



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

Presentació

Donat el risc sanitari que presenta el grup de població a qui va dirigit, col·lectius de nens i joves que utilitzen el servei de menjador dels casals 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 dels casals infantils

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

- Reunió informativa prèvia amb les entitats organitzadores.
- Entrevista amb la Direcció 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, armaris calents 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 casals infantils.



Els nostres compromisos

- Inspeccionar anualment el 100% dels menjadors dels casals considerats prioritaris en funció dels següents criteris: nombre de menús, incidències greus any anterior, nova instal·lació i si elaboració pròpia o servei de càtering contractat.
- Seguiment del 100% de les mesures correctores dictades.

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:**

- [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

- Inspeccionar anualment el 100% dels menjadors dels casals considerats prioritaris en funció del Nombre de menús, incidències greus any anterior, nova instal·lació i elaboració pròpia.

Període (2022)	Centres inspeccionats*	Centres previstos	Grau d'acompliment
Menjadors Casals infantils	23	23	100%

- Seguiment del 100% de les mesures correctores dictades.

Període (2022)	% Seguiment realitzat	% Seguiment previst	Grau d'acompliment
Anual	100%	100%	100%