



Ajuntament de Malgrat de Mar
Regidoria de Salut Pública

Annex 3. Model de carta de comunicació de la qualificació del risc obtinguda

Senyor/a,

L'informem que en la visita informativa que els tècnics de Salut Pública varen realitzar en el seu establiment, va obtenir una classificació global de risc

Li adjuntem una còpia del protocol de la visita i un full informatiu amb els requisits generals que han de complir els establiments del seu sector alimentari. El protocol classifica el risc en baix, mig i alt cada un dels apartats a valorar. La classificació en funció de l'activitat que realitza l'establiment no ha de ser objectiu de millora, ja que és inherent a la pròpia activitat. En canvi, els altres apartats classifiquen l'establiment en funció de les seves condicions higièniques, les estructures, els equipaments, els processos i els plans d'autocontrol. Aquests aspectes sí que són millorables per part de l'establiment, per tant, li recomanem que revisi la puntuació que ha obtingut en cada apartat i el full informatiu sobre els requisits que ha de complir. Així mateix, li recomanem que revisi la informació referent a les pràctiques correctes d'higiene i els plans d'autocontrol. La guia per a l'aplicació dels autocontrols als establiments minoristes d'alimentació editada per la Diputació de Barcelona la pot trobar en aquest enllaç:

<http://www.diba.cat/web/salutpublica/guia-aplicacio-autocontrols-establiments-minoristes-alimentacio>

En cas que necessiti assessorament tècnic sobre els aspectes que ha de millorar, pot enviar una consulta per correu electrònic a correu@ajmalgrat.cat, indicant que es tracta d'una consulta tècnica dirigida a la Regidoria de Sanitat o contactar amb el Departament de Salut Pública de l'Ajuntament de Malgrat de Mar al telèfon 93.765.33.00.

Per acabar, recordi que l'Ajuntament pot fer una inspecció sanitària completa en el seu establiment en qualsevol moment, per la qual cosa, és important que millori els aspectes que han obtingut una puntuació de risc alt o mig, mantingui l'establiment en bones condicions d'higiene i manteniment i segueixi els codis de bones pràctiques de manipulació d'aliments.

Rebi una cordial salutació,

Jofre Serret Ballart

Regidor de Salut Pública i Salut Comunitària