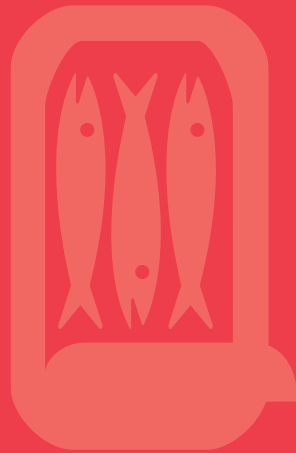


Guia genèrica
de **pràctiques
correctes
d'higiene** en
establiments
alimentaris





Índex

Carta del Director general de Salut i Benestar	05
Presentació	06
Pla de formació en seguretat alimentària	11
Pla de control de l'aigua	21
Pla de manteniment d'instal·lacions i equips	29
Pla de control de plagues	41
Pla de neteja i desinfecció	49
Pla de control de proveïdors	59
Pla de traçabilitat	65



Presentació

Josep M. Casals Alis

Director general de Salut i Benestar

L'aparició del Reglament CE núm. 852/2004, així com la seva posterior transposició a l'ordenament jurídic andorrà per mitjà del Reglament relatiu a la higiene dels aliments (BOPA núm. 88, any 21, 9-12-2009), estableix que totes les empreses alimentàries tenen la responsabilitat de garantir la seguretat i la salubritat dels productes que ofereixen. Els responsables d'aquestes empreses han de complir aquesta obligació mitjançant activitats d'autocontrol basades en el que es coneix com a sistema d'anàlisi de perills i punts de control crític (APPCC).

És fonamental que aquest sistema pugui ser aplicat per tota la complexa i diversa tipologia d'establiments que componen el sector alimentari, incloent-hi les petites i mitjanes empreses. Per això és necessari proporcionar eines que permetin una aplicació flexible d'aquest sistema en funció de les activitats que es desenvolupen, les dimensions i les capacitats d'aquestes empreses, i això sense que s'hagi de confondre aquesta flexibilitat amb un

menor nivell d'exigència envers aquests requisits bàsics de seguretat sanitària dels aliments, sigui en la fase de producció, transformació i comercialització, o bé en les fases en què els aliments es posen a disposició directa del consumidor per mitjà de la venda o el servei.

Avui, davant el context socioeconòmic i financer que travessem, cal tenir en compte les dificultats en què es troben la majoria de les petites i mitjanes empreses d'aquest sector, i els hem de proporcionar alternatives que els ajudin a continuar aplicant aquestes mesures obligades de gestió sanitària inherent a les seves activitats econòmiques.

En aquest context, l'objectiu principal d'aquesta guia és apropar als empresaris d'aquest sector una eina de caràcter general que els permeti millorar el seu coneixement sobre aquests procediments d'autocontrol i la seva aplicació adaptada a la realitat concreta, establint uns criteris mínims i clars per a cada categoria d'establiments (empreses de producció i transformació, majoristes, minoristes, establiments de serveis de menjars, etc.).

La producció i edició d'aquesta guia, que s'ha realitzat des del Ministeri de Salut i Benestar en estreta col·laboració amb els agents econòmics i professionals que representen el sector alimentari nacional, creiem que contribueix a bastament a aquesta finalitat, de manera que entre tots els actors públics i privats concernits puguem garantir el nivell més elevat possible de seguretat alimentària, en tant que és un component essencial de la protecció de la salut individual i comunitària d'Andorra.



Guia genèrica de **pràctiques correctes d'higiene** en establiments alimentaris

PRESENTACIÓ

L'objectiu d'aquesta guia és establir les necessitats bàsiques en matèria d'higiene i seguretat alimentària que s'han d'aplicar als diversos establiments alimentaris, i també servir de base per desenvolupar guies de pràctiques correctes d'higiene específiques per a cada sector.

Les pràctiques correctes d'higiene (en endavant, PCH) es recullen generalment en documents que reben denominacions equivalents, com "plans de suport", "plans generals d'higiene" o "prerequisits". Aquest últim terme serà el que més utilitzarem en la guia.

Les PCH o els prerequisits identifiquen els principis essencials d'higiene dels aliments aplicables al llarg de tota la cadena alimentària, i proporcionen l'entorn bàsic i les condicions necessàries a fi d'aconseguir que els aliments siguin innocus i aptes per al consum humà.

Les PCH engloben aspectes com:



- Les pràctiques de manipulació del personal i els seus coneixements sobre seguretat alimentària (formació).
- El subministrament i l'ús d'aigua d'abastament.
- El manteniment adequat de les instal·lacions i els equips.
- La prevenció i el control de plagues.
- La neteja i la desinfecció d'instal·lacions i equips.
- La recepció de mercaderies i el control de proveïdors.
- La identificació i la localització dels productes emprats o elaborats (traçabilitat).

Actualment, i arran de la publicació i l'entrada en vigor del Reglament relatiu a la higiene dels aliments, es considera que l'aplicació de sistemes d'autocontrol complexos basats integralment en el sistema APPCC poden ser inviables i ineficaços en certs casos, i que l'aplicació d'uns bons requisits combinats amb alguns elements del sistema APPCC pot esdevenir un mitjà satisfactori i efectiu a fi d'aconseguir productes segurs.

Amb la publicació d'aquesta guia es donaran les eines per aplicar degudament diferents plans de requisits. Aquests plans es poden aplicar a qualsevol establiment alimentari, independentment de la grandària, dels processos o dels productes que s'hi elaborin, tot i que cal tenir en compte que el grau de complexitat i l'aplicació ha de ser proporcional al risc associat a l'activitat.

La guia es divideix en 7 plans. Cada pla té la finalitat de complir un objectiu específic que sempre va dirigit a reduir

o a eliminar perills generals. S'han d'actualitzar sempre que hi hagi canvis en els establiments, en els productes i en els processos productius. Els 7 plans que es proposen són els més usuals, tot i que els establiments en poden afegir d'altres o utilitzar-ne només algun, si així ho creuen convenient, en funció de les seves característiques.

1. Pla de formació en seguretat alimentària
2. Pla de control de l'aigua
3. Pla de manteniment d'instal·lacions i equips
4. Pla de control de plagues
5. Pla de neteja i desinfecció
6. Pla de control de proveïdors
7. Pla de traçabilitat

ESTRUCTURA DELS PLANS:

No hi ha una estructura estàndard dels plans de requisits, però s'inspiren en els principis del sistema APPCC:

- Determinació de perills d'una forma simple i fàcil d'entendre sense entrar en detalls poc pràctics sobre la seva naturalesa.
- Instauració de mesures preventives i controls senzills i clars.
- Establiment de límits crítics bàsics, que no sempre han de ser numèrics sinó que poden respondre a



critèris qualitatiu (organolèptics, visuals, etc.).

- Determinació de mesures de vigilància senzilles i fàcils d'aplicar.
- Instauració de mesures correctores pràctiques.
- Instauració d'un sistema de registres amb un llenguatge entenedor i fàcil de comprendre.

Així, cada pla es divideix en dues parts:

1. El **programa**, que és el document en què es defineixen i es descriuen:

- Les condicions, les activitats i les accions que amb caràcter preventiu ha de complir i aplicar un establiment per aconseguir l'objectiu de cada pla.
- Les activitats de comprovació, que són les accions que l'establiment ha de fer per constatar que les activitats especificades es compleixen i són eficaces.
- Les mesures correctores adoptades, en cas de constatar qualsevol tipus d'incidència.

2. Els **registres**, que recullen les anotacions dels resultats derivats de:

- La realització de les activitats de comprovació.
- Les incidències i les mesures correctores adoptades, si escauen.

Al final de cada pla també s'adjunta un document resum que inclou, a més, criteris de flexibilitat per a certs establiments alimentaris.

En cap cas no es pretenen dirigir o determinar tots els continguts o les formes de presentació dels prerequisits o PCH dels establiments, ja que aquests són els responsables d'adaptar-los a les particularitats i les exigències que incideixen sobre la seguretat alimentària.

Finalment, cal assenyalar que els exemples que es mostren tan sols tenen l'objectiu d'il·lustrar les directrius que s'estableixen en aquest document, i respondre a aspectes importants de l'assumpte exposat, però no tenen per què ser aplicables integralment en totes les situacions i en totes les empreses alimentàries.

ATENCIÓ!

És important indicar que l'aplicació d'aquesta guia general pot arribar a cobrir i tenir controlats pràcticament tots els perills en certs establiments alimentaris, especialment els que no tenen particularitats en els seus processos i sense especificitats que puguin repercutir en la seguretat alimentària.

En el cas dels establiments que presentin les dites particularitats, hi ha el risc d'obviar perills específics de la seva activitat, per la qual cosa és important que cada establiment tingui present que és responsable de tenir tots els seus perills controlats.





Pla de formació en seguretat alimentària

PER A QUÈ SERVEIX?

Serveix per evitar que les persones que participen en qualsevol activitat alimentària puguin constituir una font de contaminació dels aliments.

Aquest pla ha de garantir que els manipuladors reben la formació continuada necessària sobre la seguretat dels aliments perquè siguin capaços d'aplicar els coneixements adquirits en el seu lloc de treball.



PROGRAMA DE FORMACIÓ EN SEGURETAT ALIMENTÀRIA

A. ASPECTES QUE S'HAN DE TENIR EN COMPTE I QUE CAL DESCRIBRE:

1. Cal descriure l'activitat feta per cada treballador i les seves necessitats formatives.

QUINES ACTIVITATS DUEM A TERME I QUÈ NECESSITEM SABER?

2. S'ha d'indicar qui imparteix la formació.

QUI FA LA FORMACIÓ DELS TREBALLADORS?

Les formacions les ha de desenvolupar i impartir el mateix establiment alimentari o un centre de formació degudament autoritzat per l'autoritat sanitària.

3. S'han de descriure els continguts generals d'higiene i seguretat alimentària tenint en compte que, com a mínim, han de contemplar els coneixements següents:*

QUINS SÓN ELS CONCEPTES GENERALS D'HIGIENE I SEGURETAT ALIMENTÀRIA QUE HEM DE CONÈIXER?

- Hàbits bàsics d'higiene.
- Perills alimentaris (biològics, químics i físics) i mesures preventives per al seu control.

- Formes de contaminació.
- Conservació dels aliments.
- Conceptes bàsics de neteja i desinfecció.
- Nocions bàsiques en autocontrols, prerequisits, APPCC.
- Normativa.

**Si aquesta formació l'ha impartit un centre formador degudament autoritzat no caldrà desenvolupar aquest punt.*

4. S'han de descriure els continguts específics del lloc de treball.

QUINS CONEIXEMENTS ESPECÍFICS REQUEREIX EL MEU LLOC DE TREBALL?

Exemples:

- Preparació de la massa càrnica en l'elaboració d'embotits.
- Processos de refredament, regeneracions, congelació i descongelació.
- Desinfecció de vegetals de consum en cru.
- Elaboracions a base d'ou o de peix fresc sense tractament tèrmic.
- Formació en l'autocontrol implantat per l'empresa.
- Decoració o farcit postcocción en productes de pastisseria.

Aquests continguts específics es poden descriure mitjançant, per exemple, fitxes de procediments normalitzats de treball (PNT).

[ANNEXOS 1 i 2]



B. PROCEDIMENTS DE COMPROVACIÓ:

Les activitats de comprovació serveixen per assegurar que les accions descrites anteriorment es duen a terme segons el que s'ha establert i que són eficaces a fi de garantir que els manipuladors d'aliments reben la formació adequada. Han d'incloure els punts següents:

1. S'ha d'establir què comprovarem.

QUÈ ES COMPROVA?

- L'assistència a les activitats formatives per part dels manipuladors.
- La correcta aplicació dels coneixements adquirits.

2. Cal descriure els mètodes de comprovació utilitzats.

COM ES COMPROVEN?

Exemples:

- Revisió de les acreditacions de les diverses formacions.
- Proves d'aptituds.
- Controls visuals, inspeccions, auditories.
- Mètodes analítics.

3. S'ha de definir el lloc o la ubicació on es fa la comprovació.

ON ES COMPROVA?

- Diverses zones de treball.
- Arxiu documental (pla d'autocontrol).

4. Cal establir amb quina freqüència es comprova.

QUAN ES COMPROVA?

Cada establiment és responsable d'establir una freqüència de comprovacions adequada en funció de la seva activitat.

5. S'ha de designar el/s responsable/s de dur a terme les comprovacions.

QUI COMPROVA?

C. MESURES CORRECTORES:

Són les mesures que cal adoptar si s'observa que els resultats de les activitats de comprovació no són satisfactoris.

Exemples:

- Repetir una activitat formativa.
- Realitzar noves activitats formatives.

REGISTRES

Cada establiment ha de definir el sistema que utilitzarà per registrar les comprovacions efectuades, els resultats d'aquestes comprovacions, les incidències i les mesures correctores que s'hagin d'adoptar en cada cas.

Tant el tipus de sistema implantat com els procediments de comprovació i els sistemes de registres adoptats per un establiment s'han d'ajustar i han de ser proporcionals al risc sanitari associat a l'activitat de l'establiment.



DOCUMENT RESUM:

Pla de formació en seguretat alimentària

PROGRAMA:

Ha de descriure detalladament la informació següent:

1. Les activitats efectuades per cada treballador i les seves necessitats formatives.
2. La persona o les persones responsables d'impartir la formació.
3. Els continguts generals d'higiene alimentària impartits.
4. Els continguts específics d'higiene alimentària impartits.
5. Les activitats de comprovació per constatar que el programa de formació en seguretat alimentària és eficaç: què, com i on comprovem, freqüència, responsable i registres derivats.
6. Mesures correctores previstes en cas que es constatin incidències.

REGISTRES:

Han de deixar constància de les activitats de comprovació i la seva complexitat s'ha d'ajustar i ser proporcional al risc sanitari associat a l'activitat de l'establiment.

S'han de conservar com a mínim durant un any.

Els establiments de baix risc tan sols han de disposar d'una formació general d'higiene i seguretat alimentària i no caldrà que desenvolupin el punt número 4 del programa de formació, relatiu a activitats específiques.



ANNEX 1:

EXEMPLES DE PROCEDIMENTS NORMALITZATS DE TREBALL (PNT) PER A UN ESTABLIMENT DE RESTAURACIÓ

FASE: DESINFECCIÓ DE VEGETALS DE CONSUM CRU

Protocols normalitzats de treball (PNT)

ACTUACIÓ DEL MANIPULADOR

PNT núm. 00

OBJECTIU

S'han de NETEJAR i DESINFECTAR totes les matèries primeres d'origen vegetal que es consumeixin en cru o sense pelar. D'aquesta forma s'eliminaran o es reduiran els microorganismes patògens que puguin suposar un perill per a la salut dels consumidors

NETEJA

1. RETIRAR les parts exteriors dels vegetals (les que estiguin malmeses o colpejades)
2. RENTAR amb aigua potable abundant per tal d'eliminar-ne la terra, les pedres, els insectes, etc.

DESINFECCIÓ

3. SUBMERGIR els vegetals en aigua potable a la qual prèviament s'ha d'afegir una quantitat adequada de desinfectant autoritzat en les concentracions especificades pel fabricant: 40 g/l, en què cal afegir per cada litre d'aigua d'1,75 a 5 ml de lleixiu apte per a la desinfecció
4. DEIXAR ACTUAR el producte desinfectant durant 10-15 minuts
5. ESBANDIR amb abundant aigua potable



FASE: DESCONGELACIÓ

Protocols normalitzats de treball (PNT)

ACTUACIÓ DEL MANIPULADOR

PNT núm. 00

ORGANITZACIÓ DEL TREBALL

- MAI DESCONGELAR A TEMPERATURA AMBIENT
- NO DESCONGELAR a temperatura de SALA FREDA.
- SEMPRE DESCONGELAR: en nevera o cambra a una temperatura de $< + 4^{\circ}$ C.
- DESCONGELAR COMPLETAMENT L'ALIMENT abans de la seva elaboració (si la descongelació no ha estat completa, el tractament tèrmic posterior no arribarà a l'interior de l'aliment correctament). En peces grans, comprovar amb la sonda del termòmetre
- NO RECONGELAR aliments ja descongelats
- Elaborar INMEDIATAMENT l'aliment descongelat o mantenir en refrigeració fins la seva elaboració, que serà preferentment el mateix dia
- TAPAR l'aliment a descongelar, filmant-lo o introduint-lo en envasos que el protegiran del ambient e impediran el degoteig a altres aliments
- Descongelar sobre el recipient o safata, per evitar el degoteig
- Col·locar l'aliment sobre una reixeta per evitar el contacte directe amb l'exsudat
- Un cop descongelat el producte ETIQUETAR AMB DATA DE DESCONGELACIÓ. Màxim utilització: 3 dies



ANNEX 2:

EXEMPLE DE PROCEDIMENT NORMALITZAT DE TREBALL (PNT) PER A UN ESTABLIMENT D'ELABORACIÓ D'EMBOTITS FERMENTATS TRADICIONALS

FASE: FERMENTACIÓ D'EMBOTITS

Protocols normalitzats de treball (PNT)

ACTUACIÓ DEL MANIPULADOR

PNT núm. 00

ORGANITZACIÓ DEL TREBALL

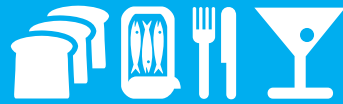
- DISMINUIR l'humitat relativa ambiental per assecar la tripa: Temps: 2-6 hores; Humitat relativa: 60-80%
- APLICAR baixes temperatures ($< +12^{\circ}\text{C}$) durant la fermentació si no s'afegeixen sucres ni cultius indicadors
- ADEQUAR al calibre de l'embotit els paràmetres de fermentació durant el procés, si s'utilitzen sucres o cultius indicadors: Temps: 2-3 dies; Temperatura: $< +24^{\circ}\text{C}$; Humitat relativa: 80-90%
- SUPERVISAR la fermentació dels productes amb controls visuals (bona cohesió, absència de crosta, encallat, etc.)



NOTES



NOTES





Pla de control de l'aigua

PER A QUÈ SERVEIX?

Serveix per garantir que l'aigua utilitzada en els establiments no sigui una font de contaminació, ja sigui de manera directa o a través dels manipuladors, les instal·lacions o els equipaments, atès que pot constituir un vehicle de contaminants físics, químics i microbiològics, a través dels diferents usos que pot tenir en un establiment alimentari.

És important saber que l'establiment és el responsable de garantir que l'aigua que utilitza és apta per al consum humà.



PROGRAMA DE CONTROL DE L'AIGUA

A. ASPECTES QUE S'HAN DE TENIR EN COMPTE I QUE CAL DESCRIBRE:

1. Cal descriure els usos de l'aigua en el vostre establiment.

PER A QUÈ FEM SERVIR L'AIGUA?

Exemples:

- Neteja d'instal·lacions i equips.
- Higiene personal o neteja de la roba de treball.
- Preparació i elaboració d'aliments.
- Elaboració de gel.
- Neteja de fruites i verdures o altres matèries primeres.

2. S'ha de descriure la font o les fonts de subministrament de l'aigua i afegir-hi els documents acreditatius.

D'ON PROVÉ L'AIGUA QUE UTILITZEM?

Exemples:

- Xarxa subministradora autoritzada.
- Captació pròpia (subterrània o superficial).

3. En cas de disposar de dipòsits d'aigua o d'altres instal·lacions de distribució i emmagatzematge (conduccions, bombes, etc.), cal descriure'ls i identificar-los en un plànol, si escau.

TENIM DIPÒSITS O ALTRES INSTAL·LACIONS?

4. En cas de realitzar tractaments de desinfecció propis, imprescindibles en cas de captació pròpia (cloració,

ozonització, filtració, UV, etc.), cal descriure detalladament els punts següents:

REALITZEM TRACTAMENTS DE L'AIGUA?

- Sistema i equips de tractament.
- Productes utilitzats.
- Freqüència.
- Dosificacions i temps de contacte.
- Responsable/s.

5. En els supòsits esmentats en els punts 3 i 4, cal descriure les operacions de manteniment i neteja dels dipòsits, de les instal·lacions i dels equips de tractament de l'aigua, i cal detallar en cada cas els punts següents:

COM MANTENIM I NETEGEM LES INSTAL·LACIONS I ELS SISTEMES DE TRACTAMENT?

- Freqüència.
- Productes utilitzats.
- Dosificacions i temps d'actuació.
- Esbandida.
- Responsable/s.

Aquest punt es pot incloure en el Pla de manteniment d'infraestructures i equipaments o en el Pla de neteja i desinfecció de l'establiment.

6. En cas d'utilitzar aigua no apta per al consum humà per als usos autoritzats, cal indicar les mesures adoptades



perquè no pugui suposar un perill de contaminació per als aliments o l'aigua apta per al consum humà.

UTILITZEM AIGUA NO APTA PER AL CONSUM HUMÀ?

B. PROCEDIMENTS DE COMPROVACIÓ:

Les activitats de comprovació serveixen per assegurar que les accions descrites anteriorment s'efectuen segons el que s'estableix i que són eficaces, a fi de garantir que l'aigua no suposi un risc, i han d'incloure els punts següents:

1. Cal establir què comprovarem.

QUÈ ES COMPROVA?

Exemples:

- El funcionament dels equips de tractament.
- Les operacions i l'estat de neteja i manteniment de les instal·lacions de distribució i emmagatzematge.
- Els nivells de desinfectant residual lliure present a l'aigua.
- Els paràmetres microbiològics o fisicoquímics de l'aigua.

[ANNEX 1]

2. Cal descriure els mètodes de comprovació utilitzats.

COM ES COMPROVA?

Exemples:

- Controls visuals.
- Determinació del clor residual lliure mitjançant tests ràpids (clorometria).
- Mètodes analítics.

3. Cal definir el lloc o la ubicació on es fa la comprovació.

ON ES COMPROVA?

4. Cal definir amb quina freqüència es comprova.

QUAN ES COMPROVA?

Cada establiment és responsable d'establir una freqüència de comprovacions adequada en funció de la seva activitat.

5. Cal designar el/s responsable/s de dur a terme les comprovacions.

QUI COMPROVA?

C. MESURES CORRECTORES:

Són les mesures que cal adoptar en cas d'observar que els resultats de les activitats de comprovació no són satisfactoris.

REGISTRES

Cada establiment ha de definir el sistema que utilitzarà per registrar les comprovacions efectuades, els resultats d'aquestes comprovacions, les incidències i les mesures correctores que s'hagin d'adoptar en cada cas.

Tant el tipus de sistema implantat com els procediments de comprovació i els sistemes de registres adoptats per un establiment s'han d'ajustar i han de ser proporcionals al risc sanitari associat a l'activitat de l'establiment.



DOCUMENT RESUM:

Pla de **control de l'aigua**

PROGRAMA:

Ha de descriure detalladament la informació següent:

1. Usos de l'aigua.
2. Font de subministrament de l'aigua.
3. Instal·lacions de distribució i emmagatzematge d'aigua en cas de disposar-ne (dipòsits, bombes, etc.).
4. Sistemes de tractament de l'aigua propis en cas de disposar-ne (cloració, UV, etc.).
5. Sistemes de manteniment i de neteja de les dites instal·lacions.
6. Mesures adoptades en cas d'utilitzar aigua no apta per al consum humà.
7. Activitats de comprovació per constatar que el programa de control és eficaç: què, com i on comprovem, freqüència, responsable i registres derivats.
8. Mesures correctores previstes en cas de constatar incidències.

REGISTRES:

Han de deixar constància de les activitats de comprovació, i la seva complexitat s'ha d'ajustar i ser proporcional a les característiques del sistema d'abastament, a l'ús de l'aigua per part de l'establiment i al risc sanitari associat a la mateixa activitat.

S'han de conservar com a mínim durant un any.

Un establiment de baix risc embranecat a una xarxa de subministrament degudament autoritzada tan sols ha de disposar d'un document acreditatiu del dit subministrament.



ANNEX 1:

EXEMPLES DE PROCEDIMENTS DE COMPROVACIÓ SEGONS EL SISTEMA D'ABASTAMENT, L'ÚS DE L'AIGUA I EL TIPUS D'ACTIVITAT DUTA A TERME

TIPUS D'ACTIVITAT	SISTEMA D'ABASTAMENT	PROCEDIMENTS DE COMPROVACIÓ	
		Determinacions i freqüència	
L'AIGUA FORMA PART DEL PRODUCTE FINAL I/O INTERVÉ EN EL PROCÉS DE MANIPULACIÓ	Xarxa subministradora	-	-
	Xarxa subministradora i dipòsit	Clor	Diari
		Neteja del dipòsit	Bianual
		Anàlisi microbiològica	Anual
Captació pròpia amb sistema de tractament	Segons els criteris fixats en el capítol desè del Reglament relatiu als criteris sanitaris de la qualitat de l'aigua de consum humà (BOPA 88 - Any 19 de data 24.10.2007)		



NOTES

<hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>	<hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>
---	---



NOTES

Two columns of horizontal lines for taking notes.





Pla de manteniment d'instal·lacions i equips

PER A QUÈ SERVEIX?

Serveix per garantir que els locals, les instal·lacions i els equips dels establiments es mantenen en un estat adequat de conservació i funcionament per a l'ús a què són destinats, a fi d'evitar qualsevol possibilitat de contaminació o alteració dels aliments.



PROGRAMA DE MANTENIMENT D'INSTAL·LACIONS I EQUIPS

A. ASPECTES QUE S'HAN DE TENIR EN COMPTE I QUE CAL DESCRIBRE:

1. Cal identificar els locals, les instal·lacions i els equips de l'establiment implicats en els processos alimentaris, i detallar:

QUÈ CAL MANTENIR I REVISAR?

- **Locals i instal·lacions:** portes, terres, parets, sostres, finestres, sistemes d'extracció de fums, conduccions i dipòsits d'aigua, etc.
- **Equips i utensilis:** equips de fred, forns, envasadores, esterilitzadors, abatidors de temperatura, tallants, màquines de tallar embotits, etc.
- **Instrumentes de mesura:** termòmetres, mesuradors de pH o de clor, balances, rellotges, manòmetres, etc.

2. Cal identificar la persona o les persones encarregades de les tasques de revisió i manteniment de cadascun dels elements esmentats més amunt.

QUI EFECTUA EL MANTENIMENT?

- Personal de manteniment propi.
- Empreses externes.
- Fabricant.

3. S'ha de detallar el moment i la freqüència amb què es duran a terme les operacions de revisió i manteniment.

QUAN DUREM A TERME EL MANTENIMENT?

Molts establiments tan sols fan operacions puntuals de manteniment quan detecten una avaria o un mal funcionament, cosa que es coneix com a **manteniment correctiu**.

És important fer **manteniments preventius** de forma periòdica a fi de garantir el bon estat de les instal·lacions i els equips. Aquests manteniments poden prolongar la vida dels equips, millorar-ne l'eficàcia i evitar l'aparició de problemes que puguin alterar els aliments o aturar la producció amb els consegüents costos derivats.

4. S'han de descriure els procediments de les operacions de revisió i de manteniment.

COM DUREM A TERME EL MANTENIMENT?

- Instruccions de treball precises.
- Mesures de seguretat per evitar que les operacions de manteniment constitueixin una font de contaminació dels aliments.

En el supòsit que les dites operacions de manteniment les duguin a terme empreses externes, és imprescindible que coneguin i respectin les normes d'higiene de l'establiment i que ens posin al corrent de les mesures de seguretat que s'han de seguir.



B. PROCEDIMENTS DE COMPROVACIÓ:

Les activitats de comprovació serveixen per assegurar que les accions descrites anteriorment s'efectuen segons el que està establert i que són eficaces, a fi de garantir que les instal·lacions i els equips funcionin correctament i no representin cap risc de contaminació, i han d'incloure els punts següents:

1. Cal establir què comprovarem.

QUÈ ES COMPROVA?

Exemples:

- L'estat de conservació de parets, terra i sostres.
- El correcte funcionament dels elements de fred (que estiguin a unes temperatures determinades).
- El correcte funcionament del forn (que assoleixi una temperatura determinada).

2. S'han de descriure els mètodes de comprovació utilitzats.

COM ES COMPROVEN?

Exemples:

- Controls visuals de les instal·lacions.
- Comprovació visual de la temperatura dels elements de fred.
- Comprovació visual de la temperatura del forn.
- Comprovació del bon funcionament dels termòmetres (contrastació/calibratge).
- Comprovació del pesatge de la balança.

3. Cal definir el lloc o la ubicació on es fa la comprovació.

ON ES COMPROVA?

4. Cal definir amb quina freqüència es comprova.

QUAN ES COMPROVA?

Cada establiment és responsable d'establir una freqüència de comprovacions adequada i proporcional a l'ús de les instal·lacions i dels equips, així com al risc sanitari associat.

5. Cal designar el/s responsable/s de dur a terme les comprovacions.

QUI COMPROVA?

És aconsellable que tots aquests procediments de comprovació quedin resumits en un mateix document.

[ANNEX 1]

C. MESURES CORRECTORES:

Són les mesures que cal adoptar en cas d'observar que els resultats de les activitats de comprovació no són satisfactoris.

Exemples:

- Si detecteu una temperatura incorrecta, cal traspasar els aliments en un altre element de fred i trucar al tècnic.
- Si veieu pintura que es desprèn de les parets o el sostre, cal retirar els aliments que es puguin contaminar i tornar-ho a pintar.



REGISTRES

Cada establiment ha de definir el sistema que utilitzarà per registrar les comprovacions efectuades, els resultats d'aquestes comprovacions, les incidències, i les mesures correctores que s'hagin d'adoptar en cada cas.

Tant els procediments de comprovació com el sistema de registres adoptats per un establiment s'han d'ajustar i ser proporcionals a les característiques de les seves instal·lacions, així com al risc sanitari associat a la mateixa activitat.



DOCUMENT RESUM:

Pla de **manteniment d'instal·lacions i equips**

PROGRAMA:

Ha de descriure detalladament la informació següent:

1. Locals, instal·lacions i equips de l'establiment.
2. Persona o persones encarregades de les tasques de revisió i manteniment de cadascun dels elements esmentats més amunt.
3. Freqüència amb què es duran a terme les operacions de revisió i manteniment.
4. Procediments de les operacions de revisió i manteniment.
5. Activitats de comprovació per constatar que el programa de manteniment és eficaç: què, com i on comprovem, freqüència, responsable i registres derivats.
6. Mesures correctores previstes en cas que es constatin incidències.

REGISTRES:

Han de deixar constància de les activitats de comprovació, i la seva complexitat s'ha d'ajustar i ha de ser proporcional a les característiques i a l'ús de les instal·lacions i els equips, i també al risc sanitari associat a l'activitat de l'establiment.

S'han de conservar com a mínim durant un any.

Un establiment de baix risc amb instal·lacions i equips que no requereixen manteniments ni revisions particulars tan sols ha de disposar d'un document on s'indiquin clarament les dades de contacte dels fabricants i dels responsables externs de manteniment per poder-hi contactar ràpidament en cas d'avaría o disfuncions, i segons l'activitat, un registre de control de temperatures en cas que es disposi d'elements de fred.

**ANNEX 1:****EXEMPLE DE PROGRAMA DE MANTENIMENT**

INSTAL·LACIÓ/EQUIP	TIPUS DE MANTENIMENT	FREQÜÈNCIA	RESPONSABLE
Terres i caires arrodonits	Verificar-ne la integritat i l'estat de conservació	Semestral	Personal de manteniment
Parets			
Sostres			
Portes i finestres			
Teles de mosquitera			
Elements d'il·luminació			
Superfícies de manipulació		Mensual	
Diversos estris			
Fogons	Verificar-ne la integritat i l'estat de conservació	Trimestral	
	Verificar-ne el funcionament		
Fregidora	Verificar-ne la integritat i l'estat de conservació	Trimestral	
	Verificar-ne el funcionament		
Forn	Verificar-ne la integritat i l'estat de conservació	Trimestral	
	Verificar-ne el funcionament		



...Continuació annex 1

INSTAL·LACIÓ/EQUIP	TIPUS DE MANTENIMENT	FREQÜÈNCIA	RESPONSABLE
Microones	Verificar-ne la integritat i l'estat de conservació	Trimestral	Personal de manteniment
	Verificar-ne el funcionament		
Nevera de cuina	Verificar-ne la integritat i l'estat de conservació	Trimestral	Personal de manteniment
	Verificar-ne el funcionament		
	Verificar-ne la temperatura	Diari	Cap de cuina
Piques i aixetes	Verificar-ne la integritat i l'estat de conservació	Trimestral	Personal de manteniment
	Verificar-ne el funcionament		
Rentamans d'ús exclusiu i d'accionament no manual	Verificar-ne la integritat i l'estat de conservació	Trimestral	Personal de manteniment
	Verificar-ne el funcionament		
Cubells d'escombraries amb tapa d'accionament no manual	Verificar-ne la integritat i l'estat de conservació	Trimestral	Personal de manteniment
	Verificar-ne el funcionament		
Dispensadors de paper i sabó	Verificar-ne la integritat i l'estat de conservació	Trimestral	Personal de manteniment
	Verificar-ne el funcionament		
	Verificar-ne la càrrega de paper	2 cops per setmana	
Túnel de rentatge	Verificar-ne la integritat i l'estat de conservació	Trimestral	Personal de manteniment



...Continuació annex 1

INSTAL·LACIÓ/EQUIP	TIPUS DE MANTENIMENT	FREQÜÈNCIA	RESPONSABLE
Túnel de rentatge	Verificar-ne el funcionament	Trimestral	Personal de manteniment
	Verificar-ne la càrrega de sabó i de desinfectant	2 cops per setmana	
Bufet	Verificar-ne la integritat i l'estat de conservació	Trimestral	Personal de manteniment
	Verificar-ne el funcionament		
	Verificar-ne la temperatura	Diari	Cap de cuina
Termòmetres	Verificar-ne la integritat i l'estat de conservació	Trimestral	Personal de manteniment
	Verificar-ne el funcionament (calibratge)	Annual	Empresa especialitzada
Balança	Verificar-ne la integritat i l'estat de conservació	Trimestral	Personal de manteniment
	Verificar-ne el funcionament (calibratge)	Annual	
Cambres frigorífiques i congeladors	Verificar-ne la integritat i l'estat de conservació	Trimestral	Personal de manteniment
	Verificar-ne el funcionament		
	Verificar-ne la temperatura	Diari	Cap de cuina
Dipòsit d'aigua	Verificar-ne la integritat i l'estat de conservació	Semestral	Empresa externa
Clorador	Verificar-ne el funcionament (calibratge)		



...Continuació annex 1

INSTAL·LACIÓ/EQUIP	TIPUS DE MANTENIMENT	FREQUÈNCIA	RESPONSABLE
Serveis higiènics	Verificar-ne la integritat i l'estat de conservació	Semestral	Personal de manteniment
	Verificar-ne el funcionament		



NOTES

<hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>	<hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>
---	---



NOTES





Pla de control de plagues

PER A QUÈ SERVEIX?

Serveix per establir mesures preventives per evitar l'entrada i la possible proliferació de plagues o d'animals indesitjables. La seva finalitat és limitar o eliminar una possible font de contaminació dels aliments i un mitjà de transmissió de malalties mitjançant mètodes de lluita integrada.

Per a l'elaboració del pla, cal que es tinguin clars els conceptes següents:

- **Plaga:** conjunt d'éssers vius que per la seva abundància i/o les seves característiques poden ocasionar problemes sanitaris, molèsties, perjudicis o pèrdues econòmiques a les persones.
- **Lluita integrada:** estratègia de control que implica posar tots els mitjans per evitar l'entrada i la proliferació de plagues en les nostres instal·lacions i en cas que hi hagin accedit, aplicar sistemes de lluita per eliminar-los. En la lluita integrada contra plagues s'han de potenciar els sistemes preventius (hàbits d'higiene, barreres físiques i mètodes físics i mecànics) abans que els sistemes actius (ús de productes químics).





PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGUES

A. ASPECTES QUE S'HAN DE TENIR EN COMPTE I QUE CAL DESCRIBURE:

1. Cal descriure tots els aspectes importants en la ubicació i l'activitat del vostre establiment que poden afavorir l'aparició de plagues així com el tipus d'activitat realitzada.

LA UBICACIÓ I L'ACTIVITAT REALITZADA PODEN AFAVORIR L'APARICIÓ DE PLAGUES?

Exemples:

- Proximitat a rius, llacs, boscos, etc.
- Emmagatzematge de productes alimentaris no envasats, etc.

2. S'han de descriure les mesures higièniques aplicades per evitar l'aparició i la proliferació de plagues.

QUINES MESURES HIGIÈNIQUES APLIQUEM A FI D'EVITAR L'APARICIÓ DE PLAGUES?

Exemples:

- Evitar l'entrada de caixes de cartró i fusta dels proveïdors.
- Eliminar les restes d'aliments mantenint correctament tancats els cubells d'escombraries i evacuant-los diàriament.

- Controlar les pèrdues d'aigua i evitar els ambients humits.
- Eliminar els llocs on es pot amagar qualsevol tipus d'animal indesitjable mantenint sempre l'ordre, l'estiba correcta i evitant el excessos d'estocs.
- Aplicar de forma exhaustiva el pla de neteja i de desinfecció.

Aquest punt es pot incloure en el pla de formació del personal.

3. S'han de descriure les mesures estructurals aplicades per evitar l'entrada i la proliferació de plagues.

QUINES MESURES ESTRUCTURALS TÉ PREVISTES EL NOSTRE ESTABLIMENT PER EVITAR L'ACCÉS O EL REFUGI D'ANIMALS INDESITJABLES?

Exemples:

- Ajustar les portes i les finestres als marcs i al terra.
- Instal·lar teles mosquiteres i similars en les obertures a l'exterior.
- Segellar forats, esquerdes, falsos sostres, etc.
- Instal·lar reixes metàl·liques als trasegadors.

Aquest punt es pot incloure en el pla de manteniment de les instal·lacions.

4. S'han de descriure altres mètodes emprats per evitar l'aparició i la proliferació de plagues.

QUINS ALTRES MÈTODES EMPREM PER EVITAR L'APARICIÓ I LA PROLIFERACIÓ DE PLAGUES?



Exemples:

- Barreres i/o aparells elèctrics (ultraviolats).
- Aparells d'ultrasons.
- Trampes amb feromones.
- Trampes adhesives.

5. S'han de descriure els mètodes utilitzats per exterminar una plaga en cas de necessitat.

QUINS MÈTODES D'EXTERMINACIÓ TENIM PREVISTOS UTILITZAR EN CAS D'APARICIÓ D'UNA PLAGA?

Exemples:

- Tractament amb plaguicides.

Sempre que s'utilitzin productes plaguicides serà imprescindible disposar de la fitxa tècnica, de la fitxa de seguretat i del manual d'aplicació dels productes. Quant als aparells, cal disposar de la fitxa tècnica i del manual de manteniment.

En el supòsit de dur a terme qualsevol dels mètodes descrits en els punts 4 i 5, és recomanable contractar els serveis d'una empresa especialitzada en la matèria.

B. PROCEDIMENTS DE COMPROVACIÓ:

Les activitats de comprovació serveixen per assegurar que les accions descrites anteriorment s'efectuen segons el que s'estableix i que són eficaces a fi de garantir que aquest pla compleix amb la seva finalitat. Han d'incloure els punts següents:

1. S'ha d'establir què comprovarem.

QUÈ ES COMPROVA?

Exemples:

- Les condicions higienicosanitàries.
- L'estat de manteniment de les instal·lacions i les barreres físiques.
- El correcte funcionament dels aparells elèctrics.
- La presència d'animals indesitjables mitjançant l'existència d'indícis de la seva presència.
- La revisió de trampes i esquers.

2. S'han de descriure els mètodes de comprovació utilitzats.

COM ES COMPROVA?

Exemples:

- Controls visuals.
- Control d'efectivitat d'aparells elèctrics i/o trampes (adhesives o de feromones).

3. Cal descriure el lloc o la ubicació on es fa la comprovació.

ON ES COMPROVA?

4. Cal establir amb quina freqüència es comprova.

QUAN ES COMPROVA?

Cada establiment és responsable d'establir la freqüència de comprovació en funció dels diferents factors condicionants (tipus de plaga, activitats desenvolupades, mètodes de



control aplicats, etc).

5. Cal designar el/s responsable/s de dur a terme les comprovacions.

QUI COMPROVA?

Tot i que l'elaboració del pla, les activitats de comprovació i els tractaments els pot assumir una empresa especialitzada contractada, caldrà nomenar un responsable del mateix establiment per verificar regularment els aspectes estructurals de l'establiment així com per assegurar el compliment de les normes higièniques a fi d'evitar la proliferació de plagues.

d'aquestes comprovacions, les incidències, i les mesures correctores que s'hagin d'adoptar en cada cas.

Tant els procediments de comprovació com el sistema de registres adoptats per un establiment s'han d'ajustar i ser proporcionals a les característiques de les seves instal·lacions, així com al risc sanitari associat a la mateixa activitat.

C. MESURES CORRECTORES:

Són les mesures que cal adoptar en cas d'observar que els resultats de les activitats de comprovació no són satisfactoris.

Exemples:

- En cas d'observar la presència d'animals indesitjables, s'ha d'avisar l'empresa especialitzada contractada.
- S'han de corregir de forma immediata les pràctiques d'higiene o les condicions estructurals de l'establiment.

REGISTRES

Cada establiment ha de definir el sistema que utilitzarà per registrar les comprovacions efectuades, els resultats



Document resum: Pla de **control de plagues**

PROGRAMA:

Ha de descriure detalladament la informació següent:

1. Aspectes importants que poden afavorir l'aparició de plagues (ubicació, activitats realitzades, etc.).
2. Descripció de les mesures higièniques aplicades per evitar l'aparició i la proliferació de plagues.
3. Descripció de les mesures estructurals aplicades per evitar l'aparició i la proliferació de plagues.
4. Descripció d'altres mètodes utilitzats per evitar l'aparició i la proliferació de plagues.
5. Descripció de mètodes emprats per exterminar una plaga en cas de necessitat.
6. Activitats de comprovació per constatar que el programa de control és eficaç: què, com i on comprovem, freqüència, responsable i registres derivats.
7. Mesures correctores previstes en cas que es constatin incidències.

REGISTRES:

Han de deixar constància de les activitats de comprovació, i la seva complexitat s'ha d'ajustar i ha de ser proporcional a les característiques de les instal·lacions i els equips, i al risc sanitari associat a la mateixa activitat de l'establiment.

S'han de conservar com a mínim durant un any.

En els establiments de baix risc tan sols caldrà descriure els punts núm. 1, 2 i 3 del programa atès que la simple aplicació dels requisits bàsics d'higiene i unes condicions estructurals adequades poden ser suficients per evitar l'aparició de qualsevol tipus de plaga. En aquests casos tan sols s'haurà de disposar d'un registre d'incidències i de mesures correctores.



NOTES





Pla de neteja i desinfecció

PER A QUÈ SERVEIX?

Serveix per evitar que les instal·lacions, els equipaments i els estris puguin constituir per als aliments una font de contaminants microbiològics per una mala desinfecció o una font de contaminants químics per un ús inadequat dels productes emprats o per una mala planificació dels procediments de neteja i desinfecció.

Per a l'elaboració del pla cal conèixer els conceptes següents:

- **Neteja:** consisteix a eliminar la brutícia que es veu a simple vista sobre superfícies i estris i és imprescindible perquè els desinfectants puguin exercir correctament la seva funció.
- **Desinfecció:** consisteix a destruir la majoria dels microorganismes que persisteixen o segueixen sobre les superfícies i estris després d'una bona neteja.



PROGRAMA DE NETEJA I DESINFECCIÓ

A. ASPECTES QUE S'HAN DE TENIR EN COMPTE I QUE CAL DESCRUIRE:

1. Descriure les superfícies, els equipaments i els estris que es netegen i es desinfecten, indicant-ne la utilització i l'ús.

QUÈ NETEGEM I DESINFECTEM?

Exemples:

- Superfícies de treball.
- Utilitatge i equips.
- Parets, sostres, terres.
- Estris utilitzats en la neteja.

2. Descriure de manera cronològica les etapes o fases en què es fa la neteja i desinfecció, detallant:

COM NETEGEM I DESINFECTEM?

- Els productes utilitzats, que han de ser aptes per a l'ús al qual es destinen.
- Els mètodes emprats.

Exemples:

- Neteja automàtica o manual.
- Immersió amb aigua.

- Polvorització.
 - Neteja amb aigua calenta, etc.
- El material i l'equip utilitzat.

Exemples:

- Dosificadors.
 - Raspalls.
 - Baietes, etc.
- Es poden complementar amb altres dades d'interès com ara les mesures de precaució.

És imprescindible disposar d'instruccions clares de com s'han d'utilitzar els productes de neteja, ja sigui a través de l'etiquetatge o a través de fitxes tècniques o de seguretat (obligatòries en el cas dels desinfectants), atès que es tracta sovint de productes químics que poden arribar a ser tòxics, l'eficàcia dels quals està estretament relacionada amb unes condicions determinades d'utilització.

3. Descriure la periodicitat o freqüència amb què es fan les operacions.

QUAN NETEGEM I DESINFECTEM?

Exemples:

- Després de cada jornada de treball.
- Un cop per setmana.
- Després de l'ús.
- Abans de ser utilitzats, etc.



4. Identificar les persones responsables de netejar i desinfectar.

QUI FA LA NETEJA I DESINFECCIÓ?

En determinats establiments, sobretot si la responsabilitat de la neteja recau sobre diversos operaris, és necessari identificar el personal responsable de dur a terme les operacions de neteja i desinfecció, i aquest personal ha d'estar format per aplicar els diversos procediments amb eficàcia i seguretat.

Es recomana agrupar tots els punts anteriors en programes o fitxes de neteja i desinfecció, que han d'estar redactats en un llenguatge entenedor per tal de garantir que es facin correctament les tasques de neteja i desinfecció.

[ANNEXOS 1 i 2]

La selecció dels programes de neteja i desinfecció més o menys complexos s'ha d'ajustar en funció de diversos paràmetres (tipus d'aliments i probabilitat de contaminació per contacte amb superfícies, tipus de brutícia, materials que cal netejar, freqüències d'ús dels equips i estris, etc.) i en molts casos pot ser necessari l'assessorament d'un expert.

B. PROCEDIMENTS DE COMPROVACIÓ:

Les activitats de comprovació serveixen per assegurar que les accions descrites anteriorment s'efectuen segons el que està establert i que són eficaces, a fi de garantir que les instal·lacions, els equips i els estris estiguin nets

i desinfectats i no comportin una font de contaminació dels aliments. Aquesta comprovació ha d'incloure els punts següents:

1. Establir què comprovarem.

QUÈ ES COMPROVA?

Exemples:

- Que les tasques de neteja i desinfecció es duen a terme amb la freqüència i amb el procediment establerts.
- El resultat de les operacions de neteja.
- El resultat de les operacions de desinfecció.

2. Descriure els mètodes de comprovació utilitzats.

COM ES COMPROVA?

Exemples:

- Controls visuals de les diverses operacions de neteja i dels resultats.
- Controls microbiològics (tot i que els resultats s'obtenen diversos dies després del control, és un mètode eficaç per valorar el grau de desinfecció).
- Mètodes colorimètrics.

3. Descriure el lloc o la ubicació on es fa la comprovació.

ON ES COMPROVA?

4. Establir amb quina freqüència es comprova.

QUAN ES COMPROVA?



Cada establiment és responsable d'establir una freqüència de comprovacions adequada a l'ús de la instal·lació, de l'equipament o de l'utilatge i proporcional al risc associat a l'activitat que es duu a terme.

5. Designar els responsables de dur a terme les comprovacions.

QUI COMPROVA?

C. MESURES CORRECTORES:

Són les mesures que cal adoptar en cas d'observar que els resultats de les activitats de comprovació no són satisfactoris.

Exemples:

- Tornar a repetir els procediments de neteja i desinfecció.
- Canviar de productes o de procediments.

REGISTRES

Cada establiment ha de definir el sistema que utilitza per registrar les comprovacions efectuades, els resultats d'aquestes comprovacions, les incidències i les mesures correctores que calgui adoptar en cada cas.

Tant els procediments de comprovació com els sistemes de registres adoptats per un establiment s'han d'ajustar i han de ser proporcionals a les característiques de les instal·lacions i dels equips, així com al risc sanitari associat a l'activitat que s'hi desenvolupa.



DOCUMENT RESUM:

Pla de **neteja i desinfecció**

PROGRAMA:

Ha de descriure detalladament la informació següent:

1. Superfícies, equipaments i estris que es netegen i es desinfecten.
2. Etapes o fases en què es fa la neteja i la desinfecció (inclosos els productes, els mètodes i els materials emprats).
3. Freqüència amb què es fan les operacions.
4. Persones responsables de netejar i desinfectar.
5. Activitats de comprovació per constatar que el programa de neteja i desinfecció es duu a terme eficaçment: què, com i on comprovem, freqüència, persona responsable i registres derivats.
6. Mesures correctores previstes en cas de constatar incidències.

REGISTRES:

Han de deixar constància de les activitats de comprovació, i la seva complexitat s'ha d'ajustar i ha de ser proporcional a les característiques de l'establiment i al risc sanitari associat a la mateixa activitat.

S'han de conservar com a mínim durant un any.

Un establiment de baix risc tan sols ha de disposar del programa de neteja i desinfecció.

**ANNEX 1:****EXEMPLE DE PROGRAMA DE NETEJA I DESINFECCIÓ AMB QUADRE**

ZONA, EQUIP, ESTRI	MÈTODE				PROCEDIMENT	FREQUÈNCIA	RESPONSABLE
	DETERGENT		DESINFECTANT				
	Nom	Dosi	Nom	Dosi			
Superfície de treball	Abc	(1)	Abc	(1)	Un cop endreçada la taula, apliqueu un únic producte amb acció detergent i desinfectant amb una baieta. Deixeu-lo actuar 5 minuts i esbandiu-lo amb aigua abundant	Després de cada ús	JC
Terra de la cuina	Dfg	2/taps galleda	Dfg	2/taps galleda	Després d'escombrar, apliqueu el producte amb el pal de fregar. Esbandiu-lo amb aigua calenta després de 15 minuts	Diari	JC
Terra del magatzem	Dfg	1/tap galleda	Dfg	1/tap galleda	Després d'escombrar, apliqueu el producte amb el pal de fregar. No és necessari esbandir	2 cops per setmana	EA
Tallants	Maq.	Autom.	Aigua calenta		Rentaplats	Després de cada ús	EA
Terra del magatzem	Abc	(1)	Bzc	(1)	Apliqueu el detergent amb un fregall. Després esbandiu-lo amb aigua calenta, apliqueu-hi desinfectant amb una baieta. Esbandiu-lo amb aigua abundant després de 5 minuts	Després de cada ús	EA

1: Segons les instruccions de l'etiquetatge



ANNEX 2:

EXEMPLE DE PROGRAMA DE NETEJA I DESINFECCIÓ AMB FITXES

Zona: Cuina **Element que cal netejar:** superfícies que no entrin en contacte amb aliments

Productes: Abc (detergent o detergent-desinfectant)
Dosi: en un polvoritzador feu una dilució de 10 ml de producte en 1 litre d'aigua

Freqüència: - **Terra:** 1 cop al dia i quan escaigui
- **Parets, armaris, estants:** 1 cop a la setmana

Procediment en 4 etapes: feu servir un producte de neteja (detergent) o un agent mixt (detergent-desinfectant)

1. **PRERENTAT:** Retireu i endreceu la zona que s'ha de netejar, desmunteu o moveu els equips que ho requereixin, protegiu les zones de risc o perilloses (quadres elèctrics, etc) i elimineu les restes més grosses
2. **NETEJA-DESINFECCIÓ:** Apliqueu el producte mitjançant polvoritzador i deixeu-lo actuar 10 minuts
3. **ESBANDIDA:** Elimineu la brutícia que s'ha dissolt i les restes de detergent o detergent-desinfectant utilitzat mitjançant l'aplicació d'aigua
4. **ASSECAMENT:** Deixeu assecar les superfícies netejades a temperatura ambient menys en estants i els armaris, on s'ha d'utilitzar paper de cel·lulosa



Zona: Cuina

Element que cal netejar: superfícies que entrin en contacte amb aliments

Productes: Dfg (detergent)

Dosi: 2 taps del dosificador per cada 5 litres d'aigua

Bzc (desinfectant)

Dosi: en una botella de polvorització feu una dilució de 5 ml de producte en 1 litre d'aigua

Freqüència: - **Taules:** 2 cops al dia

- **Tallants:** després de cada ús

- **Màquina de tallar embotits:** després de cada ús

Procediment en 6 etapes: ús d'un producte de neteja i d'un agent desinfectant per separat

1. **PRERENTAT:** Retireu i ordeneu la zona que s'ha de netejar, desmunteu els equips que ho requereixin, protegiu les zones de risc o perilloses (quadres elèctrics, etc.) i elimineu les restes més grosses.
2. **NETEJA:** Apliqueu el detergent (Dfg). Un cop s'ha aplicat el producte, deixeu-lo actuar durant 5 minuts.
3. **ESBANDIDA INTERMÈDIA:** Elimineu la brutícia que s'ha dissolt i les restes de detergent utilitzat, mitjançant l'aplicació d'aigua.
4. **DESINFECCIÓ:** Apliqueu el desinfectant mitjançant polvorització. Un cop s'ha aplicat el producte, deixeu que actui durant 10 minuts.
5. **ESBANDIDA FINAL:** Elimineu les restes de desinfectant utilitzat mitjançant l'aplicació d'aigua.
6. **ASSECAMENT:** Deixeu assecar les superfícies netejades a temperatura ambient menys en el cas dels equips, on s'ha d'utilitzar el paper de cel·lulosa.



NOTES





Pla de control de proveïdors

PER A QUÈ SERVEIX?

Serveix per evitar que les matèries primeres i els aliments dels quals es proveeixi el nostre establiment comportin un perill per a la seguretat alimentària.

Hem de ser rigorosos a l'hora de verificar les condicions dels productes subministrats pels nostres proveïdors, atès que un cop els acceptem en serem els nous responsables.



PROGRAMA DE CONTROL DE PROVEÏDORS

A. ASPECTES QUE S'HAN DE TENIR EN COMPTE I QUE CAL DESCRIBRE:

1. S'han d'identificar en una llista actualitzada els proveïdors, i detallar:

QUINS SÓN ELS NOSTRES PROVEÏDORS?

- Dades identificatives (nom, adreça, telèfon/s, adreça electrònica i fax).
- Número d'inscripció en el Registre Sanitari i/o altres autoritzacions sanitàries.
- Productes que subministra: matèries primeres (carn fresca, productes de la pesca, verdures, etc.), aliments, additius, material d'envasament, etc.

2. Cal descriure els criteris d'acceptació, i detallar com a mínim:

QUINS REQUISITS HAN DE COMPLIR ELS NOSTRES PROVEÏDORS I ELS PRODUCTES QUE ENS SUBMINISTREN?

- Condicions de cada producte o grup de productes: temperatura, aspectes organolèptics (aspecte visual, olor, etc.), condicions d'higiene, integritat dels envasos, etc.
- Dates de caducitat.
- Condicions del transport (higiene, temperatura, etc.).
- Requisits de la documentació: documents d'acompanyament

de cada producte i contingut (albarans, factures, dades de l'empresa, núm. de Registre Sanitari quan escaigui, etc.).

És imprescindible tenir en compte els coneixements científics i tècnics disponibles així com els requisits exigits en la normativa vigent, a fi d'establir uns criteris d'acceptació eficaços.

B. PROCEDIMENTS DE COMPROVACIÓ:

Les activitats de comprovació serveixen per assegurar que els aspectes descrits anteriorment es fan segons el que s'estableix i que són eficaços a fi de garantir que els productes subministrats no comportin cap perill per a la seguretat alimentària. Han d'incloure els punts següents:

1. Cal establir què comprovarem.

QUÈ ES COMPROVA?

Els controls efectuats han d'anar lligats als criteris d'acceptació de cada producte o grup de productes establerts anteriorment.

És preferible que el control s'efectuï sobre els productes que presentin un risc més gran (ex.: carns i peixos).

2. S'han de descriure els mètodes de comprovació utilitzats.

COM ES COMPROVA?

Exemples:

- Controls visuals.



- Contols de temperatura.
- Contols analítics.

3. S'ha de definir el lloc o la ubicació on s'efectua la comprovació.

ON ES COMPROVA?

4. Cal establir amb quina freqüència es comprova.

QUAN ES COMPROVA?

Cada establiment és responsable d'establir una freqüència de comprovació adequada. Aquesta freqüència es pot ajustar en funció del risc associat al producte, l'històric d'incidències del proveïdor, etc.

5. S'ha de designar el/s responsable/s de dur a terme les comprovacions.

QUI COMPROVA?

C. MESURES CORRECTORES:

Són les mesures que cal adoptar en cas que s'observi que els resultats de les activitats de comprovació no són satisfactoris.

Exemples:

- Acceptar el producte en cas d'incidència lleu sempre que no es comprometi la seguretat del producte i manifestar la nostra disconformitat al proveïdor.
- Rebutjar el producte en cas que no s'ajusti als criteris

d'acceptació definits per cada producte o grup de productes.

- Canviar de proveïdor en cas d'incidències reiterades.

REGISTRES

Cada establiment ha de definir el sistema que utilitzarà per registrar les comprovacions efectuades, els resultats d'aquestes comprovacions, les incidències, i les mesures correctores que sigui necessari adoptar en cada cas.

Tant el tipus de sistema implantat com els procediments de comprovació i els sistemes de registres adoptats per un establiment s'han d'ajustar i han de ser proporcionals al risc sanitari associat a l'activitat de l'establiment.



DOCUMENT RESUM:

Pla de **control de proveïdors**

PROGRAMA:

Ha de descriure detalladament la informació següent:

1. Llista de proveïdors actualitzada.
2. Criteris d'acceptació dels productes subministrats:
 - Condicions del producte.
 - Condicions del transport.
 - Dates de caducitat.
 - Requisits de la documentació d'acompanyament comercial.
3. Activitats de comprovació per constatar que el programa de control es du a terme eficaçment: què, com i on comprovem, freqüència, responsable i registres derivats.
4. Mesures correctores previstes en cas de constatar incidències.

REGISTRES:

Han de deixar constància de les activitats de comprovació, i la seva complexitat s'ha d'ajustar i ser proporcional a les característiques dels productes i al risc sanitari associat a la mateixa activitat.

S'han de conservar com a mínim durant un any.

Els establiments de baix risc no cal que registrin totes les activitats de comprovació efectuades i tan sols hauran d'indicar la conformitat dels productes que els subministren en les mateixes factures o albarans.



NOTES





Pla de traçabilitat

PER A QUÈ SERVEIX?

Serveix per disposar d'un sistema que ens permeti, en cas de detectar una incidència sanitària, localitzar un producte insegur de forma ràpida, evitar que es comercialitzi o retirar-lo del mercat en cas que s'hagi comercialitzat.

Per elaborar aquest pla cal conèixer els conceptes següents:

- **Traçabilitat cap endarrere:** permet identificar d'on provenen els aliments o les matèries primeres que proveeixen l'establiment (data, quantitat, proveïdor).
- **Traçabilitat interna:** permet relacionar els aliments o les matèries primeres amb els processos que se'ls aplica (pasteurització, congelació, fraccionament, cocció, divisió de palets, etc.).
- **Traçabilitat cap endavant:** permet identificar a qui s'expedeixen els aliments que surten del nostre establiment (data, quantitat i a qui se subministra l'aliment).

Els productes poden ser traçats:

- **Individualment:** és el sistema més eficaç, però poques vegades és possible (aquest sistema s'utilitza en animals de l'espècie bovina).
- **Per lots:** és el sistema més comú; està constituït pel conjunt d'unitats d'un aliment produït, fabricat o envasat en circumstàncies pràcticament idèntiques.





PROGRAMA DE TRAÇABILITAT

A. ASPECTES QUE S'HAN DE TENIR EN COMPTE I QUE CAL DESCRIBRE:

1. S'ha de descriure el sistema d'identificació dels aliments subministrats.

COM IDENTIFIQUEM ELS ALIMENTS SUBMINISTRATS?

Cal descriure el sistema que utilitzarem per establir la relació entre les dades d'origen i la identificació fixada al nostre establiment. Aquesta identificació ha de permetre conèixer les dades d'origen: el proveïdor, la data d'entrada, la quantitat i la identificació dels aliments (marca, lot, etc.).

Exemples:

- Guardant els albarans dels proveïdors.
- Respectant el núm. de lot original.
- Establint una nova identificació.

Aquest punt pot quedar inclòs en el registre d'entrada d'aliments subministrats del pla de control de proveïdors.

2. Cal descriure el sistema d'identificació de productes intermedis i dels productes finals, detallant:

COM IDENTIFIQUEM ELS PRODUCTES INTERMEDIIS I ELS

PRODUCTES FINALS PER ESTABLIR UNA RELACIÓ ENTRE LES MATÈRIES PRIMERES, LES DADES DE PRODUCCIÓ I ELS PRODUCTES FINALS?

- Dades de producció, si escau (dates, tractament, quantitats produïdes).
- Els proveïdors
- Les dates d'entrada: les quantitats de les matèries primeres, els ingredients, etc.

3. S'ha de descriure el sistema d'identificació a l'expedició dels aliments.

Com identificarem els aliments en el moment d'expedir-los per establir una relació amb els destinataris?

Aquest sistema ha de garantir la relació entre els lots o les partides d'aliments i els destinataris.

Exemples:

- Albarans, factures.
- Registres.

B. PROCEDIMENTS DE COMPROVACIÓ:

Les activitats de comprovació serveixen per assegurar que les accions descrites anteriorment es fan segons el que està establert i que són eficaces, a fi de garantir que el sistema de traçabilitat funciona correctament. Han d'incloure els punts següents:



1. Cal establir el que comprovarem.

QUÈ ES COMPROVA?

Es comprovarà el funcionament i l'aplicació dels sistemes d'identificació de les matèries primeres, els productes intermedis i els productes finals.

2. S'han de descriure els mètodes de comprovació utilitzats.

COM ES COMPROVA?

Exemples:

- Contols visuals.
- Revisió documental dels registres.
- Proves de traçabilitat:
 - A partir d'un producte escollit a l'atzar hem de ser capaços d'identificar-ne el proveïdor o les matèries primeres amb les quals s'ha elaborat (traçabilitat cap endarrere i interna).
 - A partir de la documentació d'una matèria primera o d'un producte escollit a l'atzar hem de ser capaços d'identificar el producte del qual han format part i la seva destinació (traçabilitat interna i cap endavant).

3. Cal definir el lloc o la ubicació on es fa la comprovació.

ON ES COMPROVA?

4. S'ha d'establir amb quina freqüència es comprova.

QUAN ES COMPROVA?

Cada establiment és responsable d'establir una freqüència

de comprovacions adequada en funció de la seva activitat.

5. Cal designar el/s responsable/s o de dur a terme les comprovacions.

QUI COMPROVA?

C. MESURES CORRECTORES:

Són les mesures que cal adoptar en cas d'observar que els resultats de les activitats de comprovació no són satisfactoris.

Si el nostre sistema de traçabilitat no és efectiu s'haurà de detectar en quin punt de la cadena falla i corregir-lo.

REGISTRES

Cada establiment ha de definir el sistema que utilitzarà per registrar les comprovacions realitzades, els resultats d'aquestes comprovacions, les incidències i les mesures correctores que s'hagin d'adoptar en cada cas.

Els registres poden ser exclusius del sistema de traçabilitat o poden formar part d'un altre pla de control o procediment específic.

El tipus de sistema implantat, els procediments de comprovació i els sistemes de registres adoptats per un establiment s'han d'ajustar i han de ser proporcionals al risc sanitari associat a l'activitat de l'establiment.



DOCUMENT RESUM:

Pla de **traçabilitat**

PROGRAMA:

Ha de descriure detalladament la informació següent:

1. Sistema d'identificació dels aliments subministrats (traçabilitat cap endarrere).
2. Sistema d'identificació de productes intermedis i dels productes finals (traçabilitat interna).
3. Sistema d'identificació en l'expedició dels aliments (traçabilitat cap endavant).
4. Activitats de comprovació per constatar que el programa de traçabilitat és eficaç: què comprovem, com ho comprovem i on ho comprovem, la freqüència de comprovació, qui és el responsable de fer-ho i els registres que se'n deriven.
5. Mesures correctores previstes en cas de constatar incidències.

REGISTRES:

Han de deixar constància de les activitats de comprovació, i la seva complexitat s'ha d'ajustar i ha de ser proporcional al risc sanitari associat a l'activitat de l'establiment.

S'han de conservar com a mínim durant un any.

Establiments industrials i d'elaboració artesanal i establiments de venda al major: requeriran una traçabilitat cap endarrere, interna i cap endavant.

Establiments de venda al detall: requeriran una traçabilitat cap endarrere.

Establiments que elaboren productes per ser servits directament al consumidor final (xarcuteries, carnisseries, fleques, pastisseries, restauració comercial i social): requeriran una traçabilitat cap endarrere i interna. En aquests tipus d'establiments, per assolir els objectius d'aquest pla n'hi ha prou amb un pla de control de proveïdors adequat, juntament amb una gestió d'estocs, de factures i d'albarans correctes, i una identificació adequada dels productes utilitzats.



NOTES



NOTES

<hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>	<hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>
---	---

Autors:

Josep Caubet Bringué

Josep Magallon Duran

Rafel Vergara Arauz

Edita: **Govern d'Andorra**

Disseny: **Jecom Disseny**

Impremta: **Gràfiques Andorranes**

ISBN: **978-99920-0-678-8**

Diposit Legal: **AND.462-2013**

Col·labora:



Per a més informació:

Av. Príncep Benlloch, 30, 4t pis
AD500 Andorra la Vella
Tel. 860 345
a/e: salut@govern.ad
www.salut.ad



Govern d'Andorra