

Allotjaments infantils i juvenils

Sistema de control sanitari d'allotjaments infantils i juvenils de Catalunya

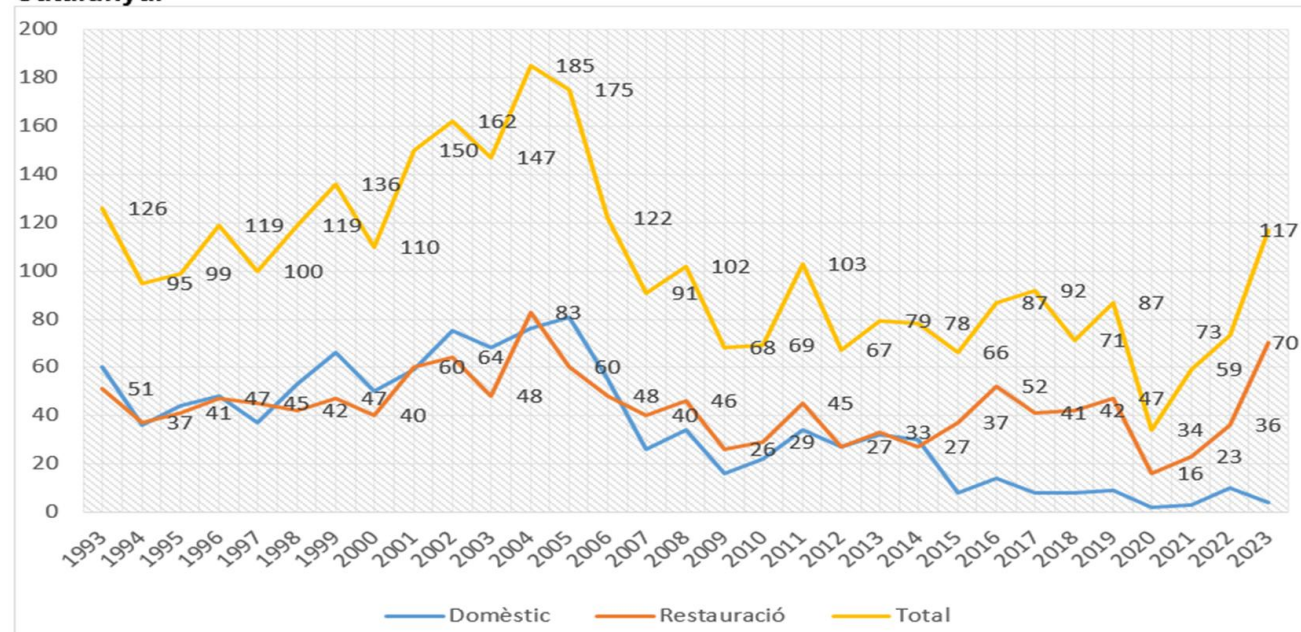
16 de juliol de 2026



**Generalitat
de Catalunya**

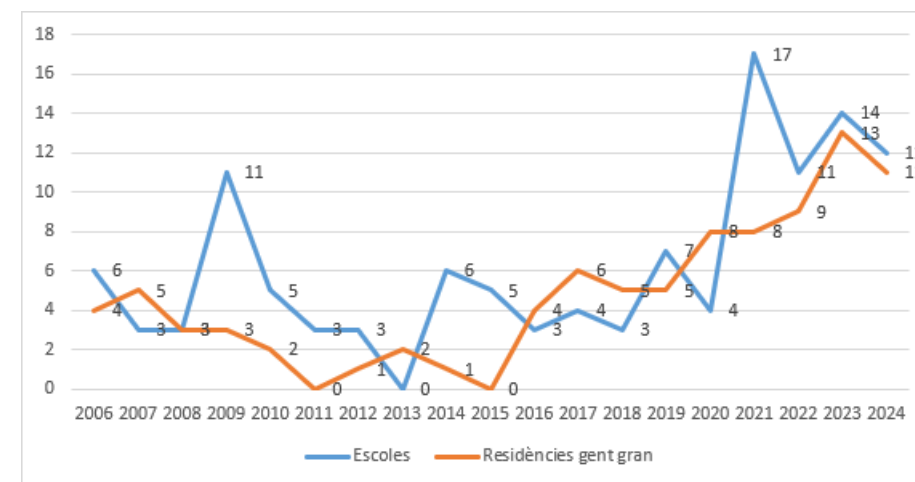
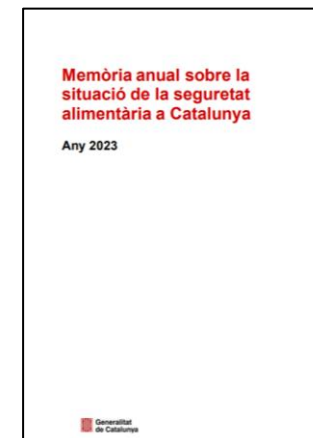
Situació de la seguretat alimentària a Catalunya

Gràfic 7. Àmbits principals dels brots de malalties de transmissió alimentària notificats a Catalunya.



Font: Agència de Salut Pública de Catalunya.

Memòria anual sobre la situació de la seguretat alimentària



Principals factors contribuents dels brots de malalties de transmissió alimentària



Tractament tèrmic insuficient



Manipulador infectat



Trencament de la cadena del fred



Preparació dels menjars amb molta antelació



Contaminació encreuada



No desinfecció de vegetals crus



Manipulació no higiènica dels aliments



Emmagatzematge/conservació incorrectes



Estris / instal·lacions no higiènics o insuficients



Utilització d'ous no pasteuritzats en restauració



Manca de formació acreditada

- **Augment de la temperatura** (major risc Intoxicacions alimentàries
- **Infants** (població vulnerable)

El futur de la seguretat alimentària a Catalunya

Tendències i escenaris de risc per als propers 10 anys

Generalitat de Catalunya

El futur de la seguretat alimentària a Catalunya

L'adopció d'estratègies basades en l'anticipació, l'avaluació científica de riscos, la coordinació i l'enfocament "Una sola salut" (One Health) són la base per minimitzar els riscos alimentaris futurs.

Agència Catalana de Seguretat Alimentària

El futur de la seguretat alimentària a Catalunya

Informe sobre les tendències i els riscos de la seguretat alimentària a Catalunya durant la propera dècada

Taula 2. Perills associats a la restauració col·lectiva

Contaminació microbiològica derivada de deficiències en l'autocontrol, la formació del personal o la cultura de seguretat alimentària.

Risc de contaminació creuada per al·lergògens durant la preparació, el transport i el servei d'aliments, especialment en menús adaptats.

Trencament de la cadena de fred durant el transport i l'entrega a domicili.

Pèrdua de control sobre la innocuïtat dels aliments un cop surten de les instal·lacions de producció.



<https://acsa.gencat.cat/ca/detall/article/informe-futur-sa>



Model del Control Oficial a Catalunya



ACTUACIONS PLANIFICADES

SISTEMA DE CONTROL SANITARI DELS ALIMENTS I ELS ESTABLIMENTS ALIMENTARIS DE CATALUNYA

SICA

Sistema de control sanitari dels aliments

 Infraestructures i equipaments d'establiments alimentaris

 Processos i productes alimentaris

 Animals sacrificats per a consum humà

 Autocontrols dels establiments alimentaris

SISTEMA DE VIGILÀNCIA SANITÀRIA DELS ALIMENTS A CATALUNYA

SIVAL

Sistema de vigilància sanitària dels aliments

 Perills biològics en aliments

 Perills químics i físics en aliments

 Alergens i substàncies que provoquen intolerància

 Ingredients i coadyuvants tecnològics

ACTUACIONS NO PLANIFICADES

- Denúncies
- Brots
- Actuacions de control d'altres organismes (altres Departaments, CCAA o països)

Inspecció

Presa de mostres i anàlisi

Control oficial

Auditoria

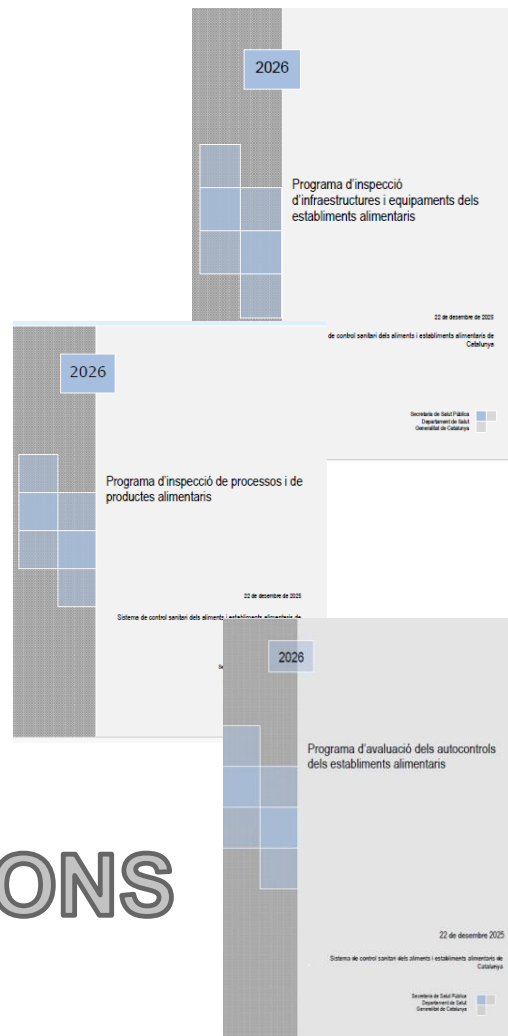
Model del Control Oficial a Catalunya

SISTEMA DE CONTROL
SANITARI DELS ALIMENTS
I ELS ESTABLIMENTS
ALIMENTARIS DE
CATALUNYA

SICA



INSPECCIONS



PROGRAMES

PROTOCOLS

Sistema de control sanitari dels aliments i dels establiments alimentaris a Catalunya (SICA)	Codi: PC-50-26 Versió 7 01/2/2023
Protocol d'inspecció d'establiments de la Clau 50 (restauració social) i de la clau 26 (menjars preparats)	

- Dades identificatives de l'establiment, servei i menjars que ofereix, dades empresa externa elaboradora
- Disseny de les instal·lacions, equipaments i mitjans de transport, manteniment, dimensions, materials de construcció, infraestructures i equips obligatoris
- Recepció, condicionament i emmagatzematge de matèria primeres, higiene instal·lacions, equips, higiene de persona, bones pràctiques de manipulació, higiene dels processos de producció, envasament, emmagatzematge, manteniment exposició i servei de menjars elaborats, ...
- Prerequisits (N+D, formació, proveïdors, traçabilitat, temperatura, aigua, al·lèrgens i residus), plans APPCC, guies de pràctiques correctes d'higiene

PROCEDIMENTS

GUIES D'INTERPRETACIÓ

Resultats control oficial alimentari- 2024

163 inspeccionats



Programa Oficial Allotjaments infantils i Juvenils

- En el **71,5%** de les inspeccions es detecten deficiències **lleus**
- En el **15,8%** es detecten incompliments **greus**
- En el **12,7%** **no es detecten** incompliments

Bloc protocol SICA	Conforme	NC_lleus	NC_greus	NC_Molt greus	% Conformitat
Infraestructures i equipaments	1415	374	15	0	78,4
Procés i producte	920	276	20	0	75,7
Prerequisits	726	544	83	0	53,7
Procediments basats en l'APPCC	243	178	30	0	53,9

➤ Els principals punts febles es concentren en els **prerequisits i en els sistemes d'autocontrol basats en l'APPCC,**

Documentació de suport àmbit alimentari

acsa.gencat.cat



≡ Neteja i desinfecció de fruites i verdures



Com fer servir el lleixiu per la desinfecció de vegetals

Recomanacions d'higiene de fruites i hortalisses en la restauració

GPCH per a operadors que elaboren i/o serveixen menjars preparats per a col·lectivitats



5 MESURES CLAU PER PREVENIR LA SALMONEL·LOSI a la restauració

Bones pràctiques per manipular els aliments amb seguretat

- 1 RENTA'T BÉ LES MANS**
Abans de manipular aliments i després de qualsevol activitat de risc.
- 2 EVITA LA CONTAMINACIÓ CREUADA**
Separa els aliments crus dels cuinats i utilitza estris diferents.
- 3 CUINA BÉ ELS ALIMENTS**
Assegura't que l'interior dels aliments arribi almenys als 75 °C.
- 4 MANTÉN LA CADENA DEL FRED**
Conserva els aliments a 4 °C o menys.
- 5 VIGILA AMB ELS ALIMENTS ELABORATS AMB OUS**
Utilitza ous pasteuritzats per a preparacions que no reben tractament tèrmic.

LA SALMONEL·LOSI ES POT PREVENIR. La seguretat alimentària és responsabilitat de tothom.

VOLS SABER-MÉS? Escaneja el codi QR i consulta la llista de l'ACSA sobre la salmonel·losi.

El tractament tèrmic és fonamental per garantir la seguretat dels aliments



El tractament tèrmic té un paper important en la destrucció de microorganismes patògens. Per això, la temperatura i el temps de cuinat dels aliments tenen especial rellevància per a la seguretat microbiològica.

El tractament tèrmic és fonamental per garantir la seguretat dels aliments

El tractament tèrmic té un paper important en la destrucció de microorganismes patògens. Per això, la temperatura i el temps de cuinat dels aliments tenen especial rellevància per a la seguretat microbiològica.

Recomanacions d'ús de la temperatura i el temps de cuinat:

- 80 °C durant 10 minuts:** Destruïu la majoria de bacteris patògens.
- 75 °C durant 15 minuts:** Destruïu la majoria de bacteris patògens.
- 70 °C durant 20 minuts:** Destruïu la majoria de bacteris patògens.
- 65 °C durant 30 minuts:** Destruïu la majoria de bacteris patògens.

Recomanacions d'ús de la temperatura i el temps de cuinat:

- 80 °C durant 10 minuts:** Destruïu la majoria de bacteris patògens.
- 75 °C durant 15 minuts:** Destruïu la majoria de bacteris patògens.
- 70 °C durant 20 minuts:** Destruïu la majoria de bacteris patògens.
- 65 °C durant 30 minuts:** Destruïu la majoria de bacteris patògens.

Recomanacions d'ús de la temperatura i el temps de cuinat:

- 80 °C durant 10 minuts:** Destruïu la majoria de bacteris patògens.
- 75 °C durant 15 minuts:** Destruïu la majoria de bacteris patògens.
- 70 °C durant 20 minuts:** Destruïu la majoria de bacteris patògens.
- 65 °C durant 30 minuts:** Destruïu la majoria de bacteris patògens.

Recomanacions d'ús de la temperatura i el temps de cuinat:

- 80 °C durant 10 minuts:** Destruïu la majoria de bacteris patògens.
- 75 °C durant 15 minuts:** Destruïu la majoria de bacteris patògens.
- 70 °C durant 20 minuts:** Destruïu la majoria de bacteris patògens.
- 65 °C durant 30 minuts:** Destruïu la majoria de bacteris patògens.

Documentació de suport àmbit alimentari

gencat | Agència Catalana de Seguretat Alimentària

[Accés](#) | [Seguretat Alimentària](#) | Restauració

Restauració

Si tens un restaurant, un bar... o al·lotes menjar per a col·lectivitats, aquí tens apartat tota la normativa, recomanacions i guies per elaborar i vendre aliments segurs.

Gestiona el vostre negoci seguint les normes d'higiene esmentades per a la seguretat alimentària.

Sou el principal responsable de la seguretat alimentària dels aliments que prepareu, serveu o venen en el vostre establiment.

El compliment de les normes generals d'higiene dels productes alimentaris i els procediments per verificar el seu compliment constitueixen una bona solució per garantir la seguretat alimentària.

El principi clau és que totes les persones que treballen en l'establiment haurien de garantir unes correctes pràctiques higièniques. Així és possible amb una bona formació del personal.

L'Agència Catalana de Seguretat Alimentària (ACSA) disposa d'un conjunt de materials destinats al sector de la restauració per preparar els aliments amb seguretat.

Consulta els teus dubtes a l'ACSA

Normativa

Donació i aprofitament d'aliments

Consells per manipular els aliments amb seguretat

Respecteu les quatre normes de seguretat alimentària

Per prevenir toxinfecions alimentàries és important respectar unes normes d'higiene durant la preparació i la conservació dels aliments, que ajuden a garantir que els aliments siguin segurs: Netejar, Separar, Cuir i Refredar.

• • • • •

Et pot interessar

- Formació en seguretat alimentària
- Establiments de restauració mòbil (Food Truck)
- Per seguretat alimentària, al restaurant, FAMBURELLICA, sempre BEN FETA
- Informació sobre al·lèrgies

Guies de pràctiques correctes d'higiene - GPCH per als restaurants - GPCH per als establiments de restauració mòbil - GPCH per a l'aprofitament segur del menjar en la donació d'aliments	Documents de bones pràctiques - L'hamburguesa ben feta - Elaboració de Kebabs - Reduir el malbaratament alimentari en els esdeveniments - Prevenició de la listeriosi	Prevenició de ... - Acidòlisi - Anticòlisi - Campilobacteriosi - Histaminisme (manipulació de la tonyina) - Listeriosi - Salmonel·losi	Més informació sobre... - Etiquetatge - Dades de consum dels aliments - Envasament i envasament en fred - Taxons gratuïts de promoció comercial
--	--	---	--

Restauració



acsa.gencat.cat



Recomanacions de seguretat alimentària als casals d'estiu



Control Oficial dels allotjaments infantils i juvenils

Programa integrat de control sanitari ambiental



PROGRAMA



PROTOCOL

PROTOCOL PER AL CONTROL OFICIAL D'ALLOTJAMENTS INFANTILS I JUVENILS
Programa 2026

GUIES D'INTERPRETACIÓ

5. Actuacions de control

Les activitats de control sanitari dels AIJ comporten les actuacions següents:

1. Control de la salubritat de les instal·lacions
2. Control de la desinfecció de l'aigua de consum humà
3. Control de les condicions sanitàries dels sistemes de subministrament de les aigües de consum humà
4. Supervisió de l'autocontrol de l'aigua de consum humà
5. Control sanitari d'instal·lacions de risc de dispersió de *legionel·la*
6. Supervisió de l'autocontrol implementat per controlar el risc de dispersió de *legionel·la*
7. Supervisió de plans de control de plagues
8. Control de la higiene dels establiments alimentaris
9. Control del sistema d'autocontrol basat en l'APPCC
10. Autorització de funcionament i supervisió de les condicions d'autorització d'establiments, serveis i productes
11. Control dels productes alimentaris

Resultats control sanitari ambiental - 2025

Programa Oficial Allotjaments infantils i juvenils



- **Condicions higienicosanitàries generals:** 96,96% correctes
- **Avaluació de les dependències:** 30,04% tenen algun incompliment
 - 1,90% tenen els blocs de serveis en condicions sanitàries incorrectes
 - 3,63% tenen condicions sanitàries incorrectes en els dormitoris
 - 17,32 % no tenen infermeria o la tenen en condicions incorrectes
 - 15,21 % no tenen farmaciola o és incorrecta
- **Aigua de consum:**
 - Instal·lacions (captació, emmagatzematge i sistema de desinfecció): 9,03% condicions sanitàries incorrectes
 - Disposen de Pla d'autocontrol i gestió (PAG): 73,42%
 - PAG implementat i es compleix total o parcialment: 99,13%
 - Qualitat de l'aigua (dades autocontrols): 14,28% VP incorrectes

299 inspeccionats



Resultats control sanitari ambiental - 2025

Programa Oficial Allotjaments infantils i juvenils



➤ Control i prevenció de la legionel·losi:

- Programa de neteja i desinfecció: 96,11 % dels establiments avaluats el realitzen
El 90 % dels que no la fan són de baix risc.
- Capacitació del personal que realitza tractaments (personal propi): 92,96 % compleix el requisit de capacitació
- Certificat de revisió de les instal·lacions d'alt risc: 87,72 % dels establiments en disposen
- Compliment global requisits de prevenció i control de legionel·losi (alt risc): 87,72%

➤ Avaluació conjunta dels diferents programes

El 63% dels establiments inspeccionats compleixen pel que fa a condicions sanitàries de les instal·lacions, infraestructures del sistema de subministrament d'aigua i instal·lacions d'alt risc de dispersió de legionel·la