



Ajuntament de L'Hospitalet

# Organització interna del Servei per a la programació de les inspeccions i la gestió del registre i del cens dels establiments

Joaquim M Mas i Arce  
Cap de Negociat de Seguretat Alimentària  
Servei de Salut



## Context normatiu

Art. 52 de la Llei 18/2009 de Salut Pública → f) **gestió del risc per a la salut derivat dels productes alimentaris en les activitats del comerç minorista**

La gestió de riscos

- Té com a objectiu la minimització del risc
- Inclou actuacions de vigilància i de control oficial.

Art. 9 del Reglament (UE) 2017/625 (control oficial) → l'activitat de **vigilància i control dels establiments alimentaris** s'ha de portar a terme

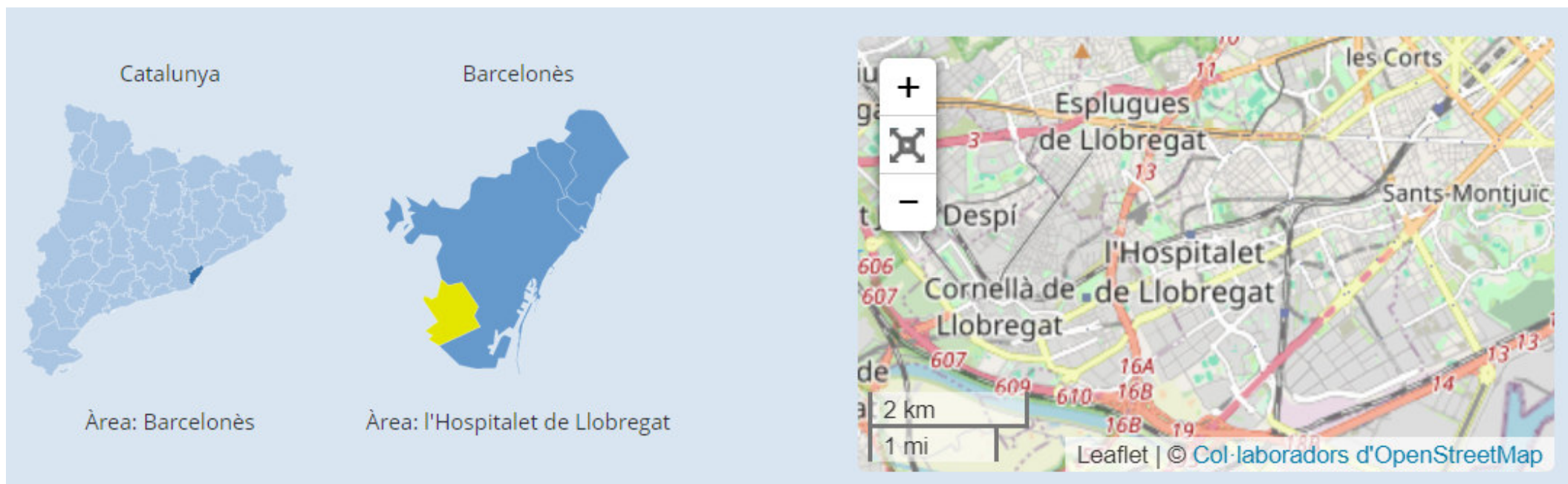
- Amb regularitat
- Basant-se en el risc → Classificació del risc
- Amb una freqüència apropiada

Art. 2 RD 191/2011 i art. 3 del RD 1021/2022 → **inscripció** dels establiments minoristes al Registre Autòmic



# L'Hospitalet de Llobregat

Codi	081017
Comarca	Barcelonès
Població (2023)	276.617
Superfície (km²)	12,40
Densitat (hab./km²)	22.307,8
Altitud (m)	8





## Dades 2023

### **3620 establiments alimentaris**

Minoristes: 2977

Mercats sedentaris: 8 mercats municipals i 221 parades

Fires i mercats no sedentaris: 374

Casals d'estiu: 44

### **105 establiments denunciats**

## Programes de vigilància i control

- Control sanitari dels establiments de comerç minorista
- Control sanitari dels mercats municipals
- Control sanitari dels menjadors dels casals d'estiu
- Control sanitari de fires i mercats no sedentaris
- Atenció a les denúncies




# Control sanitari dels establiments de comerç minorista

## Entrada d'informació

- Declaració Responsable Sanitària (DRS)
- Cens d'Indústria i Comerç - *Coordinació amb la Secció d'Activitats*

## Gestió

- Resolució CT o NA (Llicència d'activitat) **TOTES** → es comprova si han presentat la DRS
- Visita informativa 

	Resultat visita informativa		Mesures correctores	
Classificació del risc (criteris generals)	Tot correcte	Incompliments*	Tot correcte	Incompliments
<b>Risc Alt o Mig</b>	Inspecció prioritària	Mesures correctores	Inspecció prioritària	Inspecció Immediata
<b>Risc Baix o Molt Baix</b>	Inspecció no prioritària	Mesures correctores	Inspecció no prioritària	Inspecció Immediata

\*Si es detecten incompliments tipus 1 → Inspecció immediata

**Inspecció** → organització d'acord amb el grup de digitalització liderat per ASPB

La inspecció sanitària permetrà:

- Obtenir els criteris específics que establiran la **classificació del risc** definitiva per determinar la freqüència de inspecció (PNCOCA)
- **Inscriure l'activitat al cens municipal**





Data:¶

### VISITA ESTABLIMENTS ALIMENTARIS¶

Motiu visita: →  Nova activitat → →  Denúncia¶

Establiment:¶

Nom establiment:¶

Titular: → → → → → → NIF:¶

Adreça: → → → → → → Telèfon:¶

Mail:¶

¶

Activitat:¶

Activitat (licència activitats):¶

Grau de manipulació/elaboració: → →  Simple →  Complexes¶

¶

Condicions higienicosanitàries:¶

¶	NO CONFORMITAT¶	OBSERVACIONS¶	TERMINI DE RESOLUCIÓ¶
AIGUA CALENTA (zones manipulació i wc)¶	<input type="checkbox"/>	¶ ¶ ¶	3 MESOS¶
ELEMENTS DE FRED (manteniment i temperatura)¶	<input type="checkbox"/>	¶	IMEDIAT¶
RENTAPLATS/¶ RENTAGOTS INDUSTRIALS¶	<input type="checkbox"/>	¶	10 DIES¶ Cal disposar d'una pauta de desinfecció alternativa o bé fer servir vaixela d'un sol ús
PRODUCTES CADUCATS¶	<input type="checkbox"/>	¶	IMEDIAT¶
BRUTICIA¶	1¶ 2¶ 3¶ 4¶ 5¶	¶ ¶ ¶	IMEDIAT¶

¶

Declaració Responsable Sanitària (DRS)¶

¶	NO PRESENTADA¶	OBSERVACIONS¶	TERMINI DE RESOLUCIÓ¶
DRS¶	<input type="checkbox"/>	¶	IMEDIAT¶

¶

¶



Material lliurat:¶

Fullatò requisits activitat¶

Fullatò consells de manipulació¶

Guia autocontrols¶

Targeta negociat codi QR → web negociat¶

Full aspectes valorats a la inspecció i informació tramitació DRS¶

Termòmetre¶

¶

Observacions:¶

MANCA AIGUA CORRENT¶

PRESENCIA DE PLAGUES¶

BRUTICIA MOLT SEVERA¶

ZONA DE COCCIÓ DE PA SENSE CONDICIONS SANITÀRIES MÍNIMES¶

NO AÏLLAT CORRECTAMENT¶

NO PUNT D'AIGUA¶

ESTAT DE NETEJA DEFICIENT¶

¶

Es requereix resoldre les no conformitats identificades en el termini fixat a la taula. Cal justificar la aplicació de les mesures correctores al negociat de Seguretat Alimentària per instància general a la seu electrònica de l'ajuntament ([www.l-h.cat](http://www.l-h.cat)).¶



He rebut la informació i accepto¶

¶

Nom i cognoms: → → → → → → → → → → ¶

NIF:¶

¶

¶

Signatura¶

¶



# Control sanitari dels mercats municipals

## Entrada d'informació

*Coordinació amb la Secció de Mercats Comerç i Consum*

*Els mercats municipals, per la seva identitat ben diferenciada de la resta de minoristes, tenen un programa propi gestió del risc*

## Control per campanyes

- Implantació dels Autocontrols
- Control i prevenció de *Listeria*
- Fruita tallada (RD 1021/2022)

Visita mínima 1 cop a l'any a tots els mercats



# Control sanitari de fires i mercats no sedentaris

## Fires al carrer

**Entrada d'informació** → DRS fires i mercats no sedentaris **TOTES** - *Coordinació amb La Secció de Llicències d'Ocupació de la Via Pública i amb la Unitat de Comerç*

**Control** → *Coordinació amb Guàrdia Urbana (GU)* i amb els propis tècnics de les seccions abans esmentades

## Recintes Firals

### Fira La Farga

**Entrada d'informació** → Informes Tècnics dels projectes **TOTS** - *Coordinació amb la Secció d'Activitats* + DRS fires i mercats no sedentaris

**Control** → Coordinació amb GU i amb els propis tècnics de Comerç i Activitats (AARR)

### Fira Gran Via

**Entrada d'informació** → Comunicació per part del gestors i consultors de la pròpia fira

**Control** → Inspeccions coordinades amb els mateixos gestors i consultors





# Control sanitari dels Casals d'estiu

## Entrada d'informació


*Coordinació amb la Unitat ciutat Educadora (Servei d'Educació) i amb la Unitat d'Atenció a Entitats i Federats del Servei d'Esports)*



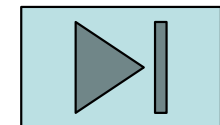
Ens comuniquen les entitats que oferiran servei de menjador als casals d'estiu organitzats en equipaments municipals → presentació de les DRS **(TOTES)**

## Gestió i Control

- Es convoca a les entitats a una reunió informativa prèvia a l'inici dels casals
- A partir de les dades de la DRS, es prioritzen els casals en funció dels següents criteris:
  - ✓ Nombre de menús
  - ✓ Cuina o càtering
  - ✓ Incidències/incompliments any anterior

Classificació	
No prioritàries	Visita auxiliar d'inspecció. Valoració posterior si cal o no fer inspecció 
Prioritàries	Inspecció

Control anual de tots els casals d'estiu que presenten la DRS





Data:

### VISITA-CASALS-ESTIU

#### Dades del Casal

Denominació:

Entitat organitzadora:

Lloc del Menjador: → → → → Adreça:

Típus: →  Cuina →  Càtering

Mail: → → → → → → Telèfon:

¶

#### Requisits higienicosanitaris

			OBSERVACIONS
Punt d'aigua	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO		
→ Aigua calenta	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO		
→ Accionament no manual	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO		
→ Sabó i paper eixugamans	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO		
Elements de fred suficients	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO		
→ Temperatura correcta	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO		
Armaris calents suficients	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO		
→ Temperatura correcta	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO		
Temperatures d'arribada del càtering	<input type="checkbox"/> Correctes <input type="checkbox"/> Incorrectes		
Temperatura de servei	<input type="checkbox"/> Correctes <input type="checkbox"/> Incorrectes		



¶

Aigua de beguda	<input type="checkbox"/> Aixeta <input type="checkbox"/> Osmosi	<input type="checkbox"/> Embotellada	
Higienització vaixelles	<input type="checkbox"/> Rentaplats industrial	<input type="checkbox"/> Càtering	
Fitxes Tècniques, menús (al·lèrgens)	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
Mostres testimoni al congelador o nevera ben identificades	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
Plagues (formigues, mosques, paneroles...)	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
NETEJA	1- Poc net	2	3 4 5- Mot net

¶

#### Observacions

¶

¶

¶

Es requereix **resoldre de manera immediata** els incompliments identificats i cal justificar la seva resolució per instància general, a la seu electrònica de l'ajuntament ([www.l-h.cat](http://www.l-h.cat)), en un termini de 48 hores.



He rebut la informació i accepto

¶

Nom i cognoms: → → → → → → →

NIF:

¶

¶

Signatura



# Atenció a les denúncies

## Entrada d'informació

- Denúncia ciutadana
- Denúncia GU
- Denúncia altres departaments ajuntament (OMIC, AARR....)
- Denúncia altres administracions

## Classificació

Classificació	
Prioritàries	Incompliments tipus 1: ✓ brutícia severa ✓ manca aigua corrent ✓ plagues ✓ altres o l'establiment està classificat com a risc alt o mig
No prioritàries	La resta de denúncies que no compleixen els criteris anteriors
Caducats	Només es fa referència a aliments caducats

## Gestió

**Prioritàries** → Inspecció immediata

**No prioritàries** → Visita auxiliar d'inspecció → valoració posterior si inspecció immediata

**Caducats** → Coordinació amb GU



# **MOLTES GRÀCIES**

## **EQUIP DE SEGURETAT ALIMENTÀRIA**