



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.

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 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, 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.



- 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: 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

- 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 (2020)	Inspeccions realitzades*	Inspeccions esperades	Grau d'acompliment
Centres amb cuina	23	23	100 %
Centres amb càtering	8	4	200 %

* Degut a la pandèmia no totes les inspeccions realitzades han sigut *in situ* sinó que s'ha revisat documentalment l'aplicació del sistema APPCC.

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

Període (2020)	Centres on s'han recollit mostres	Centres on s'esperava recollir mostres	Grau d'acompliment
Anual	1	24	4,2 %