

Guia per a l'aplicació dels autocontrols als establiments minoristes d'alimentació



Diputació
Barcelona

Aquesta guia està basada en el document «Simplificació dels prerequisits en determinats establiments del comerç minorista» elaborat per membres de la Comissió de Flexibilitat del Comerç Minorista d'Alimentació del Grup de Referència d'Autocontrols de Catalunya (GRACAT).

Coordinació

Alba Llorens Hidalgo, Diputació de Barcelona, Àrea d'Atenció a les Persones, Servei de Salut Pública.

Autors

Esther Barberà Orús, Agència de Salut Pública de Catalunya (ASPCAT), Equip Territorial de Salut Pública (ETSP) Barcelonès Sud i Baix Llobregat Delta Litoral.

Alba Llorens Hidalgo, Diputació de Barcelona, Àrea d'Atenció a les Persones, Servei de Salut Pública.

Beatriz Lezaun Larumbe, Ajuntament de Castelldefels, Àrea de Salut i Consum.

M. Luz Mancebo Segura, Ajuntament de Gavà, Servei de Sanitat i Consum.

Raquel Aznar Gil, Ajuntament de Sant Boi de Llobregat, Unitat de Salut Pública.

Joan Piella Ferrés, Ajuntament de Sant Boi de Llobregat, Unitat de Salut Pública.

Antonio Toledo Frendo, Ajuntament de Viladecans, Departament de Salut Pública i Consum.

© Diputació de Barcelona

Juliol 2012

Edició: Servei de Salut Pública de la Diputació de Barcelona

Disseny i producció: Direcció de Comunicació de la Diputació de Barcelona

DL: B. 25088-2012

Índex

Presentació	5
Introducció	7
Objectius	7
Destinatari	7
Descripció	7
Instruccions d'ús	8
Els plans d'autocontrol.....	9
Pla de control de l'aigua	11
Pla de neteja i desinfecció.....	15
Pla de control de plagues i altres animals indesitjables	17
Pla de formació i capacitació del personal	19
Pla de control de proveïdors i pla de traçabilitat	21
Pla de control de temperatures	23
Pla d'etiquetatge d'al·lèrgens	27
Registre d'incidències i mesures correctores	29

Presentació

Entre els requisits demanats explícitament en les normatives sanitàries, cal fer esment de la necessitat que tots els establiments alimentaris disposin del seu propi sistema d'autocontrol, com a mètode preventiu per evitar els riscos sanitaris relacionats amb el consum d'aliments.

Conscient de les dificultats dels petits establiments de comerç minorista per desenvolupar aquests sistemes d'autocontrol per manca de recursos i capacitat tècnica, el novembre del 2010 l'Agència de Protecció de la Salut va editar el document **«Simplificació dels requisits en determinats establiments del comerç minorista»** amb l'objectiu d'aplicar criteris de simplificació i de requisits mínims als autocontrols, en establiments de comerç minorista i de restauració.

No obstant aquesta simplificació, en les actuacions de verificació efectuades pel personal tècnic de l'administració local es detecta que el nivell d'aplicació efectiva dels autocontrols en els establiments de comerç minorista és baix o quasi nul.

És per això que un grup de professionals de l'Equip Territorial de Salut Pública (ETSP) Barcelonès Sud i Baix Llobregat Delta Litoral de l'Agència de Salut Pública de Catalunya, dels ajuntaments de Castelldefels, Gavà, Sant Boi de Llobregat i Viladecans, i del Servei de Salut Pública de la Diputació de Barcelona ha elaborat el present document amb la finalitat d'ajudar als establiments minoristes de l'alimentació a aplicar, de manera efectiva, els autocontrols.

Confiam que aquesta «Guia per a l'aplicació dels autocontrols als establiments minoristes d'alimentació» pugui ser un instrument eficaç per garantir que els aliments que arriben a la població siguin sans i segurs.

Introducció

Els autocontrols són una sèrie d'activitats necessàries per **prevenir** i **controlar** els perills sanitaris i per **acreditar** que es compleixen totes les condicions que garanteixen la seguretat dels aliments.

El seu disseny, aplicació i manteniment són d'obligat compliment per part dels operadors d'empresa alimentària, d'acord amb el Reglament (CE) 852/2004, sobre la higiene dels productes alimentaris.

La present guia és una conversió del document «**Simplificació dels prerequisits en determinats establiments del comerç minorista**», editat per l'Agència de Protecció de la Salut, en forma de fitxes dels plans d'autocontrol, fàcils d'implementar en els establiments alimentaris i, per aquest motiu, pot constituir una eina útil per als manipuladors d'aliments que hi treballen.

Objectius

Proporcionar una eina senzilla i pràctica als manipuladors d'aliments per facilitar la implementació dels autocontrols, amb la finalitat de garantir la seguretat dels aliments que es produeixen, s'elaboren, se serveixen i/o es venen als establiments alimentaris.

Destinataris

Titulars i personal manipulador d'aliments d'establiments alimentaris:

- minoristes amb un màxim de 10 treballadors
- de restauració social que elaborin un màxim de 450 menús per àpat
- de restauració comercial amb un màxim de 10 treballadors per torn

Descripció

Les fitxes que conformen la guia es caracteritzen per:

1. Incloure com a mínim totes les dades que estableix el document marc «Simplificació dels prerequisits en determinats establiments del comerç minorista d'alimentació».
2. Ser molt fàcils de complimentar per part dels manipuladors d'aliments. No hi ha apartats en blanc perquè l'usuari hagi de redactar sinó que s'ofereixen diferents opcions en forma de taules o caselles que caldrà escollir i marcar en funció del cas.
3. Ser sintètiques i tenir un format àgil.

La guia està estructurada en set plans d'autocontrol i un registre d'incidències i mesures correctores:

1. Pla de control de l'aigua
2. Pla de neteja i desinfecció
3. Pla de control de plagues i altres animals indesitjables
4. Pla de formació i capacitació del personal
5. Pla de control de proveïdors i pla de traçabilitat
6. Pla de control de temperatures
7. Pla d'etiquetatge d'al·lèrgens
8. Registre d'incidències i mesures correctores

Instruccions d'ús

S'han d'emplenar i mantenir actualitzats tots els plans d'autocontrol. Això permet obtenir la descripció de les característiques de l'establiment i de les accions que s'hi duen a terme per a controlar els perills que poden comprometre la seguretat dels aliments. Cal que l'usuari de la guia marqui les caselles amb una creu quan correspongui i aporti les dades requerides en les diferents taules i espais que ho indiquen.

Es disposa d'un registre únic d'incidències i mesures correctores per a descriure totes les incidències que puguin sorgir en relació amb qualsevol dels plans, el qual es troba al final de la guia. Alguns plans contenen, a més, registres específics. Les graelles dels registres s'hauran de fotocopiar per tal de permetre registrar les activitats de control pertinents al llarg del temps i amb la freqüència requerida.

Quan apareix un quadre amb el signe exclamatiu, vol dir que el que segueix és un aspecte important a informar, destacar o avisar.

En tots els plans hi ha l'apartat «Documentació a adjuntar», on es relacionen els documents que caldrà annexar al pla per completar-lo.

Caldrà guardar, a l'establiment, els registres i la resta de la documentació referent als plans d'autocontrol, i conservar, com a mínim, els emplenats durant l'any anterior. Tots aquests documents han d'estar a disposició de l'Autoritat Sanitària.

Els plans d'autocontrol

Nom de l'establiment:

Raó social:

NIF/CIF:

Domicili de l'establiment:

Municipi:

Objectius dels plans d'autocontrol

Per què cal un control de l'aigua? L'aigua pot ser vehicle de perills que poden passar als aliments i afectar-ne la seguretat.

Per què cal un control de plagues? La presència de plagues i d'animals indesitjables, que poden ser perills o actuar com a vectors, pot afectar la seguretat dels aliments.

Per què cal un pla de formació? Qualsevol persona que treballi en un establiment alimentari ha de rebre una formació adequada d'higiene dels aliments, que ha d'aplicar en la seva activitat laboral per garantir la seguretat dels aliments.

Per què cal un control de proveïdors i mantenir la traçabilitat? Per poder detectar qualsevol alteració que pugui comprometre la seguretat d'un aliment, cal poder seguir-ne el rastre al llarg de les seves fases, des de la recepció de la matèria primera fins a la comercialització.

Per què cal un manteniment de la cadena del fred? El manteniment dels aliments a baixes temperatures redueix i alenteix la multiplicació de microorganismes i la producció de les seves toxines, que provoquen brots de toxiinfeccions alimentàries.

Per què cal un control d'etiquetatge dels al·lèrgens? Cal evitar que certs components dels aliments puguin actuar com a al·lèrgens per a determinades persones i, per tant, s'ha de garantir que l'etiquetatge dels aliments és correcte.

Responsable/s de l'aplicació dels plans d'autocontrol a l'establiment

Nom i cognoms	Signatura

Data de l'última revisió dels plans:

1. PLA DE CONTROL DE L'AIGUA

1.1. Origen de l'aigua

Xarxa pública Pou Mina Cisternes Altres: _____

1.2 Instal·lacions intermèdies

Descalcificador general (no el particular destinat a un aparell) Equip d'osmosi
 Equip de rajos ultraviolats Altres: _____
 Dipòsit/s: Nombre: _____ Capacitat/s: _____/_____/_____ m³ Presència de clorador/s: Sí No

SI LA FONT DE SUBMINISTRAMENT ÉS LA **XARXA PÚBLICA**, **NO** ES DISPOSA DE CAP DE LES INSTAL·LACIONS DE L'APARTAT 1.2 I **NO** ES SUPERA EL **VOLUM DISTRIBUÏT DE 100m³/dia**, NO CAL COMPLIMENTAR ELS APARTATS 1.3 A 1.6, PERÒ CAL ADJUNTAR UNA **CÒPIA DE LA FACTURA O CONTRACTE AMB LA COMPANYIA D'AIGUA**.

1.3. Usos de l'aigua

Neteja d'instal·lacions, equips i estris Higiene personal Roba de treball
 En preparacions alimentàries o per beure Elaboració de gel Altres: _____

1.4. Altres aspectes de la instal·lació

Les canonades són metàl·liques: No Sí. Del/s següent/s metall/s: _____

El consum diari d'aigua és: _____ m³

1.5 Tractaments de l'aigua

Tractament	Producte	Dosificació	Dosificació automatitzada		Temps d'aplicació	Responsable
			Sí	No		

1.6. Operacions de manteniment i neteja de les instal·lacions i equips de tractament

Relació d'elements a netejar	Productes i mètodes de neteja i desinfecció	Freqüència	Actuacions de manteniment preventiu (*)
Elements de les captacions			
Elements de distribució			
Elements d'emmagatzematge			
Elements de tractament			

(*) Descripció de les activitats de manteniment preventiu dels equips que en requereixen.

1.7 Freqüència de les comprovacions següents

	Diari	Setmanal	Mensual	Anual	Altra (especificar)
Revisió del funcionament dels equips de tractament de l'aigua					
Verificació de la neteja i manteniment de captacions, elements de distribució, emmagatzematge i tractament de l'aigua					
Control del clor residual lliure a l'aixeta (*1)					
Anàlisi de potabilitat (*2). Tipus d'anàlisi: _____ _____					

(*1) Es controlarà i es registrarà (al registre 1.8) el clor residual lliure a l'aixeta, segons el seu origen, amb la següent freqüència:

- Aigua de pou, es realitzarà a diari.
- Aigua de la xarxa pública amb instal·lacions intermèdies, es realitzarà setmanalment
- Aigua de la xarxa pública sense instal·lacions intermèdies, es realitzarà setmanalment o segons indiqui l'autoritat sanitària competent.

(*2) En instal·lacions amb pou es realitzarà l'anàlisi completa a l'inici de l'activitat i cada tres anys, i el seguiment anual dels paràmetres bàsics establerts a la normativa. En cas de rebre l'aigua de la xarxa pública i disposar d'instal·lacions intermèdies, es realitzarà l'anàlisi de control anualment i, cada 5 anys, aquesta es substituirà per una anàlisi de control de la xarxa interna. Si no es disposen d'instal·lacions intermèdies, es realitzarà una anàlisi de control de xarxa interna cada 5 anys.

DOCUMENTACIÓ A ADJUNTAR:

- Plànol o croquis de les instal·lacions que identifiquin: entrades, canonades d'aigua freda i calenta, dipòsits o aparells descalcificadors, cloradors, filtres... i sortides d'aigua (enumerant les aixetes).
- Resultats d'anàlisis de potabilitat laboratorials.
- Programa de la neteja de dipòsits (si no està inclòs a l'apartat 2.6 del Pla de neteja i desinfecció) i albarans de manteniment d'instal·lacions intermèdies.

2. PLA DE NETEJA I DESINFECCIÓ

2.1 Equips i estris utilitzats en la neteja i desinfecció

Estris: Fregalls i baietes Escombres Cubells i pals de fregar Altres: _____

Equips de neteja: Túnel de rentat Neteja a vapor Rentavaixelles automàtic
 Rentagots Equips d'alta pressió Altres: _____

2.2 Relació de productes per a la neteja i desinfecció

Núm.	Producte	Temperatura d'ús (F= freda, C=calenta)	Concentració de principi actiu (%)
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			

ELS PRODUCTES DE NETEJA I DESINFECCIÓ ES MANTINDRAN SEMPRE DINS DELS ENVASOS ORIGINALS I IDENTIFICATS AMB LES SEVES ETIQUETES.

2.3 Emmagatzematge, neteja i substitució dels estris i dels productes de neteja

- Els fregalls, baietes, pals de fregar i cubells es netegen després del seu ús i es desinfecten a diari.
- Els fregalls, baietes, escombres i pals de fregar se substitueixen abans que estiguin en mal estat.
- Els estris de neteja s'emmagatzemen en un local o dispositiu separat del local on es manipulen o emmagatzemen aliments, que és: _____
- Els productes de neteja s'emmagatzemen en un local o dispositiu separat del local on es manipulen o emmagatzemen aliments, que és: _____

2.4 En cas de desajustos o avaries dels locals, instal·lacions, equips i/o estris

- Es realitzarà l'activitat de manteniment necessària al més aviat possible per a solucionar-ho.
- Si s'avaria el rentavaixelles automàtic, els estris i utensilis utilitzats per a la preparació, elaboració i servei dels aliments es desinfectaran amb un bany d'aigua amb lleixiu, després del seu rentat.
- En cas d'haver de lubricar o aplicar productes per al manteniment de superfícies, equips i/o estris en contacte directe amb els aliments, aquests seran d'ús alimentari.
- Es retiraran tots els aliments abans de realitzar activitats de manteniment o reparacions per evitar contaminacions, i es netejarà i desinfectarà a fons la zona abans d'introduir-hi els aliments.

2.5 Freqüència de realització d'activitats de control

- Control visual de la neteja i desinfecció dels locals, instal·lacions, equips, estris i superfícies: **DIARI**.
- Control visual/manual del manteniment i funcionament d'instal·lacions, equips i estris: **DIARI**.

DOCUMENTACIÓ A ADJUNTAR:

- Etiquetes o fitxes tècniques dels productes de neteja.
- Factures de les activitats de manteniment realitzades.
- Fitxes tècniques o factures de compra i manuals d'instruccions d'equips, aparells i estris que requereixin manteniment.

2.6 Procés de neteja i desinfecció

Relació de superfícies, estris i equips a netejar (*1)	Productes i mètodes de neteja i desinfecció (mètode i núm. del producte de la taula de l'apartat 2.2)		Freqüència (D diària; S setmanal; Q quinzenal; M mensual; T trimestral; SE semestral; A anual; o especificar)	Actuacions de manteniment preventiu (*2)	Responsable
	Neteja	Desinfecció			
Terra					
Parets					
Sostres					
Superfícies de treball					

(*1) Llistat de tots els elements del local a netejar que es disposen, com per exemple: campana extractora, fogons, planxes, microones, forn, picadora, caldera, talladora, mescladora, neveres, congeladors, vitrines expositors, cambres de fred, armaris, vaixela i estris de servei, ganivets i altres estris de treball, etc.

(*2) Descripció de les activitats de manteniment preventiu dels equips i estris que en requereixen. Adjuntar també la fitxa tècnica o la factura de compra i el manual d'instruccions.

3. PLA DE CONTROL DE PLAGUES I ALTRES ANIMALS INDESITJABLES

3.1 Es disposa de contracte amb una empresa externa que porta a terme el control de plagues

No Sí. Nom: _____

ROESP núm: _____

3.2 Mesures preventives per evitar l'entrada i la permanència de plagues a l'establiment

a) Barreres físiques

- Mosquiteres: intactes, sense ruptures.
- Portes: tanquen sense deixar obertures.
- Insectocutors per electrocució.
- Insectocutors per làmina adhesiva.
- Desguassos: amb sifons i tapes.
- Integritat dels paraments (terra, parets, sostres): absència d'esquerdes i forats.

b) Barreres mecàniques

- Esquers.
- Trampes mecàniques.

c) Barreres biològiques

- Trampes amb feromones.

3.3 Mesures higièniques

- Productes alimentaris, dipòsits o cisternes d'aigua: correctament protegits.
- Retirada d'escombraries. Retirada diària de la fracció orgànica.
- Absència d'acumulació de líquids als terres (correcte pendent cap a desguassos).
- Correcta estiba dels aliments als magatzems, cambres i zones de manipulació.

3.4 Tractaments amb plaguicides

EN CAS D'INDICI D'INSECTES O ROSEGADORS, CAL AVISAR A UNA **EMPRESA ESPECIALITZADA** PER A QUÈ FACI EL DIAGNÒSTIC I TRACTAMENT PERTINENT. AQUESTA EMPRESA HA D'ESTAR INSCRITA EN EL REGISTRE OFICIAL D'ESTABLIMENTS I SERVEIS PLAGUICIDES (ROESP). CAL ADJUNTAR EL DOCUMENT **INFORMATIU PREVI** (DESCRIPCIÓ DE LES ACTUACIONS A REALITZAR) I LA **DESCRIPCIÓ DE LES MESURES APLICADES** (DIAGNÒSTIC, TRACTAMENT I MESURES DE SEGURETAT) QUE PROPORCIONARÀ L'EMPRESA DE CONTROL DE PLAGUES.

3.5 Freqüència dels controls visuals que es realitzen

Estat de neteja dels locals i les barreres físiques	DIARI
Estat de manteniment dels locals i les barreres físiques	
Integritat de les barreres	Freqüència: _____
Presència d'insectes o rosegadors a les trampes o altres indicis de plagues	Freqüència: _____

DOCUMENTACIÓ A ADJUNTAR:

- Plànol o croquis de les instal·lacions, identificant les barreres físiques, químiques i biològiques.
- Si s'escau, contracte amb l'empresa de control de plagues autoritzada i inscrita al ROESP.

4. PLA DE FORMACIÓ I CAPACITACIÓ DEL PERSONAL

4.1 Formació del personal de l'establiment realitzada per:

<input type="checkbox"/> La pròpia empresa:	Nom i cognoms responsable: _____
	Càrrec: _____
	Nom i cognoms docent: _____
	Càrrec: _____
<input type="checkbox"/> Empresa/es externa/es:	Nom i cognoms responsable: _____
	Càrrec: _____
	Nom i cognoms docent: _____
	Càrrec: _____
<input type="checkbox"/> Empresa/es externa/es:	Empresa: _____
	Nom i cognoms responsable: _____
	Telèfon: _____
<input type="checkbox"/> Empresa/es externa/es:	Empresa: _____
	Nom i cognoms responsable: _____
	Telèfon: _____

4.2 Comprovació diària de l'aplicació de les pràctiques d'higiene apreses en les activitats formatives

- Es comprova visualment el compliment de la higiene del personal (higiene corporal, rentat de mans, indumentària, etc.).
- Es supervisa que no hi ha cap treballador amb símptomes, lesions o malalties que puguin repercutir en la seguretat alimentària.
- Es controla el compliment dels bons hàbits higiènics (no fumar, etc.) del personal i llurs manipulacions dels aliments (estiba de productes, canvis de ganivet, etc.).

SI ES DISPOSA DE **CERTIFICATS O DOCUMENTS ACREDITATIUS** DE LA REALITZACIÓ DE CURSOS DE FORMACIÓ, CAL QUE EN AQUESTS CONSTI: NOM DE L'EMPRESA EXTERNA O DE LA PERSONA FORMADORA, DATA/ES DE REALITZACIÓ DE LES ACTIVITATS FORMATIVES, NOM I LLOC DE TREBALL DE LA PERSONA QUE REP LA FORMACIÓ, TIPUS DE FORMACIÓ (*1 DE L'APARTAT 4.3), CONTINGUTS (*2 DE L'APARTAT 4.3) I ACTIVITATS. NOMÉS EN CAS DE NO DISPOSAR DE CERTIFICATS O EN CAS QUE NO HI CONSTI ALGUNA D'AQUESTES DADES, CALDRÀ EMPLENAR EL REGISTRE DE L'APARTAT 4.3.

DOCUMENTACIÓ A ADJUNTAR:

- Còpia del manual de la formació rebuda.
- Còpies dels certificats o acreditacions de la/es formació/ns rebuda/es. En cas que l'empresa disposi de personal capacitat per a formar en higiene alimentària, i faci formació interna, es pot emplenar la fitxa de registre de l'apartat 4.3 amb totes les dades requerides.

NOTA

Recomanació de freqüència **mínima** de formació:

- Personal de cuina, cada dos anys.
- Personal de sala, minoristes o neteja, cada quatre anys.

5. PLA DE CONTROL DE PROVEÏDORS I PLA DE TRAÇABILITAT

5.1 Condicions de recepció/expedició i de la informació de les matèries primeres i dels productes elaborats

- Producte:** Aspecte correcte Identificat correctament
- Envàs/embalatge:** Íntegre Net i sec
- Transport:** Vehicle net i ordenat, sense condensacions ni presència de gel.
 Aliments protegits, separats adequadament i sense perills de contaminació.
- Recepció/expedició:** Aliments sense contacte directe amb el terra.
 Temperatura correcta dels aliments (veure taula de l'apartat 6.5 del Pla de control de temperatures).
 Temps màxim de càrrega/descàrrega de 20 minuts.
- Documentació:** Matèries primeres (fins i tot si es compra al productor primari) acompanyades d'albarà o nota d'entrega, on hi consten: identificació del producte, quantitat, nom del proveïdor i data d'entrega.
- Temperatures màximes de recepció/expedició:** Establertes a la taula de l'apartat 6.5 del Pla de control de temperatures.

CAL VALIDAR ELS ALBARANS APUNTANT "OK" QUAN ES COMPLEIXEN LES CONDICIONS DE RECEPCIÓ / EXPEDICIÓ DESCRITES I APUNTAR LA TEMPERATURA EN CAS D'ALIMENTS PERIBLES. QUAN NO ES COMPLEIXIN, CALDRÀ ANOTAR "DEFICIÈNCIA" I SEGUIR LES ACCIONS DE L'APARTAT 5.2.

5.2 Accions en cas d'incompliment de les condicions de l'apartat 5.1

En cas d'incompliment de les condicions de l'apartat 5.1, cal **REBUTJAR** el producte comprat i posar-se en contacte amb el proveïdor per a notificar-li i acordar el retorn o el canvi o l'acció pertinent en cada cas. Cal emplenar el registre d'incidències i mesures correctores. En cas de retenir el producte, caldrà retolar-lo com a "producte retingut".

DOCUMENTACIÓ A ADJUNTAR

- Registres, factures o notes d'entrega o albarans de recepció i expedició ja validats:
 - Els que corresponen als aliments peribles, amb una caducitat inferior als tres mesos, caldrà guardar-los durant sis mesos.
 - Els que corresponen a la resta d'aliments, caldrà guardar-los durant un any.

NOTA

En menjadors col·lectius socials i en serveis de banquets, es guardaran mostres testimoni correctament identificades (data i nom del plat) de cadascun dels plats servits (recomanat una setmana en congelació).

6. PLA DE CONTROL DE TEMPERATURES

6.1 Equips frigorífics

Aparells	Nombre	Tempe- ratura màxima (*1)	Tipus aliment	Termòmetres		Actuacions de manteniment preventiu (*4)
				Tipologia (*2)	Lloc (*3)	
<input type="checkbox"/> Cambra frigorífica						
<input type="checkbox"/> Nevera						
<input type="checkbox"/> Cambra de congelació						
<input type="checkbox"/> Congelador						
<input type="checkbox"/> Vitrina expositora / mural						
<input type="checkbox"/> Altres: _____ _____						

6.2 Aparells calòrics (equips de conservació d'aliments en calent):

Aparells	Nombre	Tipologia termò- metre (*2)	Actuacions de manteniment preventiu (*4)
<input type="checkbox"/> Armari calent			
<input type="checkbox"/> Bany maria			
<input type="checkbox"/> Forn			
<input type="checkbox"/> Altres: _____			

(*1) Temperatura màxima: en aparells de fred on es conserven aliments de diferent naturalesa, la temperatura màxima de l'aparell és aquella que conserva a temperatura adequada l'aliment més sensible (veure taula de l'apartat 6.5), és a dir, la temperatura més restrictiva.

(*2) Tipologia: termòmetre analògic (Ta), termòmetre digital (Td), sondes tèrmiques (S), programa informàtic (P).

(*3) Lloc on es troba el termòmetre: en vitrines obertes, a nivell de la línia de càrrega màxima; en cambres frigorífiques (<10m³), en el punt més allunyat de l'emissor de fred o evaporador.

(*4) Descripció de les activitats de manteniment preventiu dels equips i estris que en requereixen, incloent la revisió del funcionament correcte i la contrastació dels aparells i dels termòmetres. Adjuntar també la fitxa tècnica o la factura de compra i el manual d'instruccions.

LA TEMPERATURA DELS ALIMENTS DINTRE DELS APARELLS CALÒRICS HA DE SER IGUAL O SUPERIOR A 65 °C. SI NO ES COMPLEIX AQUEST LÍMIT, CALDRÀ **REBUTJAR L'ALIMENT. EN CAS QUE ES PRENGUIN ALTRES MESURES CORRECTORES QUE GARANTEIXIN LA SEGURETAT ALIMENTÀRIA, CAL ANOTAR-LES AL REGISTRE D'INCIDÈNCIES I MESURES CORRECTORES.**

6.3 Mesures de seguretat que evitin, en cas de desajustos o avaries dels aparells de fred i calor, la contaminació dels aliments

- Es traspassaran els aliments a un altre aparell.
- Es realitzarà l'activitat de manteniment necessària al més aviat possible per a solucionar-ho.
- Altres: _____

6.4 Activitats de comprovació

- Control diari i registre a la taula 6.6 de la temperatura dels aparells de fred/calor (mitjançant la lectura dels sistemes de control de temperatura). Responsable: _____
- Control del funcionament adequat dels equips de fred/calor. Responsable: _____

6.5 Taula de temperatures dels aliments

Producte	Temperatura màxima
Comerços minoristes d'alimentació	
Productes alimentosos refrigerats	La que consti a l'etiqueta (en general, entre 0 i 5°C)
Productes alimentosos ultracongelats	Inferior a -18°C
Carnisseries	
Carns	7°C
Despulles	3°C
Carn d'au	4°C
Carn de conill	4°C
Carn picada i preparats de carn picada	Igual o inferior a 2°C
Preparats de carn	Igual o inferior a 4°C
Preparats de carn congelats	Inferior a -18°C
Peixateries	
Productes de la pesca frescos	Propera a la de fusió del gel (0°C)
Mol·luscs bivalves vius	Que no afecti negativament la innocuïtat i la viabilitat, mantenint-los vius
Productes de la pesca congelats	Igual o inferior a -18°C
Productes de la pesca congelats en salmorra	Igual o inferior a -9°C
Establiments de restauració	
Menjars refrigerats	Igual o inferior a 8°C si es consumeixen abans de les 24 h des de l'elaboració
	Igual o inferior a 4°C si es consumeixen passades 24 h des de l'elaboració
Menjars calents	Igual o superior a 65°C
Pastisseries	
Productes de pastisseria, brioixeria, confiteria i rebosteria	Entre 0 i 5°C

NOTA: Temperatures màximes permeses per tipus d'activitat i aliment. S'admeten toleràncies de fins a 3°C, sempre que es tracti de situacions puntuals (càrrega i descàrrega, obertura de portes, etc.).

DOCUMENTACIÓ A ADJUNTAR

- Fitxa tècnica dels equips i aparells que requereixen manteniment, o bé factura de compra i manual d'instruccions.
- Factures en el cas d'activitats de manteniment dels aparells de fred/calor.

7. PLA D'ETIQUETATGE D'AL·LÈRGENS

7.1 L'establiment elabora i envasa productes

No: no cal aplicar aquest pla, però el consumidor té dret a conèixer els ingredients dels aliments que es venen i/o serveixen. Es mantindrà l'etiqueta i la informació sobre **ingredients al·lèrgens (*)** de productes oberts, i s'evitarà la **contaminació creuada** en les manipulacions realitzades.

Sí: s'ha d'aplicar el següent pla.

(*) Els ingredients al·lèrgens són els que figuren a l'apartat 7.2 d'aquest document, i tots aquells que determini la normativa alimentària en el futur.

7.2 Les matèries primeres emprades són o porten els següents ingredients al·lèrgens

- | | | |
|---|---|--|
| <input type="checkbox"/> Ous i derivats | <input type="checkbox"/> Soja i derivats | <input type="checkbox"/> Llavors de sèsam i derivats |
| <input type="checkbox"/> Crustacis i derivats | <input type="checkbox"/> Llet i derivats | <input type="checkbox"/> Tramussos i derivats |
| <input type="checkbox"/> Cereals amb gluten (blat, ordi, sègol, civada, espelta, kamut...) i derivats | <input type="checkbox"/> Fruita de clofolla (anacards, ametlles, nous, avellanes...) i derivats | <input type="checkbox"/> Anhídrid sulfurós i sulfits en concentració superior a 10mg/kg o 10mg/l expressat com SO ₂ |
| <input type="checkbox"/> Peix i derivats | <input type="checkbox"/> Api i derivats | <input type="checkbox"/> Mol·luscs i derivats |
| <input type="checkbox"/> Cacauets i derivats | <input type="checkbox"/> Mostassa i derivats | |

LES PROTEÏNES AL·LÈRGÒGENES DEL LÀTEX PODEN SER VEHICULADES ALS ALIMENTS I CAUSAR REACCIONS ADVERSES TANT AL PERSONAL MANIPULADOR COM A CONSUMIDORS SENSIBLES. QUAN SIGUI IMPRESCINDIBLE L'ÚS DE GUANTS, ÉS RECOMANABLE SUBSTITUIR-LOS PER GUANTS D'ALTRES MATERIALS, COM EL VINIL I EL NITRIL.

7.3 Descripció del control de les matèries primeres i dels productes rebuts

- Es controlen les etiquetes de les matèries primeres per tal d'identificar els possibles al·lèrgens.
- Se sol·liciten als proveïdors les fitxes tècniques i/o les declaracions d'al·lèrgens de les matèries primeres que es compren.
- Altres (especificar): _____

7.4 Descripció de les mesures que garanteixen la separació i la identificació de les matèries primeres al magatzem

- Els productes destinats a persones amb al·lèrgies o intoleràncies (p.e.: sense lactosa, sense gluten, sense api, etc.), s'emmagatzemen en contenidors tancats i separats de la resta dels aliments, a les lleixes superiors a fi d'evitar possibles contaminacions creuades.
- Els productes s'emmagatzemen en els seus envasos originals, mantenint totes les seves dades identificatives (etiquetes).
- Els productes en pols o líquids (farina, salses...) es manipulen amb cura i es tanquen bé per evitar vessaments accidentals.

7.5 Freqüència del control visual de l'etiquetatge dels productes per assegurar que tots els ingredients al·lèrgens consten a l'etiqueta

- Quan s'elabora de nou el producte o s'inicia l'activitat.
- Cada cop que es modifica la fórmula o es fa nova comanda d'etiquetes.
- Quan hi ha canvis de la normativa sanitària aplicable.
- Cada sis mesos.
- Altra (especificar): _____

DOCUMENTACIÓ A ADJUNTAR:

– Arxiu d'un model de cadascuna de les etiquetes dels productes que s'envasen a l'establiment.

REGISTRE D'INCIDÈNCIES I MESURES CORRECTORES

Data	Incidència detectada (*)	Mesura correctora	Responsable

(*) Descripció detallada del tipus d'incidència que afecta un pla d'autocontrol. En cas d'incidències en la recepció i/o expedició d'aliments, s'especificarà el número d'albarà, el producte en qüestió i el seu proveïdor.

 Generalitat de Catalunya
Agència de Salut Pública de Catalunya

 **Diputació
Barcelona**

 **Ajuntament
de Castelldefels**

 **Ajuntament
de Gavà**


AJUNTAMENT DE SANT BOI DE LLOBREGAT

AJUNTAMENT DE
VILADECANS



 **Diputació
Barcelona** | Àrea d'Atenció
a les Persones

Servei de Salut Pública
Pg. de la Vall d'Hebron, 171
Recinte Mundet - Edifici Serradell Trabal
08035 Barcelona
Tel. 934 022 468 · Fax 934 022 491
s.salutp@diba.cat · www.diba.cat/salutpublica