

---

**MEMÒRIA DEL SERVEI DE SALUT PÚBLICA**  
**Any 2020**

---



**AJUNTAMENT DE**  
**Vilanova i la Geltrú**

## Índex

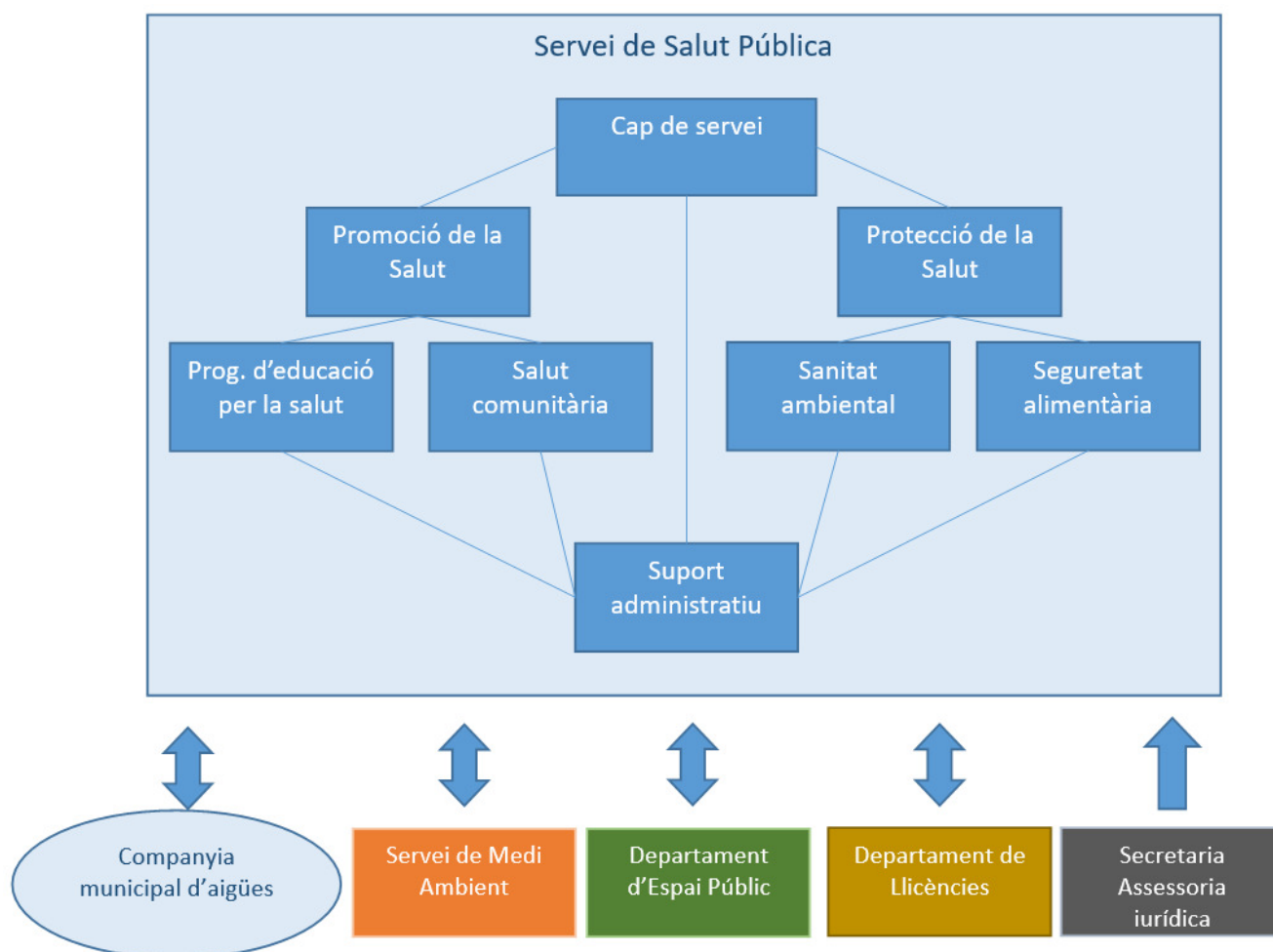
---

Organització i estructura del servei.....	4
Pressupost general .....	5
Línies de treball.....	7
PROMOCIÓ DE LA SALUT .....	9
Programa d'educació per la salut .....	10
Programa d'educació alimentària i nutricional.....	10
Programa de salut bucodental.....	20
Programa d'educació afectiva i sexual .....	23
Programa de prevenció del consum de drogues.....	25
Taller de prevenció dels trastorns de la conducta alimentària .....	26
Taller de prevenció d'accidents de trànsit .....	26
Projecte ECPAM. Escoles amb cuina promotora d'alimentació mediterrània...	26
PSalutJove. Programa Promoció de la Salut Jove .....	29
Assessoria de Salut – Oficina Jove .....	29
Punts Lila .....	29
Projecte Whatsapp .....	30
SAFAD .....	31
Campanyes de sensibilització i prevenció.....	31
PSComunitària. Programa de promoció de la Salut Comunitària .....	33
Suport econòmic i tècnic a associacions i dies municipals .....	33
Campanyes de donació de sang .....	33
Lluita contra la propagació de la pandèmia de COVID-19 .....	33
PROTECCIÓ DE LA SALUT.....	36
Seguretat alimentària.....	37
Cens i registre dels establiments minoristes d'alimentació .....	37
Vigilància i control dels establiments minoristes d'alimentació .....	38
Consells a particulars que realitzen activitats alimentàries ocasionals a la via pública.....	39
Cursos de formació per a la manipulació d'aliments.....	39
Assessorament als titulars dels establiments alimentaris .....	40
Actuacions davant denúncies i investigacions de toxiinfeccions alimentàries..	40
Cercle de comparació intermunicipal de Seguretat Alimentària.....	40

---

Sanitat ambiental .....	42
Vigilància i control sanitari de les piscines d'ús públic i dels poliesportius .....	42
Cens de les instal·lacions d'alt risc de proliferació de legionel·la .....	42
Cens de les instal·lacions de baix risc de proliferació de legionel·la .....	43
Vigilància i control sanitari dels establiments de pírcing, tatuatge i micropigmentació.....	43
Vigilància i control sanitari de l'aigua de consum .....	44
Queixes i reclamacions relacionades amb Sanitat ambiental .....	44
PLA DE SALUT .....	46

## 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.

M. José Garcia Calatayud, tècnica de grau mig, 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.

Edgar Trillo Papasey, auxiliar administratiu, 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	286.315,00€	277.120,16€
34.3110.16000	Seguretat Social	77.519,00€	74.751,26€
<b>Total Capítol I</b>		<b>363.834,00€</b>	<b>351.871,42€</b>

#### Capítol II

Aplicació	Concepte	Pressupostat	Executat
34.3110.2269902	Despeses diverses salut	1.800,00€	3.269,75€
34.3111.2269901	Protecció de la Salut	1.500,00€	305,42€
34.3112.2269900	Promoció de la Salut	50.000,00€	35.549,99€
34.3112.2269902	Suport actes d'entitats de salut	2.700,00€	0,00€
<b>Total Capítol II</b>		<b>56.000,00€</b>	<b>39.125,16€</b>

#### Capítol IV

Aplicació	Concepte	Pressupostat	Executat
34.3114.48000	Convenis Salut	8.500,00€	8.500,00€
<b>Total Capítol IV</b>		<b>8.500,00€</b>	<b>8.500,00€</b>

## → Ingressos

Aplicació	Concepte	Pressupostat	Drets reconeguts
34.31900	Inspecció sanitària (taxes d'inspecció i contro sanitari)	5.000,00€	2.663,15€
34.34903	Educació per a la salut (tallers d'educació per la salut)	10,00€	3.267,00€
34.34904	Formació en salut (formació de seguretat alimentària)	10,00€	1.080,00€
34.46130	Diputació, Seguretat alimentària	33.482,00€	79.037,40€
34.46132	Diputació, Promoció de la salut	45.667,00€	65.060,20€
	<b>Total ingressos</b>	<b>84.169,00€</b>	<b>151.107,75€</b>

## 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 2020 la irrupció de la pandèmia per COVID-19 ha trasbalsat el funcionament del Servei de Salut Pública. Per una banda, s'han vist limitades les actuacions habituals com són els tallers a les escoles i instituts del Programa d'Educació per la Salut donat que el dia 14 de març es van tancar les aules. Per altra, el tancament d'establiments de restauració i més tard la seva obertura incompleta ha fet reduir el nombre d'inspeccions de seguretat alimentària, limitant-se a les denúncies i controls estrictament necessaris. Similar ha estat la situació amb les inspeccions de sanitat ambiental a establiments de tatuatge, pírcing o micropigmentació.

La mateixa pandèmia, però, ens ha fet assumir altres responsabilitats que no estaven en les nostres línies de treball habitual. Així durant els primers mesos d'emergència sanitària hem fet de centre de coordinació de recollida de material sanitari, formem part activa de la Comissió COVID que valora tots els esdeveniments que es programen en espais públics o municipals, mirem de 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.

Ens hem coordinat amb l'atenció primària per establir estratègies de cribatge de la població i més tard per les vacunacions.

Hem adequat protocols per poder seguir donant els serveis essencials des de la municipalitat, hem atès dubtes de la ciutadania, hem treballat amb el Servei de Prevenció de Riscos Laborals per consensuar protocols d'actuació.

La pandèmia ha representat un repte i una oportunitat per millorar el treball transversal a l'Ajuntament i no deixar de millorar, no només des del Servei de Salut Pública.



---

# 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 2019/20 han quedat pendents de realitzar molts tallers amb motiu de la COVID-19. La programació dels tallers va quedar suspesa a partir del 14 de març de 2020 i no s'ha reprès fins al curs següent, l'octubre de 2020. Tot i així s'han realitzat un total de 72 tallers i hi han participat 1.686 alumnes d'educació infantil i primària.

## 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 llaminadures 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 2019-2020

Tallers programats	Tallers fets / nombre d'alumnes	Tallers pendents
21	9 / 182	12

## 2. Els petits gurmets

Taller adreçat a nens i nenes de P5 d'Educació infantil de segon cicle.

### Descripció i Metodologia

Projecció d'un audiovisual en què el personatge central, en Barretet, rep les explicacions de la seva àvia sobre les normes d'higiene, ordre i seguretat que s'han de tenir en compte quan ens disposem a cuinar, així com el vocabulari bàsic que farem servir per a l'elaboració dels nostres plats.

Al taller, els nens i les nenes, distribuïts en 4 grups i vestits amb davantal i barret de cuina, participaran activament en la preparació del menjar i posaran en pràctica tot el que han après anteriorment, elaboraran 4 plats diferents: el tren xup-xup, pinxos tutti-frutti, la cabana dels indis i el zoo d'animals.

El taller acaba amb tast dels plats que ells mateixos i els seus companys han cuinat.

### Objectius didàctics

- Referits a fets, conceptes i principis:
  - Conèixer i ampliar el vocabulari relacionat amb el menjar: aliments i cuina.
  - Entendre la importància d'esmorzar abans d'anar a l'escola.
  - Prendre consciència de la importància de rentar-se les mans abans de cuinar.
  - Adquirir consciència de què poden fer sols i què no, en una cuina (normes seguretat).
- Referits a procediments:
  - Rentar-se les mans correctament abans de cuinar.
  - Manipular aliments per preparar diferents plats i explicar els ingredients que els componen.
  - Elaborar plats senzills, demostrant les habilitats culinàries, hàbits higiènics i nutricionals que s'han mostrat al taller.
- Referits a valors, actituds i normes:
  - Participar en l'elaboració del plat.
  - Esforçar-se per tastar nous aliments.
  - Col·laborar en mantenir net l'espai.

Material

- Material fungible: Pa de motllo integral, verdures (enciam, tomàquet i pastanaga), formatge, olives senceres i olives tallades, tonyina, oli, maionesa, cigrons, bastonets de pa, vinagre balsàmic de Mòdena, palillos per brotxetes, davantal i barret.
- Material didàctic:
  - 2 Fitxes de treball per a l'alumnat.
  - 1 Guia per al professorat.

Curs 2019-2020

Tallers programats	Tallers fets / nombre d'alumnes	Tallers pendents
18	9 / 200	9

**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 2019-2020

Tallers programats	Tallers fets / nombre d'alumnes	Tallers pendents
16	7 (aula de Salut) + 3 (escola) / 245	6

## **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 2019-2020

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

### 5. Anem a l'hort

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

#### Descripció i metodologia

L'activitat consisteix en la visita a la Sínia Sant Gervasi per conèixer diferents tipus de conreus, els hivernacles, sistemes de reg i observar les diferents eines que es fan servir a pagès, i alhora explicar la importància d'adquirir uns hàbits alimentaris correctes i que aquests s'han de preservar durant tota la vida per afavorir un bon estat de salut, incidir en el consum de verdures i hortalisses per les seves propietats beneficioses: vitamines, minerals i fibra, així com les diferents maneres de menjar-nos aquest aliments.

En acabar es convida a un tast d'amanides amb productes de la Sínia.

#### Objectius didàctics

- Referits a fets, conceptes i principis:
  - Observar i conèixer les verdures i hortalisses des del seu origen.
  - Explicar el funcionament d'un hivernacle i les diferents feines de pagès.
  - Donar a conèixer la importància de consumir verdures i hortalisses de proximitat.
- Referits a procediments:
  - Escoltar i aprendre el valor nutritiu d'aquests aliments.
  - Descobrir la utilitat de l'hivernacle i diferenciar els tipus de reg.
  - Observar les eines de pagès.

- Referits a valors, actituds i normes:
  - Respectar els diferents espais de la s'ínia, marges, conreus,...
  - Mostrar interès i formular preguntes referents a les explicacions.
  - Esforçar-se per tastar els diferents aliments que conformen l'amanida.

### Material

- Material fungible: Verdures i hortalisses fresques (enciam, tomàquet, cogombre, pastanaga, rave, pebrot verd i pebrot vermell,...), olives i formatge fresc.
- Material didàctic:
  - 1 Llibreta per a l'alumnat.
  - 1 Guia per al professorat.

### Curs 2019-2020

Tallers programats	Tallers fets / nombre d'alumnes	Tallers pendents
13	3 / 70	10

*\* Habitualment aquest taller el fa una persona sola, només en casos excepcionals, com en el cas de fer dos grups classe alhora, hi aniran dues tècniques.*

## **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 2019-2020

Tallers programats	Tallers fets / nombre d'alumnes	Tallers pendents
23	14 / 348	9

## **7. De la barca al plat**

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

### Descripció i Metodologia

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

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

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

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

### Objectius didàctics

- Referits a fets, conceptes i principis:
  - Entendre la importància del consum de peix, 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 2019-2020

Tallers programats	Tallers fets / nombre d'alumnes	Tallers pendents
19	9 / 225	10

## **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 còm 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 2019-2020

Tallers programats	Tallers fets / nombre d'alumnes	Tallers pendents
24	18 / 416	6

### → 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 laminadures 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 2019-2020

Tallers programats	Tallers fets / nombre d'alumnes	Tallers pendents
24	18 / 463	6

## 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 passatemps, 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 laminadures 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 2019-2020

Tallers programats	Tallers fets / nombre d'alumnes	Tallers pendents
13	11 / 224	2

**3. Cuida't les dents**

Adreçat a nens i nenes de 1r curs de cicle inicial d'Educació primària.

Descripció i metodologia

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

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

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

Objectius

- Donar a conèixer la importància d'una bona higiene bucodental.
- Aprendre les funcions que tenen les dents.
- Adquisició d'hàbits d'higiene bucodental.
- Conèixer els aliments saludables i els que provoquen càries.
- Recordar la relació entre el consum d'aliments d'alt contingut en sucre i la manca d'higiene, amb la aparició de la càries dental.

Material

- 1 kit de raspall de dents i minipasta.
- 1 Llibreta didàctica.
- 1 Postal amb recomanacions.
- 1 Guia per al professorat.

Curs 2019-2020

Tallers programats	Tallers fets / nombre d'alumnes	Tallers pendents
12	11 / 275	0

\* Es va anul·lar el taller previst amb l'escola Divina Providència.

## → 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 2019-2020 van participar en aquests tallers 1.412 alumnes d'educació primària i secundària en un total de 60 tallers, A més, s'han fet 8 tallers a un total de 144 alumnes de batxillerat i cicles formatius. També es realitzen tallers en l'àmbit d'educació no formal (s'ha realitzat 1 intervenció amb 7 alumnes de la UEC).

El confinament degut a la Covid va obligar a suspendre molts tallers i la xerrada que habitualment es feia adreçada a famílies.

Nom del taller	Curs al qual s'adreça	Alumnes participants	Nombre de tallers
Crèixer, sentir i estimar	5è EP	313	14
Canvia el meu cos, canvio jo	6è EP		
Sexualitat i afectivitat	1r ESO	117	5
Sexualitat i afectivitat	2n ESO	493	22
Sexualitat i afectivitat	3r ESO	80	3
Sexualitat i afectivitat	4t ESO	409	16
Sexualitat i afectivitat	Batxilletar i Cicles Formatius	144	8
Sexualitat i afectivitat	Educació no formal	7	1



## → 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, centre de menors no acompanyats i centre obert). 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 2020, s'ha realitzat 1 xerrada per a famílies que, 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 47 visualitzacions.

El curs 2019-2020 van participar en aquests tallers 785 alumnes de secundària en un total de 35 tallers, 5 dels qual van ser de tecnoadiccions. A batxillerat i cilces formatius es van fer 10 tallers, amb 214 alumnes i 1 a la UEC, amb 6 alumnes. Com en la resta de tallers, la pandèmia ha significat l'anul·lació de nombrosos tallers.

Nom del taller	Curs al qual s'adreça	Alumnes participants	Nombre de tallers
Sense fums	1r ESO	77	4
Tecnoadiccions	1r ESO	125	5
Prevenció de drogues	2n ESO	303	14
Prevenció de drogues	3r ESO	187	8
Prevenció de drogues	4t ESO	83	4
Prevenció de drogues	Batxilletar i Cicles Formatius	214	10
Prevenció de drogues	UEC	6	1

## → Taller de prevenció dels trastorns de la conducta alimentària

### Objectius

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 un col·loqui posterior amb el grup classe.

### Metodologia

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.

El curs 2019-2020 van participar en aquest taller 370 alumnes en un total de 14 tallers. L'estat d'alarma per la Covid va provocar l'anul·lació de diversos tallers.

## → Taller de prevenció 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 2019-2020 van participar en aquest taller 805 alumnes en un total de 28 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. 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 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, només fins al mes de març, es van revisar 78 menús originals, que van portar a 132 revisions, amb una mitjana de 2 revisions per menú. La major part de menús (36%) es van revisar dos cops i un 34% només va requerir una revisió. Un 18% dels menús originals revisats no retornen amb les modificacions aconsellades.

Revisions de menús escolats (curs 2019-2020)	
Total d'empreses que envien menús	10
Total de centres que tenen menús revisats per la Regidoria de Salut*	15
Nombre de menús originals	78
Totla de menús revisats (incliu menús repetits)	132
Mitjana de revisions per menú	2
Nombre màxim de revisions d'un sol menú	5
Nombre de menús que s'han revisat 1 cop	27

Nombre de menús que s'han revisat 2 cops	29
Nombre de menús que s'han revisat 3 cops	1
Nombre de menús que s'han revisat 4 cops	5
Nombre de menús que s'han revisat 5 cops	4
Nombre de menús que no s'han retornat amb les modificacions	14

*\* 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 2020 hi va haver 10 consultes presencials, 12 via telefònica o per correu electrònic i 29 consultes per WhatsApp.

Per altra banda, a la mateixa Oficina Jove, es presta el servei de l'assessoria afectivo-sexual. És igualment un servei confidencial i gratuït que s'ofereix a les persones joves de manera presencial a la pròpia Oficina, a través del servei de consultes en línia o per Whatsapp. Durant el 2020, s'han atès presencialment 104 joves i hi ha hagut 7 consultes per correu electrònic o per telèfon. S'han atès 15 consultes per via WhatsApp.

Aquest 2020 durant tot el confinament domiciliari i els mesos posteriors a nivell preventiu l'Oficina Jove ha estat tancada al públic i això ha fet que el nombre d'assessories presencials hagi disminuït respecte altres anys. Davant d'això es van provar altres formules per no aturar el servei i poder oferir als i les joves l'assessoria. S'ha augmentat molt la difusió per les xarxes socials i l'ús de les plataformes virtuals.

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,...), salut emocional, sida i altres malalties de transmissió sexual, temes de parella, relacions amb la família, atenció psicològica.

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	10
Assessoria de sexualitat i afectivitat	104
<b>Total persones usuàries ateses</b>	<b>114</b>

### → 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 2020 només s'han pogut fer intervencions al Carnaval i a la revetlla de Sant Joan perquè la resta d'any les festes han estat prohibides a nivell preventiu per la COVID-19.

Aquest 2020 s'han fet 4 Punts lila i aproximadament 569 persones (441 dones i 128 homes) s'han apropiat al punt.

Tipus actuació	Nombre actuacions
Intervencions – Punts Lila	4 actuacions
Atencions individuals	569 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 2020 es van rebre un total de 49 consultes via Whatsapp de les quals el 59% feien referència a drogues, el 31% a temes de sexualitat i el 10% a altres temes.

Tipus consulta	Nombre de consultes
Consulta sobre drogues	29
Consulta sobre sexualitat	15
Consulta sobre problemes conductuals	5
<b>Total consultes</b>	<b>54</b>

## → 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 2020 s'han fet 97 visites presencials i 46 a través del telèfon. En total s'han atès 36 persones, 23 dones i 13 homes. A destacar que tot i haver atès 36 persones al llarg d'aquest 2020, s'han tractat 31 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 31 situacions o casos, 10 eren primeres visites, 18 seguiments (casos ja iniciats anteriorment) i 3 nous motius de consulta; 13 han estat casos familiars, és a dir, famílies preocupades pel consum de drogues d'un familiar. En total s'han atès 9 dones i 4 homes. Això vol dir que en la gran majoria de visites familiars, hi ha una dona com a demandant que en 9 casos va acompanyada d'un home (generalment la parella).

SAFAD	
Primera visita	10 casos
Usuaris en seguiment	18 casos
Nous motius	3 casos
<b>Total persones ateses</b>	<b>36 (23 dones i 13 homes)</b>
Visites realitzades	143
Derivacions a altres serveis	9

## → 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.

L'any 2020 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.

Durant el 2020 no s'ha fet cap campanya associada a la festa però des de l'Oficina Jove s'han fet diferents vídeos informatius que s'han penjat a les xarxes i s'ha fet difusió.

- Campanya de prevenció COVID entre els joves. Revetlla de Sant Joan. 22 de juny. 110 reproduccions a Instagram.

- Campanya de prevenció COVID entre els joves. 9 i 20 de juliol. 143 i 134 reproduccions a Instagram.
- Dia Internacional de l'Orgull LGBTI. 28 de juny.



## **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 2020, s'han concedit subvencions a 7 associacions que han facilitat que s'organitzessin jornades de sensibilització, activitats per a les persones afectades i suport en la celebració dels dies mundials relacionats amb determinades malalties.

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

<b>Associacions</b>	<b>Subvenció</b>
Associació Marinada VNG	871,00€
Associació autisme amb futur	1.317,00€
Associació Espanyola contra el Càncer	1.481,00€
AFA Escola El Margalló	1.317,00€
Associació Catalana per al Parkinson	1.152,00€
AFAMMG	1.317,00€
Activament Catalunya Associació	1.045,00€

### **→ Campanyes de donació de sang**

Durant l'any 2020, 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. Així durant l'any 2020 es van arribar a fer fins a 9 campanyes, amb un total de 1.096 donacions de sang i 137 de plasma.

### **→ Lluita contra la propagació de la pandèmia de COVID-19**

Des de l'inici de la pandèmia el Servei de Salut Pública ha estat en primera línia de la resposta municipal per al seu control:

- A.** Ha format part del Comitè de coordinació del COVID amb 3 persones (el regidor, una metgessa i la cap de Servei).

- B.** Com a servei de referència, s'ha estat en contacte amb ASPCAT, Diputació de Barcelona, Federació Catalana de Municipis, Col·legi de Metges, Col·legi de Veterinaris i Col·legi de Psicòlegs per anar actualitzant les diferents instruccions i recomanacions que anaven arribant i fer-les arribar als departaments corresponents i per donar resposta als assessoraments sol·licitats.
- C.** Assessorament a altres departaments o serveis sobre qüestions relacionades amb el COVID-19:
- Departament de Recursos Humans i Prevenció de Riscos Laborals
    - Participació en el comitè tècnic per establir actuacions des de RRHH
    - Assessorament en l'aplicació dels tests ràpids serològics cedits per la Diputació de Barcelona
    - Assessorament sobre la manipulació i l'ús dels diferents tipus de mascaretes
    - Assessorament en la utilització de desinfectants per als llocs de treball
  - Departament de Projecte Ciutat: Assessorament al Clúster de desenvolupament econòmic
    - Recomanacions per a la prevenció del Covid-19 per als establiments de restauració amb repartiment a domicili
    - Recomanacions per a la prevenció del Covid-19 per als establiments alimentaris
  - Departament d' Acció Social:
    - Assessorament en l'actuació davant de possibles casos positius a l'equipament per a persones sense llar (Pavelló de les Casernes)
  - Regidoria de Participació: Assessorament per a l'organització d'entregues i recollides dels voluntaris de la xarxa que es va crear durant el confinament.
- D.** Protecció Civil: participació en la Comissió Covid, encarregada de valorar tots els actes que es volien dur a terme en espais públics, municipals o de gestió municipal. La Comissió està formada per tècnics/es de Protecció Civil, Espai Públic i Salut.
- E.** Establiment de l'aula de salut com a punt de recollida i distribució de material de protecció sanitària:
- Recollida de roba de cotó (peces, llençols) per fer mascaretes casolanes i recollida del material elaborat (10.118 mascaretes casolanes fins al dia 27/04).
  - Recollida de material tnt i impermeable per fer bates de protecció sanitària i recollida del material elaborat (246 bates fins al dia 27/04)
  - Recollida d'altres tipus de material de protecció sanitària ja fabricat provinent de compres i donacions (mascaretes higièniques, gorres i peücs d'un sol ús)

Abans de la seva distribució, totes les mascaretes casolanes es van esterilitzar en autoclau (diversos dentistes i Camils van col·laborar).

Es van distribuir 4.500 mascaretes entre serveis essencials, mercats, voluntaris i altres col·lectius concrets (mercats, USM, Selsa, recepció, VNG Aparcaments, OAC, Companyia D'Aigües, Canal Blau, jardineria, Tegar, Acció Social, Participació, Cap Sant Joan, La Plataforma,...)

Es van distribuir 40 gorres protectores i 46 peücs a AISSA.

Bates: Entregades a Camils (18), AISSA (119) i altres residències privades (46). També a algunes de fora de Vilanova com el Redòs de Ribes (43 bates i 50 mascaretes).

Es van recollir donacions de gorres i peücs d'un sol ús i mascaretes quirúrgiques, que es van repartir a AISSA i atenció primària.

- F.** Coordinació amb la gestora del cementiri municipal, per facilitar les dades de la capacitat del cementiri per a l'aplicació SITMUN de la DIBA.
- G.** Actuacions amb les entitats/associacions adscrites a la Regidoria de Salut: es va contactar amb les entitats de salut per conèixer l'impacte de la pandèmia en les seves activitats. Es va fer difusió del servei d'ajuda psicològica que oferien a tota la població AFAMM Garraf i AECC.
- H.** Creació d'un grup de treball per a l'atenció a usuaris i famílies amb problemes de salut mental, en context COVID19 i post COVID19, format pels 3 centres d'atenció primària, Centre salut mental adults, Centre salut mental infantil i juvenil, Regidoria d'Acció Social, Associació familiars i afectats malalts mentals Garraf i Hospital Sant Camil.
- I.** Es va coordinar la tasca del grup de psicòlegs voluntaris que es va constituir amb els centres residencials.
- J.** Actuacions a nivell comunitari:
  - Gestió de preguntes de la ciutadania: Respostes a les preguntes de la ciutadania relacionades amb diferents aspectes de la pandèmia. Es van atendre 38 consultes arribades per correu electrònic, carpeta ciutadana o telèfon.
  - Gestió de queixes: Gestionar les queixes sobre les mesures de prevenció d'establiments alimentaris rebudes per correu electrònic o per telèfon.
  - Publicació d'informació diversa a les xarxes socials.

---

# 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 2020 teníem 707 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 2020 es van complimentar 100 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	707
Establiments de nova apertura 2020	98

Classificació dels establiments segons el risc		
Risc	Nombre establiments	% dels establiments censats
Alt	213	30%
Mig	306	43%
Baix	188	27%

### → 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 2020, 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 2020 el 5% 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 60 visites d'inspecció a 35 establiments.

El total d'inspeccions realitzades han generat 35 advertiments i requeriments, 2 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

<b>Vigilància i control dels establiments minoristes d'alimentació</b>		
<b>Total establiments visitats</b>	<b>35</b>	<b>5% total censats</b>
Conformitats instal·lacions	31	89% visitats
Conformitats manipulació	31	89% visitats
Conformitats autocontrols	14	40% visitats
<b>Nombre d'inspeccions</b>	<b>60</b>	
Advertiments generats	35	
Requeriments generats	0	
Motivades per denúncies	11	
Sancions generades	0	
Mesures cautelars generades	2	

### → 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 2020, degut a la crisi sanitària, no es va registrar cap activitat alimentària 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 2020 només es va poder organitzar 1 curs bàsic per a manipuladors d'aliments, i va haver de ser en línia. Hi van participar 9 persones. No es va poder realitzar cap curs d'al·lèrgens.

### → **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 2020 es van assessorar 150 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 2020 es van realitzar 11 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:

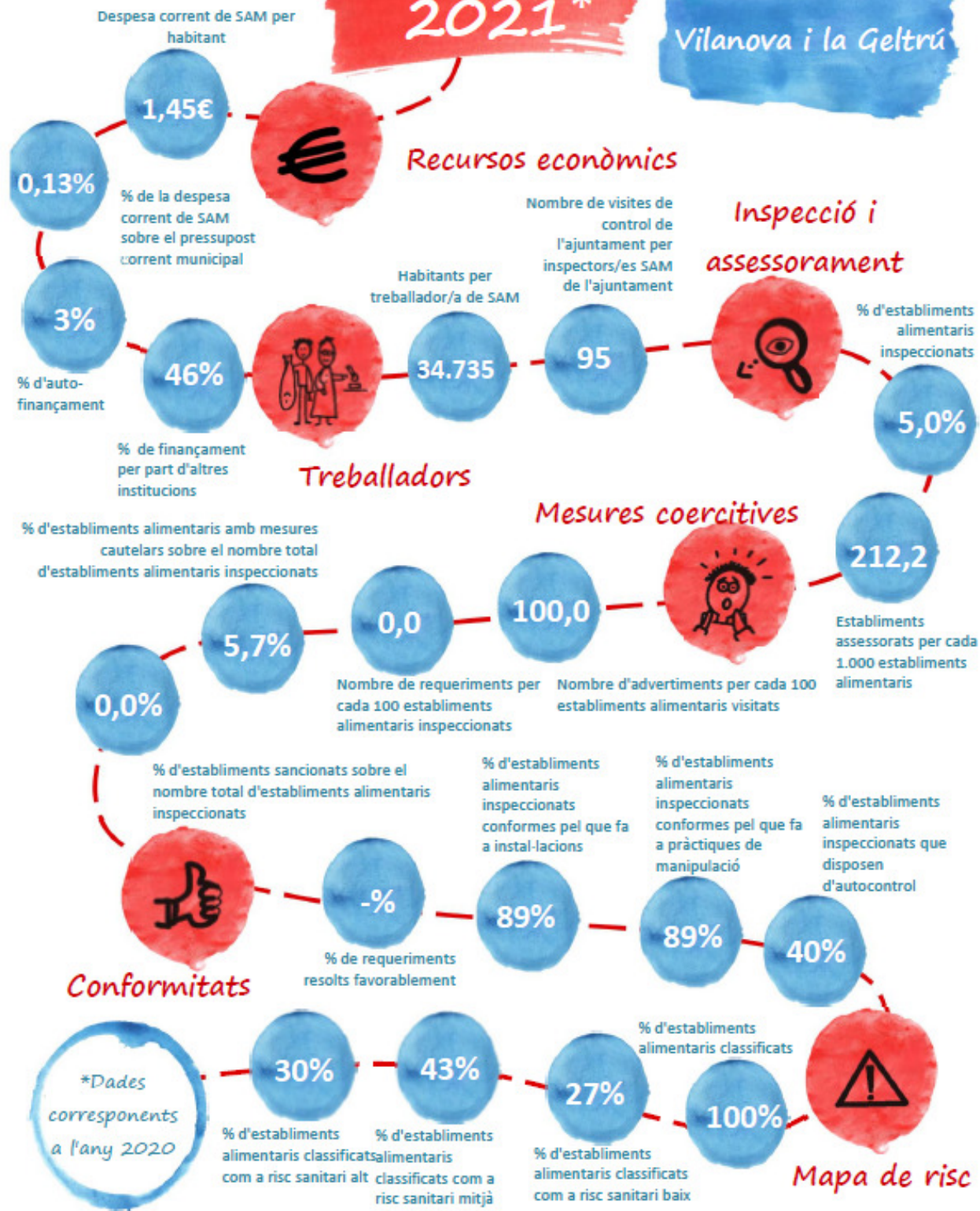
- Mesurar, comparar i avaluar resultats, mitjançant uns indicadors comuns consensuats.
- Formar un grup de treball per intercanviar experiències.
- Impulsar la millora dels serveis.





# 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 2020 i degut a la crisi sanitària, aquestes instal·lacions van veure alterat el seu funcionament.

L'any 2020 teníem censades 24 piscines d'ús públic, de les quals es va fer control documental.

L'any 2020 hi havia 7 poliesportius censats, però no s'hi va fer cap actuació.

### → 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 higièncics 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 2020 hi havia censats a Vilanova i la Geltrú:

- 16 torres refrigeració
- 46 sistemes d'aigua calenta sanitària amb acumulador i circuit de retorn (ACS)
- 2 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 2020 al cens hi constaven:

- 80 regs per aspersió
- 9 nebulitzadors alimentaris, en 6 establiments alimentaris
- 4 fonts ornamentals
- 7 túnels o serveis de rentat de vehicles
- 27 sistemes d'aigua sanitària
- 16 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 2020 hi havia 14 establiments de pírcing, tatuatge i micropigmentació censats i autoritzats.

## → **Vigilància i control sanitari de l'aigua de consum**

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

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

El reial decret (RD) 140/2003, de 7 de febrer, pel qual s'estableixen els criteris sanitaris de la qualitat de l'aigua de consum humà, 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 2020 es van analitzar 32 mostres d'aigua de boca, totes han sortit correctes en relació als paràmetres analitzats segons normativa vigent.

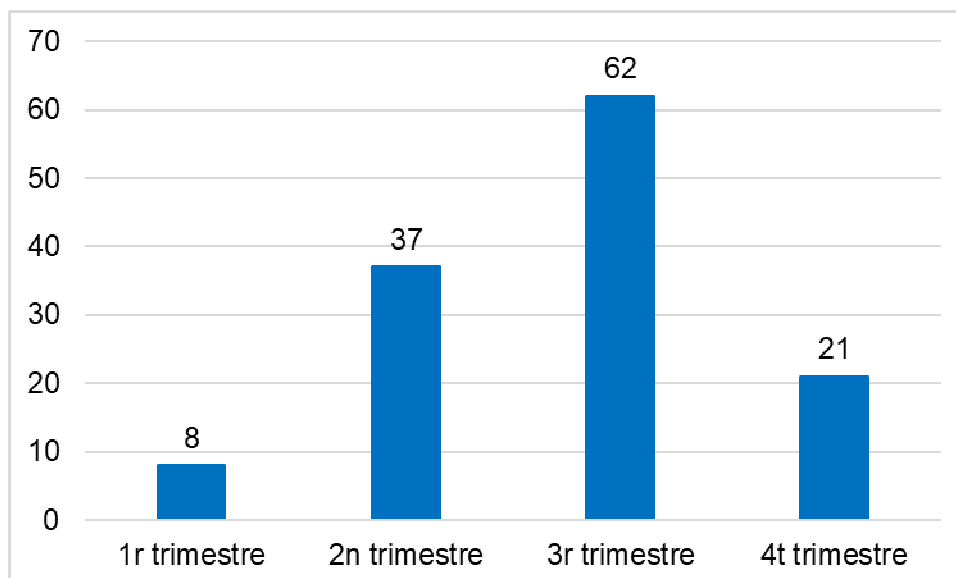
L'any 2020 es van rebre 4 incidències d'incompliment dels paràmetres de l'aigua potable en xarxes internes d'edificis de veïns.

## → **Queixes i reclamacions relacionades amb Sanitat ambiental**

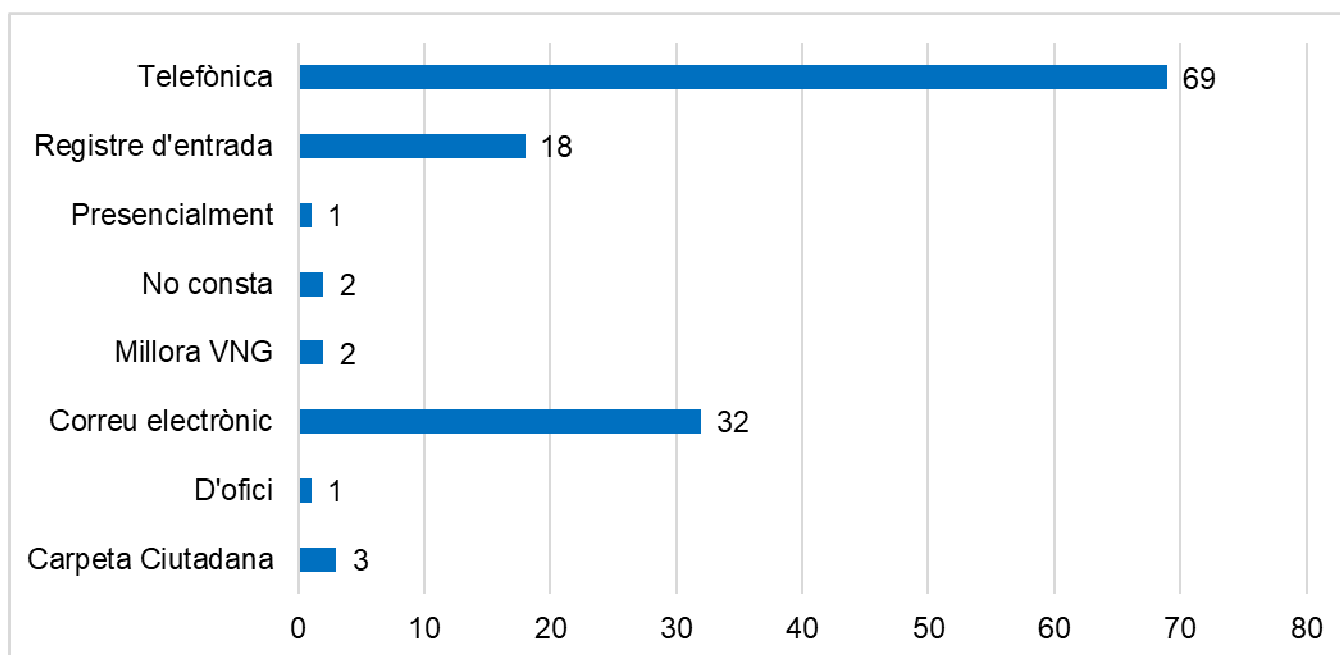
La majoria de les vegades són queixes que impliquen més d'una regidoria, es treballa d'una forma transversal i col·laborativa, intentant donar una resposta, dins de la complexitat dels temes tractats, el més àgil possible.

L'any 2020 es van atendre un total de 128 queixes i reclamacions, de les quals 90 estaven relacionades amb les plagues urbanes, 12 amb problemes en indrets habitats, 5 amb problemes relacionats amb l'aigua (aigües residuals, aigua de boca, filtracions) i 21 amb altres problemes de Sanitat ambiental (majoritàriament queixes per brutícia al carrer).

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



La principal via d'entrada de les queixes és la telefònica:



---

# PLA DE SALUT

---

## Pla de Salut

L'any 2019 es van iniciar les reunions del grup motor per la redacció del Pla de salut municipal que s'havia d'aprovar l'any 2020. La irrupció de la pandèmia de la COVID-19 va obligar-nos a deixar de banda aquest projecte per poder dedicar tots els esforços a la lluita contra la propagació de la pandèmia. El darrer trimestre de l'any es va reprendre aquesta redacció que finalment veurà la llum el 2021.

El Pla d'acció és l'aposta estratègica del municipi per oferir un entorn local més respectuós i promotor de la salut. Es vertebrava entorn 10 eixos temàtics, que es despleguen en un seguit d'objectius i actuacions específiques:

Eixos temàtics	Principis rectors	
1. Activitat física i esport	<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;"> <p><b>COORDINACIÓ I GOVERNANÇA</b></p> <p>Co-producció Intersectorialitat Detecció i avaluació</p> </div> <div style="text-align: center;"> <p><b>INTERSECCIONALITAT</b></p> <p>Perspectiva de gènere Interculturalitat Vulnerabilitat socio-econòmica Diversitat funcional Envel·liment actiu</p> </div> </div>	
2. Hàbits alimentaris		
3. Benestar emocional, salut mental i suport social		
4. Relacions sexuals, afectives i reproductives		
5. Ús de substàncies, pantalles i jocs d'atzar		
6. Malalties específiques		
7. Recursos de salut		
8. Sostenibilitat i medi ambient		
9. Habitatge		
10. Protecció de la salut		

La implementació del Pla local de salut ha de promoure la participació ciutadana i el treball col·laboratiu per a la co-producció de polítiques públiques relacionades amb la salut.