



Ajuntament de
SANT ANDREU DE LLAVANERES
Sanitat

GUIA DE SUPORT PER A ESTABLIMENTS DE COMERÇ MINORISTA D'ALIMENTACIÓ: SIMPLIFICACIÓ DE PREREQUISITS

Abril 2012

INTRODUCCIÓ

Totes les empreses i establiments del sector alimentari han de garantir la innocuïtat dels productes que elaboren i subministren, segons la normativa vigent teniu la responsabilitat de comercialitzar productes sense perill per a la salut de les persones consumidores.

Amb aquesta guia es pretén facilitar als titulars d'establiments dedicats a l'elaboració, venda i servei de productes alimentaris, una eina àgil i flexible per poder elaborar i aplicar els prerequisits i així garantir la seguretat dels aliments i el compliment de la normativa sanitària.

Recordeu que els prerequisits són les condicions i pràctiques higièniques necessàries per poder treballar correctament i una de les mesures més eficaces tant per protegir el consumidor final de les toxiinfeccions alimentàries, com per protegir als titulars d'establiments alimentaris de responsabilitats legals davant de situacions de risc per a la salut de la població.

La guia disposa d'unes **fitxes descriptives** que s'han d'omplir només un cop en redactar cada pla i unes **fitxes de registre**, per omplir amb els resultats dels autocontrols, en la freqüència que hi consta.

Els prerequisits han de ser específics i adaptats a cada establiment, d'acord amb les seves activitats i/o processos específics. S'han d'anar actualitzant quan hi hagi canvis en l'establiment, en els productes i/o en els processos productius.

Esperem que amb els documents i la informació que facilita aquesta guia us sigui més fàcil continuar fent bé la vostra feina i complir alhora la normativa vigent.

.

1. PLA DE CONTROL DE L'AIGUA

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.

SI EL SUBMINISTRAMENT ES FA AMB AIGUA DE LA XARXA I NO ES DISPOSEN D'INSTAL·LACIONS INTERMÈDIES, NOMÉS CAL QUE DISPOSEU DEL JUSTIFICANT O CONTRACTE DE SUBMINISTRAMENT.

NOMÉS SI TENIU INSTAL·LACIONS INTERMÈDIES D'EMMAGATZEMATGE (DIPÒSITS, CISTERNES) O DE TRACTAMENT (SISTEMES DE FILTRACIÓ, CLORACIÓ), O EN CAS DE SUBMINISTRAMENT PER AIGUA DE CAPTACIÓ PRÒPIA, HEU DE SEGUIR LES SEGÜENTS INSTRUCCIONS:

- Descriure els usos de l'aigua, les fonts de subministrament i les instal·lacions.
- Fer un esquema de les instal·lacions, enumerant les aixetes.
- Anotar les operacions de manteniment, neteja i desinfecció de les instal·lacions dipòsits, i els equips de tractament.
- Controlar els nivells de clor residual lliure a l'aigua:
Setmanalment en cas d'utilització d'aigua de xarxa amb instal·lacions intermèdies i **diari** si s'utilitza aigua de pou.
De manera rotativa a totes les aixetes de l'establiment.
Ha d'estar entre 0,2-1mg/L (recomanat 0,2 – 0,6mg/L).
- Cal anotar el resultat obtingut, les incidències i mesures correctores en el full de Registre de control.
- En cas de **subministrament per aigua de captació pròpia, pou, caldrà realitzar una Anàlisi completa** (paràmetres microbiològics, químics i indicadors de la qualitat de l'aigua) de l'aigua cada tres anys i un **Anàlisi de control** anual dels paràmetres bàsics establerts a la normativa

FITXA DESCRIPTIVA DEL CONTROL DE L'AIGUA

Usos de l'aigua: ☐ Per beure / cuinar ☐ Neteja d'instal·lacions, estris i equips
☐ Higiene personal ☐ Elaboració de gel
☐ Altres: _____

Origen de l'aigua: ☐ Xarxa pública
☐ Captació pròpia
☐ Pou ☐ Mina ☐ Font ☐ Cisterna mòbil

Instal·lacions intermèdies: ☐ Dipòsits
☐ Descalcificador de la xarxa general
☐ Descalcificador directe d'equips (cafetera, rentavaixelles)
☐ Cloració
☐ Osmosis ☐ Altres sistemes de filtració

Esquema de les instal·lacions: dipòsits, punt/s d'entrada de l'aigua, punt/s de tractament, punt/s de sortida de l'aigua.

REGISTRE DE CONTROL DE CLOR (CLOR LLIURE RESIDUAL)

[illegible]

Setmanalment en cas d'utilització d'aigua de xarxa amb instal·lacions intermèdies i **diari** si s'utilitza aigua de pou.

2. PLA DE NETEJA I DESINFECCIÓ

Per què cal un control de la neteja i la desinfecció?

La neteja i la posterior desinfecció eliminen o redueixen al mínim els microorganismes que poden contaminar els aliments.

Què cal fer?

- Document descriptiu dels elements que s'han de netejar, dels productes utilitzats i de les dosis, de la freqüència de les actuacions i del procés de neteja (Eliminar les restes grosseres de brutícia, aplicar el detergent amb un fregall, dissoldre el producte en aigua, aplicar el desinfectant i deixar-lo actuar uns minuts, esbandir amb aigua i assecar amb cel·lulosa..).

Cal fer una fitxa per cada zona (cuina, magatzem, obrador, zona públic, lavabo, cambres frigorífiques, menjador...).

- Comprovar la neteja i el funcionament de les instal·lacions, equips i estris **a diari**.
- Anotar el resultat obtingut, les incidències i mesures correctores en el full de Registre de control.
- Cal Conservar l'etiqueta o fitxa tècnica dels productes de neteja.
- En el cas d'activitats de manteniment, es poden aportar les factures.

FITXA DESCRIPTIVA DEL PROGRAMA DE NETEJA I DESINFECCIÓ

ZONA:

SUPERFÍCIES ELEMENTS A NETEJAR (1)	PRODUCTE/ MARCA/ DOSIFICACIÓ	FREQÜÈNCIA	PROCÉS DE NETEJA	RESPONSABLE
		☐ Després de cada ús ☐ Diari ☐ Setmanalment ☐ Mensualment ☐ Altres:		
		☐ Després de cada ús ☐ Diari ☐ Setmanalment ☐ Mensualment ☐ Altres:		
		☐ Després de cada ús ☐ Diari ☐ Setmanalment ☐ Mensualment ☐ Altres:		
		☐ Després de cada ús ☐ Diari ☐ Setmanalment ☐ Mensualment ☐ Altres:		
		☐ Després de cada ús ☐ Diari ☐ Setmanalment ☐ Mensualment ☐ Altres:		
		☐ Després de cada ús ☐ Diari ☐ Setmanalment ☐ Mensualment ☐ Altres:		
		☐ Després de cada ús ☐ Diari ☐ Setmanalment ☐ Mensualment ☐ Altres:		
		☐ Després de cada ús ☐ Diari ☐ Setmanalment ☐ Mensualment ☐ Altres:		
		☐ Després de cada ús ☐ Diari ☐ Setmanalment ☐ Mensualment ☐ Altres:		

1- Identifiquen tota la maquinària, estris, superfícies i àrees que s'han de netejar i desinfectar (terra, parets, superfícies, sostres, llums, portes, finestres, mosquiteres, forns, fogons, planxes, campanes extractores, cubells de brossa....).

REGISTRE DEL CONTROL DE NETEJA I DESINFECCIÓ

DATA	Zona:		Zona:		Zona:		Zona:		Zona:		SIGNATURA RESPONSABLE	INCIDÈNCIA DETECTADA	MESURA CORRECTORA
	C	I	C	I	C	I	C	I	C	I			

C = correcte; I = incorrecte.

3. PLA DE CONTROL DE PLAGUES I ALTRES ANIMALS INDESITJABLES

Per què cal un control de plagues?

L'objectiu serà evitar la presència de plagues al nostre establiment (insectes, rosegadors...) que puguin deteriorar o contaminar els productes.

Què cal fer?

- Document descriptiu de les mesures higièniques que evitin l'aparició i la proliferació de plagues, i de les mesures (barreres) per evitar l'entrada.
- Esquema de les instal·lacions amb la ubicació de les barreres físiques, mecàniques i biològiques.
- Control visual **diari** de l'estat de neteja, manteniment dels locals i de la integritat de les barreres físiques.
- Anotar el resultat obtingut, les incidències i mesures correctores en el full de Registre de control.

Davant qualsevol signe d'infestació o presència d'animals cal contractar aquest servei a una empresa acreditada inclosa al Registre oficial d'establiments i serveis plaguicides.

S'ha de guardar el contracte i els certificats de les actuacions realitzades per l'empresa.

FITXA DESCRIPTIVA DEL PROGRAMA DE PLAGUES

ACTUACIONS PREVENTIVES (indiqueu les que compliu regularment)

MESURES HIGIÈNIQUES DIÀRIES	Aliments: tots tapats i protegits.	
	Deixalles: cubells tapats, abocament diari i neteja diària dels cubells.	
	Evitar l'acumulació d'objectes en desús a les instal·lacions.	
	Control dels indicis (envasos rosegats o aliments vessats, femtes, etc.).	
	Seguiment del Pla de Neteja i Desinfecció.	
MESURES PER EVITAR L'ENTRADA: BARRERES FÍSQUES	Parets: absència d'esquerdes, uniformitat d'enrajolat.	
	Uniformitat del sostre, absència de forats i esquerdes.	
	Tancament complet de finestres externes / Teles mosquiteres.	
	Desguassos, sifons i reixes netes i amb bona evacuació.	
	Dispositius mecànics: esquers, trampes	
	Dispositius físics: aparells de llum ultraviolada, làmina adhesiva	

Esquema de les instal·lacions: localització de les barreres físiques, mecàniques i biològiques.

REGISTRE DEL CONTROL DE PLAGUES

DATA	Mosquiteres		Tapes/ Desguàs		Tancament Portes i finestres		Esquerdes I forats		Dispositius		SIGNATURA RESPONSABLE	INCIDÈNCIA DETECTADA	MESURA CORRECTORA
	C	I	C	I	C	I	C	I	C	I			

C = correcte; I = incorrecte.

4. PLA DE FORMACIÓ I CAPACITACIÓ DEL PERSONAL EN SEGURETAT ALIMENTÀRIA.

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.

Continguts de la formació:

Pràctiques generals d'higiene alimentària

Altres de complementaris: sistemes d'autocontrols, codi de bones pràctiques, Requisits sanitaris normatius de les activitats realitzades...

Què cal fer?

Es tracta guardar una còpia a l'establiment de tots els certificats de la formació en temes de seguretat alimentària de tot el personal que treballa a l'establiment així com dels continguts de la formació i les hores impartides.

5. PLA DE CONTROL DE PROVEÏDORS, TRAÇABILITAT

Per què cal un control dels 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.

Què cal fer?

- Relació de proveïdors autoritzats.
- Descripció de les condicions de recepció/expedició: Etiquetatge, estat dels aliments i temperatura d'emmagatzematge i recepció. **Annex 1**
- Control de la recepció de mercaderies.
- Anotar el resultat obtingut, les incidències i mesures correctores en el full de Registre de control.
- Arxivar l'albarà i la factura.

Manteniment de registres:

Albarans d'entrada o factures amb control de recepció anotat (de 6 mesos a 1 any)

Albarans de sortida, quan se subministri a un altre establiment.

FITXA DESCRIPTIVA DEL CONTROL DE PROVEÏDORS

LLISTAT DE PROVEÏDORS HOMOLOGATS		
NOM	PRODUCTES SUBMINISTRATS	PERMÍS SANITARI

Si es realitza la compra directament al productor primari, en l'albarà ha de constar com a mínim la identificació del producte, la quantitat, el nom del proveïdor i la data.

REGISTRE DEL CONTROL DE RECEPCIÓ DE MERCADERIES

Data i hora	Proveïdor	Productes	Quant / Unitat	Núm. lot	T°C	Caducitat o consum preferent	Etiqu. C / I	Estat C / I	Incidències	Mesures correctores

C = correcte; I = incorrecte.

5. PLA DE CONTROL D'AL·LÈRGENS

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.

A qualsevol establiment de restauració i de menjars per emportar-se, heu de poder informar al client que ho demani, en tot moment i amb seguretat, de la presència d'un determinat al·lèrgen en un producte o plat servit.

Què cal fer?

- Mantenir l'etiqueta i la informació sobre ingredients al·lèrgens de productes oberts, i evitar la contaminació encreuada en les manipulacions realitzades.

NOMÉS ELS ESTABLIMENTS QUE ELABORIN (RESTAURANTS, MENJARS PREPARATS, CANSALADERIES, XARCUTERIES, FORNS I PASTISSERIES...) I ENVASIN PRODUCTES CAL:

- Disposar d'una relació de fitxes per cada producte que elabora en que es detallin tots els ingredients, vigilant els ingredients compostos que poden contenir al·lèrgens ocults fins i tot com a traça.
- En cas d'envasar productes cal posar una etiquetes amb identificació completa i comprensible dels ingredients al·lèrgens, així com les possibles traces d'al·lèrgens.

Llista d'al·lèrgens de declaració obligatòria a les etiquetes. La podeu trobar a l'annex 2 i a la web de l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària:

<http://gencat.cat/salut/acsa/html/ca/dir2990/doc3850.html>

Nota: les proteïnes al·lèrgenes 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.

FITXA TÈCNICA D'ALIMENTS ELABORATS

Producte / plat:	
Ingredients (incloent-hi espècies, condiments i additius)	1. _____ 2. _____ 3. _____ 4. _____ 5. _____ 6. _____ 7. _____ 8. _____ 9. _____ 10. _____
Al·lèrgens	Conté: Pot tenir traces:
Procediment d'elaboració:	

6. PLA DE CONTROL DE TEMPERATURES

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.

Totes les neveres, cambres, congeladors, expositors... han de disposar de termòmetres visibles.

Què cal fer?

- Relació i descripció dels aparells refrigeradors i congeladors existents, indicant per a cadascun la temperatura màxima que se'ls permetrà assolir, el tipus d'aliments que hi solen conservar i el lloc on es troba el termòmetre.
- Relació i descripció dels aparells calòrics (equips de conservació d'aliments en calent, > 65° C).
- Relació d'equips i aparells que requereixin manteniment (fitxa tècnica o bé factura de compra i manual d'instruccions).
- Registre diari de temperatures
- Cal conservar les factures de manteniment i reparacions.

REGISTRE DE CONTROL DE TEMPERATURES

DIA	Cambres °C màx. °C mín.	Congeladors °C màx. °C mín.	Neveres °C màx. °C mín.	Expositors °C màx. °C mín.	SIGNATURA RESPONSABLE	INCIDÈNCIA DETECTADA	MESURA CORRECTORA
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							
11							
12							
13							
14							
15							
16							
17							
18							
19							
20							
21							
22							
23							
24							
25							
26							
27							
28							
29							
30							
31							

ANNEX 1.

ETIQUETATGE:

L'etiqueta ha de contenir:

- Llista d'ingredients, incloent els additius i els al·lèrgens i quantitat (%)
- Quantitat neta en volum o pes
- Data caducitat o consum preferent
- Condicions especials de conservació i/o utilització
- Identificació de l'empresa
- Número de lot

Etiquetatge de productes congelats:

- Preferiblement no es treu de l'envàs original i, per tant, no cal fer res; la traçabilitat l'obtindrien de l'etiquetatge.
- Si el producte es guarda en unitats més petites, cal relacionar l'etiqueta original en tots els envasos. Aquest pas es pot fer de moltes maneres. Una possibilitat és marcar totes les subunitats amb el número de lot i data de caducitat.
- En el cas que es congeli un producte fresc, es conservarà sempre l'etiqueta d'origen i s'hi afegirà la data de congelació.

CONDICIONS MATÈRIES PRIMERES A COMPROVAR EN EL MOMENT DE LA RECEPCIÓ

CARNS	• Comprovar segells i documentació • Aspecte sucós, sense coloracions anormals • Brillantor al tall, sense olors desagradables
PEIX	• Cobert de gel • Absència de paràsits • Consistència ferma, escates adherides a la pell • Brànquies de color viu, ulls brillants
MOL·LUSCS BIVALVES I CRUSTACIS	• Han d'arribar sempre en envasos tancats i segellats, i amb la marca sanitària • Vius en el moment de compra • Cal guardar la marca sanitària o l'albarà de compra un mínim de seixanta dies
FRUITES I VERDURES	• Absència de brutícia, putrefaccions • Grau de maduració adequat • Lliure de paràsits
OUS	• Closques intactes i netes • Marcatge de traçabilitat
LLAUNES	• Sense bonys, rovellades o pèrdua de hermeticitat
CONGELATS	• Sense signes de descongelació parcial, estovament o un excés de gel
TRANSPORT	• Condicions higièniques del vehicle i tipus • Absència de productes al terra • Absència de productes incompatibles amb la mercaderia (productes de neteja, brosses...) • Estiba correcta dels aliments • Vehicle adequat a la mercaderia

TEMPERATURES D'EMMAGATZEMATGE DELS PRODUCTES

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	ultracongelats
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 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.).

ANNEX 2.

LLISTA D'AL·LÈRGENS DE DECLARACIÓ OBLIGATÒRIA A LES ETIQUETES:

- Cereals que continguin gluten (és a dir, blat, sègol, ordi, civada, espelta, kamut o les seves varietats híbrides) i productes derivats.
- Crustacis i productes a base de crustacis.
- Ous i productes a base d'ou.
- Peix i productes a base de peix.
- Cacauets i productes a base de cacauets.
- Soja i productes a base de soja.
- Llet i els seus derivats (inclosa la lactosa).
- Fruita seca de clofolla, és a dir, ametlles (*Amygdalus communis* L.), avellanes (*Corylus avellana*), nous (de noguera) (*Juglans regia*), anacards (*Anacardium occidentale*), pacanes [(*Carya illinoensis*) (Wangenh.) K Koch], nous del Brasil (*Bertholletia excelsa*), festucs (*Pistacia vera*), macadàmies i nous d'Austràlia (*Macadamia ternifolia*) i productes derivats.
- Api i productes derivats.
- Mostassa i productes derivats.
- Grans de sèsam i productes a base de grans de sèsam.
- Anhídrid sulfurós i sulfits en concentracions superiors a 10 mg/kg o 10 mg/L expressat com a SO₂.
- Tramussos i productes a base de tramussos.
- Mol·luscs i productes a base de mol·luscs.

L'objectiu de l'etiquetatge d'al·lèrgens és facilitar als consumidors sensibles tota la informació necessària sobre la composició dels productes per prevenir reaccions adverses.