

La **seguretat alimentària** té com a objectiu garantir la **manipulació higiènica dels aliments**, per evitar malalties, i **protegir la salut** i els **interessos dels consumidors**, procurant que estiguin ben informats i que tinguin plena confiança en els aliments que consumeix. Aquesta vigilància i control pren forma amb el **Programa Municipal d'Aliments Segurs**.

Des dels serveis municipals es fa el control mitjançant **inspeccions sanitàries** als establiments de venda de productes alimentaris (fleques, peixateries, fruiteries, carnisseries, supermercats, menjars preparats...) i establiments de restauració comercial (bars i restaurants).

Des de l'1 de gener del 2013 és d'aplicació l'**ordenança fiscal** número 16 reguladora dels Serveis de Protecció de la Salut per la qual s'aproven els preus públics per a la realització de les inspeccions – que es poden consultar a la dreta.

Consells

Consell per al rentat de mans

http://acsa.gencat.cat/ca/seguretat_alimentaria/consells_sobre_seguretat_alimentaria/el-rentat-de-mans/