



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.

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:
 - o Verificació de les condicions de les estructures, equips, processos i productes.
 - o Verificació de les temperatura 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.
 - o Control de la presència d'additius.
 - o Verificació del compliment dels requisits del sistema d'APPCC i els seus registres.
 - o Recollida de mostres de productes alimentaris o altres substàncies.
 - o Seguiment de les mesures correctores o recomanacions dictades en inspeccions anteriors.
- Actuacions post-inspecció:
 - o Control d'execució de les mesures correctores establertes.
 - o 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, 2ª 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

Com no podia ser d'un altra manera, les activitats de control dutes a terme pels tècnics del Negociat de Seguretat Alimentària s'han vist afectats per la pandèmia originada pel virus SARS-CoV-2. L'impacte que han tingut la declaració d'estat d'alarma, el confinament domiciliari, la limitació de les activitats comercials així com la prioritització del teletreball, ha obligat a modificar les tasques que s'estaven portant a terme els darrers anys i ha dificultat l'acompliment d'alguns dels indicadors d'avaluació definits.

Indicadors d'avaluació

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

Període (2020)	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 (2020)	Mostres preses	Establiments susceptibles de presa de mostra	Grau d'acompliment
Anual	23	59	39 %