

# NORMA

SEGELL DE QUALITAT SANITÀRIA



## Segell de Qualitat Sanitària en Seguretat Alimentària. QS-Manresa:

El segell pretén dotar d'un instrument diferenciador als establiments que han superat amb un nivell alt el procés de verificació fixat per l'ajuntament de Manresa. L'obtenció d'aquest segell els permetrà posicionar-se clarament dins el sector i destacar positivament.

L'Ajuntament impulsa aquest segell per visualitzar aquells establiments de restauració que destaquen pel seu alt compliment en les normes i mesures de seguretat alimentària oferint al consumidor un espai de confiança i seguretat a més d'un espai per a la degustació. El segell representa a tot l'establiment, des de les estructures de l'edifici passant pels treballadors i la direcció, ja que és una valoració global.

Són establiments que han escollit assumir un repte estratègic per millorar la qualitat del seu establiment treballant entre altres factors, específicament sobre la seguretat alimentària per tal de ser reconeguts pels ciutadans com espais de confiança. Sent aquest un valor en auge després de les difícils situacions que hem viscut tots arran de la Covid i les dures lliçons que ha calgut aprendre, entre elles, la importància en les mesures aplicades en la manipulació dels aliments des de la seva preparació fins al servei, neteja de mans, espais i estris, ventilació-separació,... que afecten directament la seguretat alimentària.

### Qui pot aspirar al Segell:

**Els establiments de restauració en que la seva activitat principal és la d'oferir àpats al públic consistents bàsicament en dinars i sopars ( en formats de menú tipus primer plat, segon plat, postres ), per ser consumits en el mateix local i que tinguin la pertinent llicència d'activitats, estiguin inscrits al cens municipal d'establiments minoristes d'alimentació de Manresa i disposin de tots els permisos pertinents per al seu exercici.**

No poden aspirar al segell aquells que han estat sancionats o mutats pel consistori per a l'exercici de l'activitat de restauració en l'any anterior o el mateix pel que sol·liciten la inscripció al segell de Qualitat Sanitària en Seguretat Alimentària.

Tampoc hi podran accedir aquells que no estiguin al corrent dels pagaments de les obligacions tributàries municipals relatives a l'activitat.

No podran presentar sol·licitud durant l'any en curs aquells establiments que en dos anys anteriors consecutius s'hagin presentat per a l'obtenció del segell i no hagin arribat al mínim demanat o que havent-lo obtingut els ha estat retirat l'any anterior.

### Com s'ha de sol·licitar i es tramita la QS:

Cada establiment ha de presentar una sol·licitud per la participació al segell de Qualitat Sanitària (inclou una declaració responsable) on han de fer constar la voluntat de participar en el Segell de Qualitat Sanitària (QS).

Aquesta sol·licitud s'ha de presentar telemàticament a la web municipal . (El Gremi d'Hoteleria i turisme del Bages s'ha ofert per ajudar als establiments que ho desitgin a facilitar aquest tràmit canalitzant la recollida de dades i tramitant la sol·licitud en nom seu).

Un cop es rebí la petició, els tècnics municipals comprovaran que l'establiment compleix els requisits per ser admès al procés.

**Es seguirà estrictament l'ordre de presentació de les sol·licituds i hi ha un topall màxim de 30 establiments inscrits per any. Un cop arribat a aquesta xifra no s'acceptaran més sol·licituds.**

En cas de denegació es comunicarà a l'interessat la denegació motivadament. Si per contra el resultat és l'acceptació, s'obrirà un expedient corresponent i es relacionarà amb la seva fitxa del cens. Posteriorment es realitzarà el procés de verificació per a l'obtenció del segell QS.

A partir d'aquí es passaran les dades de l'establiment als auditors per tal que iniciïn el procediment per a l'auditoria basant-se en el protocol creat expressament per aquest objectiu.

L'entitat verificadora (empresa externa especialitzada en seguretat alimentària encarregada de les auditories), acordarà amb l'establiment una primera visita informativa/d'assessorament on es passarà el protocol i s'informarà a l'equip de l'establiment quins són els seus punts forts i aquells on han de millorar per poder arribar a la puntuació mínima necessària per l'obtenció del segell de qualitat. Posteriorment se'ls oferirà una formació col·lectiva gratuïta

per ajudar-los a implementar i corregir les deficiències detectades i transcorregut un mínim de 2 setmanes i un màxim de 4 es farà la visita per l'obtenció del segell on l'empresa especialitzada passarà el protocol i s'obté la puntuació.

L'entitat verificadora fa arribar el protocol emplenat als servei tècnic de Sanitat i es comprova la puntuació. Si la puntuació NO assoleix el nivell fixat per concedir el segell de qualitat es notificarà a l'establiment interessat la denegació de l'obtenció del segell. Es motivarà la denegació per tal que l'establiment sàpiga quin són els punts que ha de millorar si vol tornar-se a presentar.

En cas que l'establiment assoleixi els estàndards fixats (**complir el 80% dels punts clau / importants (els de color groc al protocol) i com a mínim el 70% de la resta d'ítems del protocol que li siguin d'aplicació**), abans d'un mes des de l'auditoria, se li notificarà l'atorgament del distintiu QS. També se li farà arribar l'sticker amb el logo per fixar en un lloc visible des de l'exterior de l'establiment, les Normes d'ús del distintiu i tota la informació relacionada amb la seva obtenció i ús (podran fer servir el logo del segell QS en papereria comercial, presentacions, correspondència, la carta i menú, publicitat corporativa a la seva web i correus electrònics, xarxes socials, rètols, banderes corporatives i altres elements d'exposició).

També se l'informarà que mentre tingui vigent el segell pot rebre una visita sense avís previ per comprovar que es mantenen les condicions que van fer realitat l'atorgament.

Els establiments que hagin aconseguit l'acreditació seran publicitats a la pàgina web municipal de Sanitat: [www.manresa.cat/web/article/4289-sanitat](http://www.manresa.cat/web/article/4289-sanitat)

## Vigència i retirada:

L'acreditació del segell tindrà una validesa d'un any des de la seva obtenció. Si es vol renovar caldrà tornar a fer la sol·licitud.

Aquesta durada es mantindrà sempre que no hi hagin motius per la seva retirada.

Són motius per la retirada l'incompliment dels requisits que van permetre la obtenció del segell en qualsevol dels seus apartats (manipulació, personal,...) i que facin que el nivell de puntuació ja no arribi al topall marcat. Aquesta constatació pot ser per visita d'inspecció oficial d'ofici o a petició de part (per denúncia ciutadana) o denúncia comprovada de resultes d'una acta de l'Agència de Salut pública de la Generalitat o altre cos habilitat o de la visita "no concertada" de l'entitat verificadora. Fer un mal ús del manual d'utilització dels logos o denigrar d'alguna forma la marca,...

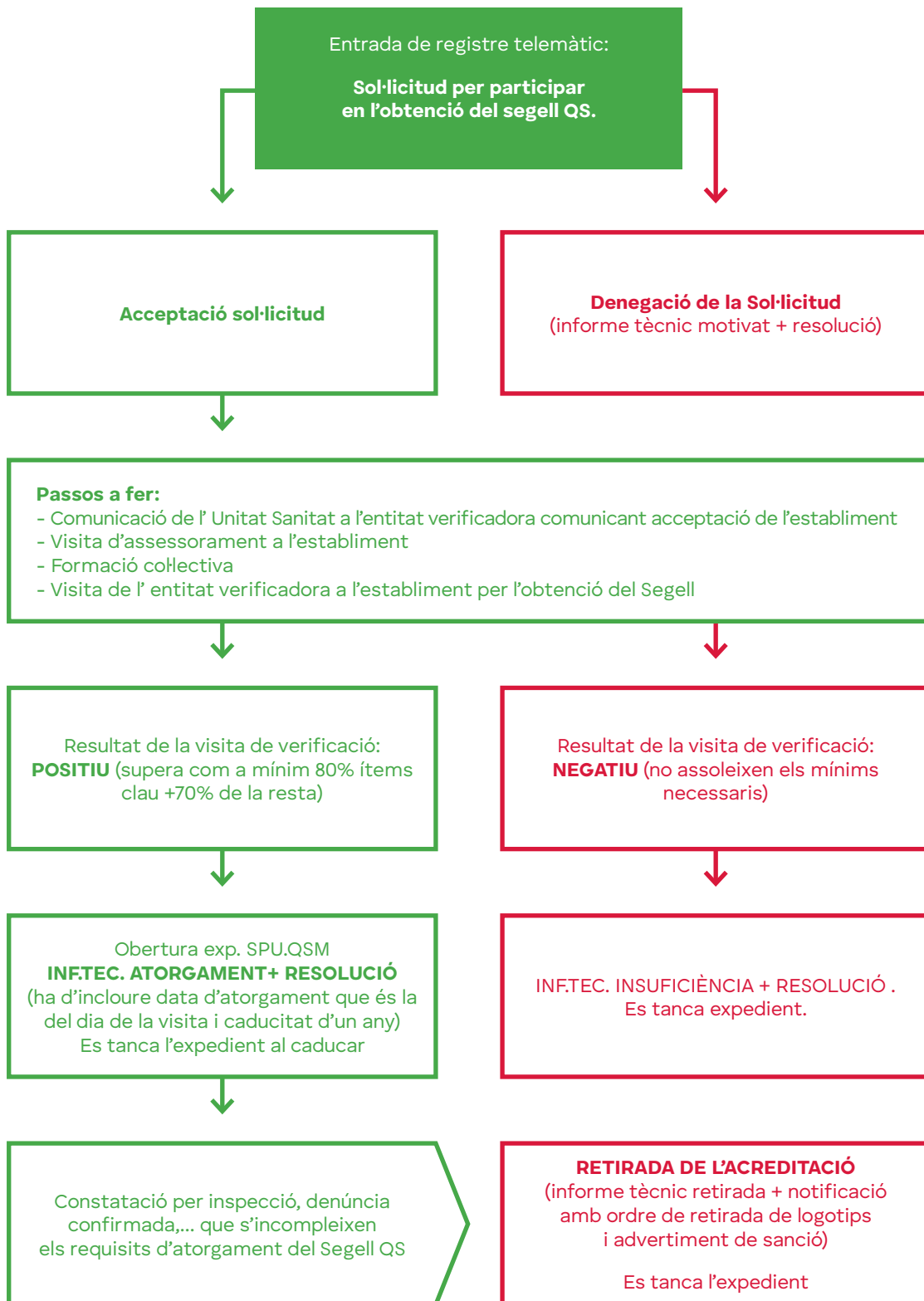
També es retirarà el distintiu en cas de traspàs de l'establiment, canvi de més del 50% del personal, canvi de titular, etc. Això es motiva pel fet que obté el segell l'establiment i el seu personal en conjunt, si aquestes circumstàncies canvien de forma substancial no es pot continuar garantint que es compleixin els requisits que van fonamentar l'atorgament.

En cas de retirada es comunicarà a l'establiment el motiu i se'l requerirà que retiri de qualsevol suport físic o digital que disposi el logo i stickers del segell QS en un termini màxim de 15 dies. En cas de no complir el requeriment efectuat per l'ajuntament es podran imposar les multes o sancions que siguin pertinents.

## Avantatges pels establiments:

1. El reconeixement i prestigi que atorga el segell i la diferenciació respecte a la competència que no en disposa.
2. Participació en els actes locals de lliurament i/o promoció de la QS Manresa que es facin.
3. Publicitat a la pàgina web municipal de Sanitat en un lloc destacat i dins el registre dels cens municipal d'establiments minoristes d'alimentació.
4. Altra publicitat que es durà a terme des de l'Ajuntament per promocionar a nivell de ciutadania la implementació del segell de qualitat seguretat alimentària a la ciutat.
5. Formació especialitzada a nivell de manipulador d'aliments, autocontrols, relacions telemàtiques amb l'Ajuntament, sobre eines d'optimització dels procediments de control, ...
6. Anar per davant de les inspeccions oficials sabent que compleixen les normatives sanitàries vigents.
7. Cohesionar l'equip de treball per un objectiu comú beneficiós per tot l'establiment.

**Esquema del WF del procediment SPU.QSM:**



(si cal arribar a obrir una sanció o multa per incompliment de la Norma d'ús del distintiu i/o requisits d'atorgament, farem un un SPU.SAN relacionat amb el SPU.QSM)