

The logo is a stylized, light blue emblem centered on the page. It features a central shield-like shape with a crenellated top, resembling a castle or a fortification. This central element is enclosed within a larger, diamond-shaped frame that has a thick, double-lined border. The entire design is rendered in a lighter shade of blue against the solid dark blue background.

# MEMÒRIA DE LA REGIDORIA DE SALUT PÚBLICA

AJUNTAMENT DE  
Vilanova i la Geltrú

Any 2016



## **INTRODUCCIÓ**

Per fer una breu introducció del que fa l'Ajuntament de Vilanova i la Geltrú en el camp de la salut, hem de parlar obligatòriament dels determinants de salut, de què són, de quina influència tenen en la salut de les persones i de quin és el valor que actualment els estem donant com a societat.

Els determinants de salut són el conjunt de factors econòmics, socials, ambientals i personals que determinen l'estat de salut dels individus i les poblacions. Aquets factors, que són múltiples, els aglutinem i reduïm en aquets quatre: els estils de vida, l'entorn, l'assistència mèdica i la biologia humana.

Avui sabem i podem quantificar que els estils de vida influeixen més del 40% en la reducció de la mortalitat, reducció que passa del 50% si hi sumem el determinant de l'entorn (19%). Per altra banda, l'assistència mèdica amb un 11% i la biologia humana amb el 27% no arriben a la meitat de contribució en la reducció de la mortalitat.

Els ajuntaments dediquem els nostres recursos de Salut Pública a la millora dels estils de vida i en fer un entorn més saludable. L'Ajuntament de Vilanova i la Geltrú dedica prop de set euros per habitant i any a aquesta finalitat, una mica més de la meitat per fer millores de l'entorn i la resta per millorar els estils de vida.

Fer millores de l'entorn significa fer esforços per millorar la seguretat alimentària dels establiments dedicats al sector minorista de l'alimentació (restaurants, bars, botigues de queviures, forns de pa, pastisseries, etc.). Així mateix, fem millores de l'entorn quan fem controls sanitaris de les piscines, les xarxes d'aigua, els indrets habitats, les instal·lacions on pugui proliferar la legionel·la, els establiments de tatuatges, micropigmentació i pírcings, etc.

Fer millores en els estils de vida ens ha portat a desenvolupar programes d'educació per la salut a les escoles: d'alimentació i nutrició, de sexualitat i afectivitat i de prevenció de les drogues, programes que tenen un recorregut de més de 20 anys i una gran participació.

Esperem que la lectura d'aquesta memòria sigui profitosa i que faciliti un major coneixement de cap a on dirigim els recursos que la ciutadania posa a les nostres mans.

Volem que aquesta memòria sigui finalment un exercici de transparència que permeti retre comptes a la ciutadania a la què servim.

## **CATÀLEG DE SERVEIS DE SALUT PÚBLICA**

### **1. PROMOCIÓ DE LA SALUT**

#### **1.1. PAESal. Programa d'animació educativa de salut pública**

- Programa d'educació alimentària i nutricional
- Tallers de prevenció de la càries dental
- Programa d'educació afectiva i sexual
- Taller de prevenció dels trastorns de la conducta alimentària
- Taller de prevenció dels accidents de trànsit
- Programa de prevenció del consum de drogues

#### **1.2. Projecte ECPAM. Escoles amb cuina promotora d'alimentació mediterrània**

#### **1.3. PSalutJove. Programa promoció de la salut jove**

- SMA Servei de mesures alternatives a les sancions per consum
- Assessoria de Salut – Oficina Jove
- Punts de salut
- SAFAD (servei assessorament familiar sobre alcohol i altres drogues)
- Treball comunitari

#### **1.4. PSComunitària. Programa promoció de la salut comunitària**

- Suport econòmic i tècnic a entitats relacionades amb la salut
- Celebracions de dies mundials relacionats amb la salut



## 2. PROTECCIÓ DE LA SALUT

### 2.1. Seguretat alimentària

- Cens i registre dels establiments minoristes d'alimentació
- Vigilància i control sanitari dels establiments minoristes d'alimentació
  - Sedentaris (fixes):
    - Restauració col·lectiva comercial (bars, restaurants)
    - Venda de menjars preparats
    - Carnisseries, cansaladeries i xarcuteries
    - Peixateries
    - Forns de pa i pastisseries
    - Fruiteries i verduleries
    - Supermercats i grans superfícies
    - Altres: botigues de dietètica, cellers, ....
    - Mercats sedentaris: mercat del Centre i mercat de Mar
  - No sedentaris (ambulants):
    - Mercats no sedentaris
    - Fires
  - Transport d'aliments
- Assessorament per a la realització d'activitats alimentàries ocasionals a la via pública
- Cursos de formació per a la manipulació d'aliments en català i xinès
- Assessorament a les persones titulars dels establiments alimentaris
- Actuacions davant de denúncies relacionades amb seguretat alimentària
- Participació a la ponència ambiental del Departament de Llicències.

### 2.2. Salut i medi (Sanitat ambiental)

- Vigilància i control sanitari de les piscines d'ús públic, dels poliesportius i de les dutxes de platges
- Cens de les instal·lacions d'alt i baix risc per a la proliferació de legionel·la
- Vigilància i control sanitari dels establiments de pírcing, tatuatge i micropigmentació
- Vigilància i control sanitari de l'aigua de consum humà
- Coordinació de la ponència municipal de salut i medi, per donar resposta a queixes i reclamacions referents a:
  - Indrets habitats
  - Plagues urbanes
  - Actuacions de sanitat animal
- Els perills derivats de plagues (inclosos el control dels vectors transmissors de malalties com els mosquits)

**PRESSUPOST LIQUIDAT ANY 2016**

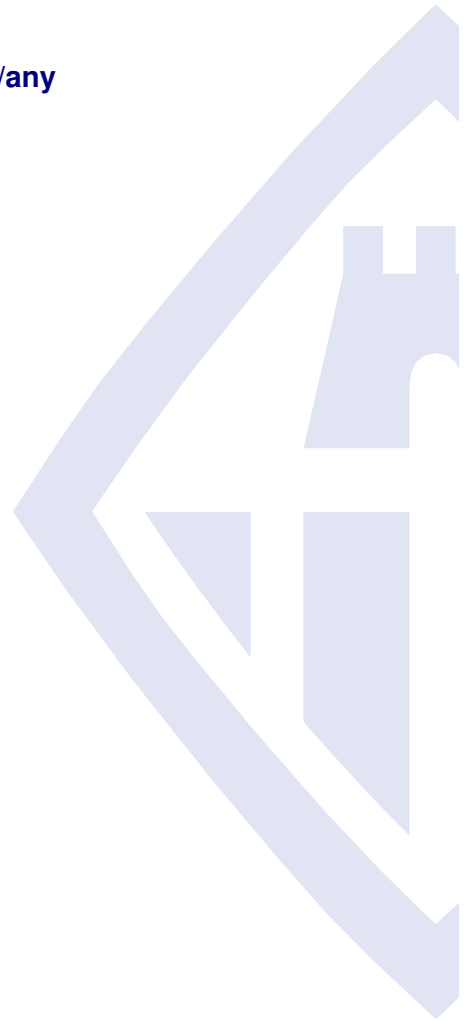
**Salut Pública despesa global (tots els capítols) 459.178 € suposen 6,96 € hb./any**

**1. Despesa Promoció de la salut 238.991 € representa 3,60 €. hb./any**

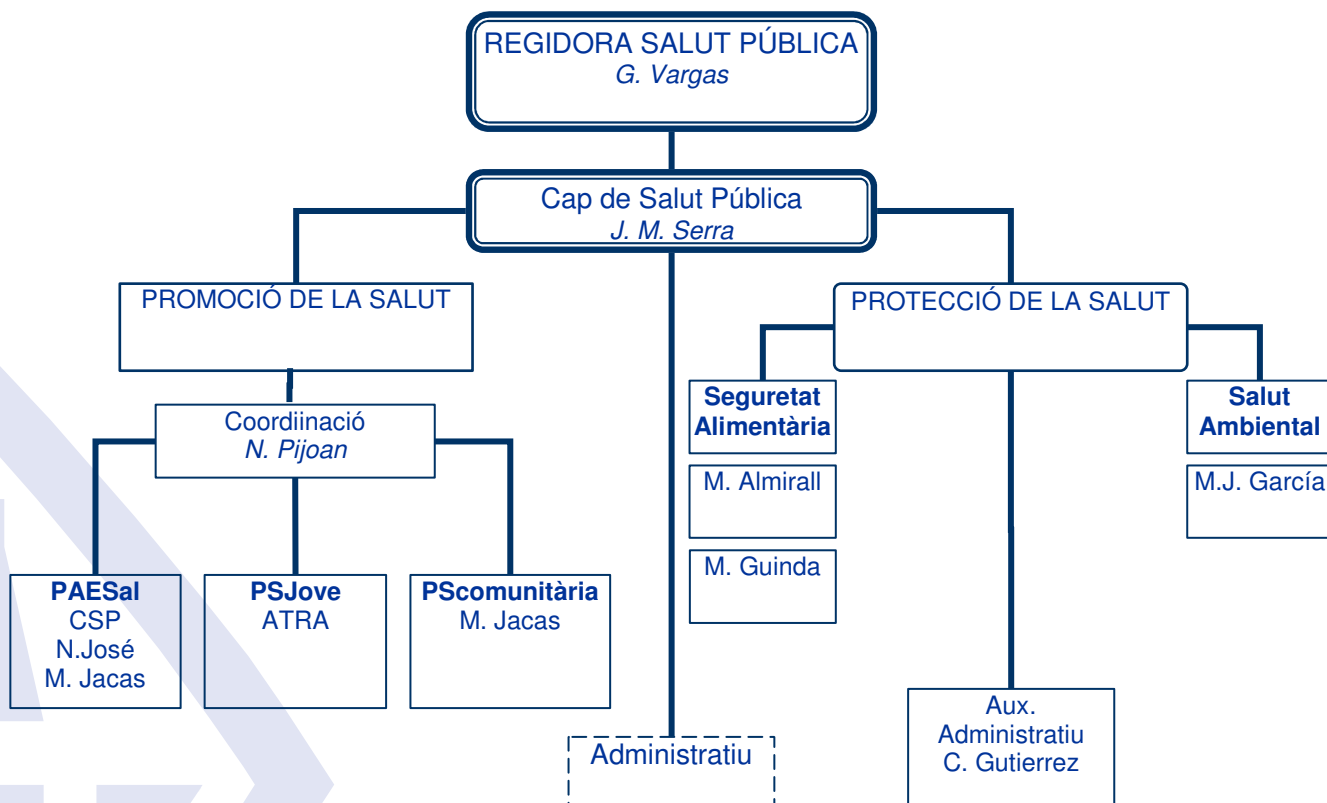
PAESal	despesa	147.289 €
PSJove	despesa	22.445 €
PSComunitària	despesa	5.781 €
Altres	despesa	63.476 €

**2. Despesa Protecció de la Salut 220.188 € representa 3,34 €. hb./any**

Seguretat alimentària	despesa	104.580 €
Salut i medi	despesa	81.849 €
Altres	despesa	33.759 €



**ORGANIGRAMA ANY 2016**  
**(31/12/2016)**





**PROMOCIÓ DE LA SALUT**

Des de 1994, han participat en les diferents activitats del programa **99.820** alumnes de primària i **82.109** de secundària i batxillerats. En total parlem de **181.929 alumnes**

**+ de 20anys**

El Programa d'Educació i Promoció de la Salut es fonamenta en un procés de formació i de responsabilització de l'individu en l'àmbit de l'alimentació i la nutrició, la prevenció del consum de drogues, l'educació afectiva i sexual, la prevenció dels accidents de trànsit i altres temes relacionats amb la promoció de la salut.

L'any 2016 han participat **5.770** alumnes d'educació infantil i primària en **241** tallers i **2.999 alumnes** de secundària i batxillerat en **119** tallers

El cost global de **Promoció de la Salut** és de **238.991 €**

## 1. PROMOCIÓ DE LA SALUT

### 1.1. PAESal. Programa d'animació educativa de salut pública

Objectius: Adquirir coneixements, actituds i formes de vida saludables per a la millora de la salut individual i col·lectiva.

#### ■ Programa d'educació alimentària i nutricional

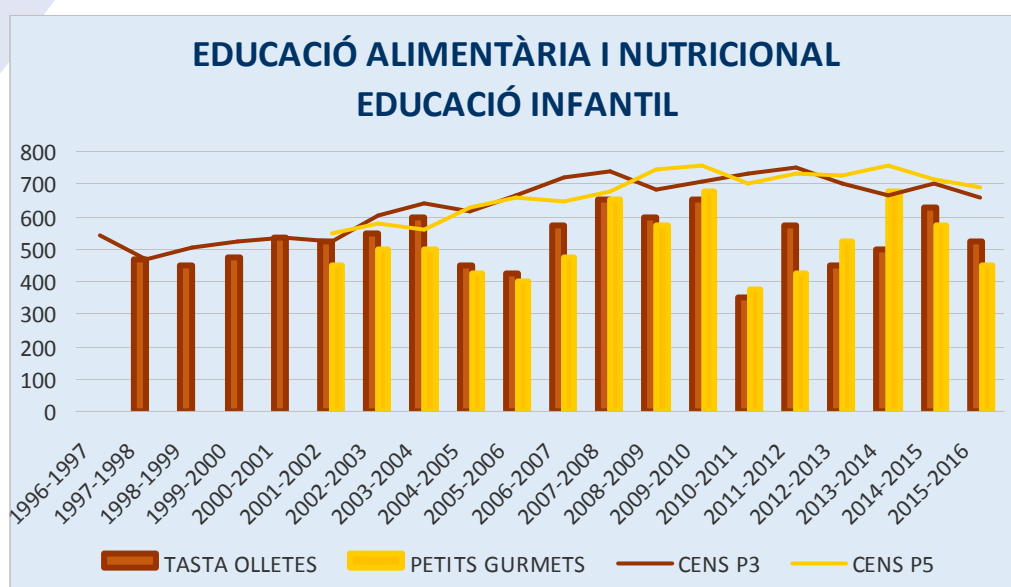
Els hàbits alimentaris d'una població constitueixen un factor determinant del seu estat de salut. Per aquest motiu l'any 1994 la Regidoria de Salut Pública, va impulsar els primers tallers del Programa d'Educació Alimentària i Nutricional. Des de llavors, aquest programa s'ha anat ampliant i actualment compta amb 8 tallers adreçats a educació infantil i primària, que aconsegueixen que, cada any, més de 4000 alumnes els segueixin. Paral·lelament s'ofereixen un seguit de xerrades per a pares i mares, l'assessorament nutricional a les persones responsables dels menjadors escolars i la revisió periòdica dels seus menús.

Els objectius generals d'aquest programa són treballar conceptes bàsics de nutrició i millorar els hàbits alimentaris dels escolars.

Les activitats que es duen a terme en horari lectiu, estan pensades i desenvolupades en forma de tallers específics per a cada curs d'educació infantil i primària.

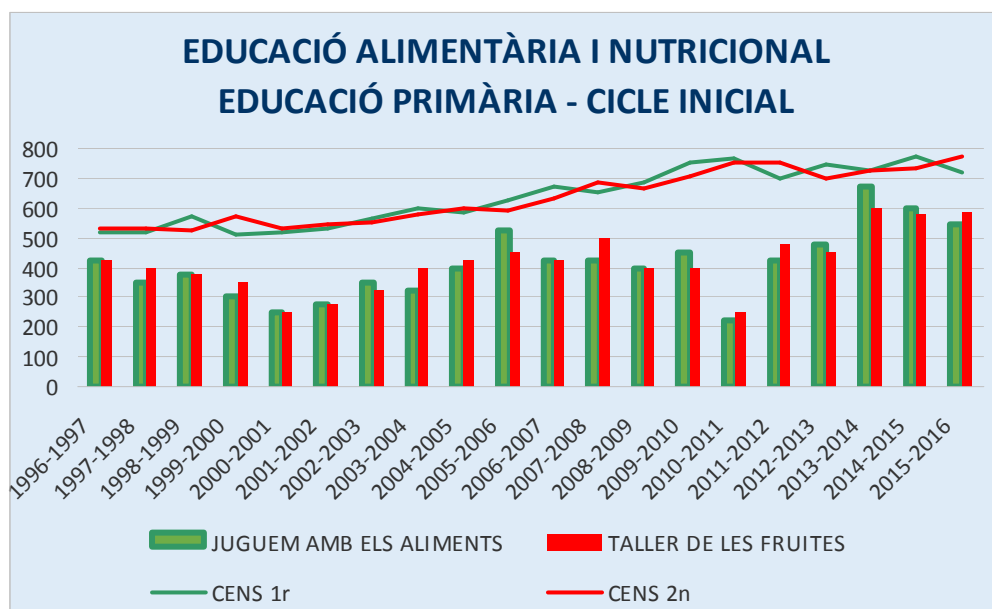
El taller **Tastaolletes** està especialment pensat per a alumnes d'educació infantil de 3 anys. Els objectius són educar la sensibilitat del gust, potenciar un esmorzar complet i aprendre a mastegar i distingir les diferents textures i sabors dels aliments.

El taller **Els Petits Gurmets** és un taller dirigit a alumnes d'educació infantil de 5 anys (P5). Els objectius són potenciar el consum de llegums i verdures i aproximar els infants a la cuina.



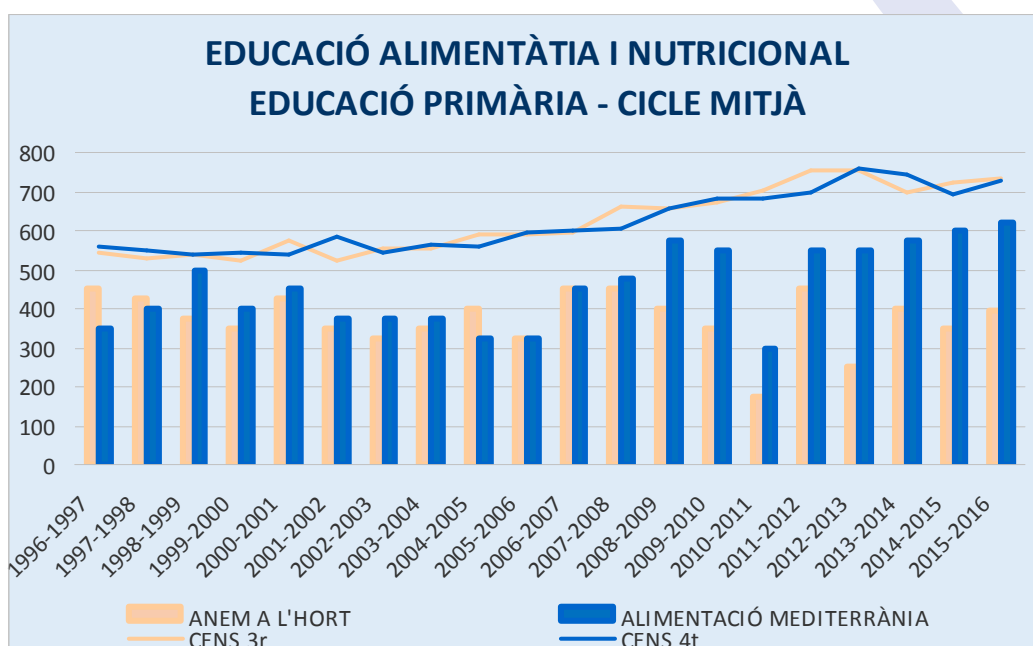
Al cycle inicial l'alumnat de 1r de primària realitzen el taller **Juguem amb els aliments**, a través del qual treballen el reconeixement dels aliments pels sentits i les seves funcions en l'organisme. També s'intenta disminuir la ingesta de llaminadures i aliments superflus.

L'alumnat de 2n de primària realitzen **El taller de les fruites** amb la intenció de promoure'n el seu consum, realitzant una gimcana al mercat municipal del centre.

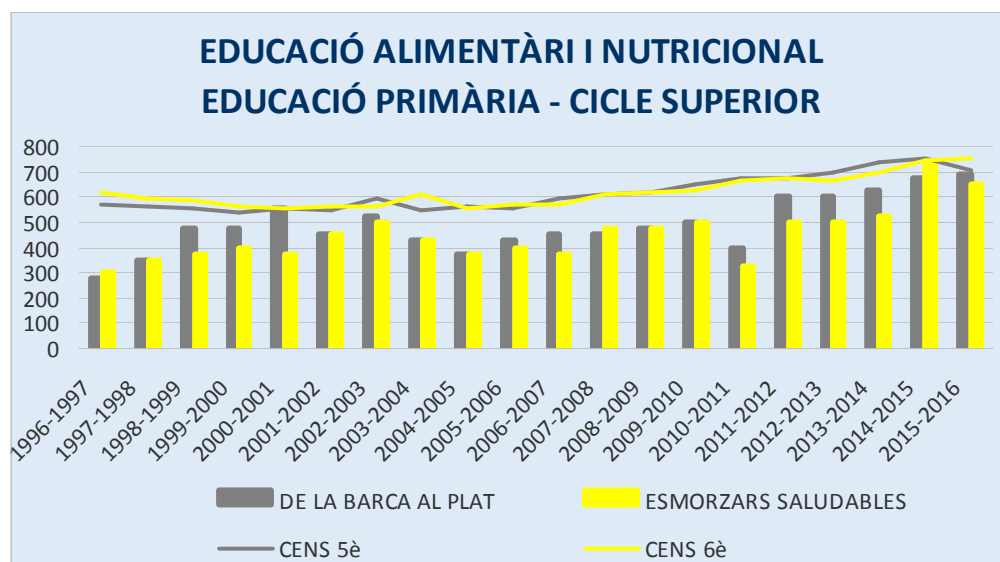


Al cycle mitjà l'alumnat de 3r fan l'activitat **Anem a l'hort** on el fil conductor de l'activitat és la visita a una sínia de Vilanova i la Geltrú per veure com és un hort, com es conreen les verdures i hortalisses, acabant amb una degustació d'amanides.

El taller de **L'alimentació mediterrània** convida els nens i nenes de 4rt de primària a conèixer els productes bàsics de l'alimentació mediterrània, a partir de l'elaboració de plats típics.



Al cycle superior s'ofereix l'activitat **De la barca al plat**, destinada a 5è de primària. Consisteix en una visita a la Llotja del peix de Vilanova i la Geltrú per conèixer el procés que segueix el peix des del mar fins que es menja, finalitzant l'activitat amb un tast de peix. El Programa conclou amb el taller dels **Esmorzars saludables**, dirigit a alumnes de 6è de primària, que transmet la importància del primer àpat del dia. Durant el taller es planifica i elabora un esmorzar saludable, tenint en compte l'economia i els residus generats.



En totes aquestes activitats s'ofereix material didàctic editat a la regidoria per reforçar l'activitat

Paral·lelament, revisem cada mes tots els menús escolars seguint els criteris d'alimentació mediterrània del Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya: presència diària de verdures, hidrats de carboni complexos, peix mínim un cop per setmana, carn màxim dos cops per setmana, postres a base de fruita fresca, llegum un cop per setmana, tot cuinat amb oli d'oliva i preferiblement al vapor, planxa o forn.

Des de la Regidoria de Salut també s'anima a que es realitzi activitat física extraescolar a totes les escoles del municipi.

Des del seu inici, l'any 1994, les activitats es van adaptant en funció de les valoracions de la comunitat educativa i l'evolució dels coneixements.

**L'any 2016 van participar en aquests tallers 4.459 alumnes en un total de 186 tallers, que representa un grau de cobertura del 78% de l'alumnat de la ciutat.**

■ **Tallers de prevenció de la càries dental**

Els tallers d'higiene bucodental i de prevenció de la càries dental tenen com a objectius disminuir la càries dental, disminuir el consum de llaminadures i aprendre a raspallar-se correctament les dents.

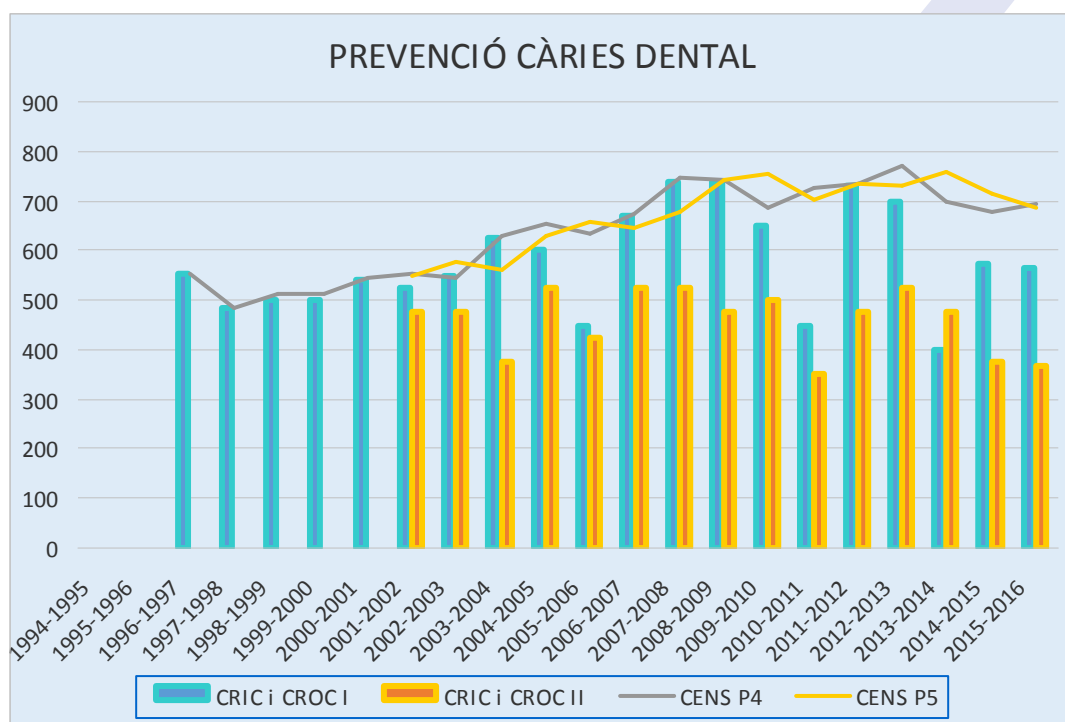
El programa consta d'un seguit d'activitats adreçades a l'alumnat d'educació infantil de quatre i cinc anys.

Les activitats es concreten en dos tallers: "Cric i Croc els Trapelles" on, a partir d'un conte representat amb titelles, 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.

**L'any 2016 van participar en aquests tallers 932 alumnes en un total de 40 tallers, que representa un grau de cobertura del 68% d'alumnes de la ciutat.** Cal destacar que en el cas del taller adreçat a alumnes de P4 el grau de cobertura ha estat del 81% d'alumnes de la ciutat.



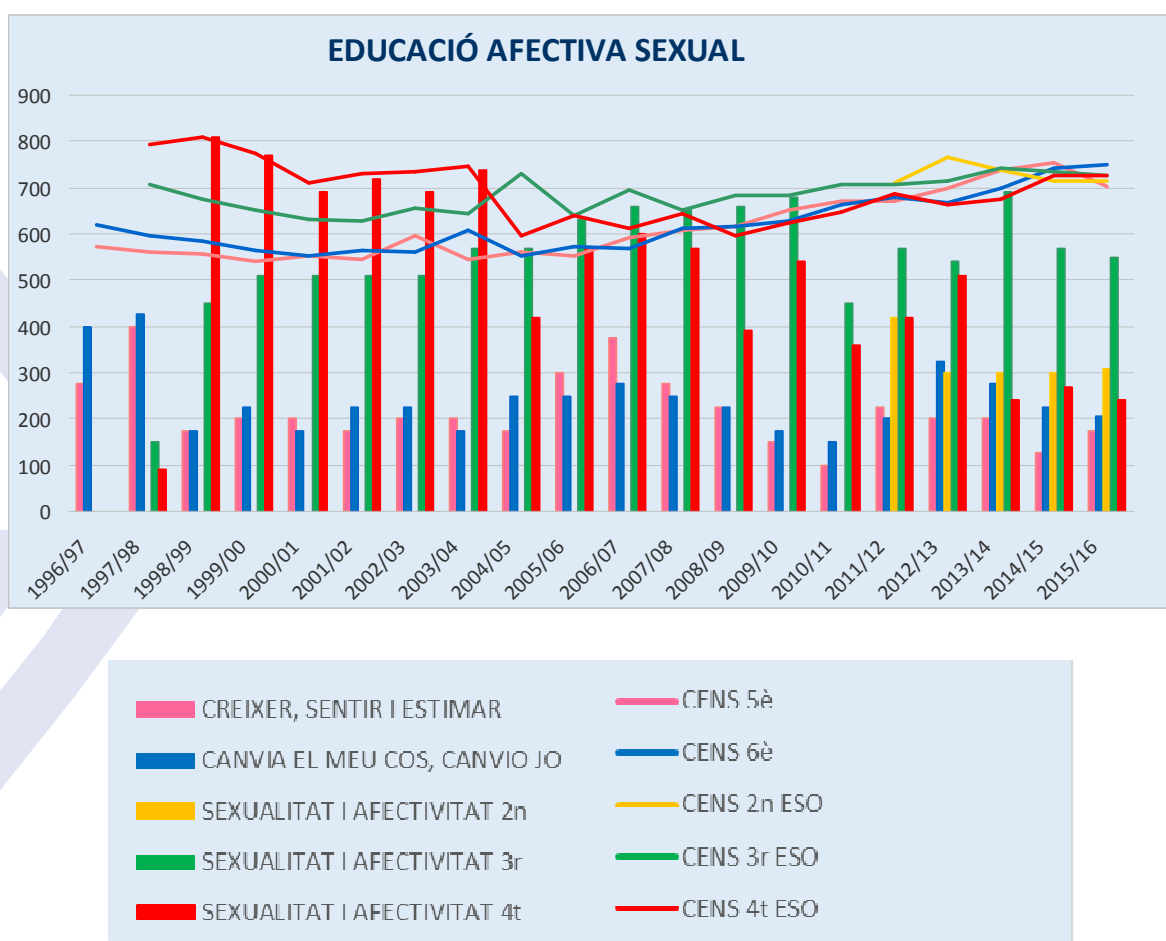
■ **Programa d'educació afectiva i sexual**

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 es centra bàsicament en la realització de tallers de sexualitat i afectivitat a 5è i 6è de primària, donant continuïtat a la tasca educativa. A 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 de joves d'edats compreses entre els 12 i 18-19 anys.

**L'any 2016 van participar en aquests tallers 1.517 alumnes en un total de 65 tallers, que representa un grau de cobertura del 33,5% d'alumnes de la ciutat.** Cal destacar que en el cas dels tallers adreçats a alumnes de secundària el grau de cobertura ha estat del 37% d'alumnes de la ciutat.

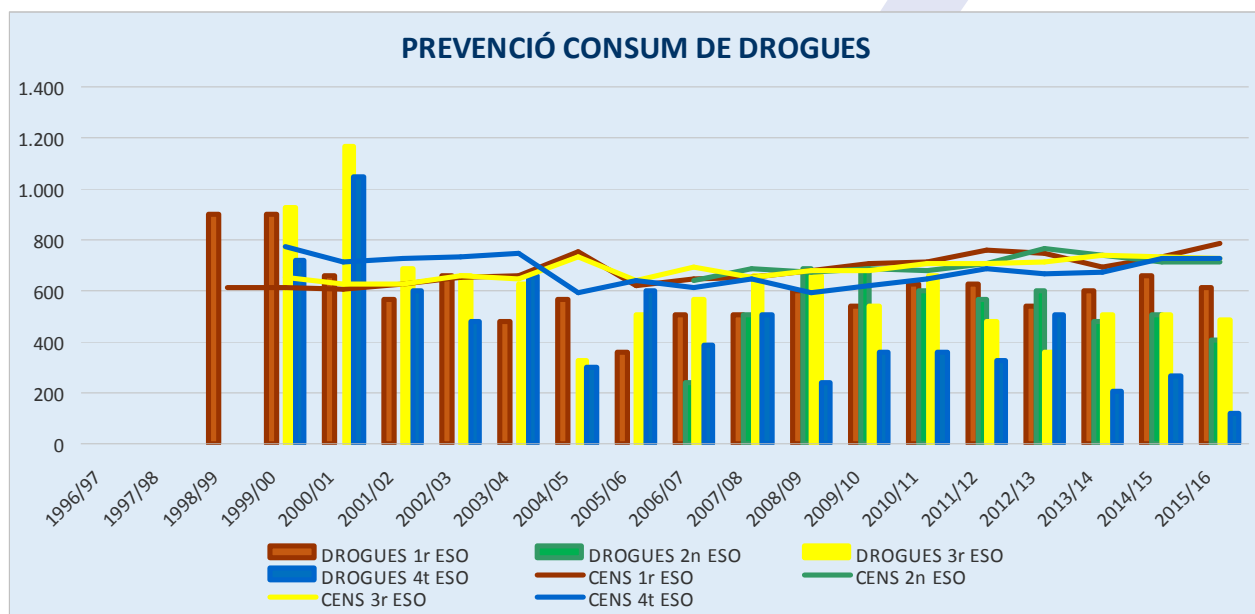


■ **Programa de prevenció del consum de drogues**

La població d'adolescents i joves assumeix amb molta freqüència comportaments de risc amb les drogues, o bé es troba en situacions properes al risc. És per això que considerem necessària la intervenció en l'àmbit escolar, mitjançant tallers amb materials didàctics adequats que incideixin, sobretot, en aspectes que afecten el desenvolupament personal i social. L'objectiu és que els joves i adolescents redueixin i gestionin els riscos per al consum de drogues i altres comportaments de risc.

El programa s'inicia en tallers a 1r d'ESO i arriba fins a 4t d'ESO. A banda també s'han realitzat tallers a alguns grups de batxillerat, cicles formatius i PFI (durant el curs 2015-2016 s'han realitzat 6 tallers). També es realitzen tallers en l'àmbit d'educació no formal (s'han realitzat 8 intervencions: programa boca-orella, hospital de dia per adolescents, l'EMAID, UEC i Centre Obert). Això implica un treball amb el col·lectiu de joves d'edats compreses entre els 11 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 els alumnes han de resoldre 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 estableixen els i les joves en els espais d'oci.

**L'any 2016 van participar en aquests tallers 1.627 alumnes de secundària en un total de 72 tallers, que representa un grau de cobertura del 55% del total d'alumnes de la ciutat.**

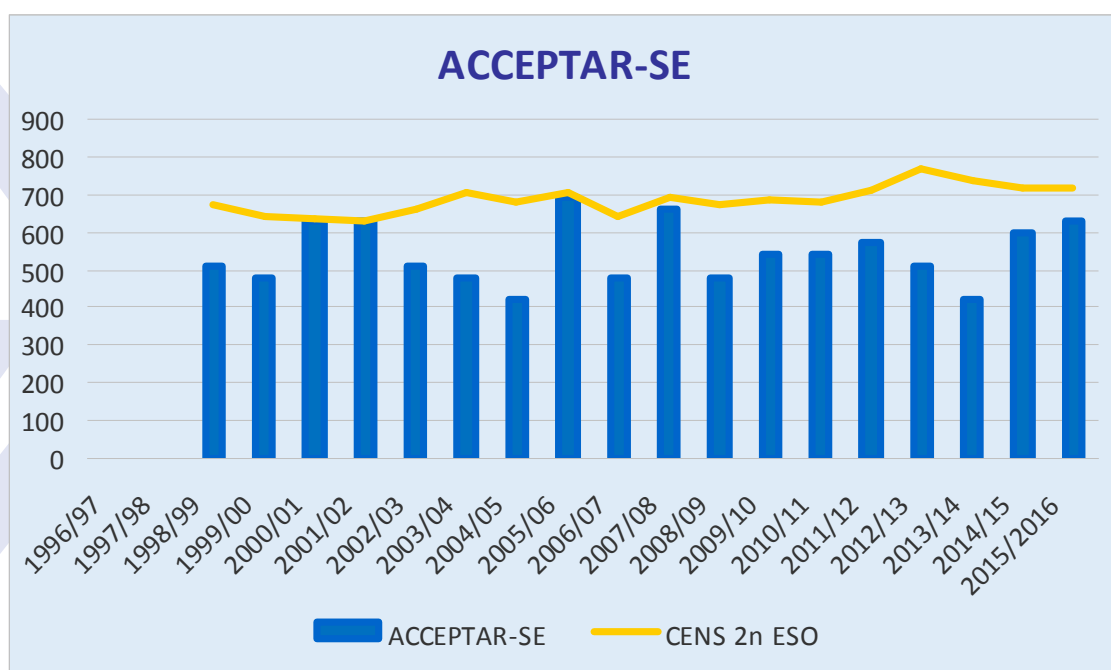


■ **Taller de prevenció dels trastorns de la conducta alimentària**

Els objectius d'aquest taller són la prevenció dels trastorns del comportament alimentari, tot informant el jovent dels problemes de salut derivats de seguir dietes desequilibrades amb la finalitat d'aconseguir un cos imposat per la moda. L'activitat s'adreça a alumnes de 2n d'ESO, i consisteix en un taller i en un col·loqui posterior amb el grup classe.

S'utilitza suport audiovisual. Es duu a terme al mateix centre educatiu durant el curs escolar. L'activitat va començar l'any 1996, passant per diversos formats fins arribar a l'actual, fruit de l'avaluació continuada que es fa dels tallers.

**L'any 2016 van participar en aquest taller 630 alumnes en un total de 21 tallers, que representa un grau de cobertura del 88% de l'alumnat de la ciutat.**

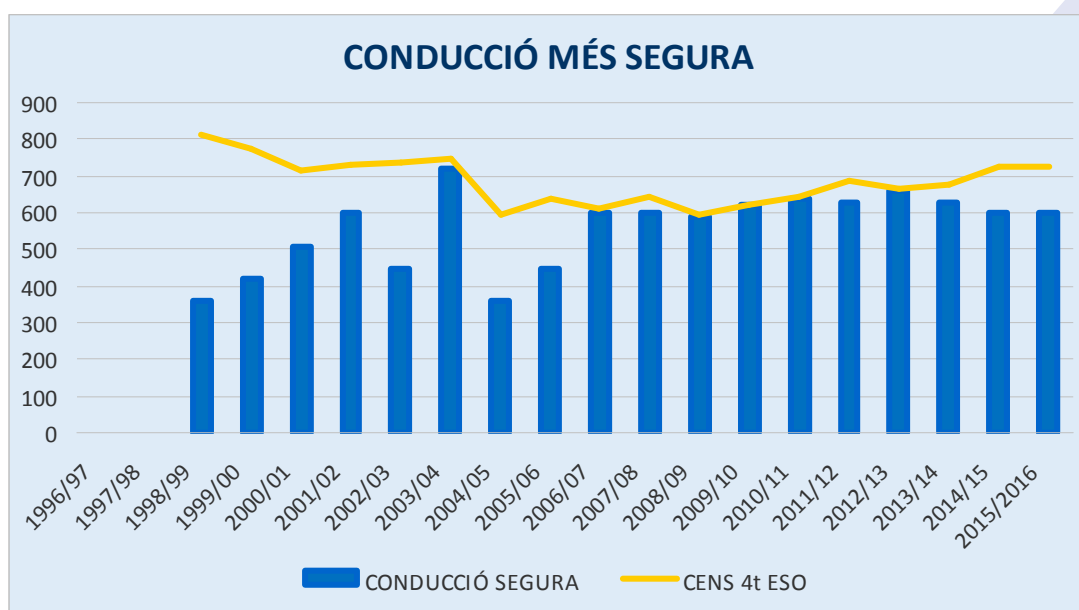


### ■ Taller de prevenció d'accidents de trànsit

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.

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 es duen a terme al mateix centre educatiu.

**L'any 2016 van participar en aquest taller 600 alumnes en un total de 20 tallers, que representa un grau de cobertura del 83% de l'alumnat de la ciutat.**



## 1.2. 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. Al voltant del 40% d'alumnes de la nostra vila es queda a dinar a l'escola diàriament, convertint aquest espai en 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 del Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya:
  - Cuinats amb oli d'oliva
  - Presència diària de verdura
  - Primers plats rics en hidrats de carboni complexos
  - 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 17 escoles que hi ha actualment a Vilanova i la Geltrú,

- l'any 2010, se'n van acreditar 5:

- Sant Jordi
- Ginesta
- Llebetx
- Cossetània
- Divina Providència

- l'any 2012 es van acreditar:

- Escola Pia
- L' Arjau
- Margalló

- l'any 2014 es van acreditar:

- L' Aragai
- Canigó
- Sant Bonaventura
- La Pau
- El Cim

- l'any 2016 es van acreditar:

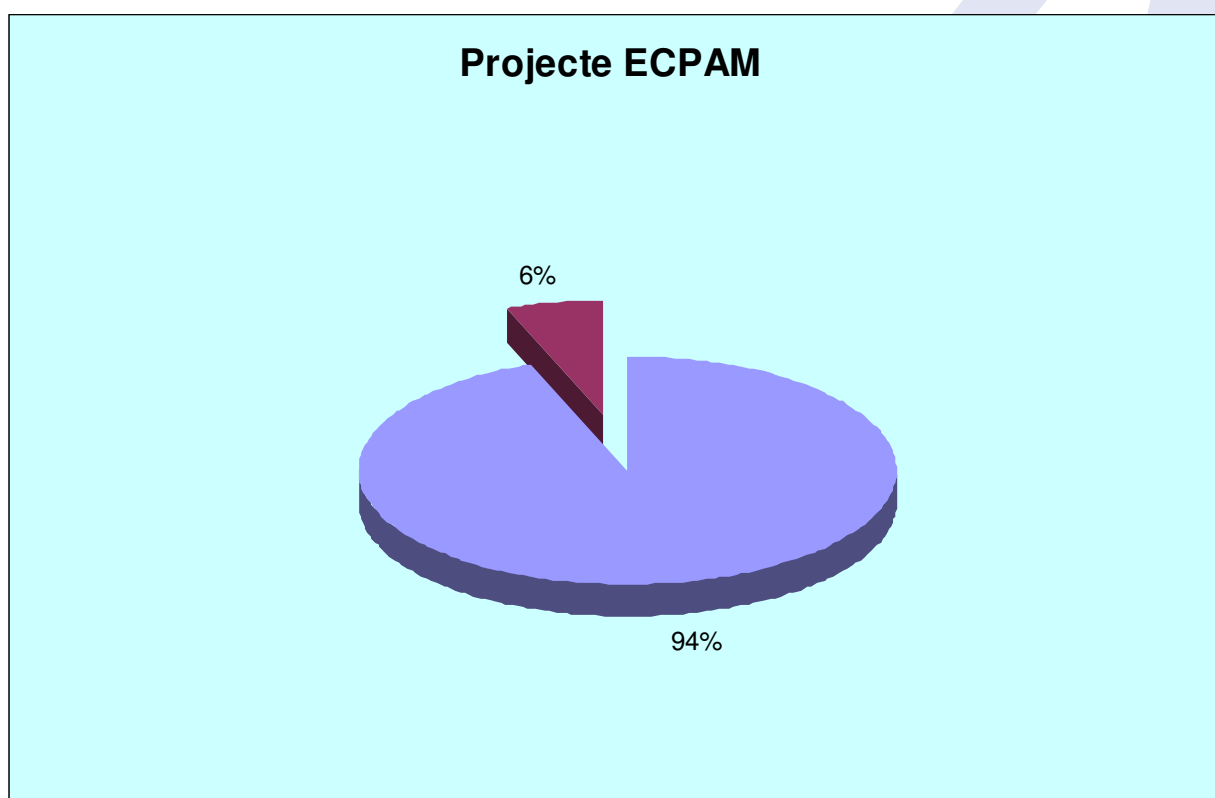
- Pompeu Fabra
- Ítaca

- Volerany

i també es van renovar les acreditacions de les 13 escoles acreditades els anys anteriors. Actualment hi ha 16 escoles acreditades.

En definitiva, el **Projecte ECPAM - Escola amb Cuina Promotora de l' Alimentació Mediterrània** garanteix que els menjadors escolars compleixin amb escreix els objectius d'oferir una alimentació saludable i la promoció de l'activitat física per part de l'escola.

Projecte ECPAM			
Fomentar hàbits saludables en els menjadors escolars, a partir de l'acreditació de les escoles vinculades al model d'alimentació mediterrània			
Any acreditació	Escoles acreditades	Escoles no acreditades	Total escoles
2010	5	12	17
2012	8	9	17
2014	13	4	17
2016	16	1	17



En el marc d'aquest projecte, l'any 2015 es va dur a terme un estudi sobre les Racions als menjadors escolars i els patrons de creixement infantils, els resultats del qual es van presentar el juliol de 2016. Fruit d'aquest estudi s'ha previst una formació per als monitors i monitores dels menjadors escolars. La primera de les xerrades, sobre al·lèrgens alimentaris, es va dur a terme durant el mes de novembre de 2016.

### 1.3. 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.

#### ■ **SMA, Servei de mesures alternatives a les sancions per consum**

El servei té com a objectiu oferir una resposta psicoeducativa a la sanció per consum o tinença de drogues a la via pública. Es treballa, tant amb joves sancionats/des com amb les seves famílies, la responsabilitat i els riscos associats al consum de substàncies il·legals, amb una proposta educativa adaptada a cada situació personal i familiar. El treball psicoeducatiu s'adapta a les necessitats específiques de cada jove. Depenent de cada cas es treballen diferents aspectes: informació sobre drogues, vinculació a altres recursos, abstinència o reducció, temps lliure, aspectes formatius, etc. El SMA és un programa de la regidoria de Serveis Socials però quan hi ha casos de sancions per consum, compta amb el suport de personal professional de Salut.

És important implicar a aquelles persones sancionades en les conseqüències de la seva infracció. Per això es pretén evitar que la conseqüència de la infracció quedi només en una mesura punitiva (sanció econòmica), que sovint recau en les famílies, i treballar l'assumpció de la responsabilitat del o de la jove que infringeix.

Durant el 2016, un total de **15 joves** han participat en el programa, dels quals s'han fet 9 informes favorables i 3 desfavorables i 3 estan pendents de finalitzar. Podem concloure que la majoria de joves que han participat en el programa han tingut informes favorables. Així mateix, s'ha incidit en la importància que les famílies participin en les tasques psicoeducatives.

#### ■ **Assessoria de Salut – Oficina Jove**

A l'Oficina Jove del Garraf s'ofereix un servei especialitzat en informació i assessorament confidencial per a joves, sobre els riscos vinculats al consum de drogues, assessorament i sobre els recursos socio-sanitaris on dirigir-se. El servei es presta a les dependències de l'Oficina Jove. Durant el 2016, s'han atès 52 usuaris.

Per altra banda, a la mateixa Oficina Jove, es presta el servei de l'assessoria afectivo-sexual. És un servei confidencial i gratuït que s'ofereix als i a les joves de manera presencial (dijous de 16 a 19 hores) a la pròpia Oficina o a través d'un servei de consultes on-line ([salut.garraff@oficinajove.cat](mailto:salut.garraff@oficinajove.cat)). Durant el 2016, s'han atès 168 usuaris.

El nombre de persones ateses ha estat en total de **220 joves** que han realitzat un total de **321 consultes**.

### ■ Punts de salut

Al voltant dels espais d'oci nocturn és on es produeix un nombre més important de situacions de risc (consum, conducció temerària, pràctiques sexuals de risc...). Són espais on el o la jove se sent menys controlat per realitzar pràctiques de risc, per tant són espais ideals per intervenir de forma preventiva. Paral·lelament, és necessari implicar i conscienciar els agents promotors d'aquest tipus d'oci per tal que participin en les tasques preventives.

El que es pretén és normalitzar la prevenció en el consum de drogues i que aquesta surti dels espais clàssics (centres educatius i recursos especialitzats) així com actuar en els espais de lleure del jovent amb una acció adaptada a les necessitats i realitats del municipi.

Aquest any s'han realitzat un total de **6** intervencions, mantenint els Punts de Salut del Carnaval- Arribo, Setmana sense fum, revetlla de Sant Joan, festa final Vila fest, Ball de les 5 hores o un punt ala Setmana de sensibilització de riscos i danys associats a l'alcohol.



### ■ **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, l'any 2016 s'ha decidit oferir i difondre 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 i les 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.

Per difondre el nou servei es va editar material específic i es va publicitar.

Durant l'any 2016 es van rebre un total de **60** consultes via whatsapp de les quals **27** feien referència a temes de sexualitat.

### ■ **SAFAD (servei d'assessorament familiar sobre alcohol i altres drogues)**

En les famílies en què 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 individualitzat 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 com són: el CAPI de Baix-a-Mar i el CAP Jaume I, amb horaris adaptats a les necessitats de famílies i usuaris.

Durant el 2016 s'han atès un total de 35 casos, dels quals 30 han estat primeres visites i 5 casos han estat de seguiment de l'any anterior. En total s'han realitzat 120 sessions. Del total de casos, 22 han estat visites de famílies.

El 29% de les demandes estan vinculades al consum de cànnabis, el 18% a alcohol i el 3% a cocaïna. Un 35% han estat consultes per policonsum.

■ **Treball comunitari**

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



VNG  
2016

**1 DESEMBRE**  
DIA MUNDIAL  
DE LA SIDA

**surt  
de dubtes**

*Prova ràpida de detecció del VIH,  
gratuïta i confidencial.  
A l'ASSIR del CAP Jaume I, de 8 a 20h  
A l'EPSEVG (UPC), de 12 a 16h*

**punt  
de salut**

*Amb material informatiu i de prevenció.  
Situat a la Rambla Principal,  
cantonada C/ Manuel Marquès,  
de 12 a 15h i de 16'30h a 19h*

Mostra de fons documental i reedició de la guia de recursos sobre la SIDA.

Del 28 de novembre al 3 de desembre.  
Biblioteques Joan Oliva, Armand Cardona i Bibliomercat

aixequem les mans per la #prevencióvih

## PSalutJove 2016

<b>Programa de mesures alternatives a les sancions per consum i/o tinença de drogues amb menors d'edat</b>	<b>Nombre</b>
Denúncies per consum i/o tinença	17
Menors que han participat al programa	15
Informes favorables	9
Informes desfavorables	3
Informes pendents de finalitzar	3
<b>ASSESSORIA DE SALUT - OFICINA JOVE</b>	
Assessoria drogues	52
Assessoria sexualitat i afectivitat	168
<b>Total usuaris atesos</b>	<b>220</b>
Visites realitzades	321
<b>PUNTS DE SALUT</b>	
Intervencions (festivals, festa major, carnaval, revetlles)	6
Atencions individuals	635
Usuaris Projecte WHATSAPP	27
<b>Servei d'assessorament Familiar sobre drogues SAFAD</b>	<b>Nombre</b>
Nous usuaris	30
Usuaris en seguiment	5
<b>Total usuaris atesos</b>	<b>35</b>
Visites realitzades	120
Derivacions a altres serveis	28
<b>TREBALL COMUNITARI</b>	
Assessoraments/coordinacions a altres professionals	57
Participació en campanyes de sensibilització	2

## 1.4. 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 2016, s'han concedit subvencions a 9 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'ha destinat un total de 5.000 euros.

## PSComunitària 2016

ASSOCIACIONS	SUBVENCIÓ
Associació esclerosi múltiple del Garraf	574 €
Associació catalana per al Parkinson Garraf	561 €
Associació laringetomitzats del Garraf (ASLAGA)	631 €
Associació Marinada VNG	638 €
Associació autisme amb futur	595 €
Associació Espanyola contra el Càncer	568 €
Associació familiars d'Alzheimer	574 €
Associació ajuda Sara Cortés	609 €
Associació familiars i afectats per malaltia mental del Garraf	250 €

A més, en col·laboració amb la regidoria de Gent Gran, durant la tardor de 2016 s'han dut a terme dues xerrades sobre el bon ús dels medicaments, dins del Programa d'Educació Sanitària de la Gent Gran. Les xerrades eren iniciativa del Col·legi oficial de farmacèutics de Catalunya i el Servei Català de la Salut. Hi van assistir una vintena de persones.

El mes de desembre de 2016 es va col·laborar en un acte divulgatiu sobre els ictus i les lesions medul·lars traumàtiques que va tenir lloc a la Biblioteca Joan Oliva amb motiu de la 25a edició de la Marató de TV3.

Entenem la Protecció de la Salut com el conjunt d'actuacions, prestacions i serveis adreçats a garantir la inoqüitat i la salubritat dels productes alimentaris i a preservar la salut de la població dels agents físics, químics i biològics presents en el medi.



## PROTECCIÓ DE LA SALUT

### + de 15 anys

L'any 2016 consten censats 992 establiments del sector minorista de l'alimentació (inclou les diferents seccions).

L'activitat de l'Ajuntament en l'àmbit de la Protecció de la Salut, comença l'any 2000.

Disposem de xifres globals de l'activitat des de l'any 2004. Des d'aleshores en total s'han realitzat 7.958 inspeccions: 4.620 en establiments minoristes de l'alimentació; 71 en establiments de pírcings i tatuatges; 100 en piscines d'ús públic. En aquests anys s'han format 1.711 persones per a la manipulació d'aliments en 87 cursos.

L'any 2016 s'han inspeccionat **260** establiments minoristes d'alimentació amb un índex de cobertura del 26%.

S'han format 38 persones per a la manipulació d'aliments en 2 cursos.

El cost global de **Protecció de la Salut** és de **220.188 €**.

## 2. PROTECCIÓ DE LA SALUT

### 2.1. Seguretat alimentària



La seguretat alimentària és un dels pilars fonamentals de la protecció de la salut i es refereix a la inoqüitat 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.

La despesa total en seguretat alimentària de l'Ajuntament Vilanova i la Geltrú l'any 2016 va ser de **104.580€**, un 48% de la des

#### ■ **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 seua social al nostre municipi segons la seua activitat alimentària.

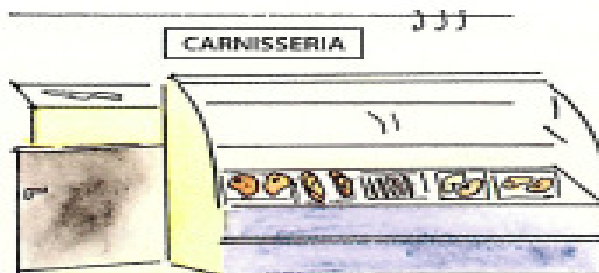
L'any 2016 teníem **992** establiments censats, que inclou les seccions.

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.

L'any 2016 teníem registrats **635** establiments alimentaris.

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 seua activitat i el coneixement i compliment de la normativa sanitària. Per la seua complementació rebem el titular a la seu de la Regidoria i resollem qualsevol dubte que li pugui generar aquest tràmit. Aquesta declaració responsable cal presentar-la junt amb la documentació de la comunicació d'inici d'activitat al Departament d'Activitats de l'Ajuntament.

L'any 2016 es van complimentar **137** declaracions responsables i es van registrar **165** nous establiments alimentaris.



### ■ **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'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 inspecciona cada any, aproximadament, el **24%** dels establiments minoristes de l'alimentació fixes: bars, restaurants, carnisseries, cansaladeries, xarcuteries, peixateries, fruiteries i venda de verdures, forns de pa i pastisseries, supermercats i botigues de queviures.

De tots els establiments alimentaris fixes inspeccionats el 2016, un **63%** van rebre un requeriment (carta de mesures correctes, multa, retirada d'aliments o cessament de l'activitat,..).

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 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.

SEGURETAT ALIMENTÀRIA									
La seguretat alimentària és un dels elements bàsics de la protecció de la salut dels ciutadans. 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									
CONTROL OFICIAL	Núm. total establiments	Establiments inspeccionats	% Establiments inspeccionats	Establiments inspeccionats amb requeriment	% Establiments inspeccionats amb requeriment	Núm. denúncies rebudes	Establiments assessorats	% Establiments assessorats	
Restauració col·lectiva comercial	548	130	24%	89	68%	9	121	22%	
Menjars preparats	45	6	13%	6	100%		16	36%	
Carnisseries, xarcuteries i aviram	73	22	30%	11	50%		8	11%	
Peixateries i productes de la pesca	33	6	18%	5	83%		1	3%	
Fruiteries i botigues de verdures	78	21	27%	10	48%		8	10%	
Forn de pa i pastisseries	100	48	48%	22	46%		19	19%	
Supermercats i botigues de queviures	115	27	23%	20	74%		24	21%	
<b>TOTAL</b>	<b>992</b>	<b>260</b>	<b>26%</b>	<b>163</b>	<b>63%</b>	<b>9</b>	<b>197</b>	<b>20%</b>	
Mercats municipals sedentaris	2								
Activitats a la via pública	55								
Assessoraments	252								
Declaracions responsables	137								
<b>ACTIVITATS DE FORMACIÓ</b>	<b>ACTIVITATS</b>	<b>ASSISTENTS</b>							
Curs manipuladors d'aliments	2	38							



- **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 i, per tant, des de la Regidoria actuem fent educació sanitària, donant consells per a una correcta manipulació dels aliments.

L'any 2016 se'ns van notificar **55** activitats alimentàries a la via pública i a 36 se'ls van donar consells sobre seguretat alimentària.

- **Cursos de formació per a la manipulació d'aliments, en català i xinès.**

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. En total s'han fet **87** cursos amb la participació de **1.711** alumnes.

L'any 2016 es van organitzar **2** cursos en català, en total hi van passar **38** alumnes.

- **Assessorament als titulars dels establiments alimentaris**

A la regidoria de Salut també 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 2016 es van assessorar **252** 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. 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 2016 es van realitzar **9** inspeccions a establiments alimentaris amb motiu d'una denúncia.

- **Participació a la ponència ambiental del Departament de Llicències**

Formem part de la ponència del Departament de Llicències on cada setmana disposem de la informació de les activitats que han presentat la comunicació o la sol·licitud pel tràmit de llicència.

## 2.2. Salut i Medi (Sanitat ambiental)

L'altre pilar de la protecció de la salut, és la salut ambiental, l'entendem 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 (inclosos el control dels vectors transmissors de malalties com els mosquits), 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.

La Regidoria de Salut Pública de l'Ajuntament de Vilanova i la Geltrú centra els seus esforços en aquelles actuacions per les que té competències, que es recullen en els indicadors, i que s'exposen a continuació.

L'any 2016, es van invertir **81.849€** en sanitat ambiental.

SALUT I CONTROL AMBIENTAL			
La salut i el control ambiental que actualment desenvolupa la Regidoria de Salut Pública exercint part de les seves competències			
INSTAL·LACIONS SOTA CONTROL	Núm. total instal·lacions	Denúncies	Núm. d'actuacions
Instal·lacions amb piscines d'ús públic	11	plagues urbanes	60
Piscines d'ús públic	24	animals domèstics	2
Jacuzzis / hidromassatges	6	indrets habitats	16
Pircings, tatuatges i micropigmentació	10	aigües	3
Gimnasos i poliesportius	12	altres	14
Legionel·la baix risc			
Reg municipal per aspersió	79		
Fonts ornamentals	4		
Legionel·la alt risc			
(control documental)	29		

■ **Vigilància i control sanitari de les piscines d'ús públic i dels poliesportius i dutxes de platges**

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.

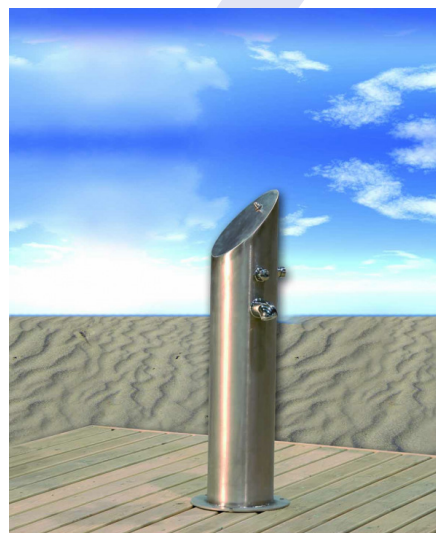
Pel que fa als poliesportius, no existeix cap normativa específica; en tot cas, caldrà que aquests establiments disposin de les condicions sanitàries escaients que permetin minimitzar els riscos associats a aquest tipus d'instal·lacions de concurrència pública.

L'any 2016 teníem censades 24 piscines d'ús públic, que estan sota control sanitari.

Tenim censats 12 poliesportius, dels quals a 12 es va fer visita de control sanitari.

Per assegurar que la neteja i desinfecció de les dutxes i rentapeus són correctes es procedeix al control microbiològic mitjançant la presa de mostres de totes les dutxes i rentapeus de totes les platges del terme municipal de Vilanova i la Geltrú.

L'any 2016 es van realitzar preses de mostres en 4 ocasions durant la temporada d'estiu, que van generar 26 mostres. Tots els resultats de les mostres es van trobar en nivells acceptables, tret d'un que va ser regular.



### ■ **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 2016 hi havia a Vilanova i la Geltrú **29 torres** de refrigeració i condensadors evaporatius censats.



■ **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 2016 es va realitzar el cens de les instal·lacions de baix risc de proliferació de legionel·la de titularitat municipal; hi havia 79 instal·lacions de reg per aspersió i 4 fonts ornamentals de titularitat municipal censades.



### ■ **Vigilància i control sanitari dels establiments de pírcing, tatuatge i micropigmentació**

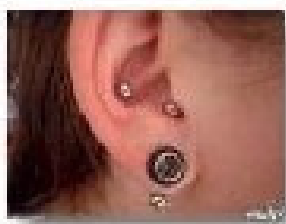
Els pírcings i els tatuatges tenen en comú que trenquen la barrera de protecció natural del cos humà, composta per la pell i les mucoses. Això pot comportar l'aparició d'infeccions per virus transmesos per la sang, com els de l'hepatitis B i C o el de la sida (VIH). Aquestes pràctiques també poden provocar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

Dels 10 establiments de pírcing, tatuatge i micropigmentació censats i autoritzats, el 2016 se'n van inspeccionar 10.



### ■ **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.



■ **Coordinació de la ponència municipal de Salut i Medi: queixes i reclamacions**

L'any 2011 l'Ajuntament va crear una ponència municipal de Salut i Medi, en aquesta ponència participen les regidories de Salut Pública, Medi Ambient, Mediació, Habitatge, Policia Local, OAC i la Companyia d'Aigües de Vilanova i la Geltrú SAM.

La ponència tracta cada 15 dies tots els temes, queixes i reclamacions de la ciutadania on el denominador comú és la salut i el medi ambient. Donat que la majoria de les vegades els temes a tractar impliquen més d'una regidoria, el debat es fa d'una forma transversal i col·laborativa, intentant donar una resposta, dins de la complexitat dels temes tractats, el més àgil possible.

L'any 2016 es van atendre un total de 95 queixes i reclamacions, de les quals 60 estaven relacionades amb les plagues urbanes, 2 amb animals domèstics, 16 amb problemes en indrets habitats, 3 amb problemes relacionats amb l'aigua (pous, filtracions, reg, dipòsits d'aigua) i 14 amb altres problemes de salut i medi.

