



CARTA DE SERVEIS DE VIGILÀNCIA I CONTROL SANITARI DELS MERCATS MUNICIPALS

Presentació

Els Mercats Municipals són un servei públic que ofereix l'Ajuntament amb l'objectiu de subministrar, a la població local, aliments variats, atractius i amb garanties higièniques i sanitàries. Les inspeccions de vigilància i control sanitari dels Mercats Municipals, es porten a terme per tal de garantir la seguretat, salubritat i innocuïtat dels aliments que s'hi comercialitzen. Per aquest motiu, l'Ajuntament desenvolupa un Programa de Vigilància i Control Sanitari dels Mercats Municipals.

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 als Mercats Municipals.

Serveis que prestem

- Inspecció d'ofici o a instància de part:
 - Verificació de les condicions de les estructures, equips, processos i productes.
 - Verificació de les temperatures dels equips de refrigeració i dels aliments.
 - Determinació del clor lliure de l'aigua de la xarxa.
 - Control in situ del grau de deteriorament de l'oli de les fregidores.
 - Control de la presència d'additius.
 - Verificació del compliment dels prerequisits del sistema d'APPCC i els seus registres.
 - Recollida de mostres de productes alimentaris o altres substàncies.
 - Seguiment de les mesures correctores o recomanacions dictades en inspeccions anteriors.
- Actuacions post-inspecció:
 - Control d'execució de les mesures correctores establertes.
 - Lliurament i valoració dels resultats analítics rebuts i, si escau, elaboració d'un document explicatiu dels resultats obtinguts.
- Coordinació amb altres departaments.
- Informació telefònica o presencial a peticionaris (ciutadans i/o altres departaments o òrgans administratius).



Per a qui els fem

Qualsevol ciutadà/ana o administració pública

Els nostres compromisos

- Realitzar un control anual de totes les parades dels 8 Mercats Municipals, així com dels magatzems, cambres i espais comuns.
- Realitzar una presa de mostres prospectives de forma anual d'aquelles parades que elaborin menjars preparats o preparats de carn, per valorar l'estat microbiològic i la presència d'additius.

Contacte

Negociat de Seguretat Alimentària

C. Cobalt 57-59, 2^a planta

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

e-mail: higienealisalut@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:
 - Oficina d'Atenció Ciutadana
 - Regidoria de Districte I
 - Regidoria de Districte II
 - Regidoria de Districte III
 - Regidoria de Districte IV-V
 - Regidoria de Districte VI
 - Regidoria Sanfeliu



Compliment dels compromisos

Indicadors d'avaluació

- Realitzar un control anual de totes les parades dels 8 Mercats Municipals, així com dels magatzems, cambres i espais comuns.

Període (2018)	Mercats inspeccionats (parades, cambres, magatzems, espais comuns)	Nombre total de Mercats	Grau d'acompliment
Anual	8	8	100%

- Realitzar una presa de mostres prospectives de forma anual d'aquelles parades que elaborin menjars preparats o preparats de carn, per valorar l'estat microbiològic i la presència d'additius.

Període (2018)	Mostres preses	Establiments susceptibles de presa de mostra	Grau d'acompliment
Anual	27	27	100%