



CARTA DE SERVEIS DEL PROGRAMA D'INSPECCIONS SANITÀRIES DE COMERÇ MINORISTA BASAT EN LA GESTIÓ DEL RISC

Presentació

L'Ajuntament desenvolupa un Programa d'inspeccions sanitàries de comerç minorista basat en la Gestió del Risc. Els establiments minoristes que per la seva pròpia activitat tenen més risc són: restaurants, bars-restaurants, menjars preparats, carnisseries i obradors de pa i pastisseria i establiments de producció local.

Així mateix, també s'efectua control sanitari a qualsevol establiment alimentari, donant resposta a les denúncies, queixes o reclamacions, derivades per altres departaments o institucions i per la ciutadania.

La nostra missió

Garantir la seguretat, salubritat i innocuïtat dels aliments que es comercialitzen i/o elaboren en els diferents establiments minoristes de la ciutat. També la vigilància i control del transport de mercaderies alimentàries.

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, 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 infraccions detallades, mesures correctores, mesures cautelars, manifestacions i signatures.
- Classificació de l'establiment inspeccionat d'acord al risc.
- Execució de mesures cautelars, quan sigui el cas: precintes, tancaments, immobilitzacions, comisos...
- 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 elaboració d'un document explicatiu dels resultats obtinguts.
- Coordinació amb altres departaments.
- Elaboració d'informes tècnics amb les propostes de mesures cautelars i/o incoació d'expedient sancionador.



- Informació en relació als expedients i/o consultes dels manipuladors o titulars d'activitats alimentàries.
- Altres coordinacions: gremis, associacions...

Per a qui els fem

Qualsevol ciutadà/ana o administració pública

Els nostres compromisos

- Inspeccionar anualment un mínim del 25% dels establiments minoristes de risc.
- Inspeccionar el 100% dels establiments minoristes denunciats o derivats d'altres departaments o institucions prèviament avaluats com de risc sanitari.

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 un mínim del 25% dels establiments minoristes de risc.
- Inspeccionar el 100% dels establiments minoristes denunciats o derivats d'altres departaments o institucions prèviament avaluats com de risc sanitari.

Període (2022)	Establiments inspeccionats	Establiments previstos	Grau d'acompliment
Establiments per Programa de Gestió del Risc (PGR)	106	200	53%
Establiments denunciats	100	100	100%