

Interessat/ada de l'expedient
AJUNTAMENT DE MANLLEU

Localització de l'activitat
CARRER ENRIC DELARIS 7 MANLLEU (BARCELONA)

ÍNDEX

Assumpte
Aportació de documentació a l'expedient - - Aprovació
del Pla de Seguretat Alimentària Municipal de Manlleu
2016-2019

Pla de Seguretat Alimentària Municipal Manlleu 2016-2019

Hi col·labora:



	<u>Pàgina</u>
1. Antecedents i justificació	3
2. Objectius del pla	5
3. Àmbit d'aplicació	11
4. Elements de prioritització i planificació	12
5. Intervencions / Actuacions.	12
6. Avaluació	18
7. Calendari d'execució	18
8. Unitats i persones responsables del pla	18
9. Programació de les activitats de seguretat alimentària 2012	19

1. Antecedents i justificació

Antecedents

El Reglament 852/2004, d'higiene dels aliments, i el Reglament 882/2004, de control oficial, estableixen les obligacions de les autoritats competents en el control sanitari oficial. D'acord amb aquestes normes, l'autoritat competent ha d'efectuar els controls oficials per comprovar que els operadors de l'empresa alimentària compleixen, entre d'altres, els requisits d'establir i posar en marxa sistemes d'autocontrol. D'aquesta manera, els perills alimentaris presents en la població i en la comercialització d'aliments es detecten i controlen adequadament per garantir un elevat nivell de protecció dels consumidors en relació amb la seguretat alimentària.

La Llei 18/2009, de salut pública, en el seu article 52 especifica els serveis mínims que han de prestar en matèria de salut pública els ajuntaments. Al punt 52.f) detalla que cal la gestió del risc per a la salut derivat dels productes alimentaris en les activitats del comerç minorista, del servei i la venda directa d'aliments preparats als consumidors, com a activitat principal o complementària d'un establiment, amb repartiment a domicili o sense, de la producció d'àmbit local i del transport urbà. Se n'exclou l'activitat de subministrament d'aliments preparats per a col·lectivitats, per a altres establiments o per a punts de venda.

L'article 54 estableix que les persones titulars de les instal·lacions, els establiments, els serveis i les indústries en què s'acompleixen activitats que incideixen o poden incidir en la salut de les persones són responsables de la higiene i de la seguretat dels locals i les instal·lacions i de llurs annexos, dels processos i dels productes o substàncies que en deriven, i que han d'establir procediments d'autocontrol eficaços per garantir-ne la seguretat sanitària. Les administracions locals competents en matèria d'higiene i seguretat sanitària han de garantir el compliment de l'obligació que estableix aquest punt per mitjà de sistemes de vigilància i supervisió adequats i idonis.

Justificació

Així doncs, en funció del que hem vist en els antecedents i de la responsabilitat de l'autoritat sanitària municipal en seguretat alimentària, l'Àrea de Promoció Social i Personal, Salut Pública i Consum té l'obligació de planificar, organitzar i prestar els serveis necessaris per garantir la seguretat dels aliments en el seu àmbit territorial.

L'eina utilitzada per a aquesta missió és el **Pla de seguretat alimentària municipal (PSAM) 2016-2019**, seguint el marc de referència del Pla de seguretat alimentària de Catalunya (PSACAT) 2011-2015, que permet la gestió i la

comunicació del risc de manera integrada i interrelacionada, per tal d'assegurar que es compleixen les obligacions dels operadors alimentaris dins l'àmbit competencial municipal.

El Reglament (CE) 882/2004, sobre els controls oficials, estableix que l'activitat de vigilància i control dels establiments alimentaris s'ha de portar a terme amb regularitat, basant-se en el risc, i amb una freqüència apropiada. Per tant, primer cal iniciar una classificació dels establiments alimentaris en funció del risc per després planificar la vigilància de manera regular i permanent.

A finals de l'any 2015 les dades dels establiments alimentaris a Manlleu són les següents:

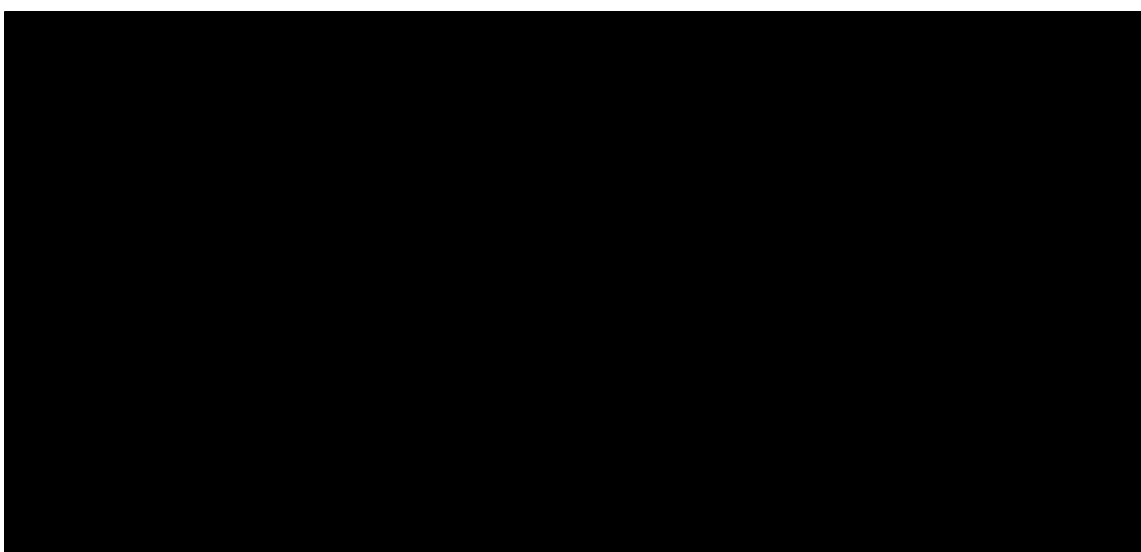
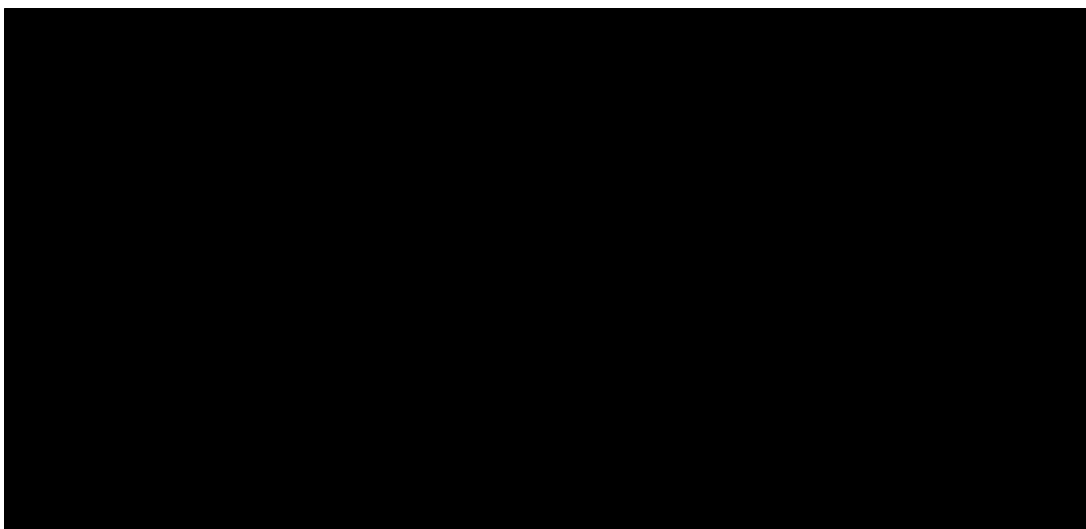
Nombre total d'establiments alimentaris: 231

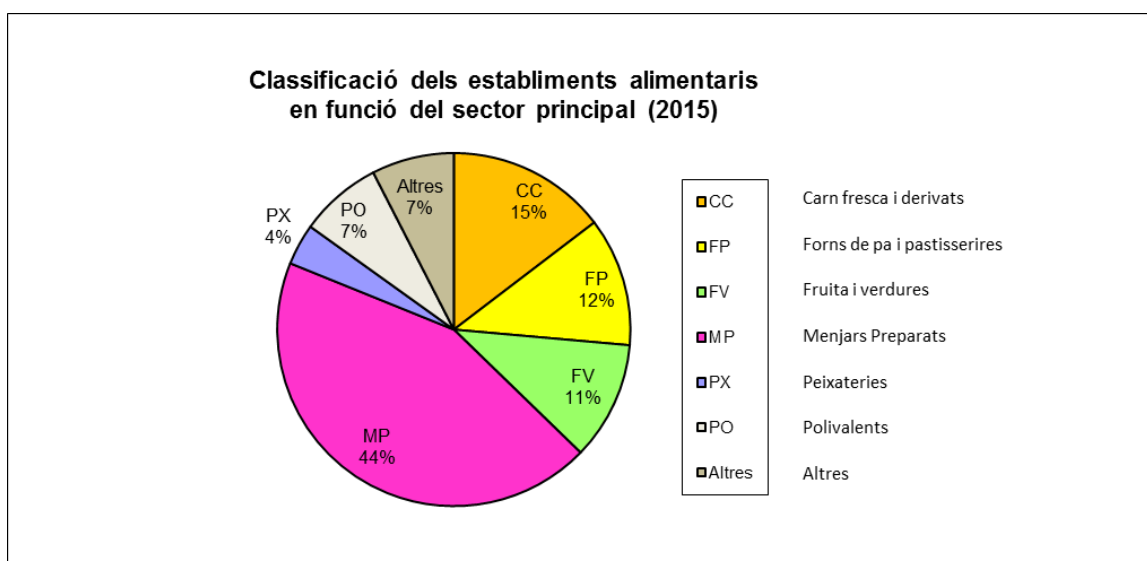
Nombre total d'establiments alimentaris classificats: 223

Classificats com a risc sanitari baix:116

Classificats com a risc sanitari mitjà:103

Classificats com a risc sanitari alt:4





La implementació d'aquest pla constitueix un pilar fonamental del sistema de control oficial dels aliments que ha de contribuir de forma essencial a la millora de la protecció de la salut de la població del municipi, mitjançant intervencions en matèria de seguretat alimentària que es duen a terme basant-se en *principis de qualitat, eficiència i coordinació* en col·laboració amb tots els participants en la cadena alimentària.

2. Objectius del Pla

2.1 Objectius generals:

Liderar, vetllar i proveir el conjunt de serveis encaminats a protegir la salut de la població dels productes alimentaris que poden produir un efecte negatiu en la salut de les persones mitjançant la integració de tots els serveis i les activitats de seguretat alimentària i coordinar-los amb la resta d'organismes competents en la matèria.

Promoure el control oficial dels productes i dels establiments alimentaris d'àmbit local amb la finalitat de garantir que els aliments disponibles per a la població siguin aptes per al consum i innocus per a la salut de les persones consumidores, dins el marc de les competències municipals.

Disposar d'un Pla de seguretat alimentària municipal (PSAM) que permeti fer la gestió del risc dels productes alimentaris per tal d'aconseguir, en la mesura raonablement possible, que les seves intervencions permetin controlar els perills alimentaris, per prevenir-los, eliminar-los o reduir-los a nivells acceptables.

Prestar els serveis que són competència dels ajuntaments en matèria de la gestió del risc per a la salut dels productes alimentaris en les activitats de competència municipal, segons l'article 52.f de la Llei 18/2009, de salut pública.

2.2 Objectius específics:

Marc normatiu

Informar de la legislació alimentària vigent que afecta el món local.

Establir les necessitats en matèria de normativa local, criteris d'interpretació i propostes de millora en el marc de les comissions i grups de treball interadministratiu.

Implementació de l'ordenança fiscal núm. 35. Taxa per la prestació dels serveis d'inspecció i control sanitari els establiments: piscines d'ús públic, establiments de pírcings i tatuatges i establiments alimentaris minoristes.

Gestió de riscos

Prevenir les malalties relacionades amb els aliments, així com reduir la seva incidència i prevalença a nivells mínims raonablement possibles.

Minimitzar la prevalença de perills biològics, químics i físics en aliments posats a disposició de les persones consumidores.

Prevenir i reduir la incidència de les toxiinfeccions alimentàries produïdes en l'àmbit de la restauració comercial, en l'àmbit dels menjadors col·lectius d'escoles, residències d'avis i altres grups de població especialment sensible, i en l'àmbit domèstic.

Prevenir i reduir a nivells raonablement possibles i acceptables l'exposició de les persones als agents que causen malalties per via alimentària.

Minimitzar l'exposició de les persones sensibles als components dels aliments que els poden provocar algun tipus de reacció adversa, facilitant-los una elecció adequada a les seves necessitats.

Control oficial

Explicitar el compromís de les administracions públiques competents en seguretat alimentària i oferir un conjunt organitzat, coherent i integrat d'activitats, serveis i resultats que es recullen en el Pla de seguretat alimentària municipal (PSAM)

Planificar, organitzar i establir intervencions adequades per assegurar que les persones titulars dels establiments minoristes d'alimentació exerceixen les seves activitats comercials de forma segura i sense que suposi un risc per a la salut de la població.

Consolidar i millorar el sistema de control oficial dels aliments, que incorpori la planificació pel risc, amb regularitat i periodicitat adequades, l'execució i l'avaluació de l'eficàcia del sistema, així com la supervisió de les activitats previstes.

Adequar els recursos i els efectius de vigilància sanitària i suport a la inspecció per tal d'assegurar els requisits del control oficial mitjançant la disposició dels equips de control necessaris, de manera habitual, periòdica i programada.

Vigilància i control

Implementar un programa integrat i coordinat de vigilància i control dels establiments alimentaris minoristes de competència municipal.

Continuar l'elaboració d'un "mapa de risc" municipal, actualitzant el cens i categoritzant el risc dels establiments alimentaris de competència municipal.

Promoure les actuacions necessàries per a l'obtenció i manteniment dels permisos, registres i comunicacions en els establiments minoristes de competència municipal.

Fomentar la implantació de sistemes d'autocontrol als comerços minoristes d'alimentació per minimitzar els riscos sanitaris, com a instrument preventiu de seguretat alimentària.

Intercanvi d'informació i gestió d'alertes alimentàries

Participar dels sistemes d'intercanvi ràpid d'informació i d'alerta alimentària col·laborant amb altres actors com l'Agència de Salut Pública de Catalunya (ASPCAT), serveis assistencials, d'epidemiologia, associacions, etc. amb vista a millorar l'eficiència del sistema.

Desenvolupar els mecanismes previstos al protocol d'actuació per als casos de declaració de TIA i la gestió d'alertes alimentàries.

Atenció de denúncies, queixes i consultes

Mantenir i millorar els serveis d'atenció a consultes i denúncies sobre seguretat alimentària.

Actuacions administratives derivades del control oficial.

Fer les intervencions administratives que donen lloc a l'adopció mesures cautelars, multes coercitives i procediments sancionadors en els establiments que no compleixen els requisits indispensables per desenvolupar l'activitat alimentària sense riscos per a la salut de les persones consumidores.

Informes d'activitats – Ponència ambiental

Assegurar-se que els establiments que inicien o modifiquen activitats alimentàries d'àmbit municipal coneixen i compleixen les condicions higièniques i sanitàries establertes en la normativa vigent per garantir que no suposin un risc per a la salut de les persones.

Formació continuada: sensibilització i promoció de pràctiques correctes

Millorar la capacitació adequada de les persones manipuladores d'aliments

mitjançant la promoció d'actituds i de conductes higièniques en la manipulació d'aliments.

Potenciar l'actualització formativa de la formació del personal tècnic municipal i agents de salut en matèria de seguretat alimentària.

Educació sanitària per a la població i grups específics de risc

Fomentar l'educació i la informació a la població sobre higiene i riscos sanitaris dels productes alimentaris.

Elaborar i divulgar material informatiu i educatiu amb la participació de les diferents parts implicades i, especialment, informar els grups de prescriptors per tal que puguin comunicar informació veraç, científicament contrastada, comprensible i útil en seguretat alimentària.

a- Professionals del comerç minorista i de la restauració.

Impulsar programes de conscienciació i divulgació d'informació, en especial a les persones titulars i responsables de les empreses de restauració comercial minorista i comerç minorista d'aliments.

Incrementar el grau de coneixement de guies de pràctiques correctes d'higiene i dels codis de bones pràctiques en matèria de seguretat alimentària

b- Personal del sistema educatiu.

Integrar en l'educació primària i secundària coneixements bàsics sobre seguretat alimentària i, en especial, tot allò relacionat amb les elaboracions (receptes), els riscos alimentaris i conceptes generals d'higiene i nutrició.

c- Coordinació amb el Servei de Consum (OMIC)

Treballar coordinadament amb el servei municipal de consum per fer difusió de la informació mínima que ha de constar als productes alimentaris que es venen als establiments minoristes. També fer difusió de la informació que han de donar els establiments de servei d'aliments (restauració principalment).

d- Professionals de la informació.

Difusió i divulgació de les notícies que puguin afectar la seguretat alimentària a través de les publicacions de l'Ajuntament, premsa local i noves tecnologies.

Informació en matèria de seguretat alimentària

Assolir un elevat nivell de coneixement i comprensió per part de la població de totes aquelles qüestions relacionades amb la seguretat alimentària.

Disposar de documents directors estandarditzats i normalitzats d'interès per la gestió dels riscos (protocols, processos, procediments...)

Fomentar l'elaboració i difusió de documents d'informatius en matèria de seguretat alimentària (guies i codis de pràctiques correctes d'higiene, tríptics, dossiers, etc.).

Facilitar eines i coneixements per poder interpretar adequadament la informació facilitada pel personal operador de la cadena alimentària en l'àmbit de les al·legacions nutricionals i de salut a l'etiquetatge i a la publicitat.

* Tramesa de dades i resultats

Ampliar i millorar els sistemes d'intercanvi d'informació i millorar la qualitat de les dades i l'intercanvi entre tots els implicats en seguretat alimentària.

Adequar els sistemes d'informació dels programes, registres i bases de dades necessàries per aconseguir una adequada intervenció en la fase final de la cadena alimentària.

Posar a l'abast dels òrgans de control oficial, dels sectors alimentaris i dels ciutadans, informació actualitzada i de fàcil comprensió sobre les intervencions dutes a terme en seguretat alimentària i els resultats obtinguts.

Participar de l'elaboració de la memòria anual sobre la situació de la seguretat alimentària a Catalunya amb les dades que es desprenen de l'activitat municipal en seguretat alimentària.

Participar de l'elaboració de l'informe de seguiment del Pla de seguretat alimentària i millorar el seguiment dels objectius del PSAM mitjançant els indicadors del Pla municipal de seguretat alimentària.

* Supervisió i verificació del funcionament del pla

Impulsar l'aplicació de sistemes d'avaluació de les polítiques municipals en l'àmbit de la seguretat alimentària.

Reforçar i ampliar els sistemes de supervisió, avaluació i auditoria del control oficial i altres intervencions en seguretat alimentària per tal de comprovar l'eficàcia i el compliment dels criteris de qualitat amb vista a l'adopció de mesures per a la millora continuada i innovació.

Comunicació en seguretat alimentària.

Dotar de sistemes d'informació i comunicació integral als serveis i/o responsables de la seguretat alimentària.

Impulsar sistemes de comunicació del risc orientats a una major relació amb la ciutadania, així com amb els sectors que participen en la cadena alimentària amb vista a afavorir l'intercanvi d'informació, sensibilització i capacitació adequades.

Assolir una percepció del risc alimentari per part de la ciutadania que sigui equilibrada, coherent, proporcional al context municipal i basada en informació científica disponible.

Fomentar la participació ciutadana i de les persones operadores en seguretat alimentària mantenint canals que els permetin la comunicació d'informació, propostes i suggeriments.

Qualitat, eficiència i coordinació dels serveis de les administracions públiques que intervenen en seguretat alimentària.

Assolir i mantenir un elevat nivell de cooperació i coordinació institucional en la seguretat alimentària entre les diferents administracions i organismes públics, gremis, associacions empresarials, associacions, agents socials i persones consumidores.

Crear i mantenir espais per a l'anàlisi i promoció d'iniciatives de forma conjunta amb altres participants de la fase final de la cadena alimentària; crear i mantenir aliances amb els sectors implicats, així com desenvolupar accions conjuntes sempre que sigui possible.

Concretar línies de treball conjuntes amb diferents administracions i organismes públics amb competències locals i accions dins l'àmbit de la seguretat alimentària, que permetin assolir i desenvolupar els objectius del PSAM.

Mantenir un nivell elevat de garantia de la qualitat i eficiència dels serveis prestats pels ens locals en matèria de seguretat alimentària.

3. Àmbit d'aplicació

L'àmbit d'aplicació del Pla de seguretat alimentària identifica el següents aspectes:

3.1 Territori:

L'àmbit d'aplicació del PSAM és el municipi de Manlleu.

3.2 Lloc d'intervenció:

Durant el període 2016-2019 les intervencions en matèria de seguretat alimentària es dirigiran als següents sectors:

- a) Restauració comercial
- b) Establiments minoristes d'alimentació (sedentaris i ambulants)
- c) Producció d'àmbit local
- d) Transport d'aliments.
- e) D'altres serveis públics o privats

3.3 Objectes d'intervenció:

En el **control oficial**, en funció de la campanya o el tipus d'inspecció a fer, les activitats de seguretat alimentària s'adrecen a la valoració dels següents elements:

- a) Infraestructura, instal·lacions i equipaments
 - L'espai on es desenvolupa l'activitat facilita poder netejar i desinfectar correctament
 - Superfícies de manipulació
 - Es disposa dels equips necessaris per exercir l'activitat
 - Entre d'altres
- b) Processos
 - Manipulació higiènica dels aliments
 - Evitar les contaminacions encreuades
 - Manteniment de la cadena del fred
 - Introducció de productes al·lèrgens
 - Entre d'altres
- c) Personal
 - Higiene personal
 - Salut de les persones manipuladores d'aliments
 - Entre d'altres
- d) Productes
 - Matèries primeres i ingredients
 - Productes intermedis
 - Productes finals
- e) Sistemes d'autocontrol
 - Sobre les bones pràctiques de manipulació
 - Sobre els processos productius

Les activitats d'**assessorament** es fan a les persones titulars dels establiments alimentaris minoristes o de restauració comercial per tal de poder resoldre els dubtes que tinguin aquestes persones quant a la seguretat alimentària, amb l'objectiu de garantir la seguretat alimentària de tots els aliments que es posen a l'abast de la població. També es fa assessorament a persones a títol individual.

L'**educació sanitària** en temes de seguretat alimentària s'adreça a escolars des de cycle infantil i fins a l'escolarització no obligatòria (batxillerat i/o cicles formatius), amb l'objectiu de poder donar informació bàsica i quotidiana sobre seguretat alimentària. També es fa formació específica en bones pràctiques de manipulació d'aliments i autocontrols a les persones que treballen als establiments alimentaris minoristes i de restauració comercial del municipi, per tal de poder garantir unes correctes pràctiques higièniques i poder oferir a la població productes alimentaris amb la màxima garantia sanitària.

4. Elements de priorització i planificació

Disposar d'un cens d'establiments alimentaris del municipi que inclogui els establiments alimentaris minoristes sedentaris i ambulants, la producció local i el transport d'aliments, és el punt de partida per poder prioritzar i planificar les accions de vigilància sanitària que s'han de portar a terme des del Servei de Salut Pública. És per això que cal una estreta col·laboració i coordinació amb el Registre d'Activitats de l'Àrea de Serveis Territorials de l'Ajuntament, per poder disposar d'aquesta llista actualitzada en tot moment.

L'any 2011 es va fer un primer cens d'establiments alimentaris. Aquell mateix any es van classificar tots els establiments alimentaris censats fins aleshores en funció del risc sanitari detectat. Durant el període 2011-2015, s'ha modificat el cens d'establiments alimentaris sobre la base de les altes i baixes detectades per l'Àrea de Serveis Territorials, alhora que s'han classificat totes les noves activitats detectades i també aquelles en les quals ha canviat la persona titular de l'activitat.

Durant l'execució d'aquest Pla cal seguir mantenint actualitzat els cens d'establiments alimentaris del municipi. Això permet poder establir freqüències regulars i permanents de vigilància sanitària i control basades en el risc, tal com estableix el Reglament 882/2004 sobre el control oficial. També permet planificar aquelles accions dirigides a disminuir el risc sanitari dels aliments que els operadors econòmics posen a l'abast de la població.

5. Intervencions/actuacions

Per donar resposta als objectius del Pla, el Servei de Salut Pública lidera, vetlla i proveeix una *Cartera de serveis de seguretat alimentària municipal*, que inclou tot un seguit d'activitats específiques, coordinades de manera integrada amb la resta d'organismes competents en matèria de seguretat alimentària, per tal de gestionar un servei de qualitat.

Sector	Activitats de la "Cartera de serveis de seguretat alimentària municipal "
Registre Municipal Establiments Alimentaris (RMEA)	Registre d'establiments alimentaris de competència municipal
	Actualització del cens sanitari
Vigilància i control sanitari d'establiments alimentaris	Classificació d'establiments alimentaris en funció del risc
	La inspecció d'ofici
	Inspecció per denúncia
	Control del transport urbà d'aliments
	La presa de mostres i l'anàlisi
Col·laboració en emergències i alertes	
Mesures cautelars	Requeriments i mesures cautelars
	Expedients sancionadors
Informes sanitaris	Obertura d'establiments: informe de projecte i la inspecció Inicial
	Informes sanitaris per altres raons
Informació o assessorament	Activitats d'assessorament
	Atenció de queixes i denúncies
	El sistema d'informació i divulgació
Educació sanitària	La formació de les persones manipuladores d'aliments
	La formació del personal tècnic propi

Taula 1 – Recollida de dades sobre activitats de la *Cartera de serveis de seguretat alimentària municipal*

5.1 Registre d'establiments alimentaris de competència municipal

En aplicació del Reial decret 191/2011, de 18 de febrer, sobre Registre general sanitari d'empreses alimentàries i aliments, la majoria d'establiments minoristes queden exclosos de la inscripció al Registre General Sanitari d'Empreses Alimentàries, llevat que subministrin a uns altres minoristes i superin uns límits de marginalitat i àmbit geogràfic que la mateixa norma no estableix, però que el Consell d'Administració de l'Agència de Salut Pública de Catalunya ha limitat.

És per això que a 20 de febrer de 2012 el Consell d'Administració de l'Agència de Salut Pública de Catalunya va aprovar un document de criteris registrals per a establiments minoristes del sector de l'alimentació, amb l'objectiu d'arribar a un consens sobre els criteris per a la inscripció registral dels establiments minoristes de Catalunya.

Cada municipi ha de disposar d'un Registre d'establiments alimentaris municipal (RMEA) actualitzat, amb l'objectiu de protegir la salut de les persones a través de la informació actualitzada dels establiments alimentaris que posen producte alimentari a l'abast de la població. Aquesta codificació permet conèixer l'establiment bpel que fa a la sanitat i aporta informació sobre:

- f) Municipi al qual es troba l'establiment alimentari
- g) Sector i activitat a la qual pertany
- h) Distribució a d'altres minoristes
- i) Manipulació
- j) Número d'establiment

5.2. Vigilància i control sanitari d'establiments alimentaris

La classificació dels establiments alimentaris en funció del risc sanitari permet disposar d'un "mapa de risc" que ordena els diferents establiments alimentaris del municipi tenint en compte la seva activitat, el seu volum de venda, les seves instal·lacions, les pràctiques higièniques que s'hi porten a terme i els autocontrols. Els resultats obtinguts permeten planificar la vigilància i el control sanitari dels diferents establiments alimentaris d'ofici, i establir les freqüències de control oportunes en funció del risc sanitari detectat. També permet poder establir els diferents plans d'acció que cal portar a terme per corregir les deficiències detectades, i alhora es pot fer un seguiment d'indicadors de millora dels establiments alimentaris amb l'objectiu de millorar la seguretat alimentària dels productes alimentaris que es posen a l'abast de la població.

Per garantir que el control oficial es fa en funció del risc, aquest "mapa de risc" s'ha d'actualitzar com a mínim cada 4 anys, per tal de poder obtenir una informació d'acord amb la realitat.

Com ja s'ha comentat en punts anteriors, és important la col·laboració amb d'altres Serveis de l'Ajuntament per poder disposar d'un cens d'establiments alimentaris actualitzat.

A manera de resum:

1. Disposar d'un cens d'establiments alimentaris minoristes i de restauració comercial actualitzat.
2. Fer el "mapa de risc" d'aquests establiments alimentaris.
3. Control sanitari: inspeccions d'ofici.

5.2.1. Inspecció d'ofici

La inspecció d'ofici es fa en funció del risc sanitari detectat en un establiment alimentari i consisteix en totes aquelles accions encaminades a comprovar, investigar i controlar l'adequació dels establiments alimentaris, els seus productes i processos relacionats amb la normativa sanitària vigent, amb l'objectiu de protegir la salut pública i garantir la posada al mercat d'aliments segurs.

A manera de resum i de síntesi podem establir que els aliments classificats com a "alt risc" són aquells establiments en els quals es detecten pràctiques higièniques, condicions, instal·lacions o d'altres ítems avaluats que poden suposar un risc imminent per a la salut pública de la població i implica un sistema de vigilància immediat, actiu i constant. Els establiments classificats com a "risc mitjà" o "risc baix", en principi, no han de suposar un risc imminent per a la salut pública de la població. Per tant, la vigilància sanitària es pot fer més endavant en el temps.

Risc	Rang de puntuació	Freqüència mínima d'inspecció
Desconegut	-----	Inspecció inicial
Alt	≥ 99	Almenys un cop cada any
Mitjà alt	(82 - 98)	Almenys un cop cada 2 anys
Mitjà baix	(65 - 81)	Almenys un cop cada 3 anys
Baix i molt baix	≤64	Almenys un cop cada 4 anys

Taula 2 - Freqüències mínimes d'inspecció.

5.2.2. Inspecció per denúncia

La inspecció per denúncia s'inicia quan un tercer posa en coneixement del Servei de Salut Pública alguna irregularitat que pot posar en risc la salut pública de la població.

5.2.3. Mesures cautelars

Com a conseqüència de les activitats d'inspecció i control pot comprovar-se que en un establiment alimentari o de restauració hi ha un risc per a la salut de la població o hi ha indicis raonables. Per tant, cal prendre mesures cautelars per evitar aquest risc.

Algunes mesures cautelars són:

1. La immobilització de producte alimentari i, si s'escau, el comís de productes
2. El tancament preventiu de les instal·lacions

Aquestes mesures cautelars hauran de ser confirmades o modificades a l'inici del procediment i en un termini de temps determinat, establert en la normativa sanitària vigent. Aquestes mesures cautelars queden sense efecte si no s'inicia el procediment administratiu en el termini esmentat.

5.3. Actuacions administratives derivades del control oficial

Si durant les visites de vigilància sanitària portades a terme, indistintament de si es tracta d'inspeccions d'ofici o per denúncia, es detecten incompliments, cal donar-los solució. Això dona lloc a l'inici del procediment administratiu.

Hi ha diferents tipus de procediments juridicoadministratius que donen suport a la potestat inspectora. Els podem diferenciar en 2 tipus:

- 1) Requeriment: l'incompliment del qual pot determinar la imposició d'una multa coercitiva
- 2) Procediment sancionador: implica la imposició d'una sanció

5.4. Informes sanitaris en l'àmbit de la seguretat alimentària

Des de l'Àrea de Salut Pública, es redacten informes per sol·licituds d'informes sanitaris procedents d'altres àrees de l'Ajuntament al llarg de tot l'any.

Les més habituals procedeixen del servei d'atorgament de llicències de l'Àrea de Serveis Territorials, o bé per comunicacions de nova obertura o per canvis de titularitat, ja que per continuar els tràmits cal un informe sanitari. S'examina la documentació aportada i es redacta l'informe favorable o no segons dels deficiències documentals aportades en relació amb la higiene i seguretat alimentària.

També s'informa sanitàriament d'inspeccions per denúncies o queixes arribades des de Policia Local i Serveis Socials, entre altres.

Si no cal llicència o informe, s'actualitza el nou establiment al cens i al Registre Municipal d'Establiments Alimentaris (RMEA) i el mapa de risc o de classificació de l'establiment en funció del risc sanitari.

La sol·licitud d'informes sanitaris de nous projectes es fa amb l'expedient de la llicència d'activitats i es gestiona des de l'Àrea de Serveis Territorials de l'Ajuntament.

5.5. Informació i assessorament en matèria de seguretat alimentària

Des de les Àrees de Serveis Territorials i de Promoció Social i Personal, Salut Pública i Consum s'ha detectat la necessitat de donar informació prèvia a les persones titulars d'establiments alimentaris sobre temes relacionats amb la higiene i la seguretat alimentària, a l'hora d'iniciar un negoci, en el moment de dissenyar les instal·lacions, de posar en marxa el seu sistema d'autocontrol o simplement d'interpretar la norma.

També s'ha detectat la necessitat d'assessorar aquelles persones que malgrat que fa anys que són en el sector, poden tenir dubtes per poder complir la normativa higiènica i sanitària vigent.

Les persones a títol particular també poden sol·licitar consultes relacionades en aquest àmbit i que afectin la seguretat alimentària.

Des del Servei de Salut Pública s'ha posat a disposició de les persones usuàries una línia d'assessorament continua destinada a professionals i persones consumidores que tinguin qualsevol dubte en seguretat alimentària. Aquesta atenció la fa personal tècnic qualificat, per via telefònica o també presencial amb cita prèvia, habitualment un dia per setmana, però variable segons necessitat.

5.6. Educació sanitària

La salut no és només absència de la malaltia, cal englobar-hi a dins un concepte més ampli que inclogui el benestar psíquic, físic i social que possibilita el total desenvolupament de la persona humana.

S'entén per educació sanitària tot procés d'aprenentatge en el qual es promouen pràctiques saludables per protegir i promoure la salut de les persones. Permet prendre decisions favorables a la salut i adoptar comportaments

saludables al llarg de la vida, tot modificant positivament les actituds i influint en els hàbits.

a) Formació per a persones manipuladores d'aliments:

La formació en bones pràctiques de manipulació i autocontrols s'ofereix a les persones que treballen als establiments alimentaris o de restauració del municipi, amb l'objectiu de capacitar-los per millorar les pràctiques higièniques i la promoció d'actituds i hàbits higiènics correctes, per garantir la seguretat alimentària del producte alimentari que es posa a l'abast de la ciutadania. En determinats casos o col·lectius s'optarà per personalitzar el tipus o mitjans de formació per millorar-ne la participació i l'eficàcia.

b) Formació en seguretat alimentària a les escoles:

LA formació en seguretat alimentària a les escoles del municipi permet fomentar hàbits higiènics correctes a l'hora de manipular, conservar i consumir aliments. L'alumnat adquireix un compromís personal i com a grup classe i esdevé impulsor del missatge i agent sensibilitzador en el seu entorn més proper.

c) Activitats de formació destinades a tècnics municipals:

El personal tècnic encarregat de dirigir la seguretat alimentària del municipi és bàsic que disposin de tota formació necessària per poder desenvolupar correctament la seva tasca. És per això que en la mesura de la seva disponibilitat per les tasques que han de desenvolupar participen en activitats formatives que organitzen altres entitats o administracions.

5.7. Atenció de denúncies, queixes i consultes

A través de les oficines d'atenció al ciutadà o a través del registre de l'Ajuntament, es tramiten les intervencions davant qualsevol denúncia, queixa i consulta relacionada amb la seguretat alimentària, indistintament de si la interposa una persona que es dediqui a l'àmbit alimentari o la realitzi un/a particular.

Es fan les visites d'inspecció oportunes, i s'inicien els corresponents expedients amb l'objecte d'aclarir els fets denunciats i, si s'escau, corregir la causa que ha iniciat la denúncia en aquesta matèria.

5.8. Resposta a emergències i alertes

El Servei de Salut Pública participa en la investigació que es porta a terme quan hi ha indicis de brots de Toxiinfeccions Alimentàries (TIA) tant en l'aportació de dades sanitàries de l'establiment on apareix el brot, com en la fase de comunicació, tant als afectats com a la població del municipi.

La participació en el control d>alertes sanitàries està supeditat a la informació provinent d'altres administracions de rang superior (ASPCAT i AECOSAN). Quan es reben notícies d'algun tipus d'alerta sanitària, es treballa coordinadament amb les

altres administracions implicades i es desenvolupa el corresponent registre de les actuacions i informes derivats.

6. Avaluació:

- Memòria anual de les actuacions portades a terme.
- Participació en els Cercles de Comparació Intermunicipal en Seguretat Alimentària.

Des de principis de l'any 2012 i de forma continuada es participa en els Cercles de Comparació Intermunicipal en Seguretat Alimentària de la Diputació de Barcelona amb l'objectiu de millorar la qualitat dels serveis municipals en aquest àmbit. És un treball basat en la gestió d'avaluació de resultats, en el qual es recullen les dades del municipi (en forma d'indicadors, com nombre d'establiments, nombre d'inspeccions, nombre de denúncies rebudes, entre d'altres.) de les activitats en seguretat alimentària que s'estan portant a terme i es comparen amb els recollits per altres municipis de la província de Barcelona. Permet conèixer els punts forts i les oportunitats de millora de cada municipi en l'àmbit que s'està treballant, amb la finalitat de millorar any rere any i oferir un millor servei.

- Conveni signat amb l'Agència de Salut Pública de Catalunya (ASPCAT)
Des de l'any 2009 i de forma continuada s'està treballant conjuntament amb l'ASPCAT. La signatura d'aquest conveni, i les posteriors renovacions, permeten obtenir suport del personal tècnic de l'ASPCAT en l'àmbit de la seguretat alimentària, que ahora fa algunes inspeccions de competència municipal (exemple: zones comunes del Mercat Municipal). La vigència del conveni, en data d'implementació del present Pla, és des del 13/11/2013 fins al 31 de desembre de 2017.

7. Calendari d'execució:

Anualment s'aprovarà un calendari d'execució adaptat a les competències que té la Regidoria de Salut Pública i Consum de l'Ajuntament de Manlleu en la gestió dels aliments que es posen a l'abast de la població i a les seves necessitats reals.

En aquesta programació anual s'establirà el calendari previst de totes les activitats en seguretat alimentària a desenvolupar.

8. Unitats i persones responsables del Pla

Càrrec	Unitat
Director/a de l'Àrea de Promoció Social i Personal, Salut Pública i Consum	Àrea de Promoció Social i Personal, Salut Pública i Consum
Tècnic/a de Salut Pública i Consum	

ANNEX 1. PROGRAMACIÓ DE LES ACTIVITATS DE SEGURETAT ALIMENTÀRIA 2016

ACTIVITATS A DESENVOLUPAR:

1. Reclassificació dels establiments alimentaris minoristes i de restauració

Objectiu: La classificació i reclassificació dels establiments alimentaris i de restauració en funció del risc sanitari permet disposar d'un "mapa de risc" actualitzat que ordena els diferents establiments alimentaris del municipi basant-se en el risc sanitari detectat en el moment de la visita .

Metodologia: Valoració del risc sanitari dels establiments alimentaris minoristes i de restauració mitjançant un protocol de valoració del risc elaborat per la Diputació de Barcelona.

Termini d'execució: Anual

Freqüència: Per garantir que el control oficial es fa en funció del risc, aquest "mapa de risc" s'ha d'actualitzar per tal de poder obtenir una informació d'acord amb la realitat. Per tant, cal reclassificar els establiments alimentaris que faci més anys que es van classificar. Es classificarà un nombre d'establiments en funció de la disponibilitat tècnica i de l'estimació del canvi de l'activitat que hi hagi pogut haver. També cal classificar de nou tots aquells establiments alimentaris que hagin canviat de persona titular o bé aquells que s'hagin obert nous al municipi.

Establiments alimentaris minoristes i de restauració previstos a classificar/reclassificar durant el 2016: 12

2. Actualitzar el Registre Municipal d'Establiments Alimentaris (RMEA)

Objectiu: Donar un número de Registre Municipal d'Establiments Alimentaris (RMEA) a tots els establiments alimentaris minoristes i de restauració (sedentaris i ambulants amb raó social o establiment sedentari al municipi de Manlleu, independentment que desenvolupin la seva activitat o no als mercats ambulants del municipi) censats, d'acord amb l'aplicació del Reial decret 191/2011.

Metodologia: Tramitar el RMEA a tots els establiments alimentaris i de restauració nous del municipi i també actualitzar aquells que han sofert un canvi de persona titular o canvi d'orientació negoci.

Termini d'execució: Anual

Freqüència: Cada cop que es doni d'alta un establiment alimentari o de restauració, es modifiqui la persona titular o un establiment ja censat canviï d'orientació de negoci.

Establiments alimentaris minoristes i de restauració previstos a comunicar el nº RMEA durant el 2016: 30 (principalment carnisseries i establiments del mercat municipal sedentari)

3. Vigilància sanitària dels establiments alimentaris minoristes i de restauració amb puntuació de risc alt i risc mitjà-alt

Objectiu: Fer visites d'inspecció als establiments alimentaris minoristes i de restauració per garantir que es compleix la legislació vigent en matèria de seguretat alimentària i que les activitats que es porten a terme no suposen un risc per a la salut de la població.

Metodologia: Fer la visita de control oficial i llistar les deficiències a solucionar. Requerir a l'establiment inspeccionat a donar solució. Visites posteriors de control/comprovació. Pot donar lloc a l'adopció de mesures cautelars i a l'inici de procediment administratiu.

Termini d'execució: Anual

Freqüència: Els establiments alimentaris i de restauració amb puntuacions que indiquin "risc alt" es controlaran anualment. En aquells establiments amb puntuacions de risc "mitjà-alt" es farà la vigilància sanitària cada 2 anys.

Inspeccions sanitàries a establiments alimentaris minoristes i de restauració previstes de portar a terme: 110

4. Vigilància sanitària dels establiments alimentaris minoristes i de restauració a "conseqüència de denúncia".

Objectiu: Fer visites d'inspecció als establiments alimentaris minoristes i de restauració per denúncia de persones particulars o d'altres organismes amb l'objectiu de garantir que es compleix la legislació vigent en matèria de

seguretat alimentària i que les activitats que es porten a terme no suposen un risc per a la salut de la població.

Metodologia: Fer la visita de control oficial i llistar les deficiències a solucionar. Requerir a l'establiment inspeccionat a donar solució. Visites posteriors de control/comprovació. Pot donar lloc a l'adopció de mesures cautelars i a l'inici de procediment administratiu.

Termini d'execució: Anual

Freqüència: Quan es comuniqui una denúncia/incidència de salut pública.

Establiments alimentaris minoristes i de restauració previstos a inspeccionar per denúncies: En funció de les denúncies.

5. Formació

Objectiu: Millorar la seguretat alimentària dels productes alimentaris que es posen a l'abast de la població

Metodologia: Desenvolupar accions formatives per prendre consciència de les bones pràctiques de manipulació i altres aspectes relacionats amb la higiene alimentària a partir de cursos de formació, xerrades i tallers a diferents col·lectius:

- Persones que treballen en l'àmbit del comerç minorista, sector alimentari
- Població general (per exemple, sobre al·lèrgens alimentaris)

Termini d'execució: De 2 a 4 hores

Freqüència:

- Cursos de bones pràctiques de manipulació d'aliments i autocontrols: 4 cops/any (de forma trimestral). Cal coordinar-ho amb l'Oficina de Promoció Econòmica.

Nombre de cursos a impartir:

- Cursos de bones pràctiques de manipulació d'aliments i autocontrols: 2

- Cursos de bones pràctiques de manipulació d'aliments i autocontrols per a col·lectius especials (amb problemes idiomàtics: cultura xinesa): 1 a població d'origen marroquí
- Tallers sobre una temàtica específica de seguretat alimentària: 1, concretament sobre els al·lèrgens alimentaris.

6. Assessorament

Objectiu: Donar resposta a les consultes i incidències que sorgeixin, tant de persones que treballen en establiments alimentaris minoristes o de restauració del municipi com de particulars o determinats col·lectius.

Metodologia: Visita d'assessorament a l'oficina del Servei de Salut Pública i Consum

Termini d'execució: Anual

Freqüència: Setmanal

Establiments alimentaris minoristes i de restauració / persones particulars o col·lectius previstos a assessorar: Durant el 2015 s'han fet un total de 22 consultes a l'Àrea, cosa que suposa unes 14 hores d'atenció personal.

6.1 Assessorament i formació específiques: (Festa del Xai)

Objectiu: Tractar amb transversalitat i eficàcia tots els aspectes relacionats amb la seguretat alimentària i benestar animal durant la festa islàmica del sacrifici perquè aquesta es pugui celebrar normalment seguint les directrius i recomanacions de l'Agència de Salut Pública de Catalunya.

Objectius específics: Donar resposta a les consultes, incidències, queixes i denúncies que sorgeixin durant l'any relacionades amb el sacrifici i consum de carn de remugants per part de particulars, bàsicament durant la Festa del Xai i també en celebracions particulars davant nous naixements.

Metodologia: Coordinació conjunta per part de la responsable de l'Àrea de la Gestió de la Diversitat i l'Àrea de Seguretat Alimentària de l'Ajuntament:

- Sensibilització i informació: Mitjançant reunions amb els col·lectius i persones afectades, impressió i difusió de tríptics i materials informatius sobre la seguretat alimentària i la Festa del Xai.
- Vigilància i control d'incidents en domicilis particulars.

Termini d'execució: Anual. Es prioritza la campanya d'assessorament i sensibilització prèvia a la Festa del Xai coordinada per l'Àrea de la Gestió de la Diversitat.

Freqüència: Durant tot l'any. Especialment setmanes abans de la data de la Festa del Xai (Data variable, setembre).


Establiments alimentaris minoristes (carnisseries Halal) i altres col·lectius relacionats previstos a assessorar: Verificar anualment dades de l'any anterior (2015): 6 carnisseries Halal, 2 Comunitat musulmana (imams de la mesquita i de l'oratori de la plaça de Sant Antoni). Titulars de les granges de xais del municipi (5)

CALENDARI:

	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setembre	Octubre	Novembre	Desembre
Reclassificació d'establiments												
Vigilància sanitària (d'ofici)												
Vigilància sanitària (denúncia)												
RMEA												
Formació												
Assessorament												



Ajuntament
de Manlleu

<i>Unitat / Àrea</i> Negociat salut pública i consum NCE		
<i>Codi de verificació</i>  6H5J0H2I623A0U0N0BRL		
<i>Document</i> SPC10I06I	<i>Expedient</i> SPC/54/2016	

INDICADORS PER A L'AVUACIÓ:

- Nombre establiments classificats
 - o % establiments classificats com a "alt risc"
 - o % establiments classificats com a "risc mitjà"
 - o % establiments classificats com a "baix risc"
- Nombre establiments inspeccionats
- Nombre d'inspeccions portades a terme
- Nombre establiments amb RMEA (i % del total d'establiments)
- Nombre TIA
- Nombre de denúncies rebudes
- Nombre de persones que han assistit a les formacions
- Nombre de persones/establiments assessorats

Montse Mestres i Marcè
Tècnica de Salut Pública i Consum
Febrer de 2016