



# MEMÒRIA DEL PROGRAMA DE SEGURETAT ALIMENTÀRIA

---

2018

Servei de Salut Pública i Atenció als Consumidors

# Índex

---

<b>Introducció</b> .....	<b>3</b>
<b>Objectius, intervencions i resultats</b> .....	<b>5</b>
A) Condicions de vigilància i control d'establiments alimentaris .....	5
1. Vigilància i control sanitari d'establiments en base a la classificació de risc .....	6
2. Cens sanitari municipal.....	7
3. Control d'establiments de nova obertura .....	8
4. Control d'establiments amb expedient obert .....	9
5. Campanyes de control o mostreig.....	10
6. Control i seguiment parades mercats municipals .....	11
7. Control i seguiment de les activitats culinàries al carrer, fires i mercats no sedentaris	12
8. Actuació per denúncia.....	14
B) Condicions d'autocontrols.....	15
9. Autocontrols .....	15
C) Condicions de comunicació i formació .....	16
10. Material de comunicació i formació.....	16
D) Programes transversals .....	18
11. Projectes de restauració social.....	18
E) Projecte d'investigació.....	20
12. Projecte pilot per reduir el malbaratament alimentari a les escoles .....	20
<b>Annex</b> .....	<b>21</b>
13 Programa d'informatització dels expedients de seguretat alimentària dins del programa de seguiment d'expedient (PSE).....	21

# Introducció

---

El Servei de Salut Pública, Acció Comunitària i Atenció als Consumidors, té com a principal objectiu contribuir a millorar la qualitat de vida dels ciutadans i ciutadanes i vetllar per garantir les condicions apropiades per a la millora de l'estat de salut de la població.

En compliment d'allò que estableix la Llei 18/2009, de 22 d'octubre, de salut pública i el Decret legislatiu 2/2003, de 28 d'abril, pel qual s'aprova el Text refós de la Llei municipal i de règim local de Catalunya, les administracions locals tenen, en l'àmbit de la seguretat alimentària, les funcions de gestió del risc per a la salut pel que fa als productes alimentaris en les activitats del comerç minorista, la restauració (venda directa d'aliments preparats als consumidors, amb repartiment a domicili o sense) la producció i el transport de l'àmbit local.

El Reglament CE núm. 882/2004 de 29 d'abril de 2004 sobre els controls oficials efectuats per garantir la verificació del compliment de la legislació en matèria de pinsos i aliments i normativa sobre salut animal i benestar dels animals, crea **un nou plantejament europeu que obliga a tots els que som Autoritat Sanitària competent a:**

- Els controls oficials han de consistir en diferents activitats, com:
  - La inspecció per a la comprovació de les condicions d'higiene a les empreses alimentàries.
  - Entrevistes amb els titulars de l'empresa alimentària (assessoraments tècnics, compareixences).
  - Qualsevol altra acció realitzada per verificar el compliment de la legislació (presa de mostres, comprovació de la qualitat dels olis de fregir...)
- Les autoritats competents han de garantir la **imparcialitat**, la **qualitat** i **coherència** dels controls oficials que es realitzen al llarg de la cadena alimentària.
- Han de ser **proporcionals al risc** i portar-se a terme d'acord amb procediments documentats, amb informació i instruccions relatives a l'organització; la coordinació; els objectius; les responsabilitats; les funcions; els procediments a seguir i les actuacions a prendre en funció dels resultats.
- Els controls oficials han d'auditar-se i atenent als resultats d'aquestes auditories les autoritats han de prendre les mesures oportunes per assegurar que s'està assolint els objectius del present Reglament.

Dins d'aquesta filosofia de treball i concretament per donar compliment a l'article 13 del Reglament CE núm. 882/2004 de 29 d'abril de 2004: *"La frecuencia de los controles oficiales debe ser regular y proporcional a la naturaleza del riesgo"* en els diferents fòrums tècnics que es van crear a l'any 2007 per modificar les estructures del control oficial i adequar-les a la normativa, es van plantejar els objectius següents:

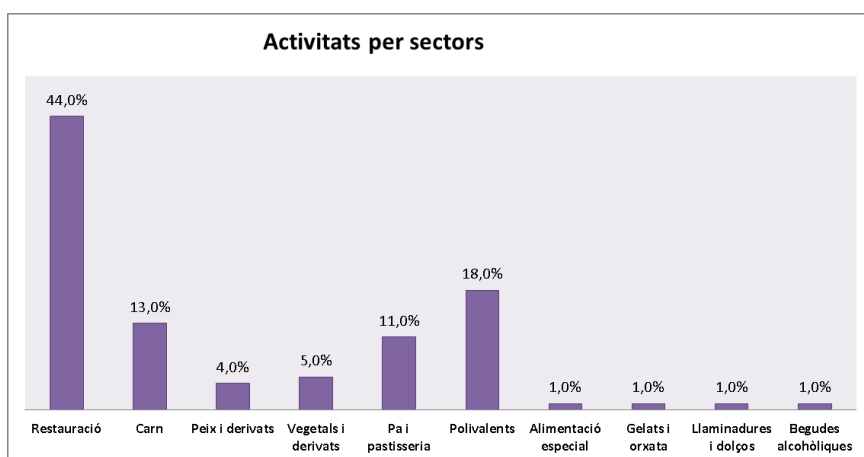
- Normalitzar la sistemàtica d'inspecció en els establiments alimentaris per assegurar la uniformitat de les actuacions sota criteris de qualitat.
- Prioritzar les activitats desenvolupades en els establiments alimentaris en funció del risc i impacte a la població
- Garantir el compliment de les exigències normatives en quant a:
  - Freqüència d'actuació
  - Adopció de mesures correctores
  - Registre i cens de les activitats

A la ciutat de Santa Coloma de Gramenet, l'any 2015 es va iniciar la recollida sistemàtica de dades dels establiments comercials alimentaris minoristes per crear el Cens municipal sanitari . Al mateix temps es va implementar el número de registre municipal de 16 dígit per codificar-los seguint les directrius del document esmentat. Dos anys més tard, disposem de suficients dades del teixit comercial en referència a les activitats alimentàries subjectes al control i inspecció per part del Servei de Salut pública.

Durant l'any 2018 la ciutat ha tingut un total de 1.143 activitats comercials alimentàries, de les quals han romàs obertes 990 a 31 de desembre. Al llarg d'aquest any han obert o han canviat de titularitat 192 activitats i han tancat 153.

Activitats comercials	Total
En actiu	990
Noves obertures	192
Tancaments	153
<b>Total</b>	<b>1.143</b>

Sector	Total	Actiu	Apertures	Tancaments
Restauració	516	435	103	81
Carn i derivats	143	130	11	13
Peix i derivats	44	42	0	2
Fruita i verdura	62	52	13	10
Pa i pastisseria	119	110	9	9
Polivalents	211	178	49	33
Alimentació especial	16	15	3	1
Gelats i orxates	7	6	2	1
Llaminadures i dolços	16	15	1	1
Begudes alcohòliques	9	7	1	2
<b>Total</b>	<b>1.143</b>	<b>990</b>	<b>192</b>	<b>153</b>



# Objectius, intervencions i resultats

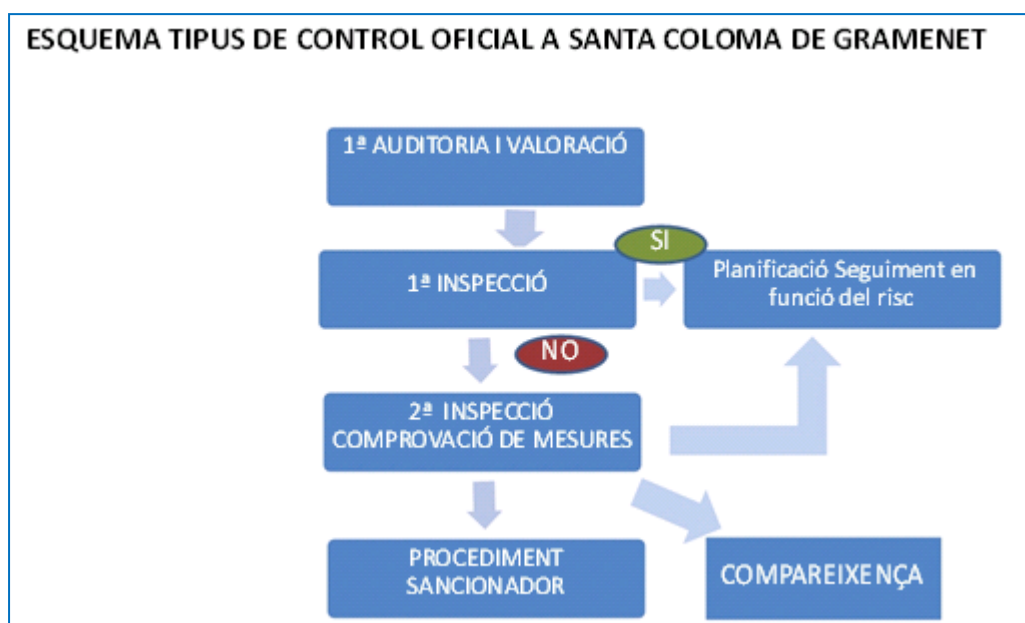
El programa de Seguretat Alimentària municipal del 2018, s'ha dividit en:

- A) Condicions de vigilància i control oficial d'establiments alimentaris
- B) Condicions d'autocontrol (Prerequisits)
- C) Condicions de comunicació i formació
- D) Projecte d'investigació
- E) Programes transversals amb altres Serveis municipals

En cadascun dels apartats, es mencionen els objectius fixats per el Servei de Salut Pública, les intervencions dutes a terme i finalment els resultats obtinguts.

## A) Condicions de vigilància i control d'establiments alimentaris

En termes generals es porta a terme una valoració del risc de l'establiment mitjançant una auditoria i dues inspeccions de comprovació de les mesures correctores. En cada una d'aquestes accions s'informa de manera entenedora i per escrit al titular de l'establiment. Una vegada superades aquestes fases i es continuen donant incompliments que poden suposar un risc per a la salut s'inicia el procediment de sanció. L'aplicació de la multa coercitiva com a mètode per a l'advertiment i aplicació de sancions és una eina més àgil i que permet arribar a una resolució més favorable.



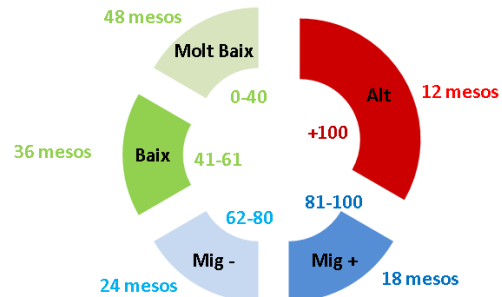
## Vigilància i control sanitari d'establiments en base a la classificació de risc

1

### OBJECTIUS

### Freqüències d'inspecció en funció de la puntuació en la valoració del risc

- Classificar segons risc un 50% dels establiments alimentaris seguint el protocol de Diputació de Barcelona.
- Completar el **mapa de risc sanitari**.
- Planificar les **freqüències d'inspecció** mínimes d'inspecció en funció del risc.



### INTERVENCIONS

Planificació de la vigilància i control dels establiments alimentaris basat en el seu **risc**. L'Ajuntament de Santa Coloma de Gramenet, utilitza els protocols per al control i classificació en funció del risc sanitari dels establiments alimentaria de competència municipal de la Diputació de Barcelona.

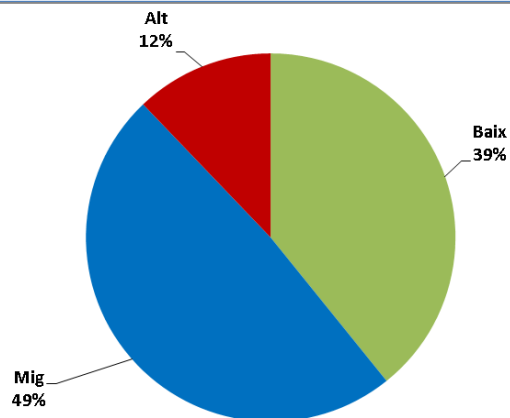
Enguany s'ha fet una subclassificació del risc Mig (puntuacions 62-100) i del risc Baix (0-61) en dos trams més concrets, amb la finalitat de planificar més acuradament la nova inspecció un cop finalitzat el expedient

- Risc Mig+ : establiments amb puntuacions de 81-100 en la inspecció de valoració del risc, es tornarà a inspeccionar d'aquí a un any i mig.
- Risc Mig-: establiments amb puntuacions 62-80 en la inspecció de valoració del risc, es tornarà a inspeccionar d'aquí a 2 anys.
- Risc Baix : establiments amb puntuacions 41-61 en la inspecció de valoració del risc, es tornarà a inspeccionar d'aquí a 3 anys.
- Molt Baix : establiments amb puntuacions 0-40 Risc en la inspecció de valoració del risc, es tornarà a inspeccionar d'aquí a 4 anys.

Seguint aquesta planificació ens assegurariem que en 4 anys s'inspeccionarà tots els establiments alimentaris del Cens. I cada any, a més a més, afegiríem els nous establiments i canvis de titularitat.

### INDICADORS

- Establiments de nova classificació de risc: **267**
- Establiments totals classificats: **894**
- Percentatge d'establiments totals classificats: **78,2%**



## Cens sanitari municipal

2

### OBJECTIUS

- Mantenir el **cens sanitari municipal** actualitzat
- Que el 80% d'establiments nous i canvis de titular estiguin codificats i introduïts al cens

### INTERVENCIONS

Des de l'any 2015 es va crear el cens sanitari municipal per codificar els establiment, sota la *Proposta dels criteris registrals per a establiments minoristes de Catalunya* (document elaborat per la Federació de Municipis de Catalunya, l'Associació Catalana de Municipis i Comarques i l'Agència de Protecció de la Salut).

Enguany s'ha elaborat un follet informatiu anomenat "ELS ESTABLIMENTS ALIMENTARIS A SANTA COLOMA DE GRAMENET", que és un anàlisi del Cens municipal sanitari d'activitats comercials alimentàries i es descriu el nombre d'activitats per sector, per districte, per barri, el nombre i tipus d'activitats censades i el nombre i tipus d'activitats classificades segons el risc.



### Els establiments alimentaris de Santa Coloma de Gramenet

Anàlisi del Cens municipal sanitari d'activitats comercials alimentàries

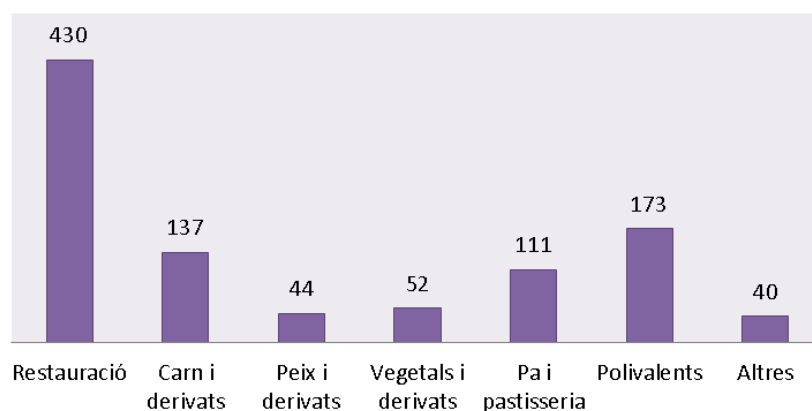
Aquest document informatiu està penjat a la web de l'Ajuntament:

<http://www.gramenet.cat/temes/amb-les-persones/salut-publica/seguretat-alimentaria/>

### INDICADORS

- Establiments oberts durant l'any 2018: **192**
- Establiments oberts durant l'any 2018 que s'han censat: **111 (58%)**
- Establiments censats: **987**

### Activitats censades per sector



- Nombre de còpies del follet informatiu: " Els establiments alimentaris de Santa coloma de Gramenet – Anàlisi del cens municipal sanitari d'activitats comercials alimentàries": **100 unitats**

## Control d'establiments de nova obertura

3

### OBJECTIUS

- Controlar un 50% els establiments alimentaris de **nova obertura que no requereixen presentar prèviament un projecte tècnic.**
- Revisar el 100% dels **projectes tècnics** d'aquelles activitats alimentàries que en requereixen.
- Atendre i assessorar al 100% dels titulars d'establiments que ho demanin.

### INTERVENCIONS

Aplicació del protocol d'inspecció sanitària de Valoració de Risc per sectors de la Diputació de Barcelona a la primera inspecció a l'establiment alimentari.

Revisió dels projectes tècnics d'activitats alimentàries (carnisseries amb obrador, bars amb terrassa, forns de pa amb una potència superior a 7,5 kw, etc.) que requereixen d'un informe sanitari previ segons la Llei 20/2009, del 4 de desembre, de prevenció i control ambiental de les activitats (PACA).

Assessorament als titulars i gestors del projectes d'establiments de nova obertura sobre la normativa actualitzada per millorar el disseny higiènic dels projectes.

### INDICADORS

- Establiments alimentaris de nova obertura inspeccionats: **37 (19,3%)**
- Informes sanitaris de llicències d'activitats sedentàries: **4 (100%)**
- Assessoraments presencials a titulars d'establiments: **18 (100%)**



## Control d'establiments amb expedient obert

4

### OBJECTIU

Controlar que els establiments alimentaris del Cens municipal sanitari (CMS) compleixin les condicions higienico-sanitàries establertes en la normativa vigent.

### INTERVENCIONS

Primera inspecció a l'establiment aplicant el protocol d'inspecció sanitària dels establiments alimentaris d'àmbit local per sectors de la Diputació de Barcelona.

Inspecció de seguiment de les deficiències trobades a l'anterior inspecció. Segons el resultat i la valoració dels inspectors, si les deficiències no s'han resolt pot donar lloc a un nou requeriment o a una compareixença (assessorament).

Nova inspecció de comprovació si s'escau.

Resolució de l'expedient:

- Favorable i programació del següent control periòdic en funció del risc
- Favorable amb deficiències lleus i programació del següent control periòdic en funció del risc
- Expedient sancionador de multa coercitiva
- Expedient sancionador greu o amb mesures cautelars

### INDICADORS

- Total establiments inspeccionats: **343**
  - Primeres inspeccions realitzades per personal propi: **103 (30%)**
  - Primeres inspeccions realitzades per personal extern: **240 (70%)**
- Total nombre d'inspeccions :**672**
  - Inspeccions de seguiment realitzades per personal propi: **401 (59.7%)**
  - Primeres inspeccions realitzades per personal extern: **271 (40.3%)**
- Requeriments: **48**
- Assessoraments: **18**
- Expedients sancionadors: **45**
  - Expedients sancionadors amb multa coercitiva:**43**
  - Expedients sancionadors greus:**2**
- Expedients sancionadors amb mesures cautelars: **7**

## Campanyes de control o mostreig

5

### OBJECTIU

Controlar l'estat higienico-sanitàries de sectors alimentaris amb més risc, analitzar el risc de productes específics mitjançant mostreig, i fer públics els resultats per incentivar els establiments a millorar les seves condicions .

### INTERVENCIONS

#### Campanya de mostreig prospectiu

S'ha fet una campanya de mostreig sobre el contingut en sulfits en productes de pesca salada i llegum cuit, perquè -a més de sulfat que addiciona la indústria alimentària en el bacallà sec- hi ha una pràctica habitual que consisteix en addicionar sulfits en el bacallà en remull i al coure els llegums i vendre-les en calent, i no informa a la persona consumidora.

- Control de pesca salada i llegums (inspecció i recollida de mostra)
- Planificació de recollida de mostres: 16 (2 mostres per cada establiment) excepte un establiment que ven els dos tipus de productes i se li van recollir 4 mostres.
- Nombre de establiments a on s'ha de recollir mostra i fer una inspecció: 6

#### Campanyes de control

- Control de rostisseries (inspeccions)
- Control d'establiments alimentaris amb risc alt (inspeccions)

### INDICADORS

#### Campanya de mostreig prospectiu

Finalment es van recollir **14 mostres a 5 establiments**, perquè un establiment havia finalitzat la seva activitat. Els resultats obtinguts van ser el següents::

- **10** mostres van donar resultats CORRECTES.
- **4 mostres de tres establiment** van donar resultats PER SOBRE dels paràmetres permesos per la normativa.

En aquests casos s'ha demanat als titulars de les parades quines són les mesures correctores que han aplicat i es repetirà l'anàlisi de mostres en les parades que han donat resultats incorrectes, amb la finalitat de confirmar que les mesures correctores aplicades son efectives.

- Nombre d'inspeccions a establiments de pesca salada i llegums cuites: **6**

#### Campanyes de control

- Nombre d'inspeccions en rostisseries: **18**
- Nombre d'inspeccions dels establiments alimentaris amb risc Alt: **39**

## Control i seguiment parades mercats municipals

6

### OBJECTIUS

- Inspeccionar el 100% de les parades dels mercats municipals.
- Inspeccionar les zones comunes dels mercats municipals.

### INTERVENCIONS

- Inspeccions de seguiment a totes les parades dels tres mercats municipals.
- Auditories anuals dels espais comuns dels tres mercats municipals.

### INDICADORS

- Número de parades inspeccionades: **65 (98.5%)**
  - Mercat de Singuerlín: **21**
  - Mercat Segarra: **17**
  - Mercat de Fondo: **27**
- Número d'inspeccions realitzades: **65**
- Informes zones comunes mercats municipals: **3 (100%)**
  - Mercat de Singuerlín: **1**
  - Mercat Segarra: **1**
  - Mercat de Fondo: **1**

## Control i seguiment de les activitats culinàries al carrer, fires i mercats no sedentaris

7

### OBJECTIU

- Valorar el 100% de les sol·licituds **d'activitats alimentàries no sedentàries a via pública** i emetre els corresponents informes sanitaris.
- Valorar els riscos sanitaris en el desenvolupament d'activitats culinàries al carrer durant les Festes de Barri i Festa Major
- Començar a auditar les principals fires no sedentàries i activitats culinàries al carrer (seguint les recomanacions de Diputació de Barcelona en els resultats dels Cercles de Comparació Intermunicipal de 2017)

### INTERVENCIONS

- Informar i censar el 100% de les sol·licituds de **Declaracions Responsable No Sedentàries**

#### Festes de Barri i Festa Major

- Valoració de la documentació d'activitats alimentàries no sedentàries a via pública segons el que s'estableix al decret 112/2010 pel qual s'aprova el Reglament d'espectacles públics i activitats recreatives, on s'exigeix un informe sanitari previ.
- Auditoria i control de la "Migada popular de la Festa Major" conjuntament amb la Coordinadora de Jubilats

#### Mostra Gastronòmica

- Informar als titulars dels establiments que participen en la Mostra Gastronòmica els dies 20,21 i 22 d'Abril, sobre els requisits higienico-sanitaris que descriu la normativa per les activitats culinàries al carrer.
- Auditar les parades que configuren la Mostra sobre els requisits higienic-sanitaris que descriu la normativa per les activitats culinàries al carrer el dia 21 d'abril de 2018. Detectar els principals riscos sanitaris.
- Retorn dels principals riscos detectats als promotors de la Mostra perquè informin als participants i es proposin mesures correctores per a la celebració de la propera Mostra.

### INDICADORS

- Informes sanitaris sobre les sol·licituds de Declaracions Responsable No Sedentàries: **1 (100%)**
- Informes sanitaris d'activitats alimentàries no sedentàries a via pública: **38 (90,5%)**  
Desglossat de la manera següent:
  - **5** Festivals (2 Festes gallegues, 1 Festival Holi, 1 RockFest i 1 Festival Tomorrowland)
  - **33** Festes de barri, fires i altres activitats alimentàries al carrer.

#### "Migada popular" de la Festa Major

- Auditories de control de les condicions higièniques dels 4 centres cívics on es recull el pa i els estris per dur a terme "les migues":
  - **en data 16/02/2018:** Centre Cívic Oliveres I Centre Cívic Singuerlín
  - **en data 16/03/2018:** Casal de Gent Gran Albert Francàs
  - **en data 6/04/2018:** Centre Cívic Guinardera

- Elaboració d'un informe amb els resultats de l'auditoria i les mesures correctores presentades **en data 21/03/2018**
- Davant els resultats i amb el vistiplau de la Coordinadora de Jubilats es proposa fer una formació sobre els possibles riscos sanitaris en la manipulació d'aliments durant les activitats alimentàries en la via pública arrel d'esdeveniments ciutadans (veure punt 10. Formació d'aquesta memòria) **el dia 22/11/2018**

#### **Mostra Gastronòmica**

- **En data 13/03/2018** es va informar als titulars dels establiments participants en la Mostra mitjançant el lliurament de la Guia " Fires i mercats al carrer – Guia de pràctiques d'higiene per a la venda d'aliments" elaborada pel Servei de Salut Pública de l'Ajuntament.
- Es va proposar una formació en manipulació d'aliments pel personal eventual de les parades conjuntament amb l'ACI, però no es va consolidar per manca de consens amb els titulars de les parades
- Es van realitzar **16 auditories** a les parades de la Mostra i es va elaborar **un Informe d'avaluació en data 02/05/2018**
- Es va fer un retorn personalitzat per carta a cada titular sobre els resultats de la seva **auditoria en data 29/05/2018**
- Es va dur a terme una reunió amb els promotors municipals **en data 29/05/2019** a on es van presentar els principals riscos detectats i es les propostes de millores de cara a noves edicions.

## Actuació per denúncia

8

### OBJECTIU

Respondre el 100% de les denúncies/queixes rebudes sobre els establiments alimentaris en un termini òptim d'una setmana, màxim 15 dies.

### INTERVENCIONS

- Inspecció d'ofici a l'establiment.
- Elaboració d'informe per donar resposta a qui ha fet la denuncia ja sigui ciutadans, associacions comercials com altres departaments municipals (policia local, llicències, comerç...).
- Seguiment dels establiment segons programació establerta.

### INDICADORS

- Número de denúncies rebudes: **6**
- Número de denúncies contestades: **6 (100%)**
- Número de denúncies contestades en menys de 15 dies: **6 (100%)**

## B) Condicions d'autocontrols

Segons el Reglament (CE) núm. 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril, sobre la higiene dels productes alimentaris, estableix l'obligació que els operadors d'empresa alimentària dissenyin, apliquin i mantinguin procediments basats en el sistema d'anàlisi de perills i punts de control crític (APPCC) com a eina per garantir la seguretat dels aliments produïts i comercialitzats.

Actualment els establiments alimentaris minoristes, han de dur a terme els següents plans d'autocontrol:

- Pla de neteja i desinfecció
- Pla de control de plagues i altres animals indesitjables
- Pla de formació i capacitació del personal en seguretat alimentària
- Pla de control de proveïdors i traçabilitat
- Pla de temperatures
- Pla d'al·lèrgens

L'arxiu de tots els documents i els registres s'han de poder consultar per qualsevol persona autoritzada que n'hagi de fer la revisió.

### Autocontrols

9

#### OBJECTIU

Que el 80% dels establiments inspeccionats, disposin d'autocontrols.

#### INTERVENCIÓ

- Revisió dels autocontrols als establiments classificats.
- Mantenir el sistema d'avaluació i **auditoria** dels procediments d'**autocontrol**.
- Mantenir sistemes de control de **traçabilitat** i **etiquetatge** dels productes amb normativa específica al respecte (carn, peix, hortalisses, etc.)

#### INDICADORS

- Establiments inspeccionats que disposen dels tres primers plans d'autocontrols: **295 (86%)**

## C) Condicions de comunicació i formació

Des del Servei de Salut Pública, li donem molta importància a la formació i per tant, incentivem formacions en matèria d'higiene i seguretat alimentària, en tots els sectors alimentaris i també comprovem durant inspeccions que tot el personal que manipula producte alimentari tingui la formació d'higiene i seguretat alimentària al dia.

### Material de comunicació i formació

10

#### OBJECTIUS

- Elaborar material formatiu pels titulars dels establiments alimentaris
- De les campanyes específiques que ho requereixin elaborar tríptic informatiu i enviar-ho als titulars dels establiments inspeccionats.
- Realitzar cursos de formació adreçats a la ciutadania en matèria de seguretat alimentària.

#### INTERVENCIONS

##### Material formatiu:

Elaboració d'un follet d'educació sanitària en l'àmbit de seguretat alimentària: "Compra i posa't a prova". Consisteix en una col·lecció de follets informatius adreçats a les persones consumidores que informa sobre diferents temes.

En l'any 2018 es va elaborar el primer follet de la col·lecció corresponent al PEIX per fer-ne una compra responsable i amb informació sense riscos.



Tot el material formatiu està penjat a la web de l'Ajuntament:

<http://www.gramenet.cat/temes/amb-les-persones/salut-publica/seguretat-alimentaria/>



### Tallers de formació:

Es van proposar **dos tallers de formació** sobre “MANIPULACIÓ D'ALIMENTS EXCLUSIU PER A MANIPULACIONS CULINÀRIES AL CARRER”, adreçat a les entitats, associacions, AMPAS ... de la ciutat que celebren actes i festes culinàries a la via pública, normalment sense intercanvi de diners.

Programa:

- Introducció a la seguretat alimentària
- Bones pràctiques d'higiene personal
- Bones pràctiques de manipulació
- Riscos de la salut
- Informació al consumidor dels al·lèrgens presents a les preparacions culinàries



Es va contractar una empresa externa per a dur a terme la formació

### **INDICADORS**

#### Material formatiu:

- Nombre de còpies del follet informatiu: “ Compra i posa't a prova - Informació sobre el peix per fer-ne una compra responsable, amb informació i sense riscos”: **100 unitats**, que es van exposar i repartir durant la Mostra Gastronòmica.

#### Tallers de formació:

Es van dur a terme **2 tallers** de formació de **2 hores de durada el dia 22 de Novembre:**

- Nombre d'assistents al taller de matí (10.00 a 12.00) a la Biblioteca Central: **20 persones van assistir**, entre elles els responsables la Migada popular de Festa Major.
- Nombre d'assistents al taller de tarda (17.00 a 19.00) a la Biblioteca de Fondo: **16 persones van assistir.**

## D) Programes transversals

### Projectes de restauració social

11

#### OBJECTIUS

Garantir la seguretat alimentària i nutricional dels projectes d'alimentació col·lectiva liderats per altres serveis municipals

#### INTERVENCIONS

##### **Serveis Socials municipal:**

- Control de les condicions higienico-sanitàries mitjançant auditoria i seguiment del servei de menjador social municipal Puig Castellar .
  - o Requisits higienico-sanitaris de la cuina i traçabilitat del "take away"
  - o Clàusula nutricionals: control dels menús
- Assessorament en la licitació del menjador social municipal sobre les parts relacionades amb la seguretat alimentària i nutricional.

##### **Educació municipal:**

- Coordinació amb les tècniques municipals i les directores de les Escoles Bressols Municipals per reduir la conflictitat amb les famílies en referència a l'assistència dels infants per motius de salut.
- Assessoraments a les Escoles Bressols Municipals i escoles de Primària en relació a casos d'al·lèrgies alimentàries i Malalties de Declaració Obligatòries
- Assessorament i implementació del Projecte de menjador escolar a secundària RAI-ESO.

##### **Equip Territorial de l'Agència de Salut Pública de Catalunya (ASPC) de la Generalitat:**

- Coordinació en relació a les Escoles de Primària casos en temes de menjadors col·lectius i casos d'al·lèrgies alimentàries.
- Inspeccions conjuntes als espais de cuina i menjadors al tercer IES que s'incorporava de nou en el programa.
- Dur a terme el seguiment i control del conveni entre les dues administracions

#### INDICADORS

##### **Serveis Socials municipal:**

- Auditoria de control de les condicions higienico-sanitàries a l'empresa Serunió:
  - o **en data 23/02/18** es va fer la visita

- **en data 6/03/18** es va elaborar l'informe amb les deficiències i mesures correctores.
- Es va valorar la documentació aportada presentada per l'empresa Gaudim Serhs SL a la licitació del menjador social, i es va elaborar **un informe tècnic en data 12/06/18**, sobre la idoneïtat de la documentació en referència a les parts que impliquen la seguretat alimentària i la nutrició.

#### **Educació municipal:**

- Creació del Indicador de Salut que consisteix en un llistat de símptomes que tot i no ser de malaltia contagiosa o de declaració obligatòria podrien ser motiu de no assistència del infant a l'escola Bressol.
- Nombre de reunions per crear l'indicador: **en data 27/02/2018 a l'EBM L'ESQUIROL i 22/11/2018**
- Nombre d'assessoraments a les Escoles Bressols Municipals en relació a casos d'al·lèrgies alimentàries: **en data 20/02/2018 i 07/03/2018 a l'EBM L'ÀNEC**
- Nombre d'assessoraments en relació a casos de Malalties de Declaració Obligatòries: **en data 21/09/2018 un cas de parotiditis**
- Vista a les instal·lacions de l'IES adherit al programa RAI-ESO: en data **18/10/2018**

#### **Equip Territorial de l'Agència de Salut Pública de Catalunya (ASPC) de la Generalitat:**

- Nombre de reunions i inspeccions conjuntes als menjadors i cuines de Centres Escolars per atendre l'expedient sancionador generat per ASPC sobre un centre escolar de primària: **3/09/2018, 9/09/2018, 10/09/2018 i 15/10/2018**
- Nombre de reunions per la creació de la cuina nova de l'ESCOLA SAGRADA FAMÍLIA:
  - **en data 31/10/2018** amb la arquitecta de SSTT municipals,
  - **en data 27/11/2018** amb la inspectora de l'ASPC i amb la arquitecta de SSTT municipals,
  - **en data 21/11/2018** es va elaborar **un informe de conformitat** sobre els plànols de la nova cuina i menjador, on es recollia el consens entre totes les parts.
- Nombre d'inspeccions conjuntes als menjadors i cuines de Centres Escolars per atendre queixes de les famílies en relació a les al·lèrgies alimentàries: **en data 8/01/2018 i 11/01/2018 a L'ESCOLA RIERA ALTA**
- Nombre d'inspeccions conjuntes a l'espai de cuina i menjadors del IES que s'incorpora de nou al programa: en data **18/10/2018**

## E) Projecte d'investigació

### Projecte pilot per reduir el malbaratament alimentari a les escoles

12

#### OBJECTIU

Conèixer l'índex del malbaratament alimentari tant a la cuina com a menjador de dos centres educatius

#### INTERVENCIONS

- Redacció dels resultats i les conclusions
- Elaboració d' un resum individualitzat per presentar els resultats als participants
- Redacció del projecte final
- Propostes de continuïtat del projecte

#### INDICADORS

##### De procés:

- Presentació dels resultats i de noves propostes de continuïtat a l'equip de direcció i polític municipal: **en data 22/05/18**
- Presentació dels resultats individualitzats a les quatre escoles que han participat:
  - Escola A: **en data 5/07/2018**
  - Escola B: **en data 9/07/2018**
  - Escola C: **en data 4/07/2018**
  - Escola D: **en data 3/07/2018 i 6/07/2018**
- Reunió noves propostes de continuïtat : **en data 22/11/2018** amb Jordi Mateu

##### De resultats:

- **L'índex de malbaratament** és baix en l'ambient escolar (l'escala és de 0 a 100)
  - Escola A: **2**
  - Escola B: **11,9**
  - Escola C: **16,1**
  - Escola D: **22,6**
- Informe final del projecte: **en data 03/08/2018**

# Annex

## Programa d'informatització dels expedients de seguretat alimentària dins del programa de seguiment d'expedient (PSE)

13

### OBJECTIU

Adaptar i ampliar el circuit CMS dels expedients d'establiments carnis a la resta d'establiments minoristes alimentaris segons la Llei 39/2015, d'1 d'octubre, que obliga a la tramitació electrònica dels processos de l'administració.

### INTERVENCIONS

- Introducció de tota la base de dades del B d'establiments i del arxiu físic d'expedients existents dins del circuit CMS en forma d'expedients electrònics.
- Revisar els errors de funcionament del circuit
- Atorgar les tasques del circuit PSE a cada usuari del circuit

### INDICADORS

- Reunió amb el gestor de PSE per depurar errors: **Primers 6 mesos mensualment i la resta de l'any setmanalment**
- Reunió amb l'Equip de Salut Pública: **Primers 9 mesos mensualment i l'últim trimestre de l'any setmanalment**
- Introducció d'expedients: **a data 31/12/2018 s'han introduït el 90% dels expedients al circuit PSE**
- Nombre d'expedients CMS oberts al 2018: **730**