la salut
- Habitatge

175 actuacions