

Interpretació dels resultats de control alimentari entre el 2020 i el 2023

La Direcció de Seguretat Alimentària fa els controls sanitaris oficials dels establiments alimentaris de la ciutat de Barcelona. En general, aquests controls responen a una programació anual que estableix la freqüència d'inspecció de cada establiment en funció del risc que comporta la seva activitat.

A banda, es fan intervencions per respondre a alertes sanitàries, toxiinfeccions alimentàries, o denúncies. Trimestralment, es fa públic el resultat dels controls efectuats, amb dades de l'establiment (codi d'identificació, tipus i districte) i dades de la inspecció (codi de visita, data, motiu, activitats de control, i resultat).

El Codi de l'establiment és el seu identificador únic, que es manté al llarg del temps independentment dels canvis de nom i/o de titular que pugui haver-hi.

El sistema d'informació agrupa el tipus d'establiment pels sectors següents: restauració comercial, comerç minorista, menjador escolar, restauració social, hospital.

Cada inspecció té un codi de visita únic, i s'hi poden realitzar diferents tipus de control. Per aquest motiu, el llistat sovint comporta més d'una fila per cada inspecció. Els tipus de controls són:

1. Autoritzacions i registres
2. Estructures i equipaments
 - Condicions físiques/Manteniment
 - Neteja
3. Processat i manipulació
4. Producte
 - Condicions Físiques
 - Etiquetatge
 - Origen/Traçabilitat
5. Autocontrols