



EL MASNOU:

Cercles de comparació intermunicipal de seguretat alimentària

Dijous, 5 de juliol de 2012

El Masnou

- Municipi de 22.523 hab.
- Densitat de població de 7.017 hab/km²
- Nombre d'establiments alimentaris: 234



Projecte de seguretat alimentària

- L'any 2011 es va realitzar el concurs oposició per cobrir la plaça d'inspector/a de salut pública i consum a la plantilla de funcionaris de la Corporació.
- Es duen a terme inspeccions d'ofici, de nous establiments, de seguiment de mesures correctores i denúncies.
- Al mes de juny de 2012 s'ha iniciat la classificació dels establiments alimentaris en funció del risc sanitari.

Control sanitari de les guinguetes platja

- Masnou actualment té 6 guinguetes a la platja, distribuïdes en dues platges: Masnou i Ocata.
- Des de la regidoria de salut pública s'ha col·laborat en l'elaboració dels plecs tècnics de la licitació de les guinguetes.
- Disposen d'ASF des del 2009, excepte una que és del 2010.
- Cada temporada es realitza control sanitari, realitzant inspecció d'ofici i, si escau, de mesures correctores.

Què ens han permès els cercles

- Recollir dades dels anys 2010 i 2011 obtenint una visió objectiva i quantificada de la tasca realitzada durant l'any.
- Ser conscients de l'evolució i marcar objectius.
- Poder saber com treballen altres municipis i aprendre d'ells.
- Potenciar els punts forts i corregir els febles.

Oportunitats de millora

- *No hi ha requeriments resolts favorablement sobre el total de requeriments emesos.*
 - Al 2011 s'ha emès un requeriment, és una eina que la utilitzem com a últim recurs.
- *Baix % d'establiments alimentaris inspeccionats sobre el total d'establiments alimentaris (17,5%).*
 - Es realitzen varies inspeccions al mateix establiment per tal d'aconseguir la correcció de deficiències, així com assessorar i fer seguiment dels autocontrols.

Punts Forts

- *Alt % d'establiments que disposen d'autocontrol sobre el n^o establiments alimentaris inspeccionats.*
 - En les inspeccions es realitza una petita formació i assessorament en autocontrols.
- *Alt nombre d'inspeccions sobre el total d'establiments alimentaris inspeccionats (2,02).*
 - Es realitzen varies visites d'inspecció als establiments per tal d'aconseguir el compliment de les mesures correctores i dels autocontrols.

Futur

- En el propers dos anys tenir realitzada la valoració del risc sanitari, per tal de poder marcar una freqüència d'inspeccions als establiments.
- Aconseguir realitzar més inspeccions als diferents establiments mantenint el nombre dels que disposen d'autocontrols:
 - Organitzant xerrades conjuntes amb varis establiments i no individualment.
 - Realitzar visites d'assessorament al despatx prèvia a l'obertura dels establiments i entregar dossier d'autocontrols.

Moltes gràcies per la vostra atenció

