

Vigilància i control de les activitats alimentàries

Per tal de garantir que les activitats alimentàries que es duen a terme en el municipi no suposen un risc per a la salut de les persones consumidores el Servei de Salut Pública exerceix la vigilància i el control sanitari dels establiments alimentaris.

En primer lloc es realitza una visita inicial a totes les activitats alimentàries que s'inicien en el municipi o a les que hi ha un canvi de titular, seguint un protocol d'inspecció [1] i es requereixen que es duguin a terme les mesures correctores necessàries per a realitzar l'activitat de forma segura d'acord amb procediment d'inspecció [2] establert. En el cas que es detectin, deficiències greus [3], s'adoptaran les mesures cautelars necessàries. Un cop l'activitat ha dut a terme les mesures correctores s'assigna un numero de registre d'establiment minorista d'alimentació (REMAG), es classifica l'establiment en funció del risc i s'estableix una freqüència de control periòdic.

El risc de l'establiment es classifica en alt, mig o baix i depèn dels productes comercialitzats, el grau de manipulació que es realitza, les condicions d'higiene i de manteniment de les instal·lacions i el grau d'acompliment dels plans d'autocontrol. Les freqüències de control periòdic s'estableixen atenent al risc i poden anar de 2 a 5 anys.

La persona responsable de l'activitat és necessari que presenti el document Declaració responsable en matèria de salut alimentària [4] a l'Oficina d'Atenció al Ciutadà que es pot trobar a l'apartat de tràmits de la web per tal de comunicar l'inici d'activitat o el canvi de titular. En el cas d'esdeveniments alimentaris no permanents que participin en fires o altres esdeveniments caldrà presentar la Declaració responsable per a l'autorització de la venda de productes alimentaris en mercats no sedentaris, fires i altres esdeveniments. [5]

Paral·lelament a les visites de control inicial i a les visites de control periòdic, també es realitzen inspeccions en el cas de denúncies per part de la ciutadania, la policia local o altres administracions i en el cas d'alertes sanitàries i tox infeccions.

Finalment també es realitzen inspeccions per a la realització d'estudis relacionats amb la seguretat alimentària de productes o sectors concrets que puguin ser d'interès per a la ciutadania. Els resultats d'aquest estudis són publicats en aquesta web.

// S'ha separat la Galeria d'imatges corresponent al uploader d'imatges propi del content type,
// dels "nodes reference" als continguts de "Galeria d'imatges" pre-existents. ?> // Uploader
d'imatges ?> // "Nodes reference" a les Galeries d'imatges ?>
comunicacio@ajuntament.granollers.cat

URL d'origen:<https://www.granollers.cat/salut-i-consum/vigil%C3%A0ncia-i-control-de-les-activitats-aliment%C3%A0ries>

Enllaços

[1] https://www.granollers.cat/sites/default/files/usuaris/u320/protocol_dinspeccio.pdf

[2] https://www.granollers.cat/sites/default/files/usuaris/u320/procediment_dinspeccio.pdf

[3] https://www.granollers.cat/sites/default/files/usuaris/u320/deficiencias_greus_v2_ok.pdf

[4]

https://seuelectronica.granollers.cat/portal/sede/se_contenedor2.jsp?seccion=s_ftra_d4_v1.jsp&contenido=233

[5]

https://seuelectronica.granollers.cat/portal/sede/se_contenedor2.jsp?seccion=s_ftra_d4_v1.jsp&contenido=272