



Campanya per a millorar les condicions sanitàries i les pràctiques de treball dels comerços alimentaris i establiments de restauració

UNA COL-LECCIÓ DE VÍDEOS MUSICALS PROMOURÀ LA SEGURETAT ALIMENTÀRIA ENTRE ELS ESTABLIMENTS DE BARCELONA

15 novembre 2018.-

La Direcció de Seguretat Alimentària de l'Agència de Salut Pública de Barcelona (ASPB) i la Direcció de Comerç de l'Ajuntament de Barcelona inicien una acció integral per a promocionar la seguretat alimentària, amb cinc vídeos divulgatius adreçats a tots els comerços alimentaris i establiments de restauració de la ciutat.

El projecte, amb participació de l'Àrea municipal de diversitat i immigració, s'orienta a sensibilitzar els operadors i personal que treballa en petits establiments del sector minorista d'aliments i bars o restaurants. Això inclou un nombre molt elevat d'establiments a la ciutat, més de 18.000, heterogenis pel que fa a aspectes com ara la formació, la professionalització, el bagatge cultural o l'origen geogràfic de les persones que hi treballen.

S'ha elaborat una sèrie que s'anomena "Amb els aliments, seguretat és salut", que reuneix 5 vídeos musicals cantats en català, de curta durada (2-3 minuts), que repassen aspectes específics de la seguretat alimentària. A més de la versió original, tots els vídeos es presenten subtitulats en 4 idiomes: castellà, anglès, xinès i urdú.

L'objectiu principal és enfortir el coneixement i la cultura de seguretat alimentària entre els operadors alimentaris mitjançant la informació, educació i sensibilització. És, a més, un esforç de cooperació municipal per poder respondre a una demanda del sector, facilitar i fer més senzill l'accés a la normativa i alhora promocionar la competitivitat del comerç i dels establiments alimentaris millorant la seva gestió i qualitat del servei.

Els operadors alimentaris juguen un paper clau per a aconseguir les millors condicions sanitàries sobre les mercaderies que comercialitzen. Per això, els promotors de la campanya (Direcció de Comerç de l'Ajuntament de Barcelona i Agència de Salut Pública de Barcelona ASPB) ja han pres part en dos actes públics amb el sector per a donar a conèixer les peces audiovisuals, i en faran una divulgació àmplia i per múltiples canals.



Clips en vídeo per arribar als públics

“Prepara’t” és el primer vídeo. Tracta dels aspectes necessaris quan es vol iniciar un negoci alimentari a la ciutat. Inclou elements administratius, estructurals i dels equipaments necessaris per desenvolupar les activitats. Transmet que no es pot improvisar i que cal començar complint amb els requisits necessaris per evitar futurs problemes.

“Parlem d’higiene” és el segon vídeo, i tracta de la neteja de les mans i de les instal·lacions, de la higiene personal, l’estat de salut de les persones manipuladores i la gestió dels residus del comerç alimentari o restaurant.

“Cal tenir-ho clar” és el tercer vídeo. Esta dirigit als establiments de comerç minorista d’alimentació i explica com assolir unes bones pràctiques higièniques.

“Els xefs” és el quart vídeo. Esta dirigit als bars i restaurants i difon les claus d’unes pràctiques higièniques en la feina diària d’aquests establiments.

“Els autocontrols” és l’últim dels clips de vídeo que s’han produït. Fa divulgació sobre els plans d’autocontrols que cal implementar en aquests establiments, i dels documents necessaris com també dels registres i mesures per a garantir una correcta gestió de la seguretat alimentària.

L’objectiu general dels vídeos i de la campanya de promoció és millorar les condicions sanitàries i les pràctiques de treball dels comerços alimentaris i establiments de restauració de la ciutat.

Control, vigilància i promoció de la seguretat alimentària

A la ciutat de Barcelona, l’ASPB és l’organisme encarregat de la intervenció pública en seguretat alimentària. Mitjançant la Direcció de Seguretat Alimentària (DISAL) desenvolupa les funcions de vigilància i control oficial dels aliments i establiments alimentaris. Aquest control s’exerceix sobre totes les activitats de producció i distribució d’aliments, tant les d’indústries, distribuïdors a l’engròs o mercats centrals, centres de restauració social, com també en els establiments de comerç al detall i de restauració.

La inspecció és l’eina clàssica de **control sanitari** i la que major volum d’activitat representa per als serveis oficials, i la realitzen 29 persones inspectores a la ciutat. Durant el 2017 es van dur a terme 5.830 inspeccions de seguretat alimentària, amb un total de 22.355 controls agrupats en 5 àmbits: estructures i equips, processat i



manipulació, producte, autocontrols i registres. **El 97,5 % dels controls van resultar sense deficiències o amb deficiències lleus.**

Pel que fa concretament als bars, restaurants i comerç minorista d'alimentació, es van prendre mesures com ara sancions o tancaments cautelars cap a un 9% del total d'establiments inspeccionats, que van ser 3.337.

L'ASPB per altra banda, realitza auditories sanitàries que permeten valorar de forma més global la gestió de la seguretat alimentària per part dels operadors alimentaris. Aquestes auditories s'apliquen bàsicament a nivell d'indústries alimentàries i per a cadenes de distribució d'aliments presents a la ciutat.

Paral·lelament a les activitats de control, els inspectors de l'ASPB també realitzen una tasca de **promoció de la seguretat alimentària**, mitjançant la informació i assessorament cap als operadors.

Les activitats de vigilància es fan efectives amb programes de mostreig i anàlisi de diferents aliments. Un dels principals és el programa d'Investigació de la Qualitat Sanitària dels Aliments (IQSA) on es valora la presència o concentració de diferents contaminants o perills microbiològics o químics en els aliments que són a disposició de les persones consumidores.

L'ASPB insisteix que és necessari abordar la seguretat alimentària des dels tres àmbits d'actuació exposats: **el control, la vigilància i la promoció de la seguretat alimentària**. La interrelació entre aquests àmbits permet aconseguir la millora dels resultats obtinguts de cadascuna d'elles. Així, si les activitats de promoció són efectives impliquen una millora de les condicions sanitàries i per tant uns resultats més positius dels controls, i a la vegada dels resultats de la vigilància.

Més informació:

www.aspb.cat/bcnalimentssegurs

#BCNAlimentsSegurs