

# **CERCLES DE COMPARACIÓ INTERMUNICIPAL DE SEGURETAT ALIMENTÀRIA**

## **VALORACIÓ DELS RESULTATS AJUNTAMENT DE GAVÀ**



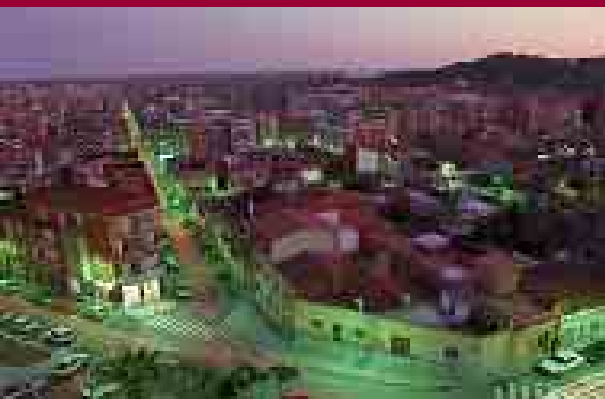
**Ajuntament  
de Gavà**



**Diputació  
Barcelona**  
xarxa de municipis



**Cercles de comparació  
intermunicipals**



# La ciutat

Població: 46.250 habitants

Territori: 30,80 km<sup>2</sup>

**Gavà:** municipi participant des de l'inici de la formació dels cercles de comparació intermunicipal de seguretat alimentària (any 2010).

# MISSIÓ DELS CERCLES DE COMPARACIÓ INTERMUNICIPAL DE SEGURETAT ALIMENTÀRIA

“Establir un servei de protecció de la salut, d'àmbit municipal i de caràcter obligatori adreçat a tota la població.

La seva finalitat és garantir la seguretat dels aliments, mitjançant actuacions de vigilància i control sanitari, i de formació i educació sanitària”



Ajuntament  
de Gavà



Cercles de comparació  
intermunicipals

## ELS CERCLES PERMETEN:

- Visualitzar el treball dels equips de protecció de la salut en matèria de seguretat alimentària
- Consensuar indicadors i actualitzar-los en funció de la normativa vigent i les necessitats
- Comparar els resultats i conèixer en quins punts podem millorar
- Establir espais per reflexionar altres formes de treball possibles, i aplicar-les als propis Programes de seguretat alimentària.

# Departament de Salut Pública i Consum: actuacions

## A) CONTROL SANITARI D'ESTABLIMENTS D'ALIMENTACIÓ

- Establiments de nova obertura
- Establiments de canvi de titularitat
- Denúncies

### Procediment:

- Protocols d'inspecció + actes d'inspecció + requeriments amb termini
- Classificació dels establiments en funció del risc



Ajuntament  
de Gavà



Cercles de comparació  
intermunicipals

## **B) CONTROL SANITARI DELS ESTABLIMENTS DE TEMPORADA**

### Instal·lacions de temporada a la platja de Gavà:

- 3 guinguetes de begudes i menjars
- 6 guinguetes de gelats

### Procediment:

- Protocol d'inspecció especialment dissenyat en base al plec de condicions i normativa sectorial de menjars preparats i higiene. Es facilita còpia del protocol a l'inspeccionat.

## C) CONTROL SANITARI DE MENJADORS COL·LECTIUS SOCIALS

Casals d'estiu:

Instal·lacions municipals i escoles

Procediment:

- Protocol d'inspecció especialment dissenyat en base a la normativa sectorial de menjars preparats i higiene. Es facilita còpia del protocol a l'inspeccionat.

## D) CONTROL SANITARI SECTORIAL

### Venda de pa en establiments alimentaris no especialitzats:

- 31 establiments alimentaris: 12 botigues de queviures, 14 supermercats, 1 hipermercat i 5 estacions de servei (benzineres)

### Procediment:

- Protocol d'inspecció dissenyat expressament per aquest sector + actes d'inspecció + requeriments amb termini
- Classificació dels establiments en funció del risc: modificació del protocol (s'inclou nou mòdul de la comercialització del pa)



## E) FORMACIÓ PERSONAL

Amb la col·laboració de la Diputació de Barcelona

- Tasques d'inspecció i programació: Personal municipal
- Higiene i manipulacions: treball transversal amb el Departament de Comerç, per formació als manipuladors d'aliments

# Els reptes de futur

Amb la col·laboració de la Diputació de Barcelona:

- Crear noves eines que ens permetin treballar d'acord amb els requisits de la normativa vigent (cens d'establiments...)
- Consensuar protocols de treball (inspecció, sancionadors,...)
- Aprofundir en les línies de millora (bones pràctiques?)
- Treballar per comunicar millor els resultats tant als professionals com a la ciutadania (avaluació de nous indicadors independents: actuacions en mitjans de comunicació, publicacions...)