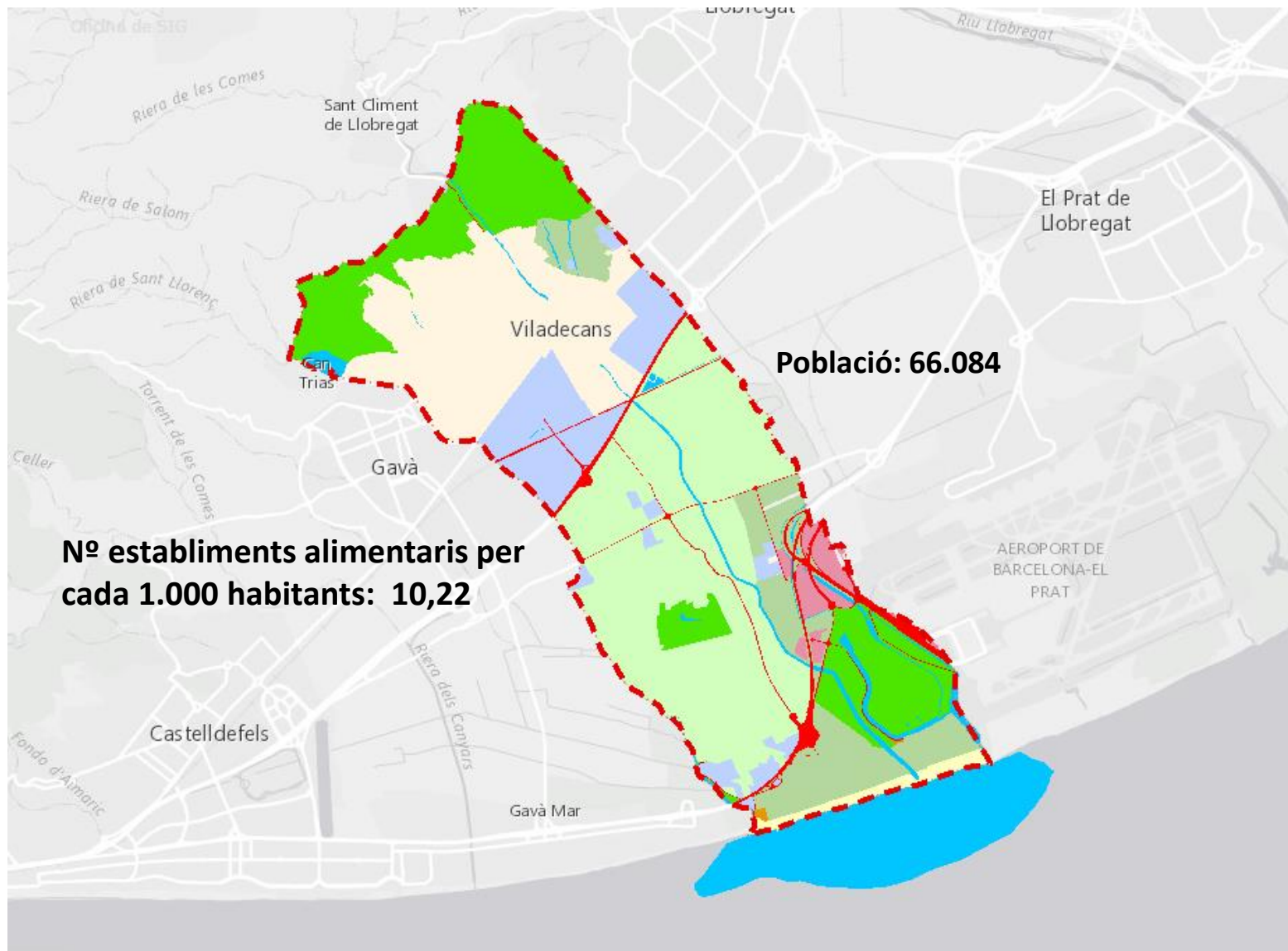




LA SEGURETAT ALIMENTÀRIA A VILADECANS

**CERCLES DE COMPARACIÓ INTERMUNICIPAL
EN SEGURETAT ALIMENTÀRIA**

VILADECANS



RECURSOS DEL DEPARTAMENT



- 1 INSPECTOR (Compartit amb Consum)
 - Dedicació al programa de Seguretat Alimentària: 75%
- TÈCNICA SUPERIOR (Cap de departament)
 - Dedicació al programa: 15%
- TÈCNICA DE SUPORT
 - Dedicació al programa: 15%
- ADMINISTRATIVA (compartida amb Consum)
 - Dedicació al programa: 10%
- Puntalment, plans d'ocupació
 - Dedicació al programa: 10%

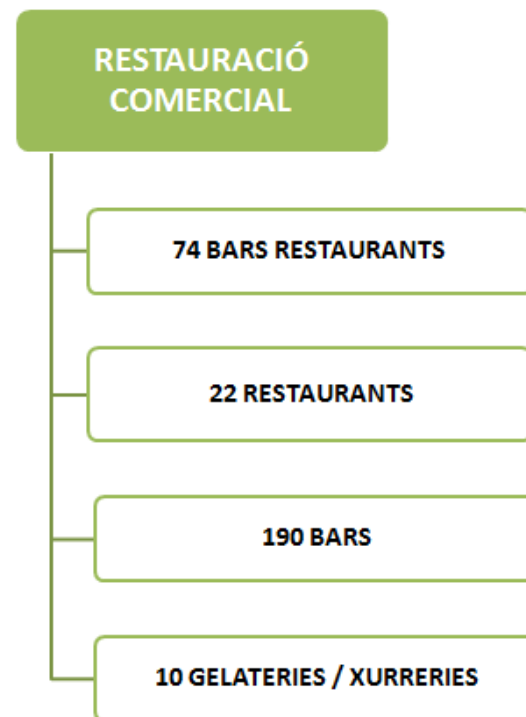
Altres programes dedicació Salut Pública i Consum:

Consum, Animals, Insalubritats, Sanitat Ambiental, Promoció de la Salut, Platges...



DADES CENS SAM

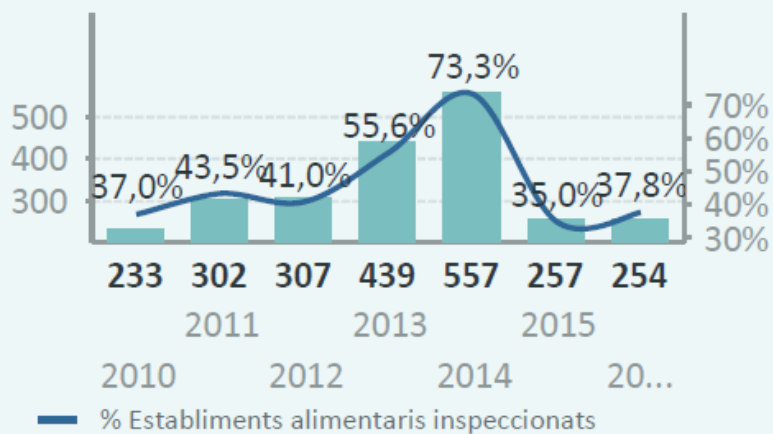
	Cens al municipi
Rest. col·lectiva social	45
Rest. col·lectiva comercial	296
Menjars preparats	19
Carnisseries, xarcuteries i aviram	74
Peixateries i productes de la pesca	21
Fruiteries i verdura	49
Pa i pastisseries	70
Supermercats i botigues queviures	98
Parades mercats sedent. no municipals	5
Parades mercats municipals sedentaris	20
TOTALS	672
Establiments venda no sedentària (no censats a Viladecans)	57



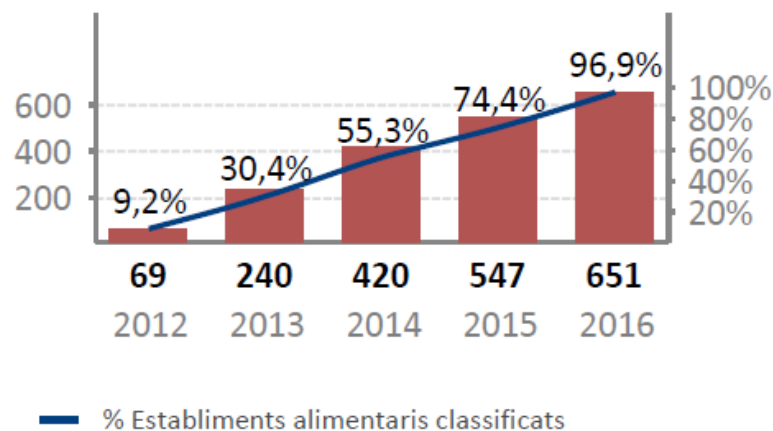


ANÀLISI DE VARIABLES EN ELS DARRERS ANYS

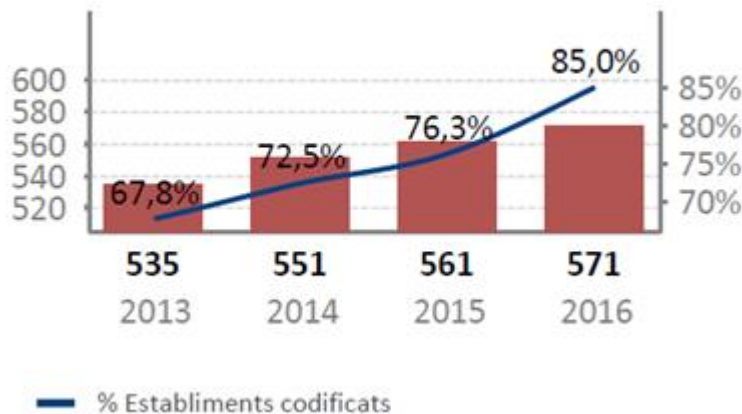
Establiments alimentaris inspeccionats



Establiments alimentaris classificats



Establiments codificats



VILADECANS COMPARAT TRAM: 60.000 – 70.000 Hab.



DIMENSIÓ ENCÀRREC POLÍTIC / ESTRATÈGIC

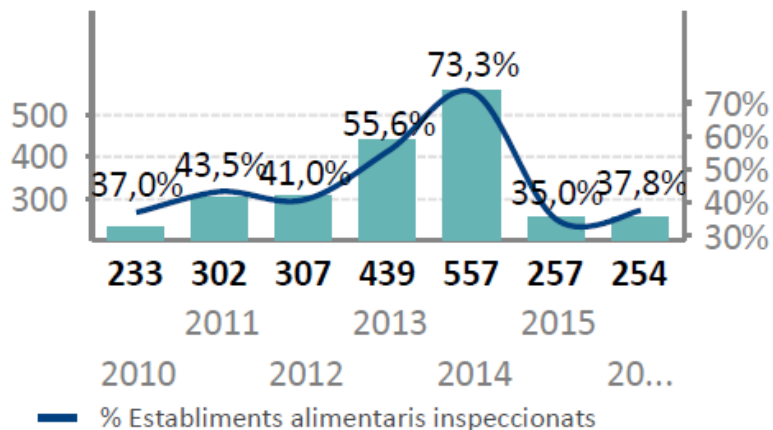
I. Dimensió Encàrrec polític / estratègic	Viladecans	Mitjana
Garantir el compliment de la normativa		
% d'establiments alimentaris inspeccionats sobre el total d'establiments alimentaris	37,8	27,4
% d'establiments alimentaris inspeccionats conformes pel que fa a instal·lacions	87,8	75,9
% d'establiments alimentaris inspeccionats conformes pel que fa a pràctiques de	85,0	80,7
% d'establiments alimentaris inspeccionats que disposen d'autocontrol	69,3	57,3
% d'establiments alimentaris classificats sobre el total d'establiments alimentaris	96,9	72,8
% d'establiments alimentaris classificats conformes pel que fa a instal·lacions	74,3	82,1
% d'establiments alimentaris classificats conformes pel que fa a pràctiques de manipulació	69,0	80,1
% d'establiments alimentaris classificats que disposen d'autocontrol	36,3	49,0
Gestionar un servei de "qualitat"		
% d'activitats específiques en SAM sobre el nombre total d'activitats establertes en la Cartera	88,2	88,2
% de requeriments resolts favorablement sobre el total de requeriments emesos	69,2	61,7
% d'establiments codificats sobre el nombre total d'establiments alimentaris	85,0	71,9
Adequar el servei a les expectatives de la ciutadania		
Nombre de brots de TIA sobre 100.000 habitants	0,00	0,31
Nombres de denúncies rebudes sobre 10.000 habitants	0,2	0,7
Gestió del Risc		
% d'establiments alimentaris classificats com a risc sanitari baix	35,48	48,95
% d'establiments alimentaris classificats com a risc sanitari mitjà	35,2	34,7
% d'establiments alimentaris classificats com a risc sanitari alt	29,3	16,4



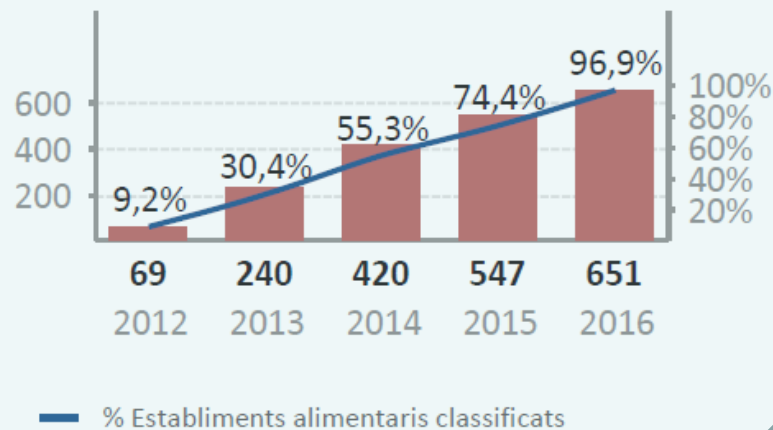


ANÀLISI DE VARIABLES EN ELS DARRERS ANYS

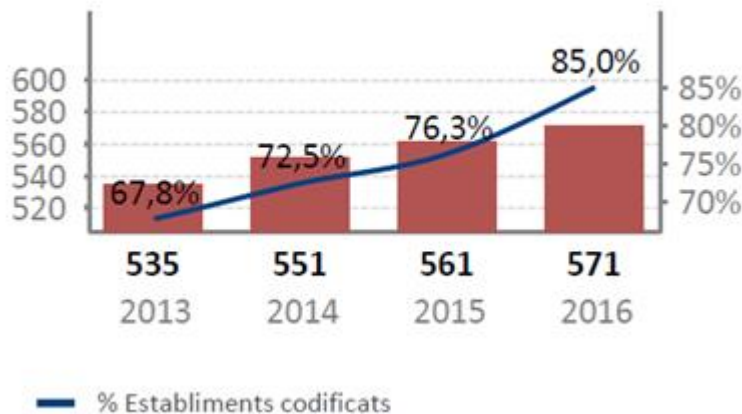
Establiments alimentaris inspeccionats



Establiments alimentaris classificats



Establiments codificats



VILADECANS COMPARAT TRAM: 60.000 – 70.000 Hab.



DIMENSIÓ ENCÀRREC POLÍTIC / ESTRATÈGIC

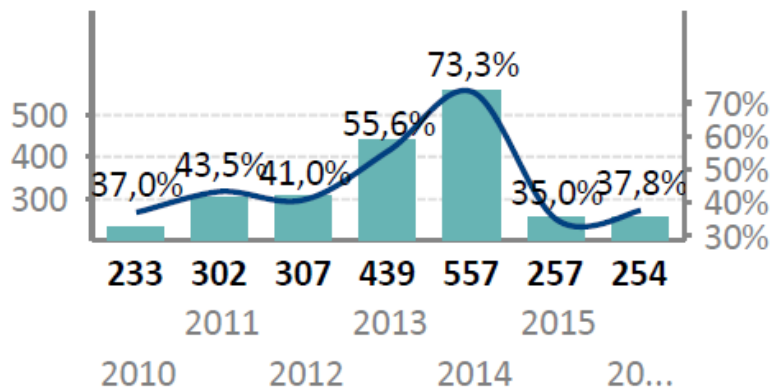
I. Dimensió Encàrrec polític / estratègic	Viladecans	Mitjana
Garantir el compliment de la normativa		
% d'establiments alimentaris inspeccionats sobre el total d'establiments alimentaris	37,8	27,4
% d'establiments alimentaris inspeccionats conformes pel que fa a instal·lacions	87,8	75,9
% d'establiments alimentaris inspeccionats conformes pel que fa a pràctiques de	85,0	80,7
% d'establiments alimentaris inspeccionats que disposen d'autocontrol	69,3	57,3
% d'establiments alimentaris classificats sobre el total d'establiments alimentaris	96,9	72,8
% d'establiments alimentaris classificats conformes pel que fa a instal·lacions	74,3	82,1
% d'establiments alimentaris classificats conformes pel que fa a pràctiques de manipulació	69,0	80,1
% d'establiments alimentaris classificats que disposen d'autocontrol	36,3	49,0
Gestionar un servei de "qualitat"		
% d'activitats específiques en SAM sobre el nombre total d'activitats establertes en la Cartera	88,2	88,2
% de requeriments resolts favorablement sobre el total de requeriments emesos	69,2	61,7
% d'establiments codificats sobre el nombre total d'establiments alimentaris	85,0	71,9
Adequar el servei a les expectatives de la ciutadania		
Nombre de brots de TIA sobre 100.000 habitants	0,00	0,31
Nombres de denúncies rebudes sobre 10.000 habitants	0,2	0,7
Gestió del Risc		
% d'establiments alimentaris classificats com a risc sanitari baix	35,48	48,95
% d'establiments alimentaris classificats com a risc sanitari mitjà	35,2	34,7
% d'establiments alimentaris classificats com a risc sanitari alt	29,3	16,4





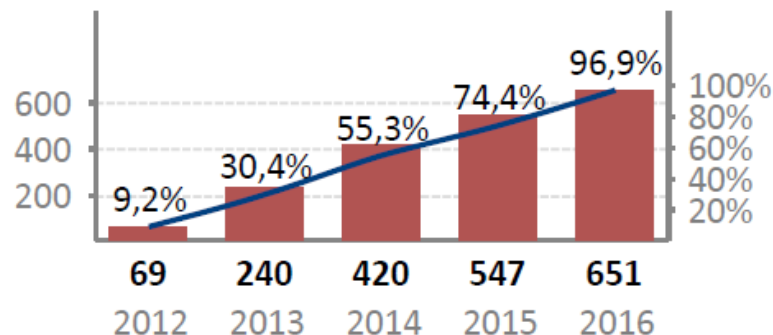
ANÀLISI DE VARIABLES EN ELS DARRERS ANYS

Establiments alimentaris inspeccionats



— % Establiments alimentaris inspeccionats

Establiments alimentaris classificats



— % Establiments alimentaris classificats

Establiments codificats



— % Establiments codificats



VILADECANS COMPARAT TRAM: 60.000 – 70.000 Hab.

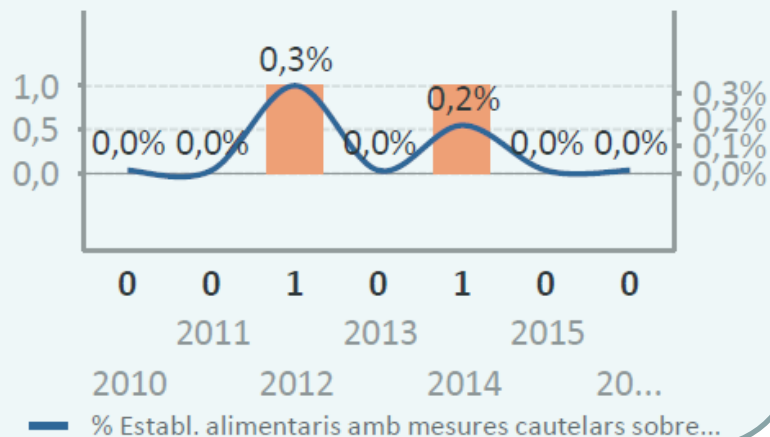


DIMENSIÓ ENCÀRREC POLÍTIC / ESTRATÈGIC

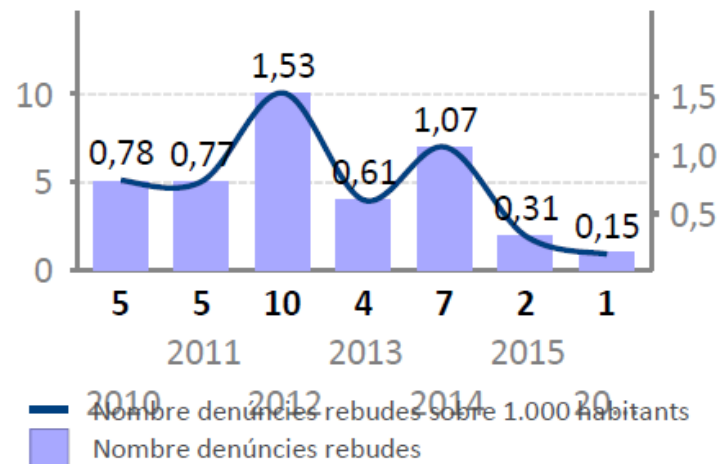
I. Dimensió Encàrrec polític / estratègic	Viladecans	Mitjana
Garantir el compliment de la normativa		
% d'establiments alimentaris inspeccionats sobre el total d'establiments alimentaris	37,8	27,4
% d'establiments alimentaris inspeccionats conformes pel que fa a instal·lacions	87,8	75,9
% d'establiments alimentaris inspeccionats conformes pel que fa a pràctiques de	85,0	80,7
% d'establiments alimentaris inspeccionats que disposen d'autocontrol	69,3	57,3
% d'establiments alimentaris classificats sobre el total d'establiments alimentaris	96,9	72,8
% d'establiments alimentaris classificats conformes pel que fa a instal·lacions	74,3	82,1
% d'establiments alimentaris classificats conformes pel que fa a pràctiques de manipulació	69,0	80,1
% d'establiments alimentaris classificats que disposen d'autocontrol	36,3	49,0
Gestionar un servei de "qualitat"		
% d'activitats específiques en SAM sobre el nombre total d'activitats establertes en la Cartera	88,2	88,2
% de requeriments resolts favorablement sobre el total de requeriments emesos	69,2	61,7
% d'establiments codificats sobre el nombre total d'establiments alimentaris	85,0	71,9
Adequar el servei a les expectatives de la ciutadania		
Nombre de brots de TIA sobre 100.000 habitants	0,00	0,31
Nombres de denúncies rebudes sobre 10.000 habitants	0,2	0,7
Gestió del Risc		
% d'establiments alimentaris classificats com a risc sanitari baix	35,48	48,95
% d'establiments alimentaris classificats com a risc sanitari mitjà	35,2	34,7
% d'establiments alimentaris classificats com a risc sanitari alt	29,3	16,4

ANÀLISI DE VARIABLES EN ELS DARRERS ANYS

Establiments alimentaris amb mesures cautelars

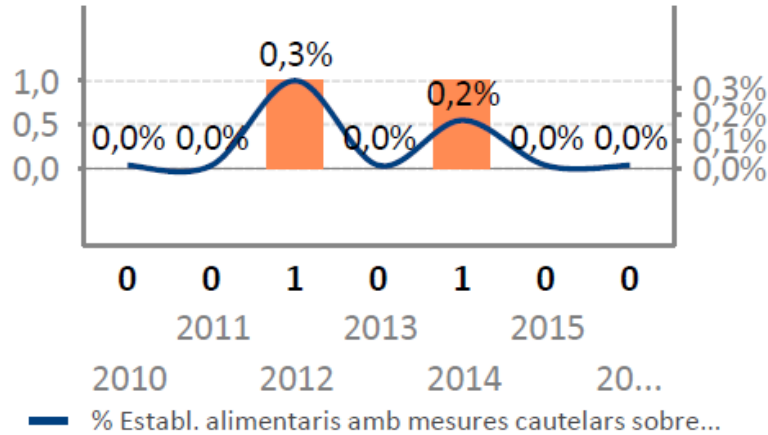


Denúncies rebudes

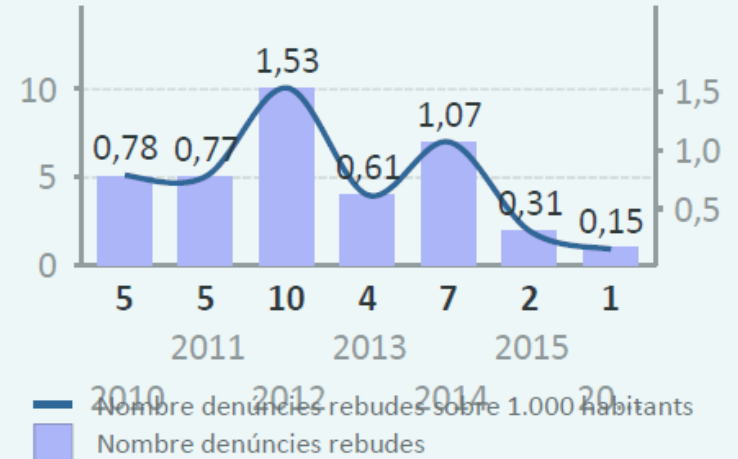


ANÀLISI DE VARIABLES EN ELS DARRERS ANYS

Establiments alimentaris amb mesures cautelars



Denúncies rebudes



VILADECANS COMPARAT TRAM: 60.000 – 70.000 Hab.



DIMENSIÓ ENCÀRREC POLÍTIC / ESTRATÈGIC

I. Dimensió Encàrrec polític / estratègic	Viladecans	Mitjana
Garantir el compliment de la normativa		
% d'establiments alimentaris inspeccionats sobre el total d'establiments alimentaris	37,8	27,4
% d'establiments alimentaris inspeccionats conformes pel que fa a instal·lacions	87,8	75,9
% d'establiments alimentaris inspeccionats conformes pel que fa a pràctiques de	85,0	80,7
% d'establiments alimentaris inspeccionats que disposen d'autocontrol	69,3	57,3
% d'establiments alimentaris classificats sobre el total d'establiments alimentaris	96,9	72,8
% d'establiments alimentaris classificats conformes pel que fa a instal·lacions	74,3	82,1
% d'establiments alimentaris classificats conformes pel que fa a pràctiques de manipulació	69,0	80,1
% d'establiments alimentaris classificats que disposen d'autocontrol	36,3	49,0
Gestionar un servei de "qualitat"		
% d'activitats específiques en SAM sobre el nombre total d'activitats establertes en la Cartera	88,2	88,2
% de requeriments resolts favorablement sobre el total de requeriments emesos	69,2	61,7
% d'establiments codificats sobre el nombre total d'establiments alimentaris	85,0	71,9
Adequar el servei a les expectatives de la ciutadania		
Nombre de brots de TIA sobre 100.000 habitants	0,00	0,31
Nombres de denúncies rebudes sobre 10.000 habitants	0,2	0,7
Gestió del Risc		
% d'establiments alimentaris classificats com a risc sanitari baix	35,48	48,95
% d'establiments alimentaris classificats com a risc sanitari mitjà	35,2	34,7
% d'establiments alimentaris classificats com a risc sanitari alt	29,3	16,4



PUNTS FORTS

- Elevat % d'establiments alimentaris inspeccionats sobre el total d'establiments alimentaris (37,8)
- Elevat nombre total d'hores de formació específica sobre el nombre total de treballadors/res del servei

OPORTUNITATS DE MILLORA

- Elevat % d'establiments alimentaris classificats com a risc sanitari alt (29,3)
- Baix % d'autofinançament per taxes i preus públics sobre la despesa corrent de SAM (1,0)



Repte: afrontar constants canvis de titulars de bars (sector menys sensibilitzat)

MILLORES EXPERIMENTADES PER LA PARTICIPACIÓ EN CERCLES



- **Millora de les eines:**
 - Informàtiques: aconseguir registrar per valorar millor resultats
 - Procediment: incorporació dels advertiments
 - El qüestionari i els tallers de cercles suposen una parada del dia a dia per a la reflexió interna del projecte
- **Línia de treball: formació i sensibilització**
 - Apostar pel treball a mig / llarg termini: bons resultats en els establiments amb titulars de llarga durada, alt grau de conformitat en instal·lacions, manipulacions i autocontrols
 - Des de l'Ajuntament es realitzen anualment entre 14-20 cursos anuals d'higiene
 - Formació per al ciutadà en higiene alimentària: web i revista municipal
- **Proposta de futur: obrir les dades a la ciutat (filosofia *Open Data*)**
 - Millorar en transparència i govern obert, i alhora fomentar la gestió intel·ligent dels recursos tant per part d'empreses i la ciutadania.





Microsoft Access window: pantalla principal - Microsoft Access

Menu: Inicio, Crear, Datos externos, Herramientas de base de datos

SPIC logo: Ajuntament de Viladecans, Salut Pública i Consum

AJUNTAMENT DE VILADECANS
SERVEIS A LA CIUTADANIA
SERVEIS DE POLÍTQUES D'IGUALTAT D'OPORTUNITATS
Salut Pública i Consum

BBDD: Inspeccions i Expedients 2005-17

Protecció de la salut

Seguretat Ambiental	Seguretat Alimentària
INSPECCIONS PISCINES	INSPECCIONS SPIC
INSPECCIONS TAPIMI	EXPEDIENTS SAM
INSPECCIONS ANISAL	

Sortir de l'Access

© Toni Toledo 2005-17 V.8

AJUNTAMENT DE VILADECANS **28/06/2017** **12:08:13**

Vista Formulario Bloq Num





Microsoft Access window: pantalla d'opcions dades - Microsoft Access

Menu: Inicio, Crear, Datos externos, Herramientas de base de datos

Pantalla PRINCIPAL

- ENTRADA DADES** → **Inspes / Visites** → **Establiments**
- ESTABLIMENTS**
 - Llistat general total
 - Per etnia
 - Per dates
 - Gestio risc
 - Llistat per activitat
 - Consulta x nom comercial
 - Activitats
 - Sectors
 - Subsectors
 - Resum per sector i subsector
 - Visites per sectors
 - Visites per subsectors
 - Consulta x titular o raó social
 - Establiments i visites
 - SAM i Consum
 - SAC establiments
 - Llistat per SAC
 - Consulta x adreça
 - Libre visites per activitat pral
 - Libre visites per punt venda
- VISITES**
 - Quadre quantitat de visites
 - Quadres visites any
 - Inspes OMIC
 - Visites per sectors
 - Visites per subsectors
 - LLISTAT VISITES
 - INFORMES RESUMS
 - Per departament i tipus visita
 - Per tipus visita i actuació
 - Per sector i subsector
 - Resum per sector i subsector
 - Resum per sector
 - SAC visites
 - SAC visites per dates
 - Ordenat per Cod_E
 - Ordenat per adreça
 - Ordenat per sector
 - Ordenat per subsector
 - Relació general per adreça
 - Per subsectors
 - ALERTES
 - Quadre
 - Informe
- CONSULTES**
 - x camp memo
 - x deficiència
 - x tipus actuació
 - x observacions
 - x codi tipus visita
- DOCUMENTACIÓ** → Protocols, Actes, Informes, normatives, rètols, documents, etc.

Panel de exploración (vertical bar on the left)

Menú Principal (bottom right)

Vista Formulario (bottom left)

Bloq Num (bottom right)





Consulta general - Microsoft Access

Inicio Crear Datos externos Herramientas de base de datos

FITXA GENERAL D'ENTRADA DE DADES

Salut Pública i Consum

IdRef	Cod_E	Nom comercial	A/I	A
6011	2137	PAKI 2		

Adreça
Av. Roureda, 73-75

Raó social / Titular
Francisca Sánchez Calvo

CIF/NIF/NIE
38412736-E

Telèfon Fax C_electrònic
657 769 795

Domicili particular/notificació Telf. particular Superfície
0 m2

Horari comercial: Di a dg de 8:30 a 24 h. aforament: 0 persones

Llic. nova de data 30/06/2016 Encàrrec 86/2016/DR 08/07/2016 Epígraf VGR: VMC: 70

NRM 08301 190200 02137 Exp. SA/PIAS ASF Núm. data

Risc:
 Baix
 Mitjà
 Alt

Venda
 Servei
 Manipulació simple
 Manipulació complexa
 Elaboració simple
 Elaboració complexa

NCod activ. 100 AUPA AUPA

Activitat Autoservei amb fom de pa

Sector Alimentació i comestibles

Subsector Multialimentació

SAC Quotidià alimentari

PA EEVC Est. Esp. Venda i Cocció

Tipus establiment

ISPVPTS	Num. visita	Data	Hora	Num. Acta	<input checked="" type="checkbox"/> Advertiment	<input type="checkbox"/> Anxiu Exp
Salut Pública	1	03/10/2016	13:15		<input type="checkbox"/> Pendent 2a visita	<input checked="" type="checkbox"/> Anotat al TAO

Visita Protocol Tècnic Sanitària

Deficiències Codis deficiències CON Codis deficiències SAM
4.7.4 (ACS i dosificador paper), 4.4.5 (mosqueta a finestra lavabo i magatzem), 800

RMC1 VC RMC2 E S

Actuació 6 IN Altres Informes, requeriments i/o AVT

Observacions visita Empreses control plagues amb ROESP

Empresa DD: Hamelin Service, 02/08/16. FMA: (1) 2015. Resultat VMC AU 2016: 70.

Campo memo Aspectes comercials

Seleccionar per a combinar amb Word Menú Principal

Registro: 5011 de 6384 Sin filtro Buscar

Vista Formulario Bloq Num





Consulta general - Microsoft Access

Inicio Crear Datos externos Herramientas de base de datos

DADES D'ESTABLIMENTS

Licència nova / data: 30/06/2016

Alimentació i comestibles

Adreça Telf
 Titular NIF/CIF:
 ASF

Exp SA/PIAS:

Num. Registre Municipal VE SE
 MS MC
 ES EC

Establiment de risc:
 Baix Mitjà Alt

Resultats: VGR

VGR

VMC

Codis tipus visita Codis deficiències Codificació MC

IdRe	Cod	Tipus v	data visita	hora	Act	Advert	Acta	VC	AExp	P 2a	deficiències
6008	1	2137 ICCVPCC	03/10/2016	13:10	0	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	4N, 7N, 8N
6011	1	2137 ISPVPTS	03/10/2016	13:15	6	<input checked="" type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	4.7.4 (ACS i dosificador paper), 4.4.5 (m Empresa DD: Hamelin Servi
6248	2	2137 ISPIVIC	28/02/2017	17:20	6	<input type="checkbox"/>	0134	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	4.4.5 (mosqueta a finestra lavabo i maga
6323	3	2137 ISPIVIC	18/04/2017	13:30	9	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	800, 4N
* #####						<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	

Registro: 1 de 4 Sin filtro Buscar

[Imprimir registro](#) [Ir a Cod_E](#) [Menú Principal](#)

Registro: 1 de 4 Filtado Buscar

Vista Formulario Bloq Num Filtado





Pantalla SAM - Microsoft Access

Inicio Crear Datos externos Herramientas de base de datos

SEGURETAT ALIMENTÀRIA I CONSUM

Cens establím.	Resum per anys	TOTAL	SAM	CON	Llicències	Pendants 2nes
Llistat Cens	IC	Total SAM+CON	Total SAM x anys	Total CON x anys	Noves x any	x any
Cens establím.	IS	s/a s/s	s/a s/s	s/a s/s	Visites x any	
	IC+IS				Actes x any	Advertiments x any
					Taxes x any	

Actuació x any

Requeriments MC Ok No

(s/a) Sector i Activitat (s/s) Sector i Subsector

Diputació: Consum OMIC

VGR	Cens quadre	VMC	Cens quadre	NRM
Quadres	Llistats	Quadres	Llistats	Establím amb NRM x Codi
x Establím	x Visites	x Establím	x Visites	Establím amb NRM
x activitat	x activitat	x activitat	x activitat	x sector registral
x tipus risc	x tipus risc	x tipus risc	x tipus risc	x sector i activitat registral
activitat x any	activitat x any	activitat x any	activitat x any	

Pendants VGR

Llistat per activitat

RESTAURACIÓ COL-LECTIVA

Menjadors	Establím Socials	Visites Socials	Total x anys
Rest.	Comercials	Comercials	
Menj+Rest	Total	Total	

Llistat R i RB amb data visites

PA i derivats

Llistat Per tipus establím. Resum

Menú Principal

Vista Formulario Bloq Num





Microsoft Access window: pantalla principal - Microsoft Access

Menu: Inicio, Crear, Datos externos, Herramientas de base de datos

SPIC logo: Ajuntament de Viladecans, Salut Pública i Consum

AJUNTAMENT DE VILADECANS
SERVEIS A LA CIUTADANIA
SERVEIS DE POLÍTQUES D'IGUALTAT D'OPORTUNITATS
Salut Pública i Consum

BBDD: Inspeccions i Expedients 2005-17

Protecció de la salut

Seguretat Ambiental	Seguretat Alimentària
INSPECCIONS PISCINES	INSPECCIONS SPIC
INSPECCIONS TAPIMI	EXPEDIENTS SAM
INSPECCIONS ANISAL	

Sortir de l'Access

© Toni Toledo 2005-17 V.8

AJUNTAMENT DE VILADECANS **28/06/2017** **12:08:13**

Vista Formulario Bloq Num



MILLORES : ADVERTIMENT D'INSPECCIÓ



ADVERTIMENT D'INSPECCIÓ ADVERTENCIA DE INSPECCIÓN

AJUNTAMENT DE VILADECANS
ÀREA DE SERVEIS PERSONALS
Salut Pública i Consum



Nom establiment _____
Adreça _____
Titular / Raó social _____

Data _____

NIF / CIF _____

Com a resultat de la visita realitzada, s'observen deficiències que suposen l'incompliment de la normativa vigent. Per tant, es considera oportú realitzar les mesures correctores següents, en el termini de: _____ dies, a comptar de la data d'aquest advertiment.

Como resultado de la visita realizada, se observan deficiencias que suponen el incumplimiento de la normativa vigente. Por tanto, se considera oportuno realizar las medidas correctoras siguientes, en el plazo de: _____ días, a partir de la fecha de esta advertencia.

Mesura correctora / medida correctora

Millorar la neteja i desinfecció – zona: Mejorar la limpieza y desinfección – zona:
Fer manteniment – zona: Hacer mantenimiento – zona:
Col·locar pantalles contra plagues eficaces i netes (tela mosquitera) Colocar pantallas contra plagas eficaces y limpias (tela mosquitera)
Col·locar dispositius contra plagues (insectocutor) Colocar dispositivo contra plagas (insectocutor)
Disposar de contracte amb empresa de control de plagues Disponer de contrato con empresa de control de plagas
Protegir llums/fluorescents adequadament <input type="checkbox"/> expositors <input type="checkbox"/> sostre zona manipulació Proteger luces/fluorescentes adecuadamente <input type="checkbox"/> expositores <input type="checkbox"/> techo zona manipulación
Millorar la neteja i manteniment del sistema extractor de fums Mejorar la limpieza y mantenimiento del sistema extractor de humos
Equipar rentamans dels serveis higièncs amb <input type="checkbox"/> sabó i <input type="checkbox"/> paper eixugamans d'un sol ús Equipar lavamanos del lavabo con <input type="checkbox"/> jabón y <input type="checkbox"/> papel secamanos de un sólo uso
Equipar rentamans amb aigua calenta sanitària, zona <input type="checkbox"/> cuina <input type="checkbox"/> barra Equipar lavamanos con agua caliente sanitaria, zona <input type="checkbox"/> cocina <input type="checkbox"/> barra
Equipar rentamans de la cuina amb <input type="checkbox"/> sabó i <input type="checkbox"/> paper eixugamans d'un sol ús Equipar lavamanos de la cocina con <input type="checkbox"/> jabón y <input type="checkbox"/> papel seca manos de un sólo uso
Equipar la cuina/office amb <input type="checkbox"/> rentavaixelles / <input type="checkbox"/> rentagots Equipar la cocina/office con <input type="checkbox"/> lavavajillas / <input type="checkbox"/> lavavasos
Disposar d'un cubell pels residus orgànics amb tapa i pedal

S'informa que posteriorment, es realitzarà una nova inspecció per comprovar que s'han resolt les irregularitats anteriors, en el cas que aquesta segona inspecció sigui desfavorable, es procedirà, d'acord amb el que estableix l'Ordenança fiscal 1.06, reguladora de les taxes per serveis generals de l'Ajuntament de Viladecans, art. 7.1, a la realització de la liquidació per al cobrament de l'esmentada inspecció, per un **import de 157,20 €**, d'acord amb l'Annex I, Tarifes, apartats C.1, g).

Se informa que posteriormente, se realizará una nueva inspección para comprobar que se han resuelto las irregularidades anteriores, en el caso que esta segunda inspección sea desfavorable, se procederá, de acuerdo con lo que establece la Ordenanza fiscal 1.06, reguladora de las tasas por servicios generales del Ayuntamiento de Viladecans, art. 7.1, a la realización de la liquidación por el cobro de la mencionada inspección, por un **importe de 157,20 €**, de acuerdo con el Anexo I, Tarifas, apartados C.1, g).



A TENIR EN COMPTE

Què ens diuen les etiquetes dels aliments

La normativa estableix uns continguts obligatoris i aquestes són algunes claus sobre quina és, entre d'altres, la informació en la qual fixar-nos a l'hora de comprar un producte que ens doni la garantia del que és saludable i segur.

CARACTERÍSTIQUES NUTRICIONALS

-El valor energètic ens parla de la quantitat d'energia que ens proporciona un aliment (expressat en kilocalories o en kilojoules). Recordem que 1 kcal=1000 calories. Cal fer l'estimació del valor energètic per porcions (per exemple, les kilocalories per cada 100 grams d'aliment).

-Les proteïnes, provinents principalment de la carn, el peix, els ous, els llegums, la llet i els seus derivats.

-Els hidrats de carboni. N'hi ha de dos tipus: els sucres, dels quals és millor que el nostre consum no superi el 10 % (de 100 grams de ració, com la mel i sucre blanc) i els midons (pa, pasta o arròs).

-Els greixos. Els anomenats saturats provenen de

greixos animals, presents sobretot en la brioixeria i no són gens aconsellables per cuidar la salut (especialment per el colesterol) i els poliinsaturats i monoinsaturats (oli d'oliva, fruita seca o peix blau, beneficiosos per a l'organisme).

-Fibra, provinent principalment de les hortalisses i els llegums. Es recomana un consum de fibra de 25 grams al dia.

-Sodi: 1 gram de sodi equival a 2,5 grams de sal. El més saludable seria no sobrepassar el consum de 5 grams al dia.

-Vitamines i minerals: importants per al bon funcionament de l'organisme.

INFORMACIÓ SOBRE AELERGENS

Si hi ha un ingredient dels catorze establerts per la seva capacitat al·lèrgica, ho han d'indicar a la llista d'ingredients (llet, ous, blat, peix, crustacis, cacauets, soja, api i mostassa, entre d'altres...)

-Advertiment "Pot contenir..." (per exemple, traces de fruita seca).

-Aliments aptes per a celíacs: a l'etiqueta es tro-

ba la menció "Molt baix en gluten" quan els nivells són d'entre 20 i 100 mg/kg. I la menció "Sense gluten" en els aliments amb un nivell inferior a 20 mg/kg.

-És obligatori que s'esmenti en l'etiqueta si el producte conté regalèsia, si du sucre i edulcorant o un contingut elevat de cafeïna.

CONDICIONS DE CONSERVACIÓ

-Data de caducitat: per a aliments molt peribles. A partir de la data indicada no s'hauria de consumir l'aliment.

-Data de consum preferent: per als aliments de llarga durada. Fins a aquesta data el fabricant pot garantir que l'aliment conserva el gust, l'aroma o el color.

-Instruccions d'ús de l'aliment.

-Condicions de conservació: a més de la data de caducitat o de consum preferents, cal prestar especial atenció a les mencions sobre conservació un cop el producte s'ha obert. ◦

Quantitat	% de la ració
Energia	170 kcal
Glúcids	10,0 g
- de sucres	10,0 g
- de midons	0,0 g
Proteïnes	10,0 g
Lipídics	10,0 g
- saturats	10,0 g
- insaturats	0,0 g
Sodi	0,0 g



Departament de Salut Pública
i Consum de l'Ajuntament

A TENIR EN COMPTE

Decàleg per a una revetlla segura

Ajuntament de Viladecans

COQUES

- Per garantir la seguretat alimentària, s'han d'adquirir les coques en un establiment apte per a l'elaboració i/o venda d'aquests aliments.
- Cal conservar en fred les coques amb crema o nata fins al moment de consum (i si no es consumeixen en la seva totalitat, retornar-les ràpidament a la refrigeració) per tal d'evitar intoxicacions.
- Si s'ha de fer un desplaçament llarg i no es pot assegurar la conservació en fred, és millor comprar coques que es conservin a temperatura ambient.

Sabies que...?

? **Espanya està entre els països del món amb més casos d'infecció per *anisakis***, un paràsit gastrointestinal que provoca una reacció immunològica a l'organisme en forma d'al·lèrgia, vòmits o nàusees i, en alguns casos, problemes encara més greus.



La infecció es produeix en menjar peix cru que està parasitat, ja que l'*anisakis* infecta peixos i cefalòpodes (com el lluç, el verat, el sorell, la sardina, el bacallà, el rap, el pop, la sèpia o el calamar). Per prevenir una infecció s'han de tenir en compte alguns consells:

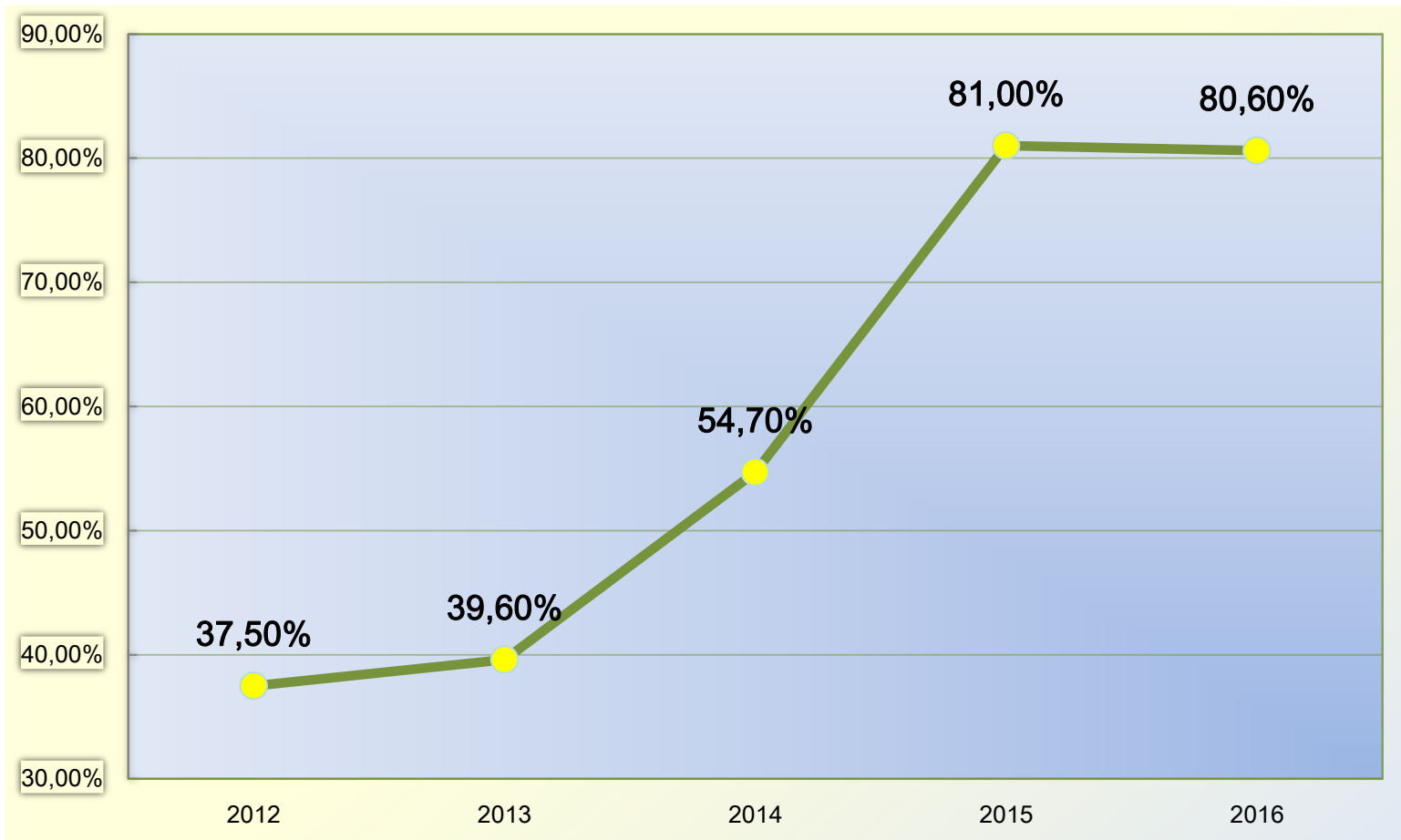
- **NETEJAR BÉ EL PEIX** després de comprar-lo i treure-li les vísceres, ja que els budells són la principal localització del paràsit (blanc, rodó i de pocs mil·límetres de llarg).
- **CONGELAR EL PEIX SI ES CONSUMIRÀ CRU O POC CUINAT**, com, per exemple, en vinagre, en escabetx o preparacions tipus sushi. Caldrà fer-ho a una temperatura de -20°C o inferior durant un mínim de 24 hores.
- **CUINAR EL PEIX CORRECTAMENT**, a una temperatura de 60°C o més durant 10 minuts. Qualsevol dels tipus habituals de cuinat (cocció, fregit o al forn) és suficient per matar les larves.

? **A l'hora de recollir bolets, si no s'està segur, és millor no arriscar-se.** Amb la tardor, arriben els bolets i, per evitar problemes d'intoxicació, el departament de Salut de l'Ajuntament recorda que és important tenir un bon coneixement per identificar correctament les espècies. La ciència ha demostrat que no són vàlides les tradicions antigament utilitzades per mostrar la toxicitat d'un bolet, com l'ennegritment del gra d'all o la patata, la de la cullereta de plata, o la creença de que, si un cargol es menja un bolet, aquest no és tòxic. El millor criteri és collir només els que s'identifiquen sense



gènere de dubte. I si, tot i això, se sospita que es pateix una intoxicació per bolets (que provoca fort mal d'estòmac, suor freda, vòmits dolorosos i continuats, diarrees fètides i abundants, vertígen, deliris, debilitat o períodes alternatius de crisi i de calma), cal acudir al centre de salut.

EVOLUCIÓ DEL GRAU DE CONFORMITAT DELS ESTABLIMENTS





Moltes gràcies
per la vostra
atenció.