



Ajuntament
d'Olesa de Montserrat

Comissió

5

PROVA 2 PRÀCTICA CONEIXEMENTS PROFESSIONALS

DNI:	
Qualificació:	Data:

Consisteix en respondre per escrit un o diversos casos pràctics relacionats amb les funcions del lloc a proveir.

Es valorarà la sistemàtica en el plantejament i formulació de conclusions, així com el coneixement i l'adequada aplicació de la normativa vigent.

El termini màxim serà de 90 minuts.

La valoració d'aquesta prova serà entre 0 i 20 punts. Aquest exercici no tindrà caràcter eliminatori.

Suposit pràctic 1

Com a tècnica de salut pública de la regidoria de salut de l'Ajuntament en una inspecció rutinària detectes que un restaurant no compleix amb les mesures de seguretat alimentària, com hauries d'actuar per a garantir la protecció de la salut pública.

Actuacions que s'han de realitzar:

1. Inspecció in situ:

- El tècnic de salut ha d'anar al restaurant per a realitzar una inspecció detallada de les condicions sanitàries i alimentàries. Això inclou revisar:
 - Les condicions i l'estat estructural de les instal·lacions, equipaments i estris de treball.
 - Les condicions del procés de treball i productes: la recepció dels productes, la manipulació d'aliments, el control de temperatures, la higiene del local, les condicions d'emmagatzematge i la formació del personal.
 - Revisió dels plans d'autocontrol simplificats o guies de practiques correctes d'higiene (o de bones pràctiques) i registres i punts de control en relació amb:
 1. Pla de control de l'aigua
 2. Pla de neteja i desinfecció
 3. Pla de control de plagues i animals indesejables.
 4. Pla de control de proveïdors
 5. Pla de temperatures
 6. Pla de traçabilitat
 7. Pla d'al·lèrgens
 8. ...

<https://acsa.gencat.cat/ca/Publicacions/guies-i-documentos-de-bones-practiques/guies-practiques-correctes-higiene/guia-de-practiques-correctes-dhigiene-per-als-restaurants/>



Ajuntament
d'Olesa de Montserrat

2. Verificació de les infraccions:

- Cal identificar quines són les infraccions específiques que es produeixen. Això pot incloure:
 - Ús inadequat de temperatures (per exemple, aliments que no es mantenen a la temperatura correcta).
 - Mala manipulació d'aliments (per exemple, contaminació creuada o falta de neteja).
 - Condicions d'emmagatzematge inadequades.
 - Productes en mal estat o caducats.
- Normativa d'aplicació:
 - RD 1021/2022, de 13 de desembre, pel que es regulen determinats requisits en matèria de higiene de la producció i comercialització dels productes alimentaris en establiments de comerç al detall.
 - Reglament 852/2004, del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d' abril de 2004, relatiu a la higiene dels productes alimentaris.
 - Reglament 178/2002, del Parlament Europeu i del Consell, de 28 de gener de 2002, pel qual s'estableixen els principis i els requisits generals de la legislació alimentària, es crea l'Autoritat Europea de Seguretat Alimentària i es fixen procediments relatius a la seguretat alimentària.
 - RD 3/2023, de 10 de gener, amb el qual s'estableixen els criteris tècnic-sanitaris de la qualitat de l'aigua de consum, el seu control i el seu subministrament.
 - Llei 18/2009, de 22 d'octubre, de salut pública

3. Documentació i recollida d'evidència:

- Es documentaran totes les incidències observades, incloent fotografies i informes escrits. Aquesta evidència és crucial per a una possible sanció o per establir plans de millora.
- Aixecament de l'acta (contingut: FETS, NORMATIVA, DEFICIENCIES/NO CONFORMITATS, MESURES CORRECTORES). Possibilitat de recollida de mostres en acta.

4. Informe provisional al restaurant:

- El tècnic de salut ha de comunicar al responsable del restaurant quines són les deficiències que s'han trobat i oferir un termini per a la correcció. En alguns casos, si es detecta un risc immediat per a la salut pública (per exemple, aliments en mal estat o contaminació activa), pot ser necessari aplicar mesures cautelars immediates com la retirada de productes, la suspensió parcial o total de l'activitat o el tancament temporal de l'establiment.

5. Emissió d'una notificació formal:

- Si les condicions no milloren o si les infraccions són greus, es procedeix a emetre una notificació formal a l'establiment. Aquesta notificació pot incloure:
 - Un termini per a la correcció de les deficiències.
 - La descripció de les infraccions legals.
 - Les possibles sancions administratives que podrien imposar-se en cas de no corregir les deficiències.

6. Seguiment:

- Un cop transcorregut el termini establert per a la correcció, el tècnic de salut realitza una nova visita per a verificar si s'han implementat les millores requerides. Si les mesures no s'han pres, pot ser necessari imposar sancions o mesures cautelars com fins i tot suspendre l'activitat del restaurant si representa un perill per a la salut pública.

7. Aplicació de sancions:

- Si les infraccions persisteixen, es pot procedir a imposar una sanció, que pot ser econòmica o incloure mesures més severes com el tancament de l'establiment fins que es compleixin les normatives de seguretat alimentària.

Valoració:



Ajuntament
d'Olesa de Montserrat

- **Mesures de seguretat alimentària:** Els restaurants han de complir amb les normatives establertes per evitar riscos per a la salut de les persones. El tècnic de salut té la responsabilitat de vetllar per la seguretat alimentària i per la salut pública, i qualsevol incompliment pot comportar greus conseqüències per a la salut dels consumidors.
- **Intervenció eficient:** L'intervenció del tècnic de salut és crucial per garantir que els restaurants compleixin amb les normatives. En molts casos, les accions educatives i la col·laboració amb els restauradors poden ser suficients per millorar les condicions d'higiene i seguretat alimentària. Tanmateix, si les accions no tenen èxit, la imposició de sancions i fins i tot el tancament temporal de l'establiment pot ser necessari per protegir la salut pública.
- **Prevenint futures infraccions:** El seguiment rigorós i l'aplicació de sancions són fonamentals per garantir que els restaurants compleixin de manera consistent amb les normes de seguretat alimentària. A més, la formació del personal de l'establiment, [la informació de les guies de bones pràctiques del sector](#) i la sensibilització sobre la importància d'aquestes mesures pot ajudar a prevenir futurs incompliments.

Supòsit pràctic 2

Al departament de salut pública de l'Ajuntament se li planteja la necessitat de desenvolupar un projecte que impulsi els hàbits sanitaris inclòs en el Pla de salut municipal, és important plantejar-lo de manera integral, tenint en compte les necessitats i característiques específiques de la comunitat, així com la col·laboració amb altres agents socials, educatius i sanitaris. Planteja de manera esquemàtica quins serien els aspectes a tenir en compte:

1. Diagnosi de la situació actual

Abans de dissenyar el projecte, caldria realitzar una anàlisi de la situació sanitària de la població. Això podria incloure:

- Estadístiques sobre les malalties més comunes (cardiovasculars, respiratòries, etc.).
- Nivell d'educació sanitària existent.
- Conductes de risc predominants (alimentació, sedentarisme, consum de substàncies, etc.).
- Identificar grups de la població més vulnerables (infants, persones grans, persones amb discapacitat, etc.).

Aquesta fase permetria obtenir dades concretes sobre les necessitats de la comunitat i dissenyar un projecte adaptat a les seves característiques.

2. Definició d'objectius

Els objectius han de ser clars i mesurables. Alguns exemples podrien ser:

- Fomentar l'adopció d'hàbits saludables, com una alimentació equilibrada, l'exercici físic i la salut mental.
- Reduir la prevalença de certs comportaments de risc, com el consum de tabac o alcohol en excés.
- Millorar el coneixement sobre la salut preventiva i els serveis de salut disponibles.
- Impulsar la participació activa de la ciutadania en iniciatives sanitàries.

3. Disseny de l'estratègia de comunicació



Ajuntament
d'Olesa de Montserrat

La comunicació ha de ser clau per sensibilitzar la població i involucrar-la en el projecte. Algunes estratègies podrien ser:

- **Campanyes de sensibilització:** Utilitzar mitjans locals (ràdio, xarxes socials, cartells en espais públics) per difondre missatges sobre la importància dels hàbits saludables.
- **Tallers i jornades educatives:** Organitzar xerrades i tallers interactius sobre nutrició, activitat física, salut mental, etc.
- **Col·laboració amb escoles i centres sanitaris:** Implicar els centres educatius i sanitaris per promoure hàbits saludables entre nens i adults.
- **Testimonis locals:** Convidar persones de la comunitat a compartir les seves experiències sobre com adoptar hàbits saludables ha millorat la seva vida.

4. Accions concretes

Algunes accions específiques a implementar podrien ser:

- **Creació d'espais saludables a la comunitat:** Acondicionar espais públics per a la pràctica d'activitat física, com parcs amb circuits d'exercici.
- **Programes de suport a la salut mental:** Organitzar grups de suport per a persones amb problemes emocionals o de salut mental.
- **Fomentar l'alimentació saludable:** Oferir formació sobre cuina saludable i facilitar l'accés a productes frescos i locals (mercats municipals, cooperatives).
- **Activitats físiques gratuïtes o de baix cost:** Organitzar caminades, classes de ioga, gimnàstica, etc., en espais públics.
- **Xarxa de suport a la deshabituació:** Programes d'assistència per a persones que volen deixar de fumar o reduir el consum d'alcohol.
- [Promoure la prescripció social des dels centres sanitaris.](#)

5. Implementació i cronograma

- **Fases del projecte:** Determinar les fases del projecte (inicial, mitjana, final), amb indicadors de seguiment.
- **Temporalització:** Planificar un calendari d'activitats (per exemple, un programa trimestral o anual).
- **Presupost:** Establir el pressupost necessari per a cada acció i buscar fonts de finançament (ajuts públics, col·laboracions amb empreses locals, etc.).

6. Avaluació i seguiment

És essencial avaluar l'impacte del projecte. Alguns indicadors podrien ser:

- Participació en activitats organitzades.
- Millora de les conductes de salut (per exemple, increment de l'activitat física, reducció del consum de tabac).
- Canvis en els nivells de coneixement de la població sobre hàbits saludables.

La retroalimentació dels participants seria clau per ajustar les accions i garantir l'èxit a llarg termini.

7. Col·laboració amb altres agents



Ajuntament
d'Olesa de Montserrat

- **Entitats socials i educatives:** Treballar amb associacions, escoles, universitats, i altres organitzacions comunitàries per augmentar l'abast i l'efectivitat del projecte.
- **Professionals de la salut:** Col·laborar amb metges, infermeres, nutricionistes i psicòlegs per oferir assessorament especialitzat.
- **Empreses locals:** Buscar col·laboracions amb comerços locals per promoure productes saludables o per finançar algunes activitats.

8. Sensibilització a llarg termini

El projecte hauria de tenir una continuïtat, establint estratègies per mantenir la motivació i implicació de la ciutadania en el temps, per exemple:

- **Mantenir la informació actualitzada** sobre novetats en hàbits de salut.
- **Promoure esdeveniments anuals**, com el Dia de la Salut, per recordar la importància de cuidar-se a nivell individual i col·lectiu.

Amb aquesta estratègia, es podria aconseguir un impacte positiu en la salut de la població, afavorint la creació de comunitats més saludables i responsables amb els seus hàbits sanitaris.