



Transparencia de los resultados del control sanitario de los establecimientos de restauración

Recibido: 06/06/2018

Aceptado: 10/06/2018

¿Por qué en nuestro país no es una práctica habitual que las administraciones den a conocer de manera desagregada y fácil de interpretar los resultados de las inspecciones sanitarias de los establecimientos de restauración?

Matizo “desagregada” para diferenciarla de la información agrupada que sí podemos encontrar públicamente, generalmente en las páginas web o en las memorias de actividades de la mayoría de las administraciones sanitarias en relación a los resultados globales de los programas de inspección.

En cuanto a “fácil de interpretar” me refiero a que cualquier persona consumidora sea capaz de identificar claramente si los establecimientos de restauración han sido inspeccionados y cuál ha sido el resultado del control, en pocas palabras si está limpio, si aplican correctas prácticas de manipulación, si utilizan buenas materias primas, etc... en definitiva si son responsables de preservar nuestra salud además de dar satisfacción a nuestro apetito.

Los ciudadanos de este país disponemos del suficiente marco jurídico que nos ampara (Ley 19/2013, de 9 de diciembre, de transparencia, acceso a la información **pública y buen gobierno** (Estado Español) y otras leyes autonómicas con similares finalidades). En la ley catalana se define a la transparencia como “La acción proactiva de la administración de dar a conocer la información relativa a sus ámbitos de actuación y sus obligaciones, con carácter permanente y actualizado, de la manera que resulte más comprensible para las personas y por medio de los instrumentos de difusión que les permitan un acceso amplio y fácil a los datos y les facilite la participación en los asuntos públicos”.

La transparencia y la información al consumidor es uno de los principios en los que se basa la política de seguridad alimentaria de la Unión Europea, de igual manera numerosos países no comunitarios recogen y practican este principio por lo que respecta a la información de las condiciones higiénicas de los establecimientos de restauración e incluso del total de establecimientos alimentarios.

En septiembre del 2016, la Comisión de Garantía del Derecho de Acceso a la Información Pública de Cataluña (GAIP) resolvió una reclamación de un medio de comunicación ante una administración local en la cual exigía disponer de información sobre las inspecciones sanitarias en los restaurantes de la ciudad desglosada por nombre del establecimiento, dirección y resultado de las últimas inspecciones de sanidad, la

GAIP dictaminó que la publicación de los resultados de las inspecciones de sanidad es "favorable a la salud pública y a los derechos de los consumidores y usuarios, en la medida que tendrían elementos objetivos para escoger opciones de consumo de servicios de restauración más adecuados desde el punto de vista de la salud pública, estimulando también un mejor cuidado de bares y restaurantes".

¿Qué debe ser transparente para el consumidor?

Pues la información que sea determinante para su toma de decisiones y que está en poder de la administración y los poderes públicos (entro o no entro en un restaurante a comer con garantías),

¿Para qué?

Para dar cuentas a la ciudadanía de las actividades, el ejercicio de sus funciones y la gestión de los recursos públicos (conozco el trabajo de los inspectores para proteger mi salud, se cómo se penaliza a un establecimiento si no actúa correctamente).

¿De qué manera se debe garantizar la transparencia?

Constante, proactiva, actualizada, accesible, comprensible, intuitiva i fácil de localizar (me siento informado y puedo comer tranquilo).

Parece que, a pesar de las leyes, sentencias y el convencimiento que la transparencia puede favorecer a los consumidores y estimular la sana competencia de los propios restauradores por no verse mal puntuado públicamente, existen dificultades para garantizar una información transparente.

Así las administraciones competentes, las locales y las autonómica, hacen su trabajo, pero deben hacer más esfuerzos para conseguir la mejor y más clara comunicación posible hacia el consumidor ya que Informar al consumidor con datos agregados resulta impreciso, por otro lado, ofrecerle los datos en crudos formatos estadísticos sólo puede ser útiles para personas expertas, pero poco claros e incluso confusos para el consumidor de a pie.

Es necesario poner en práctica en nuestro país los formatos comunicativos de la clasificación de la higiene de los establecimientos de restauración claros y visuales, y que tengan una relación estrecha con el resultado de las inspecciones tal como vienen utilizando desde hace tiempo otros países de nuestro entorno, Dinamarca, Reino Unido, Francia, Nueva York, etc. De manera general los denominamos SICCHER (Sistema de Información al Consumidor sobre la Clasificación de la Higiene de los Establecimientos de Restauración).

Transparencia de los resultados del control sanitario de los establecimientos de restauración

Por su parte, la ciudadanía debe hacer también un importante esfuerzo para una comprensión efectiva de la información que se le ofrece. Debe además ser capaz de interpretarla en su justa medida evitando que, lo que debe ser una información al alcance y en beneficio de todos, acabe siendo un obstáculo debido a percepciones poco realistas de lo que es un establecimiento de restauración. Detectar irregularidades en un establecimiento no siempre indica una pérdida de seguridad para los consumidores. Publicar los datos en este sentido no es más que la evidencia de que las administraciones están cumpliendo su cometido de detectar irregularidades y requerir su corrección al responsable del establecimiento.

¿Sería factible implantar un Sistema de Información Pública de la higiene de los establecimientos de restauración en Cataluña?

Esta fue la pregunta que la Agencia de Salud Pública de Cataluña, se hizo en el 2015, para intentar responder a esta pregunta con rigor, propusimos a dos alumnas del postgrado en Salud Pública e inspectoras municipales de salud que realizaran su Trabajo de post grado para ver cuál podía ser la respuesta.

Aceptaron el reto, así pues, los siguientes datos y tablas que intentan responder a la pregunta formulada pertenecen al Trabajo de Postgrado en Salud Pública de Cataluña " Propuesta de un modelo de sistema de información al consumidor de la higiene de los establecimientos de restauración comercial" 2016-17 de Mercè Almirall y M^a José García.

Algunos antecedentes sobre los modelos SICCHERs:

Existen diferentes modelos para valorar la higiene de los establecimientos de restauración y representar el resultado de manera fácilmente comprensible para los consumidores. De manera general los denominamos sistemas SICCHER (Sistema de Información al Consumidor sobre la Clasificación de la Higiene de los Establecimientos de Restauración).

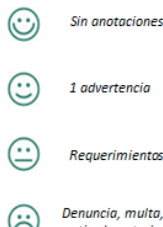


Dinamarca en 2001 fue el primer país europeo en implantar este tipo de sistema, Reino Unido en el 2004, Francia en 2015, algunas importantes ciudades de EEUUAA como Nueva York y los Ángeles disponen de SICCHER des de 2010.

Estos Sistemas tienen todas unas características comunes:

- Diseño de los cuestionarios de valoración para realizar las inspecciones acordes con los requisitos y normativa sanitaria.
- Diseño del sistema de clasificación visual gráfico de clasificación de los establecimientos inspeccionados con un gradiente de higiene de menos a más (ex. Reino Unido numeración 0,1,2,3,4,5; Dinamarca emoticones con sonrisas, Nueva York A, B, C).

- Publicidad en web oficial e incluso en la puerta del establecimiento de restauración de la clasificación, de igual manera también es público el cuestionario y los criterios de evaluación utilizados.
- Los SICCHERs surgen como iniciativa de las propias administraciones competentes en el control sanitario de los establecimientos bien sean nacionales i/o locales y la mayoría son de implantación obligatoria.

Tabla 1. Características generales de los sistemas de clasificación,

	Dinamarca	Reino Unido	Nueva York	Nueva Gales del Sud
Año implantación del sistema	2001	2004	2010	2011
Organización que lo lidera	Administración pública	Administración pública	Administración pública	Administración pública
Administración pública que elabora el sistema	Administración estatal "Ministry of Environment and Food"	Administración estatal "Food Standards Agency" y administraciones locales	Administración local "NYC DOHMH"	Administración regional "NSW Food Authority"
Administración pública que aplica el sistema	Administración estatal	Administración local	Administración local	Administración local
Adhesión de las empresas al sistema	Obligatoria	Obligatoria	Obligatoria	Voluntaria
Sistema de clasificación y su gradación	<p>"Smiley Scheme"</p>  <p>Sin anotaciones</p> <p>1 advertencia</p> <p>Requerimientos</p> <p>Denuncia, multa, retirada autorización</p> <p>Elite-smiley</p> <p>4 caras sonrientes consecutivas y sin observaciones</p>	<p>"Food Hygiene Rating"</p>  <p>Establecimientos nuevos o cambio:</p> <p>AWAITING INSPECTION</p> <p>Establecimientos exentos:</p> <p>EXEMPT</p> <p>En Escocia:</p> <ul style="list-style-type: none"> - "Pass" - "Improvement required" 	<p>"Restaurant grades"</p> <p>INSPECCIÓN INICIAL</p> <ul style="list-style-type: none"> - 0 a 13 puntos A Sin anotaciones - 14 a 27 puntos Ninguna tarjeta - 28 o más puntos Ninguna tarjeta <p>REINSPECCIÓN (>8 días)</p> <ul style="list-style-type: none"> - 0 a 13 puntos A Sin anotaciones - 14 a 27 puntos B GRADE PENDING - 28 o más puntos GRADE PENDING 	<p>"Scores on doors program"</p>  <ul style="list-style-type: none"> ★★★★★ Excelente ★★★★☆ Muy bien ★★★☆☆ Bien

Transparencia de los resultados del control sanitario de los establecimientos de restauración

Tabla 3. Características de los sistemas relacionados con la transparencia y los consumidores

		Dinamarca	Reino Unido	Nueva York	Nueva Gales del Sud
Publicidad de la gradación	En la puerta del establecimiento	Si y el último informe de la inspección	Si - Obligatorio en Gales e Irlanda del Norte - Opcional en Inglaterra y Escocia	Si	Si
	En la web de la empresa alimenticia	Si, obligatorio	No disponemos de información	No disponemos de información	Si
	En la web del sistema	http://www.findsmiley.dk	http://ratings.food.gov.uk/	http://www1.nyc.gov/site/doh/services/restaurant-grades-page	http://www.foodauthority.nsw.gov.au/rp/scoresondoors/whatsnew
	En la web de cada municipio	-	Si	-	Si
	Aplicación por el móvil	No	Si	Si	No
Disponen de una guía para el consumidor en la web del sistema (Cómo acceder a las gradaciones y explicación del proceso de clasificación)		Si	Si	Si	Si

Para conocer la opinión de los sectores y profesionales que estarían implicados en la implantación en Cataluña de los SICCHERs se realizó una **encuesta opinión** con un **cuestionario auto complementado** a partir de Google Drive con 16 preguntas relacionadas con el sistema y las características de los SICCHERs. Se obtuvieron 450 respuestas. La muestra incluye 254 mujeres (57%) y 194 hombres (43%) y la media de edad es de 43 años y las edades están comprendidas entre los 16 y los 70 años.

La población diana pertenecían a los cuatro sectores implicados más directamente:

Sector Administración, formado por los técnicos, inspectores y cargos de mando que trabajan en la administración autonómica, los Departamentos de Salud Pública de los ayuntamientos, y en las cuatro Diputaciones catalanas.

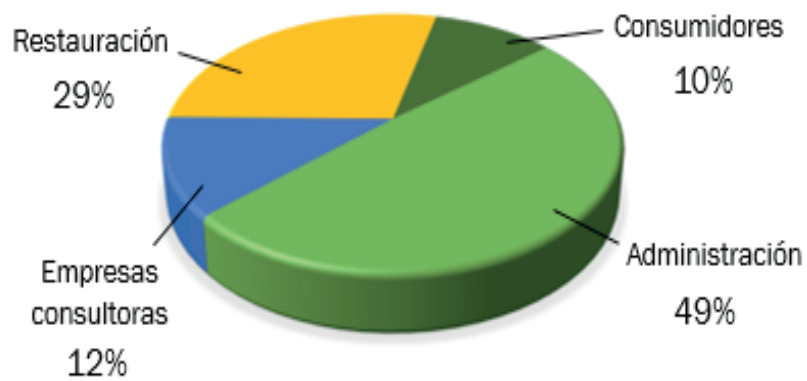
Sector restauración, incluye los restauradores agremiados a los Gremios de restauración y escuelas de hostelería de Cataluña.

Sector de empresas consultoras, formado por empresas privadas consultoras y asesoras en seguridad alimentaria y laboratorios de análisis alimentario.

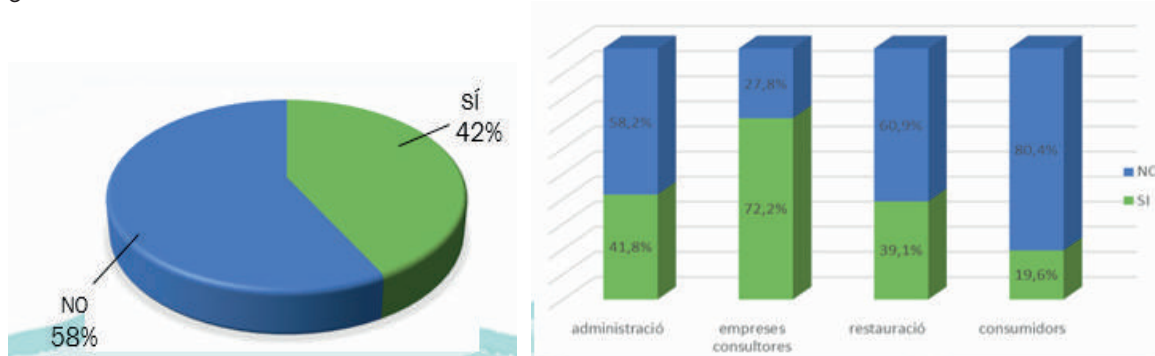
Sector de los consumidores, formado por las asociaciones de consumidores.

Resultados de la encuesta

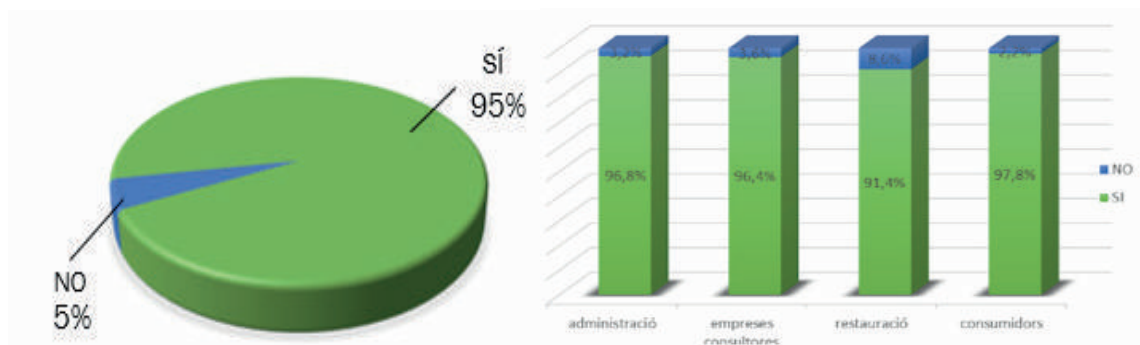
Distribución de las 450 respuestas por sectores



¿Tenéis conocimiento de la existencia de los SICCHERS?



¿Es necesario disponer de un SICCHER?

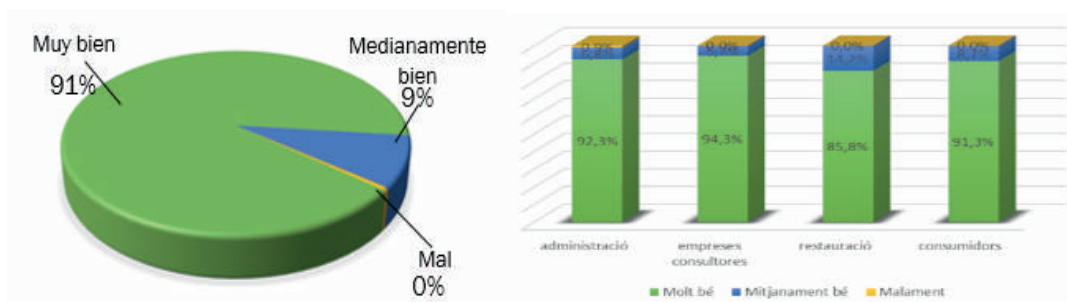


Transparencia de los resultados del control sanitario de los establecimientos de restauración

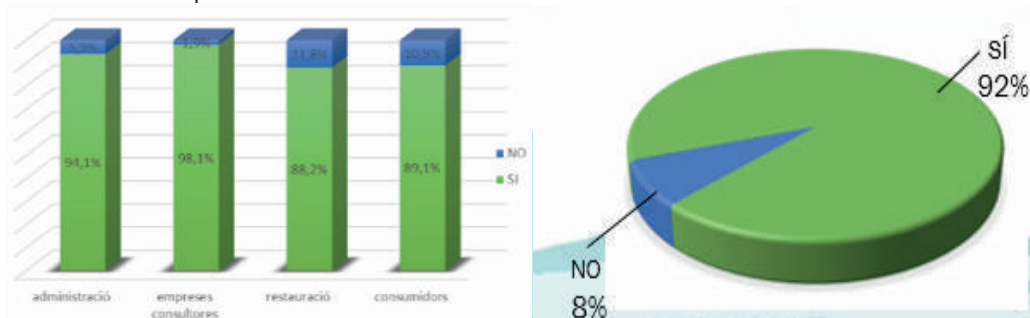
¿Los resultados deberían de ser públicos?



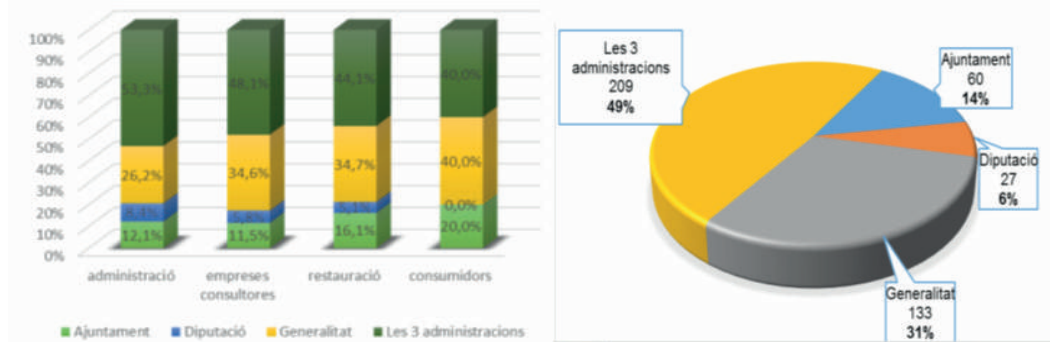
¿Cómo valoraría el consumidor disponer de un SICCHER?



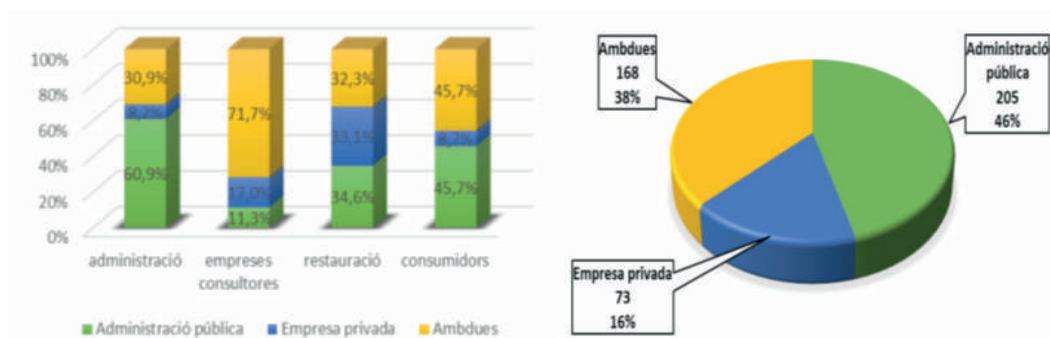
¿Veis factible la implantación de un SICCHER en Cataluña?



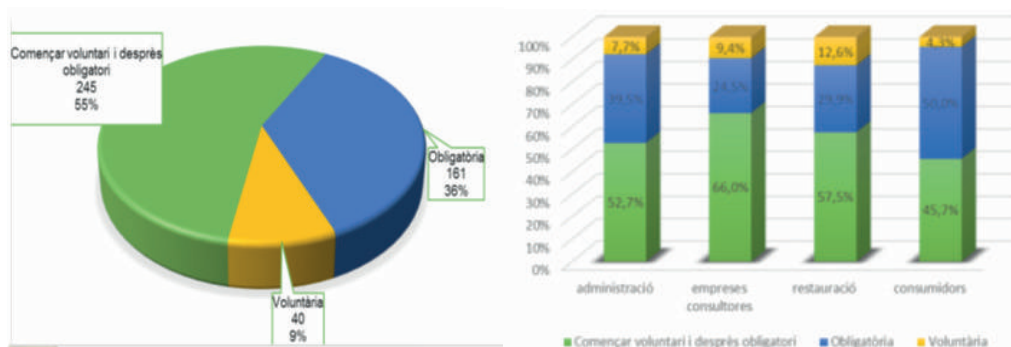
¿Quién debería liderar la implantación?



¿A qué organización debería pertenecer el personal que realizara las visitas de clasificación?

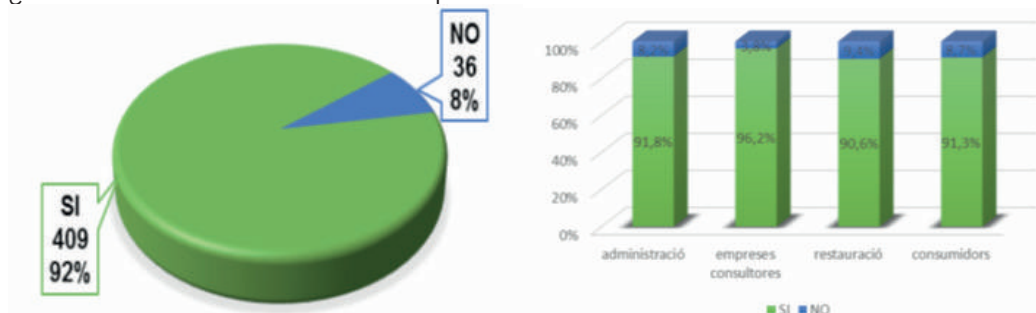


¿Cómo debería ser la forma de implantación de estos sistemas?

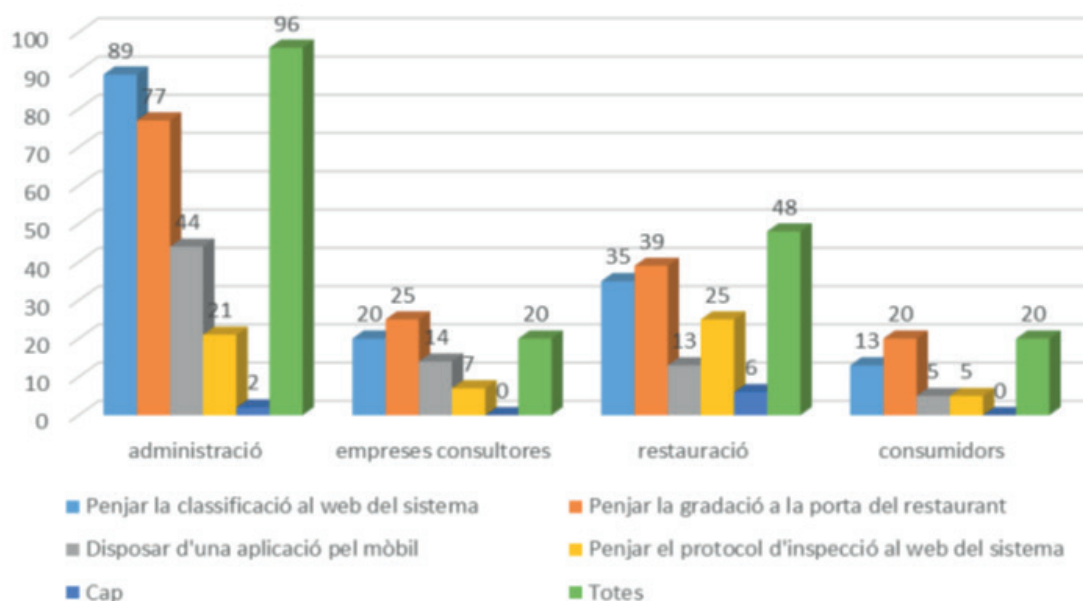


Transparencia de los resultados del control sanitario de los establecimientos de restauración

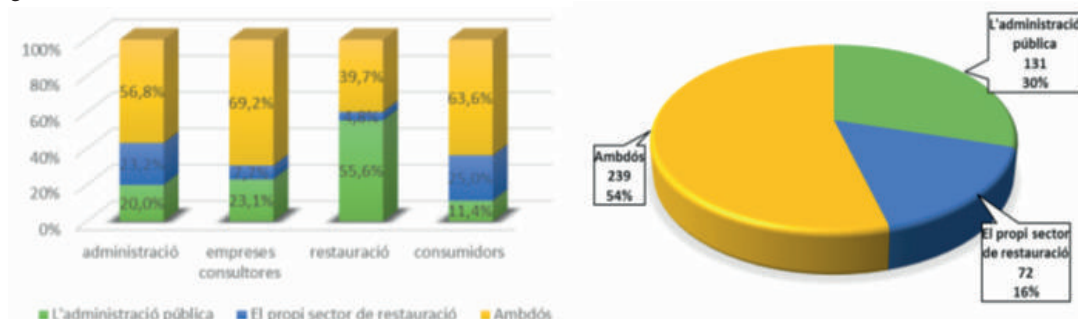
¿Es necesaria una formación específica de los restauradores?



¿Cuáles son los mejores medios para la información pública del sistema?



¿Quién debería financiar el sistema?



Conclusiones principales:

- La implantación de un SICCHER en Cataluña sería factible, necesaria y oportuna.
- Se debería mejorar el conocimiento de estos sistemas por parte de todos los sectores interesados.
- Su implantación debería ser liderada conjuntamente por la administración pública y el sector de la restauración. La administración pública debería estar representada por los Ayuntamientos, la Generalitat de Catalunya y las Diputaciones.
- La implantación debería ser inicialmente voluntaria y posteriormente obligatoria.
- El personal que realiza las visitas de clasificación debería pertenecer a la administración pública según la encuesta, seguido por las empresas consultoras.
- Habría que diseñar información, documentación y formación para que los restauradores comprendieran mejor el sistema cosa que mejoraría su implantación.
- Los mejores medios para hacer pública la clasificación higiénica de los establecimientos de restauración sería colgar la clasificación en la página web del sistema y en la puerta del restaurante.
- Sería interesante que los establecimientos con buena puntuación tuvieran algún tipo de beneficios (disminuir las frecuencias de inspección, reducción de tasas, etc.) para incentivar a los restauradores a adherirse.
- En cuanto a los consumidores, son el grupo que más desconoce el sistema aun siendo el grupo potencialmente con mayor interés con respecto a la transparencia de los resultados del control higiénico de los establecimientos de restauración. Sería necesario mejorar la información sobre los SICCHERs, el propio proceso de clasificación y su significado.
- La implantación de un SICCHER tiene grandes ventajas para todos los sectores interesados: la administración mejoría la gestión de los recursos para clasificar todos los establecimientos, la restauración mejoría las condiciones higiénico-sanitarias de sus establecimientos y, los consumidores tendrían una fuente fiable de información y podrían elegir los mejores establecimientos y mejorar su protección.