

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER A L'ADJUDICACIÓ DEL SERVEI DE PROTECCIÓ I SALUT ALIMENTÀRIA DINS EL MARC D'ACTUACIÓ DEL DEPARTAMENT DE SALUT PÚBLICA DE L'AJUNTAMENT DE RIPOLLET.

Article 1 - Definició i justificació del projecte

El servei de protecció de la salut i salut alimentària s'adreça a vetllar per la salut de la població de Ripollet, mitjançant la vigilància i el control sanitari dels establiments alimentaris del municipi amb l'objectiu de minimitzar els riscos per a la salut derivats del productes alimentaris.

L'autorització sanitària de producció, emmagatzematge i comercialització de carn fresca i els seus derivats, els establiments minoristes de carn i els seus derivats que limitin la comercialització dels seus productes al propi municipi, necessiten per al seu funcionament aquesta autorització sanitària, que ha de ser atorgada per l'Ajuntament.

Article 2 – Àmbit d'actuació

L'àmbit d'actuació serà el municipi de Ripollet, i seran objecte tots els establiments alimentaris (inclou les activitats d'elaboració, manipulació, emmagatzematge, venda i consum d'aliments) prèvia autorització del departament de salut pública .

Article 3 – Mètode de Treball

El departament de salut pública donarà un llistat amb les autoritzacions sanitàries que s'hagin d'efectuar, relacionades amb els aliments i altres elements ambientals.

Article 4 – Objectius Generals

- Promoure que els establiments alimentaris s'adequïn a la normativa sanitària vigent
- Promoure que els establiments alimentaris compleixin amb les pràctiques correctes d'higiene específiques del sector.
- Vetllar per la correcta aplicació dels autocontrols basats en l' APPCC (Anàlisi de perills i punts de control crític)

Article 5 – Objectius Específics

- Col·laborar en la promoció d'hàbits saludables en l'àmbit de la salut alimentària.
- Col·laborar i assessorar, en matèria d'higiene i seguretat alimentària, en els processos administratius previs a l'obertura d'un establiment alimentari.
- Realitzar campanyes d'inspecció periòdiques amb l'objectiu de garantir i millorar la qualitat sanitària dels establiments alimentaris sempre a petició del departament de salut pública.

- Realitzar campanyes d'inspecció periòdiques en els menjadors col·lectius socials i realitzar tasques d'assessorament per implantar un sistema d'autocontrol i avançar en la qualitat dietètica, nutricional i higiènica dels menjadors col·lectius
- Col·laborar en els processos d'informació sobre l'adopció d'animals domèstics abandonats al municipi.
- Col·laborar en els programes de promoció i protecció de la salut del departament de salut pública.
- Col·laborar en les campanyes informatives en l'àmbit de la salut adreçades a la població.

Article 6 -Activitats de Prevenció i Promoció de la Salut

Les activitats es podran dur a terme sempre a petició del departament de salut pública podran ser les següents:

- Elaboració d'un protocol administratiu per tramitar l'autorització sanitària de funcionament .Requisits i Formularis. Sector carni minorista i Restauració col·lectiva
 - a. Establiments en funcionament
 - b. Establiments nous
- Inspeccions en establiments alimentaris Confecció de cens
- Campanyes d'inspecció. Elaboració d'un protocol d'inspeccions. Requeriment. Inspecció *in situ* i aixecament d'acta, Notificació de mesures correctores .Visita de comprovació
- Obtenció, lectura i classificació de normativa. Elaboració d'arxiu. Sectors:Alimentació, Aigua de consum humà, Animals de companyia, Piscines, Legionel·la, Pírcings, tatuatges, bronzejat, Sanitat ambiental.
- Creació d'un projecte de Protecció de la Salut 2008-2009.
- Elaboració de la documentació relativa al conveni a establir entre l'Agència de Protecció de la Salut i l'Ajuntament de Ripollet
- Elaboració d'un cens d'establiments
 - Restaurants, bar - restaurants, bars
 - Rostisseries - menjars preparats
 - Comerç minorista d'alimentació
 - Sector carni minorista
 - Restauració col·lectiva social, CEIPS Escoles Bressol, Ludoteques, Residències
 - Obradors pa i pastisseria
 - Forns, forns degustació
 - Piscines de pública concurrència
 - Centres de pírcing, tatuatge, bronzejat
 - Instal·lacions de legionel·la d'alt i baix risc
- Recepció, supervisió i arxiu de:
 - Informes del Farmacèutic Titular sobre control de:
 - o Obradors de pa i pastisseries
 - o Autocontrols de SOREA
 - Certificacions de control de les torres de refrigeració ubicades al municipi
 - Cursos de formació

Article 7 – Perfils Tècnic

El departament de salut pública considera que el perfil tècnic per a dur a terme el programa de protecció i salut alimentaria ha de ser el d'un llicenciat en Veterinària.

Article 8 – Relacions de Coordinació,

Per a la realització del Projecte de protecció de la salut i salut alimentaria s'ha de coordinar amb els departaments municipals d'activitats, medi ambient, serveis socials, educació, OAC, urbanisme policia local i els que per temes específics s'hagi de col·laborar; laboratoris acreditats, ICS, Generalitat de Catalunya, Diputació de Barcelona, empreses subministradores de menjar preparat, centres escolars, associacions, i tots aquells que sigui necessari per dur a terme el programa de salut pública.

Article 9 - Organització. Calendari i horari

El departament de Salut Pública esta dotat d'un cap tècnic, i 2 administratius, un d'ells responsable de tota l'administració del Departament i l'altre responsable de Consum i OMIC.

La dedicació s'ha valorat que sigui en horari de matí fins a un màxim 20 hores setmanals.

Article 10 – Recursos Materials

L'adjudicatari haurà de tenir els recursos necessaris per a dur a terme l'activitat encomanada, i el departament de salut pública podrà, en cas de necessitat, cedir els recursos que per a la realització de l'activitat hagi de posar-se a disposició de l'adjudicatari (despatx, telèfon i ordinador)

Article 11– Assegurança d'accidents

L'adjudicatari ha de fer-se càrrec de la contractació d'una assegurança d'accidents en cas de que hagi ho consideri

Ripollet, 10 de juny de 2008.
Montserrat Mas i Carrillo.