



## CARTA DE SERVEIS DE VIGILÀNCIA I CONTROL SANITARI DE LES ESCOLES BRESSOL

---

### Presentació

Donat el risc sanitari que presenta el grup de població a qui va dirigit (nens i nenes d'entre 0 i 3 anys) i el tipus d'activitat del que es tracta (elaboració i manipulació d'aliments), és necessària 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 de les Escoles Bressol.

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 s'elaboren a les escoles bressol de la ciutat.

### Serveis que prestem

- Entrevista amb el/la director/a del centre, presentant els motius de la inspecció.
- Inspecció sistemàtica de la cuina i/o office del menjador:
  - o Verificació de les condicions de les estructures, equips, processos i productes.
  - o Verificació de les temperatures dels equips de refrigeració i dels aliments.
  - o Determinació del clor lliure de l'aigua de la xarxa.
  - o Control in situ del grau de deteriorament de l'oli de les fregidores, si s'escau.
  - o Verificació del compliment dels prerequisits del sistema d'APPCC i els seus registres.
  - o Recollida de mostres de productes alimentaris.
  - o Seguiment de les mesures correctores o recomanacions dictades en inspeccions anteriors.
- Aixecament de l'acta amb els fets i incidències detallades, mesures correctores, mesures cautelars, manifestacions i signatures, davant el/la director/a del centre.
- Actuacions post-inspecció:
  - o 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.
  - o Lliurament i valoració dels resultats analítics rebuts i, si s'escau, elaboració d'un document explicatiu dels resultats obtinguts.



- Coordinació amb el Departament d'Educació de l'Ajuntament (entre d'altres departaments):
  - o Atenció a demandes sanitàries.
  - o Participació en l'adjudicació del servei de menjador a les llars públiques en l'estudi de les propostes de cadascuna de les empreses que opten a la concessió del servei, elaborant informes individualitzats per a cada llar.
- Informació telefònica o presencial i aportació de documentació necessària per a l'exercici de l'autocontrol.

### Per a qui els fem

Els nens i nenes que assisteixen a les llars infantils i el personal que hi treballa.

### Els nostres compromisos

- Inspeccionar anualment el 100% dels centres que disposen de cuina in situ.
- Inspeccionar anualment un mínim del 50% dels centres que no disposen de cuina in situ.
- Realitzar la recollida de mostres en el 90% de les llars del programa.

### Contacte

#### **Negociat de Seguretat Alimentària**

C. Cobalt 57-59, 2ª planta

Tel. 93 403 29 18 | Fax. 93 403 29 14

e-mail: [higienealialut@l-h.cat](mailto:higienealialut@l-h.cat)

Horari: Dilluns a divendres 8:30-14 h

#### • **Tràmits i informació:**

- Presencialment o telefònicament a les oficines del Servei de Salut.
- Web municipal.
- Telèfon d'Incidències de Convivència i Civisme: 93 402 94 44
- Mitjançant registre electrònic. On fer-ho:
  - o Oficina d'Atenció Ciutadana
  - o Regidoria de Districte I
  - o Regidoria de Districte II
  - o Regidoria de Districte III
  - o Regidoria de Districte IV-V
  - o Regidoria de Districte VI
  - o Regidoria Sanfeliu



## Compliment dels compromisos

### Indicadors d'avaluació

- Inspeccionar anualment el 100% dels centres que disposen de cuina in situ.
- Inspeccionar anualment un mínim del 50% dels centres que no disposen de cuina in situ.

| Període (2018)       | Inspeccions realitzades | Inspeccions esperades | Grau d'acompliment |
|----------------------|-------------------------|-----------------------|--------------------|
| Centres amb cuina    | 24                      | 23                    | 104,3%             |
| Centres amb càtering | 11                      | 5                     | 220%               |

- Realitzar la recollida de mostres en el 90% de les llars del programa.

| Període (2018) | Centres on s'han recollit mostres | Centres on s'esperava recollir mostres | Grau d'acompliment |
|----------------|-----------------------------------|--|--------------------|
| Anual          | 26                                | 29                                     | 89,7%              |