



CARTA DE SERVEIS DEL PROGRAMA D'INSPECCIONS SANITÀRIES DE COMERÇ MINORISTA BASAT EN LA DE GESTIÓ DEL RISC

Presentació

L'Ajuntament desenvolupa un Programa d'inspeccions sanitàries de comerç minorista basat en la Gestió del Risc, establiments minoristes que per la seva pròpia activitat tenen més risc. Aquestes són: restaurants, bars-restaurants, menjars preparats, carnisseries i obradors de pa i pastisseria i establiments de producció local.

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

Garantir la seguretat, salubritat i innocuïtat dels aliments que es comercialitzen i/o elaboren en els diferents establiments minoristes inspeccionats.

Serveis que prestem

- Inspecció d'ofici o de part, mitjançant la complementació del protocol basat en la gestió del risc.
- Realitzar mesures i presa de mostres:
 - Mesura de la temperatura dels equips de refrigeració i dels aliments.
 - Mesura del clor lliure de l'aigua de la xarxa.
 - Mesura del percentatge de compostos polars presents en l'oli fregit.
 - Altres anàlisi "in situ" si s'escau.
 - Prendre mostres de productes alimentaris o altres substàncies.
- Verificació del compliment dels prerequisits del sistema APPCC.
- Aixecament d'acta amb els fets i infraccions detallades, mesures correctores, mesures cautelars, manifestacions i signatures.
- Inspecció de comprovació, si s'escau, una vegada transcorregut el termini sol·licitat a l'acta.
- Execució de mesures cautelars, quan sigui el cas: precintes, tancaments, immobilitzacions, comisos...
- Post-inspecció:
 - Control d'execució de les mesures correctores establertes i, si s'escau, realitzar visita d'inspecció per tal de poder valorar la correcció de les mateixes.
 - Valoració dels resultats analítics rebuts i elaboració de la carta explicativa dels resultats obtinguts.
- Coordinació amb altres departaments.
- Elaboració d'informes tècnics amb les propostes de mesures cautelars i/o incoació d'expedient sancionador.
- Informació telefònica o presencial en relació als expedients i/o consultes dels manipuladors o titulars d'activitats alimentàries.
- Altres coordinacions: gremis, associacions...



Per a qui els fem

Qualsevol ciutadà/ana o administració pública.

Els nostres compromisos

- Realitzar un mínim de un 35% d'inspeccions d'ofici als diferents establiments minoristes, mitjançant l'aplicació d'un protocol objectiu d'avaluació de l'estat higiènic i sanitari dels locals, així com de les diferents instal·lacions.

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 un mínim de un 35% d'inspeccions d'ofici als diferents establiments minoristes, mitjançant l'aplicació d'un protocol objectiu d'avaluació de l'estat higiènic i sanitari dels locals, així com de les diferents instal·lacions.

Període (2014)	% inspeccions realitzades	Percentatge acumulat
1r. quadrimestre	17%	17%
2n. quadrimestre	14%	31%
3r. quadrimestre	12%	43%