



ALIMENTS SEGURS MANRESA ET CUIDA IMPLICA'T

RECORDA

Els establiments minoristes d'alimentació de la ciutat són, en una proporció molt alta, de risc mitjà i baix.

Per tal que aquests nivells es mantinguin, i a ser possible que millorin, **cal que tots, comerciants, consumidors i administració treballem conjuntament i exigim cada cop manipulacions més adequades** (cal rentar-se les mans sovint, no barrejar aliments crus amb cuits, controlar les temperatures en tot moment, tenir informació sobre al·lèrgens,...), **establiments en condicions higiènic-sanitàries idònies** (el manteniment dels edificis i els equips és fonamental i un bon pla de neteja i desinfecció,...) **i compliment de les normes.**



TU TAMBÉ ETS RESPONSABLE DE LA SEGURETAT DELS ALIMENTS QUE CONSUMEIXES IMPLICA'T



Però... aquests nivells de risc són iguals per a tots els sectors?

Doncs la veritat és que no, hi ha diferències clares entre diferents sectors.

Cal tenir present que, en els valors obtinguts de les valoracions del risc alimentari, es tenen en compte diferents factors:

1. Tipus d'establiment i productes a la venda.
2. Estat de les estructures i equipaments de l'establiment.
3. Processos i procediments que es realitzen a l'establiment.
4. Aplicació dels autocontrols (documents obligatoris que descriuen i registren les pràctiques, proporcionen l'entorn bàsic i les condicions necessàries per a la producció d'aliments segurs a cada establiment).

I que, per tant, hi ha sectors que sempre presentaran nivells de risc més alts que d'altres pel tipus de producte que treballen,... tots tenim clar que no té el mateix risc manipular una poma que fer una hamburguesa de ceps, o preparar una paella, oi?



SÓN SEGURS ELS ALIMENTS QUE ES COMPREN I ES MENGEN A MANRESA?

Aquesta és una pregunta amb resposta fàcil encara que no ho sembli! ...DEPEN

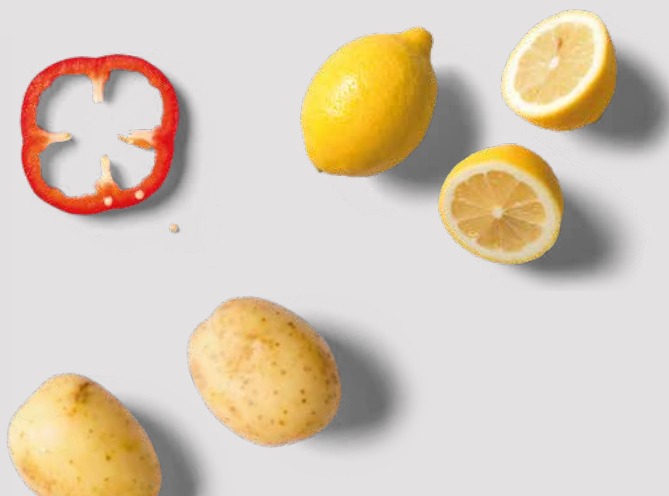
De què depèn?

Hi ha molts factors que poden fer variar el risc en el consum d'un aliment, des del mateix producte, al tipus d'establiment on s'elabora, com es manipula, on es menja o com es transporta fins a casa... per posar alguns exemples.

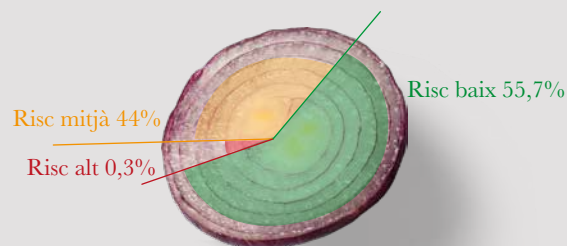
Cadascú de nosaltres hi tenim la nostra part de responsabilitat.

Des de la Unitat de Sanitat de l'Ajuntament hem buscat un sistema per poder concretar amb dades objectives aquesta resposta i, per això, s'ha realitzat un estudi sobre els riscos alimentaris dels establiments minoristes d'alimentació de Manresa.

En vols conèixer el resultat?



RESULTAT DE L'ESTUDI DEL NIVELL DE RISC ALIMENTARI DELS ESTABLIMENTS MINORISTES DE MANRESA



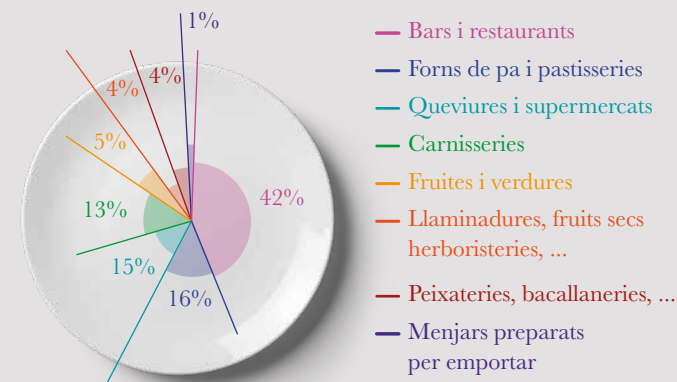
Com s'han obtingut aquestes dades?

S'han fet servir els resultats de les valoracions del risc alimentari que els serveis tècnics de Sanitat han fet després de visitar els més de 650 establiments minoristes d'alimentació que constaven en el cens municipal en el moment de l'estudi (aquest cens s'actualitza mensualment i el podeu consultar a la web municipal).

Què vol dir aquesta gràfica?

Doncs significa que **el 56% del total d'establiments visitats presenta un risc baix**, o el que és encara més significatiu, que **els establiments amb un risc alt són menys de l'1% del total.**

PERCENTATGES DELS DIFERENTS TIPUS D'ESTABLIMENTS VALORATS EN BASE AL CENS MUNICIPAL



Els establiments de restauració (els bars/restaurants) destaquen en nombre del total dels establiments alimentaris de Manresa, seguits per les fleques, forns de pa i pastisseries amb un 16%, i molt a prop dels establiments de queviures i supermercats, que representen un 15% del total.

La restauració, les fleques i els establiments de queviures i supermercats representen quasi el 75% del total d'establiments minoristes d'alimentació de Manresa.

