

Preguntes freqüents

En què consisteix el control sanitari? En la realització d'inspeccions als establiments

Qui realitza les inspeccions? Tècnics/ques de la Regidoria de Salut

S'avisava del dia i hora de la inspecció? No, es realitza sense previ avís

S'ha d'abonar una taxa municipal de les inspeccions? Sí, L'Ordenança Fiscal *Taxa per la presentació de serveis d'inspecció i control sanitari* fixa els preus de les inspeccions que es realitzen

Per quins motius s'inicia el procediment d'inspecció?

- A l'inici de l'activitat: obertura de l'establiment, canvi de titular o canvi d'instal·lacions.
- Per control periòdic: el temps entre controls variarà en funció del risc de l'establiment.
- Per denúncia.

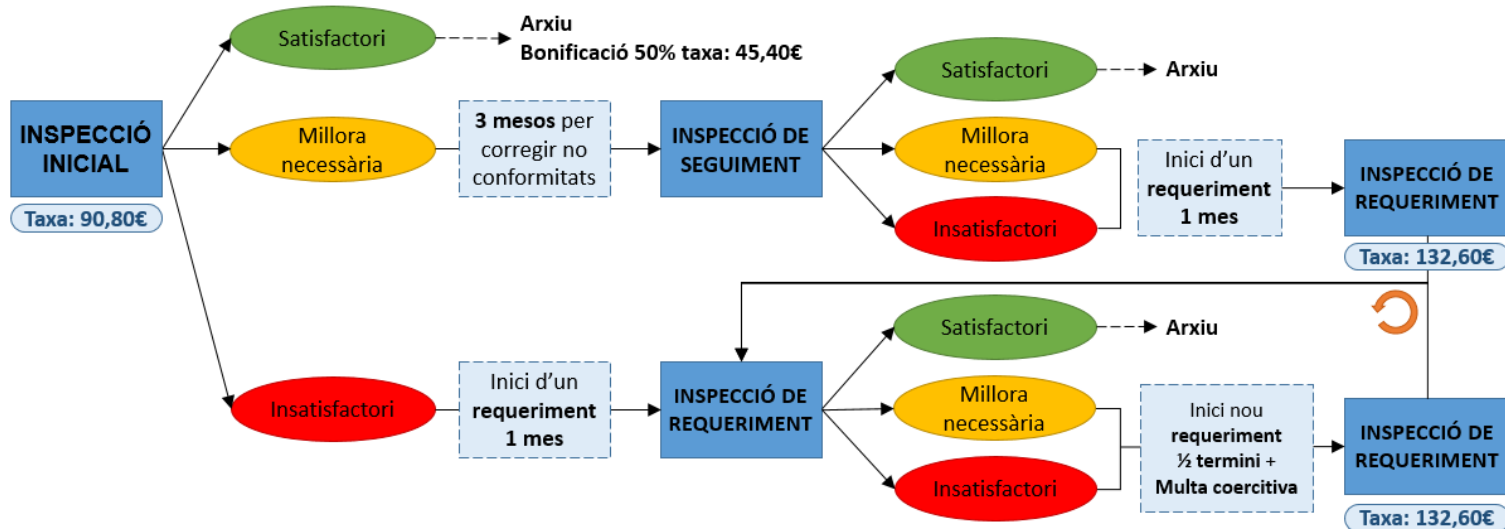
Procediment d'inspecció

Ampliació de terminis

Es pot ampliar el termini per la correcció de les no conformitats un màxim del 50% del temps inicial. S'ha de demanar amb el tràmit municipal Sol·licitud genèrica.

Multes coercitives

Es poden posar fins a 3 multes per incompliment de requeriments (la 1a de 400,00€, la 2a de 800€ i la 3a de 1,600€)



Quines mesures cautelars es poden ordenar? Cessament de l'activitat, limitació de l'activitat i/o retirada de productes.

Aspectes que es comproven en el procediment d'inspecció

Estructures i equipaments de l'establiment

(examen visual dels espais i les instal·lacions)

- La distribució, dimensions, il·luminació, ventilació i aïllament exterior de l'establiment han de ser suficients i adequats.
- A les zones de manipulació i emmagatzematge d'aliments els terres, parets, sostres, mobiliari i superfícies han de ser de material adequat i ben mantingudes.
- A les zones de manipulació d'aliments hi ha d'haver un rentamans amb aigua calenta, aixeta d'accionament no manual, sabó i paper eixugamans.
- A les zones de manipulació d'aliments els cubells de residus han de ser de fàcil neteja i amb sistema de tancament no manual (tapa i pedal).
- Els equips de refrigeració i congelació han de tenir capacitat suficient, han d'estar ben mantinguts i les temperatures han de ser suficients. Han de tenir termòmetre o lector de temperatura.
- Els establiments de restauració o amb degustació han de tenir rentavaixelles.
- Quan correspongui, el sistema d'extracció de fums ha d'estar operatiu i ha de ser eficaç.

Les deficiències s'han de resoldre en el termini de 3 mesos.

Es pot presentar un cronograma per demanar un augment de termini

Higiene

(examen visual dels espais i les instal·lacions i entrevista del personal manipulador)

- Tots els espais de l'activitat han de tenir unes condicions generals d'higiene i ordre suficients.
- No hi ha d'haver indicis ni presència de plagues. No hi pot haver plaguicides d'ús domèstic a l'interior de l'establiment.
- Els estris i productes de neteja han d'estar en correctes condicions d'higiene i emmagatzemats en un local o armari adequat.
- Evitar les pràctiques que poden suposar fonts de contaminació com materials de difícil neteja, draps o envasos bruts, animals domèstics,...
- El personal ha d'aplicar una correcta higiene de mans i ungles amb un rentat de mans suficient i adequat. En cas necessari fer un ús correcte de guants.
- El personal ha d'utilitzar roba exclusiva de treball i protecció física dels cabells. No s'han de dur objectes personals que puguin suposar un risc de contaminació o d'higiene.

Les deficiències s'han de resoldre de forma immediata.

Productes, processament i manipulació d'aliments

(comprovacions de temperatures, pH,... i entrevista del personal manipulador)

- La recepció, càrrega/descàrrega i trasllat dels aliments es fa amb condicions i temperatures adequades.
- Els aliments s'emmagatzemen protegits físicament (envasos o materials aptes), identificats, amb la data de consum, i a la temperatura correcta.
- Les pràctiques de manipulació (superfícies adequades, evitar contaminacions creuades, control de temps i temperatures, etc.) han de ser correctes.
- Quan correspongui, els additius alimentaris s'han de manipular, dosificar, identificar i emmagatzemar correctament.
- L'oli de fregir s'ha de filtrar o canviar amb la freqüència necessària.
- Els vegetals crus s'han de netejar i desinfectar de forma correcta.
- Els productes de la pesca de consum cru o marinat s'han de congelar prèviament a temperatura i temps suficient.
- No s'ha d'utilitzar ou fresc en salses i cremes sense el tractament tèrmic suficient.
- Els aliments han d'estar exposats correctament per a la venda (separació física entre diferents tipus, temperatures correctes i informació alimentària suficient).

Les deficiències s'han de resoldre de forma immediata.

Autocontrols

(examen documental dels plans descriptius, registres, certificats, etc.)

- Pla de control de l'aigua: Factura o contracte de la Companyia d'Aigües. En cas d'haver-hi instal·lacions intermèdies (dipòsits, aljubs,...) registre de les operacions de manteniment, controls i analítiques.
- Pla de neteja i desinfecció: Document descriptiu amb la relació dels productes de neteja (nom, acció, dosis, lloc i temps d'aplicació), i descripció del procés de neteja (zones, productes, freqüència, etapes i persona responsable).
- Pla de control de plagues: Document descriptiu amb les mesures preventives per evitar l'entrada de plagues (barreres físiques com mosquiteres, insectocutors, portes, desguassos,...), esquers i trampes. Declaració de no aplicar productes químics, en cas de necessitat, es contractarà una empresa especialitzada. Quan correspongui, documents acreditatius de les operacions dutes a terme per empreses especialitzades.
- Pla de control de la formació i capacitació: Certificats de formació dels treballadors.
- Pla de control de proveïdors i traçabilitat: Albarans, factures o tiquets de recepció dels productes presents a l'establiment. Albarans de sortida quan es subministri a altres establiments.
- Pla de control de temperatures: Registre diari de temperatures dels equips de fred.
- Pla de control de la informació alimentària: Fitxes descriptives dels productes elaborats amb la relació d'al·lèrgens i taula resum dels al·lèrgens.
- Incidències: Registre de les incidències i accions correctores aplicades.

Les deficiències s'han de resoldre en el termini de 3 mesos.

Servei d'assessorament

La Regidoria de Salut ofereix assessorament als establiments minoristes d'alimentació i de restauració.

Quan es pot sol·licitar?

Aquest servei es pot sol·licitar abans d'iniciar l'activitat, un cop ja s'ha iniciat l'activitat o mentre s'està realitzant un procediment d'inspecció.

Com es pot sol·licitar?

- Per correu electrònic a salut@vilanova.cat, indicant les dades de la persona sol·licitant i el motiu de l'assessorament.
- Per telèfon al 938 140 000, ext. 3390.

Informació complementària

Guies i consells sobre pràctiques correctes per a activitats específiques de l'Ajuntament de Vilanova i la Geltrú

- Consells sobre la utilització de sulfits i pel tractament de la tonyina en restaurants o peixateries.
- Guies de pràctiques correctes d'higiene en pastisseries, fleques, restaurants, per la venda ambulant, per a l'aprofitament segur del menjar en la donació d'aliments,...

https://www.vilanova.cat/salut/seguretat_alimentaria

Guia per a l'aplicació dels autocontrols als establiments minoristes d'alimentació de la Diputació de Barcelona

- Està disponible en català, castellà, xinès i urdú.
- Disposa de models d'autocontrols que es poden omplir digitalment.

<https://www.diba.cat/salutpublica/guia-aplicacio-autocontrols-establiments-minoristes-alimentacio>



Formació en seguretat alimentària de l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària

- Ofereix informació sobre La formació en seguretat alimentària del personal
- Disposa de manuals, vídeos, guies i bones pràctiques relacionades amb la d'higiene i la manipulació segura dels aliments.

https://acsa.gencat.cat/ca/seguretat_alimentaria/seguretat-alimentaria-a-la-restauracio/formacio/

Regidoria de Salut Pública

Pl. E. C. Ricart, 12

08800 Vilanova i la Geltrú

salut@vilanova.cat

Telèfon: 93 814 00 00 ext. 3390

<http://www.vilanova.cat>



AJUNTAMENT DE
Vilanova i la Geltrú

20 ANYS Fent Salut