

## INFORME CAMPANYA LLARS D'INFANTS 2016

### Introducció

Des del Servei de Salut Pública segons el conveni de col·laboració d'encàrrec de gestió de prestació de Serveis de Salut Pública entre l'Agència de Salut Pública de Catalunya i l'Ajuntament de Santa Coloma de Gramenet, es dissenya i s'executa un programa d'estudi de les condicions generals i específiques dels serveis de cuina i menjador de 15 llars d'infants del municipi.

Escoles bressols municipals	
<b>Els Pins</b> Carrer dels Pirineus, 4	<b>La Cigonya</b> Carrer del Bruc, 43
<b>L'Esquirol</b> Passatge d'en Salvatella s/n	<b>La Maduixa</b> Carrer de Washington 3-9
<b>La Sargantana</b> Carrer de Sant Jordi 1-3	<b>L'Ànec</b> Carrer de Francesc Moragas 98-100
<b>Les Oliveres</b> Passatge de Tarragona, s/n	<b>L'Oreneta</b> Carrer de Sant Carles, 76

Llars d'infants privades	
<b>Cucafera</b> Carrer de Sant Jeroni, 55	<b>Petit Argòs</b> Carrer de Prat de la Riba, 25
<b>Cangur</b> Carrer de Sant Lluís, 6	<b>Pinotxo</b> Carrer del Bruc, 8
<b>Baldufa</b> Carrer del Pedró, 33	<b>Petit Singuerlín</b> Carrer de Santiago Rossinyol, 42
<b>Els Lluïsos</b> Avinguda Santa Coloma, 78	



**Àrea de Serveis d'Educació, Drets Socials, Infància, Juventut i Esports.**  
Servei de Salut Pública, Acció Comunitària i Atenció als Consumidors

## Objectius

Els aspectes a revisar són:

- Operativa de la cuina
  - Àrea productiva
  - Condicions higièniques, estructures i equips
  - Matèries primes i emmagatzematge
  - Neteja i desinfecció
  
- Operativa de servei
  - Àrea del servei de menjador
  - Control de temperatura de servei
  - Neteja i desinfecció
  
- Personal que serveix els àpats
  - Formació i capacició
  - Higiene i roba de treball
  - Salut
  
- Potabilitat de l'aigua, vestuaris i lavabos
  
- Autocontrols
  - Pla de l'aigua
  - Pla de neteja
  - Pla de plagues
  - Pla de proveïdors i traçabilitat
  - Pla de formació
  - Pla de temperatures
  - Pla d'al·lèrgens
  
- Part nutricional:
  - Menú basal
  - Derivacions per nens/es amb necessitats dietètiques especials

**Àrea de Serveis d'Educació, Drets Socials, Infància, Juventut i Esports.**  
Servei de Salut Pública, Acció Comunitària i Atenció als Consumidors

## Metodologia

Per dur a terme la campanya, s'utilitza com a plantilla el PROCER definit com un protocol que permet al personal inspector classificar els establiments alimentaris, en aquest cas les residències, per tal d'establir la periodicitat de control adient en funció del risc sanitari.

L'inspector avalua els riscos mitjançant el document de clau d'interpretació, que es divideix en vuit mòduls:

- **Mòdul 1:** tipus d'aliment i ús previst
- **Mòdul 2:** activitat de la indústria/establiment
- **Mòdul 3:** mètode de processat
- **Mòdul 4:** mida de l'empresa
- **Mòdul 5:** antecedents de l'establiment
- **Mòdul 6:** higiene
- **Mòdul 7:** instal·lacions
- **Mòdul 8:** autocontrol

Aquests mòduls inclouen diferents ítems que equivalen a un nombre determinat de punts.

L'inspector o inspectora suma els punts obtinguts per a cadascun dels mòduls. El resultat final correspon a un sistema de valoració de risc alt, mitjà o baix.

La campanya de control es divideix en:

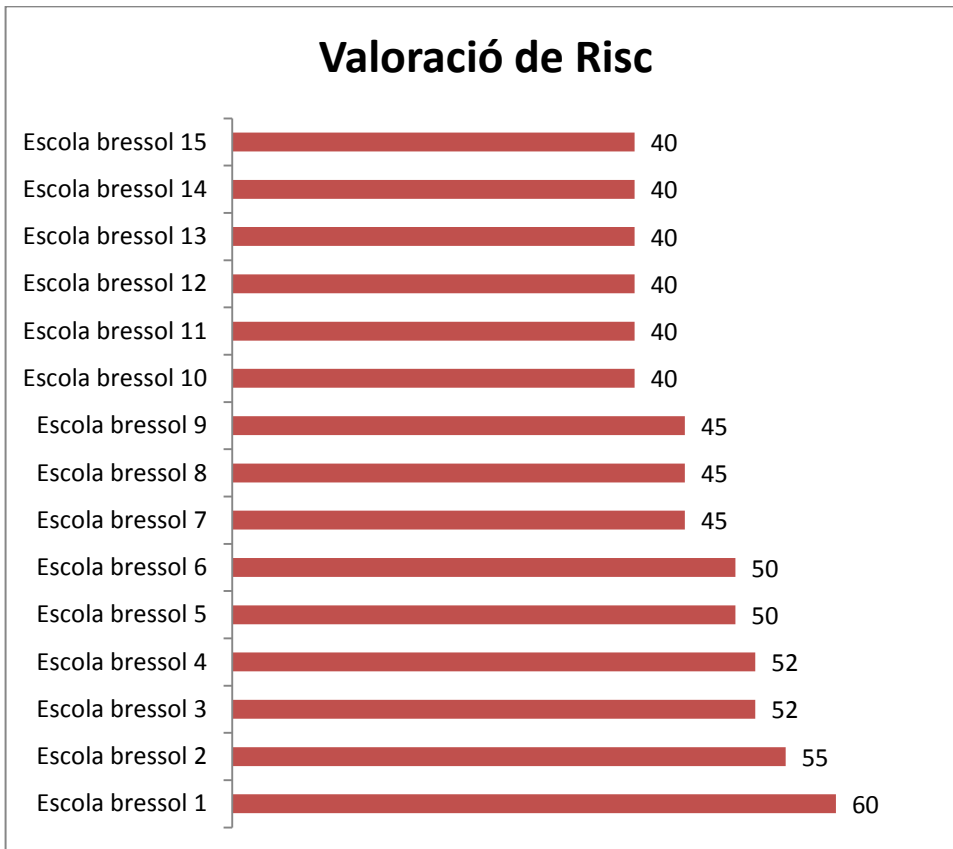
- *Auditoria diagnòstic:* Informació inicial de l'estat higiènic-sanitari. Els resultats que s'obtenen determinen les recomanacions a fer en el seguiment.
- *Auditoria de seguiment:* Seguiment de les incidències detectades en l'auditoria diagnòstic.

**Àrea de Serveis d'Educació, Drets Socials, Infància, Juventut i Esports.**  
Servei de Salut Pública, Acció Comunitària i Atenció als Consumidors

## Resultats

### Valoració de risc

Les puntuacions obtingudes de la suma dels 8 mòduls de risc són les següents:



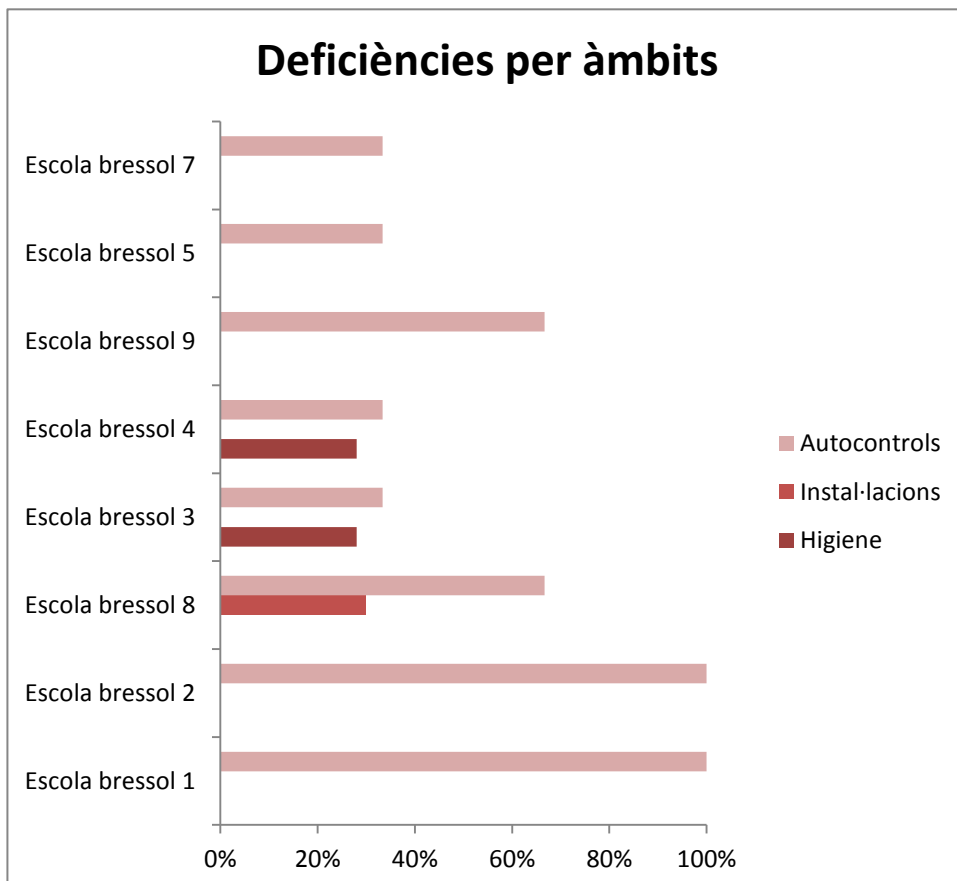
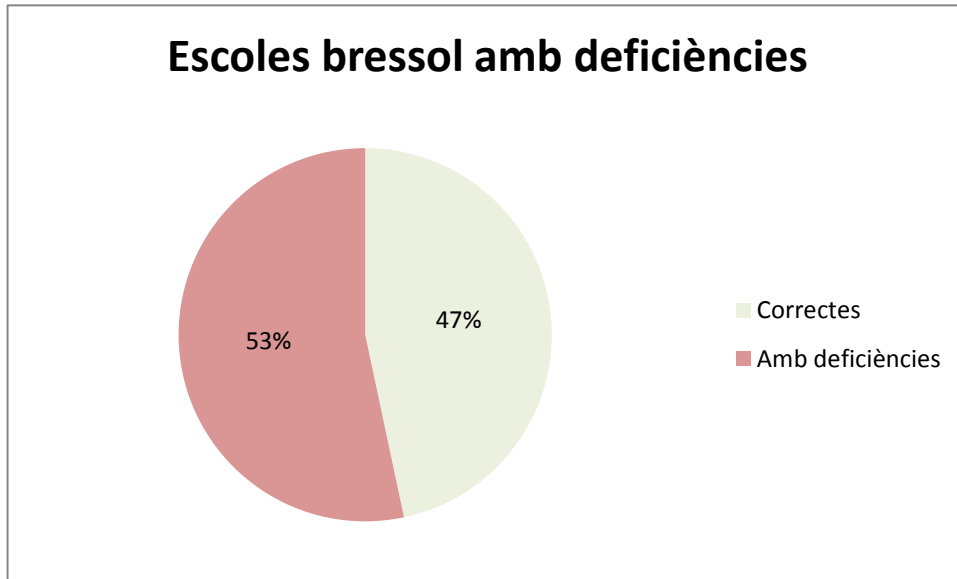
Risc	Puntuació
Baix	30-44
Mitjà	45-64
Alt	65-85

Les escoles bressol que presenten puntuació més elevada, són les que necessiten una major periodicitat de control, però no es tradueix en que treballin malament, sinó que per condicions com la infraestructura, el volum de menjar que serveixen etc., fa que necessitin un major seguiment.

**Àrea de Serveis d'Educació, Drets Socials, Infància, Juventut i Esports.**  
Servei de Salut Pública, Acció Comunitària i Atenció als Consumidors

### Instal·lacions, higiene i autocontrols

Els resultats s'expressen en %. Aquelles residències que presenten més deficiències, obtenen un resultat més alt, segons interpretació del Procediment de Classificació d'Establiment segons el Risc (PROCER 06, Generalitat de Catalunya).



**Àrea de Serveis d'Educació, Drets Socials, Infància, Juventut i Esports.**  
Servei de Salut Pública, Acció Comunitària i Atenció als Consumidors

## Conclusions

- En general la principal incidència comuna detectada a varis centres ha estat la manca de menús signats per un/a dietista col·legiat/da i la falta d'autocontrols.
- Podem considerar que la majoria de centres compleixen amb les bones pràctiques de manipulació. En alguns casos en concret s'ha recomanat algun canvi d'hàbit com la utilització d'ou fresc en alguna preparació, o bé realitzar la desinfecció de vegetals de consum en cru amb lleixiu alimentari.
- A nivell de neteja i desinfecció la majoria dels centres compleixen amb els estàndards higiènic-sanitaris.

## Normativa

- Reglament (CE) núm. 852/2004, de 29 d'Abril, relatiu a la higiene dels productes alimentaris, que substitueix el RD 2207/1995, de 28 de desembre pel qual s'estableix les normes d'higiene relatives als productes alimentaris.
- Reglament (CE) núm. 1169/2011, sobre informació facilitada al consumidor.
- Reial decret 3484/2000, de 29 de desembre, pel qual s'estableixen les normes d'higiene per a l'elaboració, distribució i comerç de menjars preparats.
- Reial decret 140/2003, del 7 de febrer de 2003, pel qual s'estableixen els criteris sanitaris de la qualitat de l'aigua pel consum humà (BOE núm. 45 de 21-02-2003).
- Reial decret 486/1997, de 14 d'abril, pel qual s'estableixen les disposicions mínimes de seguretat i salut als llocs de treball.



Gemma Oña Vizcaino  
Tècnica del Servei de Salut Pública



Carme Palma Moreno  
Cap del Servei de Salut Pública,  
Acció Comunitària i Atenció als Consumidors

Santa Coloma de Gramenet, 28 de juny de 2016