



CARTA DE SERVEIS DE VIGILÀNCIA I CONTROL SANITARI DELS MENJADORS COL·LECTIUS SOCIALS

Presentació

Donat el risc sanitari que presenta el grup de població a qui va dirigit (alumnes d'educació infantil i primària i secundària, la gent gran i col·lectius de nens i joves que utilitzen el servei de menjador dels casals i de les residències i centres de dia especialitzats) i el tipus d'activitat que es tracta (elaboració i manipulació d'aliments) fa necessari una correcta gestió de la seguretat alimentària que garanteixi que els aliments arribin en les millors condicions possibles. Per aquest motiu, l'Ajuntament desenvolupa un Programa de Vigilància i Control Sanitari dels Menjadors Col·lectius Socials.

Aquesta tasca la desenvolupa el Negociat de Seguretat Alimentària que té implantat des de l'any 2006, un sistema de gestió de qualitat basat en els requisits de la norma UNE-EN-ISO 9001:2008.

La nostra missió

Es porten a terme inspeccions de vigilància i control sanitari de les cuines per tal de garantir que els centres de col·lectivitats socials de la ciutat compleixin els requisits sanitaris que marca la legislació, a nivell d'estructures i implantació del sistema APPCC a la cuina, per tal de poder evitar les toxinfèccions alimentàries.

Serveis que prestem

- Entrevista amb el director del centre presentant els motius de la inspecció.
- Inspecció sistemàtica de la cuina i/o office del menjador mitjançant la complementació del Protocol de risc.
- Comprovació de les condicions de manteniment i neteja dels paraments verticals i horitzontals.
- En relació al control de punts crítics, es procedirà a mesurar on line:
 - La temperatura de neveres, refrigeradors, arcons congeladors i taules calentes o armaris escalfaplats, incidint en l'obligatorietat de tenir un aparell de mesura a cada una de les neveres i congeladors.
 - La cloració de l'aigua de beguda dels escolars quan prové de la xarxa d'ús públic.
 - El grau de deteriorament de l'oli de la fregidora, en el cas de disposar de servei de cuina, aplicant les mesures correctores pertinents.
 - La temperatura dels contenidors del menjar en cas que el proveïdor sigui un càtering.
- Verificació de les activitats d'autocontrol, que ha de realitzar el personal de la cuina:
 - verificar els registres del control de clor de l'aigua de beguda.
 - verificar el pla de neteja i els seus registres.
 - verificar l'aplicació del pla de control de plagues, mitjançant contracte amb empresa autoritzada i els butlletins de les actuacions realitzades.
 - verificar documentalment la procedència dels aliments emprats en els menús.
 - verificar els registres del control de temperatures dels menús.
 - comprovar l'acreditació de coneixements en el sistema d'anàlisi de perills i punts de control crític i aplicació dels mateixos.



- verificar documentalment el tractament com a residu dels olis de les fregidores.
- Control del personal manipulador en relació a les bones pràctiques higièniques, vestuari d'ús exclusiu i net.
- Recollida de mostres d'aliments, si s'escau, en aquells casos que el servei d'inspecció consideri que tenen major risc pel seu processament o per les característiques del propi aliment i trametre'ls al Laboratori Municipal per fer el control microbiològic dels mateixos.
- Informar al director del centre de les incidències i/o mesures correctores mitjançant acta d'inspecció i/o entrevista.
- Aportar documentació i informació necessàries per l'exercici de l'autocontrol, legislació actualitzada.

Per a qui els fem

Els/les alumnes que assisteixen als menjadors escolars dels centres d'educació infantil i primària i secundària del nostre municipi.

La gent gran i col·lectius de nens i joves que utilitzen el servei de menjador dels casals i de les residències i centres de dia especialitzats del nostre municipi.

Els nostres compromisos

- Realitzar una inspecció mínim un cop any del 100% del total dels centres.
- Realitzar un mínim de 5 de controls "on line" a cadascun dels centres inspeccionats.
- Seguiment del 100% de les mesures correctores en el cas que els centres ho requereixin.

Contacte

Servei de Salut

Carrer Cobalt 57-59, 2a. Planta

Telf.93 403 2918 Fax.93 4032914

Horari: Dilluns a divendres: 8:30-14 h

Queixes i reclamacions:

- Presencialment o telefònicament a les oficines del Servei de Salut.
- Mitjançant instància general (cal presentar 2 còpies). On fer-ho:
 - Oficina d'Atenció Ciutadana
 - Oficina d'Atenció Ciutadana 2
 - Oficina d'Atenció Ciutadana 3
 - Regidoria Districte I
 - Regidoria Districte II
 - Regidoria Districte III i VII
 - Regidoria Districte IV-V
 - Regidoria Districte VI
 - Regidoria Sanfeliu



Compliment dels compromisos

Indicadors d'avaluació

1. Realitzar una inspecció mínim un cop any del 100% del total dels centres.

Període (2014)	% establiments inspeccionats	Percentatge acumulat
1r. quadrimestre	32,31%	32,31%
2n. quadrimestre	29,23%	61,54%
3r. quadrimestre	38,46%	100%

2. Realitzar un mínim de 5 de controls "on line" a cadascun dels centres inspeccionats.

Període (2014)	Controls on-line realitzats	Controls on-line totals	Grau d'acompliment
1r. quadrimestre	210	210	100%
2n. quadrimestre	190	190	100%
3r. quadrimestre	135	135	100%

3. Seguiment del 100% de les mesures correctores en el cas que els centres ho requereixin.

Període (2014)	% seguiment centres	Percentatge acumulat
1r. quadrimestre	72%	72%
2n. quadrimestre	-----	72%
3r. quadrimestre	28%	100%