



## CARTA DE SERVEIS DE VIGILÀNCIA I CONTROL SANITARI DELS MENJADORS COL·LECTIUS

---

### Presentació

Donat el risc sanitari que presenta el grup de població a qui va dirigit (alumnes d'educació infantil i primària i secundària, la gent gran i col·lectius de nens i joves que utilitzen el servei de menjador dels casals i de les residències i centres de dia especialitzats) 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 dels Menjadors Col·lectius.

### La nostra missió

Garantir la seguretat, salubritat i innocuïtat dels aliments que s'elaboren als centres de col·lectivitats 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 altres substàncies, si s'escau.
  - 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 escau, elaboració d'un document explicatiu dels resultats obtinguts.
- Coordinació amb altres departaments.
- Informació telefònica o presencial i aportació de documentació necessària per a l'exercici de l'autocontrol.



## Per a qui els fem

Els/les alumnes que assisteixen als menjadors escolars dels centres d'educació infantil i primària del nostre municipi.

La gent gran i col·lectius de nens i joves que utilitzen el servei de menjador dels casals i de les residències i centres de dia especialitzats del nostre municipi.

## 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.
- Seguiment del 100% de les mesures correctores dictades.

## Contacte

### **Negotiat 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](mailto: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	44	63	69,8 %
Centres amb càtering	25	19	131,5 %

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

- Seguiment del 100% de les mesures correctores dictades.

Període (2020)	% Seguiment realitzat	% Seguiment esperat	Grau d'acompliment
Anual	100%	100%	100%