

Guia pràctica d'autocontrols per als establiments de restauració i menjars per emportar

Fitxes descriptives i
registres higiènic-
sanitaris

Guia pràctica d'autocontrols per als establiments de restauració i menjars per emportar

Fitxes descriptives i
registres higiènic-
sanitaris

Autors: ACDHA, S.L.



www.acdha.com
C/Cerignola 7, Baixos 1ª • 08022 Barcelona
Tel.: 93 254 61 15

Col·laboració tècnica:

Mª Dolores Esponera Martín. Cap de la Unitat de Seguretat Alimentària del Servei de Salut Pública. Diputació de Barcelona.

Juan José Garré. Tècnic del servei de Salut Pública. Diputació de Barcelona.

www.diba.cat/salutpublica/default.asp

Marta Miró. Tècnica municipal de Salut de l'Ajuntament de Barberà del Vallès.

www.bdv.cat

Marc Sibina. Tècnic municipal de Salut de l'Ajuntament de Sant Cugat del Vallès.

Lidia Castrillo Casarrubios. Tècnica de Salut de l'Ajuntament de Sant Cugat del Vallès.

www.santcugat.cat

Disseny gràfic: Marta Rourich

© ACDHA, S.L.

1ª Edició: Maig 2011

PRESENTACIÓ

Quines obligacions teniu les persones que treballeu en el sector de la restauració col·lectiva comercial?

Com a manipuladors d'aliments que sou, teniu l'obligació de servir o vendre aliments segurs.

I, per garantir aquesta seguretat sanitària dels productes que serviu, heu de portar a terme una sèrie d'autocontrols sanitaris (com per exemple comprovar la temperatura de les cambres, planificar les tasques de neteja, controlar els processos d'elaboració que realitzeu, etc.).

A més, heu de demostrar al personal inspector que visiti el vostre establiment que teniu implantat un sistema d'autocontrol sanitari que garanteix la innocuïtat i salubritat dels productes alimentaris que serviu o veneu.

De què parla aquesta guia?

De com podeu implantar un sistema d'autocontrol sanitari: us facilita unes fitxes descriptives, unes fitxes informatives i uns registres, amb les corresponents instruccions, per anotar els vostres controls.

En resum, per què us pot ser útil aquesta guia?

1. Us ajudarà a complir la normativa, que us obliga a tenir un sistema d'autocontrol sanitari.
2. Us facilitarà molt la tasca d'implantar i mantenir actualitzat el vostre sistema d'autocontrol sanitari.
3. Podreu donar garanties a la vostra clientela que els vostres productes són segurs, és a dir, que els hi ofereu aliments de bona qualitat higiènica.
4. Pot suposar una oportunitat de millora del vostre negoci, perquè aquesta guia és també una eina per organitzar-vos millor.

Per tot això, esperem que aquesta guia us sigui útil i que, per tant, la feu servir!

COM FER SERVIR AQUESTA GUIA:

La guia que us presentem pretén ser una guia pràctica per aplicar el sistema d'autocontrols en els establiments de restauració i menjars per emportar, per tal d'evitar o reduir els perills de contaminació dels productes elaborats o manipulats, i així, garantir la seguretat i salubritat dels aliments servits o comercialitzats.

El format és de carpeta, per facilitar-vos la fotocòpia dels fulls model i poder-los omplir amb les dades que corresponguin i després arxivar-los.

Els documents es poden diferenciar en:

Fitxes descriptives: són documents perquè els fotocopieu i els ompliu només una vegada (o els modifiqueu en cas necessari). Les zones ombrejades són les que heu de completar amb la informació demanada en cada cas.

Registres: són documents perquè els fotocopieu i els ompliu amb els resultats dels autocontrols, amb la freqüència que indica la instrucció relacionada. Aquests documents els heu de guardar, com a mínim 1 any, i els heu de mostrar a l'autoritat sanitària competent en cas d'inspecció.

Instruccions: són documents amb recomanacions generals o bé específiques de com heu d'omplir tant les fitxes descriptives com les fitxes de registre. Les instruccions queden recollides al darrera de les fitxes descriptives.

Separadors: al final de la guia trobareu uns separadors per arxivar la documentació detallada en cada un d'ells.

ÍNDEX

Dades de l'establiment	7
Fitxa descriptiva i instruccions de control de l'aigua	9
Fitxa descriptiva del programa i instruccions de neteja i desinfecció	11
Fitxa descriptiva del programa i instruccions de control de plagues	13
Fitxa informativa del programa de formació i capacitació del personal	15
Registre (opcional) de control de la formació i capacitació del personal	17
Fitxa descriptiva i instruccions de control de proveïdors	19
Fitxa informativa de control de recepció de matèries primeres	21
Fitxa descriptiva de producte i instruccions de control de la traçabilitat	23
Instruccions de control d'al·lèrgens	25
Registre de control	27
Instruccions de control de temperatures	29
Registre general d'incidències	31
Llistat d'autocomprovació	33
Annex codi de bones pràctiques	35
Legislació, glossari i bibliografia	47
Arxiu de documentació de formació del personal i Arxiu de registres i documentació	separadors

DADES DE L'ESTABLIMENT

Nom de l'establiment:		
Raó Social:	CIF:	
Adreça:		
Municipi:	CP:	
Telèfon:	Fax:	e-mail:
Web:		
Responsable de l'empresa: _____		
Disposa de permisos sanitaris? <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> Sí		
Quins? _____ _____		
Activitat/s Autoritzada/es		
<input type="checkbox"/> Bar cafeteria		
<input type="checkbox"/> Restaurant		
<input type="checkbox"/> Bar Restaurant		
<input type="checkbox"/> Menjars per emportar		
<input type="checkbox"/> Guingueta de platja		
<input type="checkbox"/> Menjar per emportar no sedentari		
<input type="checkbox"/> Altres: (especificar) _____		
Mitjans de transport: <input type="checkbox"/> Propi <input type="checkbox"/> Extern <input type="checkbox"/> Isotèrmic <input type="checkbox"/> Refrigerat		

En cas de tenir serveis externs contractats (nom)

Assessoria d'higiene:	Telèfon:
Neteja i Desinfecció:	Telèfon:
Control de plagues:	Telèfon:
Altres:	Telèfon:



FITXA DESCRIPTIVA DEL CONTROL DE L'AIGUA

Usos de l'aigua: Per beure / cuinar Neteja d'instal·lacions 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 equips (cafetera, rentavaixelles)
 Cloració
 Osmosi Altres sistemes filtració:

Esquema amb els punts d'aigua calenta • i freda •, entrada i punts d'emmagatzematge i de tractament.

• Nivells de clor residual lliure de l'aigua:

- La concentració de clor residual lliure de l'aigua s'ha de trobar entre 0,2 i 1 ppm per ser correcta. Es recomanen valors entre 0,2 i 0,6 ppm de clor residual lliure.
- Si la concentració és inferior a 0,2 ppm, indica que el nivell de clor residual lliure no és suficient per garantir la potabilitat de l'aigua.
- Si la concentració és superior a 1 ppm, indica que hi ha massa clor residual lliure i pot ser un contaminant químic.



INSTRUCCIONS 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, afectant-ne la seguretat.

Si el subministrament es fa amb aigua de xarxa i no hi ha 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:

• QUÈ?

- Descriviu els tractaments que es realitzen a l'establiment: cloració, descalcificació, filtració per osmosi, etc.
- Descriviu les operacions de manteniment i neteja de les instal·lacions i equips de tractament.
- Comproveu els nivells de **clor residual lliure de l'aigua**.

• COM?

Amb un kit colorimètric de control de la concentració de clor de l'aigua:

- Deixeu circular l'aigua freda uns segons.
- Realitzeu la reacció colorimètrica segons les indicacions del *kit* adquirit.
- Anoteu el resultat obtingut en el full de **Registre de control**.

• ON?

De manera rotativa a totes les aixetes de l'establiment.

• QUAN?

Setmanalment si l'aigua prové de la xarxa amb instal·lacions intermèdies d'emmagatzematge i/o de tractament, a diari si prové de captació pròpia.

- **QUI?** Assigneu la persona responsable de realitzar el control.

A més, en cas de subministrament per **aigua de captació pròpia**, caldrà realitzar una anàlisi completa (laboratori) de l'aigua cada 3 anys i una anàlisi de control (laboratori) cada any (excepte els anys d'anàlisi completa).

En cas de resultats fora dels límits establerts, anoteu-ho al **Registre general d'incidències**, així com les mesures correctores portades a terme en cada cas. Si el problema no és de l'establiment, si no de l'empresa subministradora, caldrà que us poseu en contacte amb ella immediatament.



FITXA DESCRIPTIVA DEL PROGRAMA DE NETEJA I DESINFECCIÓ

<input type="checkbox"/> CUINA	<input type="checkbox"/> MAGATZEM	<input type="checkbox"/> SALA/BOTIGA	<input type="checkbox"/> LAVABOS I VESTIDORS	
QUÈ (superfícies, equips i estris)		COM (producte i mètode)	QUAN (freqüència)	QUI (responsable)
		PRODUCTE I MARCA: DOSI/FORMA D'ÚS:		
		PRODUCTE I MARCA: DOSI/FORMA D'ÚS:		
		PRODUCTE I MARCA: DOSI/FORMA D'ÚS:		
		PRODUCTE I MARCA: DOSI/FORMA D'ÚS:		
		PRODUCTE I MARCA: DOSI/FORMA D'ÚS:		
		PRODUCTE I MARCA: DOSI/FORMA D'ÚS:		
		PRODUCTE I MARCA: DOSI/FORMA D'ÚS:		
		PRODUCTE I MARCA: DOSI/FORMA D'ÚS:		
		PRODUCTE I MARCA: DOSI/FORMA D'ÚS:		



INSTRUCCIONS DE NETEJA I DESINFECCIÓ

Per què cal un control de la neteja i desinfecció? La neteja i la posterior desinfecció eliminen o redueixen al mínim els microorganismes que poden contaminar els aliments.

Com omplir la fitxa descriptiva del programa de neteja i desinfecció?

- **QUÈ?** Identifiqueu tota la maquinària, estris, superfícies i àrees que s'han de netejar i desinfectar.
- **COM?** Concreteu amb quin producte de neteja i/o desinfecció es realitza cada tasca i el mètode de neteja emprat. Cal disposar de les fitxes tècniques i de seguretat de tots els productes, per tal de saber com dosificar-los i aplicar-los correctament (temperatura de l'aigua, temps de contacte, necessitat d'esbandir i seguretat d'aplicació). Com a mínim, disposeu sempre de les etiquetes dels productes d'ús domèstic.

Empresa/es subministradora/es dels productes:

- **QUAN?** Indiqueu la freqüència amb que s'efectua la neteja i desinfecció (diària, setmanal, etc.).
- **QUI?** Assigneu la persona responsable de cada tasca.

	QUÈ (zona, equips i estris)	COM (producte i mètode)	QUAN (freqüència)	QUI (responsable)
EXEMPLE	Terra cuina	PRODUCTE/MARCA: <i>desgreixant/Desengras</i> DOSI/FORMA D'ÚS: <i>1 tap/ un cubell</i> <i>Treure les restes sòlides- Fregar amb el producte. Esbandir amb abundant aigua.</i>	<input type="checkbox"/> Després de cada ús <input checked="" type="checkbox"/> Diari <input type="checkbox"/> Setmanalment <input type="checkbox"/> Mensualment <input type="checkbox"/> Altres:	Sr/a: xxxxxxx

Com fer la comprovació de la neteja?

- Al finalitzar el dia o al principi del dia següent feu la comprovació de que les neteges diàries s'han realitzat correctament, i de que tot està preparat per començar a treballar. Anoteu la comprovació a la casella corresponent (neteges diàries) del **Registre de control**.
- Comproveu si les neteges periòdiques previstes s'han realitzat correctament, i anoteu què s'ha netejat a la casella corresponent (neteges periòdiques) del **Registre de control**.
- En cas d'incidències, anoteu-ho al **Registre general d'incidències**, així com les mesures correctores portades a terme.

Rentavaixelles automàtic

Es recomana assolir la temperatura mínima de 82°C durant l'esbandit per tal d'assegurar la desinfecció del material. A més, en cas de no disposar de sistema de descalcificació de l'aigua, cal realitzar periòdicament un tractament amb un producte desincrustant per eliminar els dipòsits de calç a l'interior de l'aparell.

Lloc d'emmagatzematge dels productes, material, i estris de neteja

Netegeu i desinfecteu tot el material després del seu ús i deixeu-lo assecat a l'aire o amb paper de cel·lulosa si s'escau.

Els productes, així com els estris emprats per a la neteja i desinfecció, es guarden en un lloc exclusiu per a aquesta finalitat, totalment aïllat de qualsevol producte alimentari, recipient o material d'envasatge.

Es recomana que els estris de neteja (baietes, mopa, etc.) siguin de microfibra. S'han de diferenciar, amb colors diferents, els estris de neteja (baietes, "fregona", escobres) utilitzats pels lavabos dels de la resta d'instal·lacions, i s'han de guardar separatament per evitar que contactin entre si durant el seu emmagatzematge. Cal tenir cura de la neteja i desinfecció dels estris utilitzats i substituir-los quan estiguin en mal estat.



FITXA DESCRIPTIVA DEL PROGRAMA DE CONTROL 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 físiques	Parets: absència d'esquerdes, uniformitat d'enrajolat.	
	Uniformitat del sostre, absència de forats i esquerdes.	
	Tancament complet de finestres externes / Teles mosquiteres.	
	Tancament complet de portes externes.	
	Desguassos, sifons i reixetes netes i amb bona evacuació.	
	Aparells contra insectes de llum ultraviolada (UV) amb placa adhesiva (entrades i punts poc il·luminats), opcional.	
Revisió mensual de l'estat de les plaques adhesives en cas de tenir-ne i canviar-les quan estiguin plenes o hagin perdut l'adhesivitat.		
Canvi anual dels llums UV, en cas de tenir-ne.		
Mesures per detectar l'indici de plagues: Barreres biològiques	Trampes amb feromones (per detectar la presència d'escarabats), opcional.	
	Esquers amb atraient alimentari (per detectar la presència de rosegadors), opcional.	

- Disposeu d'un esquema de les instal·lacions amb la ubicació de les barreres físiques, mecàniques o biològiques?

Sí No



INSTRUCCIONS DE CONTROL DE PLAGUES

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

• QUÈ I COM?

- Realitzeu un control visual de la neteja i manteniment de les barreres físiques i biològiques (si procedeix).

• QUAN?

- Amb la freqüència suficient (se suggereix trimestral), i anoteu el resultat en el **Registre de control**.

• QUI? Assigneu la persona responsable de realitzar el control.

En cas d'incidència, anoteu-ho al **Registre general d'incidències**, així com les mesures correctores portades a terme.

En cas necessari, contacteu amb una **empresa externa de control de plagues** autoritzada pel Departament de Salut, que haurà de presentar la documentació següent:

- Dades de l'empresa (nom i número d'inscripció en el Registre d'establiments i serveis plaguicides, atorgat pel Departament de Salut).
- Descripció de les mesures aplicades per part de personal qualificat (diagnòstic, tractament i mesures de seguretat), només en cas d'aplicació d'insecticides i/o rodenticides.
- Els carnets d'aplicador del personal que realitza els tractaments.
- Plànol o esquema de situació dels esquers.

Conserveu els informes de l'empresa externa que fa els tractaments de desinsectació i desratització.



FITXA INFORMATIVA DEL PROGRAMA DE FORMACIÓ I CAPACITACIÓ DEL PERSONAL

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

- Cada establiment ha de planificar la formació continuada del seu personal treballador.
- Es recomana que el personal de cuina rebi formació en higiene alimentària cada 2 anys, i el personal de sala / botiga i neteja cada 4 anys.
- Donat que el nivell de risc és diferent, es proposen les següents necessitats formatives per a cada perfil laboral:

LLOC DE TREBALL	NECESSITATS FORMATIVES
Personal de cuina	<ul style="list-style-type: none">- Higiene alimentària bàsica- Codi de bones pràctiques- Sistema d'autocontrol: els prerequisits, guies de bones pràctiques d'higiene, pla d'APPCC- Formacions <i>in situ</i>
Personal de sala o de botiga	<ul style="list-style-type: none">- Higiene alimentària bàsica- Codi de bones pràctiques- Sistema d'autocontrol: els prerequisits, guies de bones pràctiques d'higiene- Formacions <i>in situ</i>
Personal de neteja	<ul style="list-style-type: none">- Higiene alimentària bàsica- Els prerequisits: el Pla de Neteja i Desinfecció

- **Personal de nova incorporació:**

Lliureu al personal de nova incorporació el Codi de Bones Pràctiques (*veure Annex*). Es recomana que en un termini màxim de 3 mesos assisteixin a un curs de formació, o bé hauran d'acreditar que són coneixedors en matèria d'higiene i seguretat alimentària.



INSTRUCCIONS DE CONTROL DE LA FORMACIÓ I CAPACITACIÓ DEL PERSONAL

• QUÈ I COM?

- Per a cada formació realitzada, cal disposar d'un document amb el llistat dels assistents, els continguts del curs, la data de realització i la durada del curs, i les dades de les persones formadores o de l'empresa formadora.
- S'adjunta una fitxa **Registre de formació** que es pot omplir de manera opcional.
- Per saber si el vostre personal adopta unes bones pràctiques d'higiene, teniu a la vostra disposició un **Llistat d'autocomprovació** al final d'aquesta Guia.
- Arxiveu la documentació de les accions formatives realitzades. S'ha d'arxivar de manera ordenada cronològicament, sigui per persona (certificats personals) o general (llistats).
- A l'arxiu de documentació hi heu de guardar els llistats i/o còpia dels certificats personals, el programa de cada formació (continguts, metodologia) i un exemplar de la documentació lliurada als assistents en cada formació.

• QUAN?

- Reviseu anualment que tota la documentació està completa i actualitzada.

• QUI? Assigneu la persona responsable del control de la documentació.



INSTRUCCIONS DE CONTROL DE PROVEÏDORS

Per què cal un control de proveïdors i mantenir la traçabilitat? Per tal de 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 fins a la comercialització.

• QUÈ?

- Heu de disposar de les **dades completes de cada proveïdor**, incloent el seu permís sanitari.
- Heu d'anotar aquestes dades al **Llistat de proveïdors homologats**, junt amb les matèries primeres que subministren en cada cas.
- Per tal d'homologar els vostres proveïdors cal que comproveu que etiqueta correctament els seus productes.

Informació etiqueta completa:

1. Denominació de venda del producte.
2. Llista d'ingredients, ordenats en ordre decreixent segons el seu pes, incloent els additius i els al·lèrgens.
3. Indicació de la quantitat de l'ingredient quan aquest es destaquï a l'etiqueta.
4. Quantitat neta en volum o pes: aliments líquids (L, cL, mL) i sòlids (kg, g).
5. Data de caducitat o durada mínima (consum preferent).
6. Condicions especials de conservació i/o utilització.
7. Forma d'ús (quan sigui necessari).
8. Identificació de l'empresa (nom, adreça, raó social o denominació del fabricant, envasador o venedor).
9. Número de lot.
10. Lloc d'origen o procedència.
11. Identificació o marca sanitària (per carns i productes carnis, làctics, ous, mol·luscs bivalves).
12. Tipus d'envasatge (atmosfera protectora) si s'escau.

• COM?

- Sol·liciteu-los una còpia del permís sanitari corresponent i arxiveu-la a l'apartat de documentació.
- Sol·liciteu a tots els vostres proveïdors de productes processats (no cal pels de vegetals frescos, peix i carns fresques), les fitxes tècniques dels seus productes amb el llistat d'ingredients, les recomanacions de conservació i la declaració d'al·lèrgens.

• QUAN?

- Cada vegada que incorporeu un nou proveïdor, i feu una comprovació anual de l'actualització de les dades.

• QUI? Assigneu la persona responsable del control de la documentació.



FITXA INFORMATIVA DEL CONTROL DE RECEPCIÓ DE MATÈRIES PRIMERES

Característiques organolèptiques	Olor
	Color
	Textura
Temperatura màxima de transport i recepció (refrigerats i congelats)	
Vegetals IV gamma (llestos per consumir)	4 °C
Peix fresc	T ^a fusió del gel 0°C
Productes pesquers congelats	-18 °C
Carns fresques (excepte aus i conill)	7 °C
Aus, conill i caça	4 °C
Carns picades	2 °C
Menuts	3 °C
Preparats de carn (salsitxes, etc.)	De 2 a 7 °C (<i>v. etiqueta</i>)
Carns congelades	-12 °C
Preparats de carn congelats	-18 °C
Embotits cuits	4 °C
Ovoproductes refrigerats (ou líquid, etc.)	4 °C
Derivats làctics	<i>V. etiqueta</i>
Productes de pastisseria, etc.	4 °C
Productes congelats en general	-18 °C
Envàs i etiquetatge	Embalatge i envàs íntegres
	Data de caducitat o de consum preferent amb marge suficient

Criteris de recepció: Acceptat - Devolució

Acceptat: es comprova a la recepció dels productes que es compleixen les instruccions especificades per al control de les mercaderies que entren a l'establiment.

Devolució: si la temperatura del producte supera en més de 3 °C els límits marcats, manca l'etiqueta o la data de caducitat està a punt de complir-se, deficiències organolèptiques, etc.



INSTRUCCIONS DE CONTROL DE RECEPCIÓ DE MATÈRIES PRIMERES

El control en aquesta fase és molt necessari ja que, en acceptar un subministrament, s'assumeix en part la responsabilitat de tots aquells que el van manipular anteriorment. Per això el control s'ha de fer **en el mateix moment de rebre el producte**, per poder-lo rebutjar en cas de no ser correcte.

No només la qualitat de les matèries primeres pot no ser acceptable, sinó que també poden haver estat manipulades o transportades en condicions inadequades, de forma que, en arribar a l'establiment, estiguin en males condicions d'higiene.

• QUÈ I COM?

- En primer lloc, cal establir un **horari de lliuraments** que no coincideixi amb les hores de treball punta de l'establiment. D'aquesta manera, realitzareu una bona inspecció del gènere, i disposareu de prou temps per emmagatzemar-lo en les millors condicions.
- Reviseu i conserveu els **documents de lliurament** de les matèries primeres. Comproveu que inclouen tota la informació necessària per acreditar el seu origen: nom de l'empresa subministradora, data de l'adquisició, quantitat, pes, núm. de lot de cada producte, núm. registre sanitari o marca sanitària (per productes d'origen animal).
- Feu un control de les matèries primeres a la recepció, basada en **l'observació visual i la presa de temperatures**.
- La persona que rep la mercaderia ha de disposar d'un **termòmetre**. Poseu en contacte la sonda entre dos productes si estan envasats o bé punxeu el producte si és a granel, i preneu la T^a. Recordeu que l'heu de rentar i desinfectar amb aigua i detergent desinfectant, o bé amb alcohol o amb una tovallola desinfectant, després de cada utilització.
- Guardeu els aliments refrigerats i congelats el més aviat possible després de la seva recepció, per evitar així el trencament de la cadena de fred.

• QUAN?

-Diàriament, i en cas que hi hagi hagut recepció de matèries primeres, anoteu en el **Registre de control** si aquesta l'heu valorada com a correcta o bé si hi ha hagut alguna incidència, a la casella corresponent. En aquest darrer cas, completeu també el **Registre general d'incidències**.

- **QUI?** Assigneu la persona responsable del control en la recepció.

Controls a realitzar en cas de compra directa a un comerç minorista:

En aquest cas l'establiment es fa responsable del transport higiènic i a temperatura controlada per a aquells aliments que ho requereixin (contenidors isotèrmics, etc.).

En arribar a l'establiment, feu el control de temperatures dels productes transportats, per tal d'assegurar que s'emmagatzemen complint les mateixes condicions que en el cas de ser transportats pels proveïdors homologats.

Seguiu el mateix protocol de control de recepció i completeu els registres corresponents: **Registre de control i Registre general d'incidències** si es dona el cas.



FITXA DESCRIPTIVA DE PRODUCTE

Producte:

INGREDIENTS (incloent-hi espècies, condiments i additius)	QUANTITAT (formulació)
1.	
2.	
3.	
4.	
5.	
6.	
7.	
8.	
9.	
10.	

Declaració d'al·lèrgens:

Conté:

Pot contenir traces de:

Procés d'elaboració:

Producte cuit	Forma de cocció:	Forma de refredament:	
		<input type="checkbox"/> abatedor	<input type="checkbox"/> ambient + cambra
		<input type="checkbox"/> altres: bany de gel, aigua potable corrent (pastes i arrossos ...)	
Producte cru	<input checked="" type="checkbox"/> realitza desinfecció de vegetals?	<input type="checkbox"/> SÍ	<input type="checkbox"/>
	Es congela el peix en cas de servei en cru?	<input type="checkbox"/> SÍ	<input type="checkbox"/> NO
CONSERVACIÓ			
ENVASATGE (menjars preparats per emportar)			
Format envàs:		Unitats / pes per envàs:	



INSTRUCCIONS DE CONTROL DE LA TRAÇABILITAT

Heu de poder saber en tot moment quan i com s'ha processat i servit o venut un producte elaborat, i quines matèries primeres concretes (relacionades amb els seus albarans) heu utilitzat.

• QUÈ I QUAN?

- Arxiveu còpia dels albarans d'entrada de matèries primeres, com a mínim del mes anterior i del mes en curs.
- Sol·liciteu a tots els vostres proveïdors que anotin en els albarans el núm. de lot dels productes subministrats, o com a mínim assegureu-vos de que poden donar-vos aquest núm. de lot en cas de necessitar-ho, a partir de la referència de l'albarà (**traçabilitat cap enrere**).

• COM?

- Procureu realitzar les comandes ajustades a la producció, ja que això permetrà relacionar l'entrada de les matèries primeres amb les elaboracions i serveis realitzats de manera consecutiva. És la **traçabilitat cap endavant**.
- Porteu una bona rotació i control d'estocs (PEPS o FIFO: "El primer en entrar és el primer en sortir"), tant al magatzem sec com a les cambres i/o neveres i congeladors.
- Cal que etiqueteu amb el nom del producte i la data d'elaboració qualsevol producte intermedi o final que guardeu en les unitats de fred.
- Es recomana disposar de la **Fitxa de producte** dels plats que elaboreu, on es detallin els ingredients, quantitats, procés d'elaboració, sistema de conservació i format de servei o de venda (pels establiments de menjars per emportar), la presència d'ingredients o components al·lèrgens i possibles traces d'al·lèrgens.

- **QUI?** Assigneu la persona responsable del control de la traçabilitat.

ESTABLIMENTS DE MENJARS PER EMPORTAR

A més, en el cas dels establiments de menjars per emportar, es recomana que porteu un llistat de producció diària amb els productes elaborats.

Heu de poder identificar els productes intermedis que prepareu i conserveu, per utilitzar en l'ensamblatge o finalització/acabament posterior d'un plat determinat.

Instruccions per dissenyar l'etiqueta (si el producte es ven **envasat** al consumidor):

1. Denominació de venda del producte.
2. Llistat d'ingredients en ordre decreixent segons el seu pes (*incloent-hi els ingredients dels ingredients compostos, els additius, i assegurant la indicació dels ingredients al·lèrgens*).
Indicació de la presència de possibles traces d'al·lèrgens "Pot contenir traces de ..."
3. Indicació de la quantitat (%) de l'ingredient quan aquest es destaquï a l'etiqueta.
4. Quantitat neta en volum o pes: aliments líquids (L, cL, mL) i sòlids (kg, g).
5. Data de caducitat o durada mínima (consum preferent).
6. Condicions especials de conservació i/o utilització.
7. Forma d'ús (quan sigui necessari).
8. Identificació de l'empresa (nom, adreça, raó social).
9. Número de lot.
10. Tipus d'envasatge (atmosfera protectora) si s'escau.



INSTRUCCIONS DE CONTROL D'AL·LÈRGENS

A qualsevol establiment de restauració i de menjars per emportar, 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. En cas de dubte, no el serviu.

• QUÈ?

- Disposeu de fitxes de cada aliment elaborat en que es detallin tots els ingredients, vigilants els ingredients compostos que poden contenir al·lèrgens ocults.
- Llistat d'al·lèrgens de declaració obligatòria a les etiquetes: Veure el web de l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària <http://gencat.cat/salut/acsa/html/ca/dir2990/doc3850.html>
- Llegiu bé les etiquetes de tots els productes envasats que utilitzeu. Un compost al·lèrgen s'hi pot trobar en forma d'ingredient ocult (com a component d'un altre ingredient) o fins i tot com a traça.
- Penseu que els ingredients poden variar si es canvia de proveïdor. Demaneu les fitxes d'aliments processats als proveïdors, amb la declaració d'al·lèrgens en cada cas.
- Manteniu les etiquetes en els envasos oberts (per tal d'evitar confusions).
- Emmagatzemeu els productes especials per a persones al·lèrgiques (si en teniu) protegits i en un lloc a part.
- Netegeu a fons les superfícies de manipulació abans de començar a preparar un nou producte, assecar amb paper.
- Renteu-vos molt bé les mans (i poseu-vos guants nous en cas necessari) abans de començar una nova preparació.
- Feu servir estris i recipients diferents i nets per a cada nova preparació.
- Eviteu fregir / coure els aliments per a persones al·lèrgiques en olis/aigua on s'han cuit d'altres aliments.
- Vigileu pràctiques culinàries de risc en cas d'al·lèrgies: arrebossats (gluten i ou), beixamel (gluten, proteïnes de la llet i intolerància a la lactosa), etc.
- Utilitzeu maquinària neta i sense compartir-la amb cap altre aliment al mateix temps.
- Vigileu el saler, els recipients d'espècies i la sucra, que poden ser un punt de contaminació encreuada.
- Utilitzeu estris diferents per remenar, servir, etc.
- Compte al tallar el pa, tant per les molles com pel ganivet (risc per a les persones celíacues).
- **Etiquetes** dels productes que elaboreu i envaseu: Assegureu-vos de que els ingredients al·lèrgens estan identificats de manera completa i comprensible, així com les possibles traces d'al·lèrgens.

• COM I QUAN?

- Realitzeu un control visual de les etiquetes amb una freqüència suficient. Guardeu un exemple de cada etiqueta dels productes que es venguin envasats.

- **QUI?** Designeu un responsable del control de l'etiquetatge d'al·lèrgens.

REGISTRE DE CONTROL: NETEJA, RECEPCIÓ MATÈRIES PRIMERES, TEMPERATURA D'EQUIPS, SERVEI MES / ANY:

Paràmetre a controlar	Límits crítics	Dilluns ...	Dimarts ...	Dimecres ...	Dijous ...	Divendres ...	Dissabte ...	Diumenge ...
Neteja i desinfecció	COMPROVACIÓ NETEJA DIÀRIA (veure Pla ND)	<input type="checkbox"/> Correcte <input type="checkbox"/> Incidència	<input type="checkbox"/> Correcte <input type="checkbox"/> Incidència	<input type="checkbox"/> Correcte <input type="checkbox"/> Incidència	<input type="checkbox"/> Correcte <input type="checkbox"/> Incidència	<input type="checkbox"/> Correcte <input type="checkbox"/> Incidència	<input type="checkbox"/> Correcte <input type="checkbox"/> Incidència	<input type="checkbox"/> Correcte <input type="checkbox"/> Incidència
	NETEJA PERIÒDICA: Indicar QUÈ s'ha netejat segons Pla ND	Què?	Què?	Què?	Què?	Què?	Què?	Què?
Recepció Mp	Temperatura, aspecte, envàs, etiqueta	<input type="checkbox"/> Correcte <input type="checkbox"/> Incidència	<input type="checkbox"/> Correcte <input type="checkbox"/> Incidència	<input type="checkbox"/> Correcte <input type="checkbox"/> Incidència	<input type="checkbox"/> Correcte <input type="checkbox"/> Incidència	<input type="checkbox"/> Correcte <input type="checkbox"/> Incidència	<input type="checkbox"/> Correcte <input type="checkbox"/> Incidència	<input type="checkbox"/> Correcte <input type="checkbox"/> Incidència
	veure Instrucció recepció matèries primeres	<input type="checkbox"/> Correcte <input type="checkbox"/> Incidència	<input type="checkbox"/> Correcte <input type="checkbox"/> Incidència	<input type="checkbox"/> Correcte <input type="checkbox"/> Incidència	<input type="checkbox"/> Correcte <input type="checkbox"/> Incidència	<input type="checkbox"/> Correcte <input type="checkbox"/> Incidència	<input type="checkbox"/> Correcte <input type="checkbox"/> Incidència	<input type="checkbox"/> Correcte <input type="checkbox"/> Incidència
Tª equips de fred	Tª congelador N°	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C
	Tª nevera N°	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C
	Tª expositor / vitrina	°C	°C	°C	°C*	°C**	°C	°C
		°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C
		°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C

* Anoteu la temperatura de l'indicador

** Anoteu la temperatura d'un producte

Tª servei	Producte:	Producte:	Producte:	Producte:	Producte:	Producte:
Tª manteniment en calent	≥ 65°C màx. 2h	Tª °C	Tª °C	Tª °C	Tª °C	Tª °C

Qualsevol resultat fora dels límits indicats es considera incidència i cal aplicar la mesura correctora oportuna.
Les incidències que no siguin de resolució immediata s'han de passar al Registre general d'incidències.

SIGNATURA RESPONSABLE:

≤ inferior o igual ≥ superior o igual

REGISTRE DE CONTROL: PROCESSOS DE CUINA, AIGUA, CONTROL DE PLAGUES

Paràmetre a controlar	Límits crítics		
Oli de fregir	Color fosc i grau de viscositat elevat en fred	Data canvi:	Data canvi:
		Fregidora:	Fregidora:
Processos de cuina	Tª COCCIÓ	Data: Mínim 65°C, 30 min 75°C, 5 min 85°C, 30 seg	Tª cocció: °C
		Producte:	Temps total: min Tª producte final cocció: °C
	Tª FINAL I TEMPS TOTAL (t) DE REFREDAMENT	Data: Baixar fins a 8°C en menys de 2h Emmagatzemar a menys de 4°C	Tª entrada nevera: °C
		Producte:	Temps fins entrada nevera: min
	Tª REESCALFAMENT	Data: Fins a 65°C en màx. 1h	Tª final: °C
		Producte:	
Control de l'aigua	CONCENTRACIÓ CLOR RESIDUAL LLIURE (mg/L) Només per instal·lacions intermèdies i subministrament propi	Data: 0,2 – 1 mg/L	Lectura: mg/L (ó ppm)
		Aixeta:	
Control de plagues	NETEJA I MANTENIMENT BARRERES FÍSQUES	Realitzat i correcte	<input type="checkbox"/> Correcte <input type="checkbox"/> Incidència
		Data:	
		NETEJA I MANTENIMENT BARRERES BIOLÒGIQUES	Realitzat i correcte
		Data:	

SIGNATURA RESPONSABLE:

*Qualsevol resultat fora dels límits indicats es considera incidència i cal aplicar la mesura correctora oportuna.
Les incidències que no siguin de resolució immediata s'han de passar al registre general d'incidències.*



INSTRUCCIONS DE CONTROL DE TEMPERATURES

• COM PRENDRE LES TEMPERATURES?

- Netegeu la sonda del termòmetre amb aigua i sabó bactericida, o bé amb alcohol o utilitzant tovalloletes desinfectants.
- Introduïu la sonda del termòmetre fins al centre del producte, o bé en cas d'envasos tancats, col·loqueu-la entre dos envasos.
- Deixeu que el termòmetre s'estabilitzi.
- Anoteu el resultat observat en el full de **Registre de control**.
- Netegeu i desinfecteu la sonda del termòmetre.
- Un dia a la setmana preneu i apunteu la temperatura d'un dels productes de cada equip de fred. Tots els dies, apunteu el que marca l'indicador de temperatura.
- En cas que algun dels equips de fred no disposi de display, col·loqueu un termòmetre a l'interior (ha de ser resistent a possibles trencaments i al fred), en el punt més allunyat de l'evaporador, per tal de realitzar les lectures diàries.
- A les vitrines (venda de menjars per emportar), col·loqueu els termòmetres a nivell de la línia que indica fins on es pot omplir com a màxim (línia de càrrega).

• QUÈ i QUAN?

- Control de cocció.

Un cop a la setmana, i de manera rotativa pels diferents productes, anoteu el temps total i la temperatura de cocció de l'equip al **Registre de control**.

S'aconsella comprovar amb un termòmetre de punxó la temperatura del producte just al final de la cocció, i anotar-la també al **Registre de control**.

- Control del refredament.

Un cop a la setmana, i de manera rotativa pels diferents productes, anoteu el temps total i la temperatura d'entrada a la nevera al **Registre de control**.

- Control dels equips de manteniment en calent.

En cas de fer-los servir, una vegada durant cada servei, comproveu la temperatura al centre d'un dels productes que s'hi mantenen, cap a la meitat del servei i amb un termòmetre de punxó, i apunteu el resultat al **Registre de control**.

• QUI? Assigneu la persona responsable per a cada control.

Recordeu posar sempre les dates (dia, mes, any) en el **Registre de control**.

En cas de lectures fora dels límits establerts, anoteu-ho al **Registre general d'incidències**, així com les mesures correctores portades a terme.

LLISTAT D'AUTOCOMPROVACIÓ

Data:/...../..... Responsable de l'autocomprovació:		
ESTRUCTURA I EQUIPAMENTS	SÍ	NO
El terra, les parets, el sostre i la maquinària i utensilis estan en bon estat de neteja i manteniment?		
La il·luminació és suficient i està protegida?		
Hi ha contenidors d'escombraries amb tapa d'accionament no manual?		
Hi ha rentamans d'accionament no manual i equipats (paper cel·lulosa, dosificador de sabó i aigua calenta)?		
La capacitat del magatzem és suficient?		
La capacitat de fred positiu i negatiu és suficient?		
Hi ha un lector de temperatura a l'exterior dels expositors i a les unitats de fred (cambres, neveres, congeladors)?		
CONTROL DE L'AIGUA POTABLE	SÍ	NO
Es disposa d'aigua potable freda i calenta?		
En cas d'instal·lacions intermèdies d'emmagatzematge i/o de tractament, es mesura setmanalment la concentració de clor residual lliure de l'aigua?		
Es fa un registre dels valors obtinguts, les incidències i les accions correctores?		
NETEJA I DESINFECCIÓ	SÍ	NO
Es disposa d'un programa de neteja per escrit?		
S'hi detalla: Què cal netejar, com s'ha de netejar, quan s'ha de netejar (freqüència) i qui ho ha de fer?		
Es disposa de les fitxes tècniques i les fitxes de seguretat de tots els productes de neteja?		
Els productes de neteja es troben aïllats, tapats i amb etiqueta?		
Es guarden els estris de neteja aïllats i tancats?		
S'omple la part de comprovació de la neteja al registre de control?		
S'higienitza de forma mecànica la vaixel·la, coberteria i gots?		
L'emmagatzematge de la vaixel·la i coberteria es realitza en un espai o armari tancat?		
CONTROL DE PLAGUES	SÍ	NO
Es disposa de barreres físiques (teles mosquiteres o atrapamosques)?		
Es mantenen les zones on hi ha aliments ordenades i netes?		
Es mantenen els aliments tapats i protegits a la cuina / botiga (menjars per emportar)?		
En cas necessari, es disposa d'una empresa de control de plagues i de la documentació corresponent?		
FORMACIÓ DEL PERSONAL MANIPULADOR	SÍ	NO
Les persones que manipulen aliments han rebut formació continuada?		
Es disposa de la documentació de les formacions rebudes?		
Tenen a disposició els continguts dels cursos?		

Guia pràctica d'autocontrols

per als establiments de restauració i menjars per emportar

CONTROL DE PROVEÏDORS I TRAÇABILITAT	SÍ	NO
Els proveïdors tenen permís sanitari?		
Es disposa de còpia de les acreditacions sanitàries dels proveïdors?		
Es fa un control de recepció de matèries primeres i es registren les incidències i les accions correctores?		
Es disposa dels albarans de tots els productes que es reben?		
Es disposa de les fitxes dels productes o plats elaborats, amb els ingredients i la descripció de la forma d'elaboració, condicions de conservació, presència d'al·lèrgens, etc.?		
HIGIENE PERSONAL I HÀBITS HIGIÈNICS	SÍ	NO
El rentat de mans és regular i suficient?		
En cas de fer servir guants, són de vinil, el seu ús és per a tasques concretes i es canvien regularment?		
Es treuen les joies i el rellotge?		
Es fa servir barret i indumentària exclusiva i neta?		
Es compleix la prohibició de fumar a la cuina, sala, botiga, magatzems, vestidors, ...?		
S'utilitza paper d'un sol ús enlloc de draps de cuina?		
La indumentària de treball es guarda aïllada i tancada?		
BONES PRÀCTIQUES DE MANIPULACIÓ	SÍ	NO
L'estiba al magatzem i les unitats de fred és correcta, sense cap producte al terra?		
Els productes crus estan ben separats dels elaborats / cuits a les unitats de fred?		
Els aliments de diferent naturalesa estan ben separats?		
Els aliments sobrants de llaunes es guarden en envasos nets amb tapa?		
Es fa una rotació d'estocs complint amb la norma de primer en entrar primer en sortir (FIFO ó PEPS)?		
Les cambres estan lliures d'aigua de condensació o gel?		
Són adequades les temperatures d'emmagatzematge?		
Es controlen i registren aquestes temperatures?		
La descongelació es realitza en cambra o nevera?		
Se segueix un procés de desinfecció estandarditzat per als vegetals de consum en cru?		
Els processos de cocció respecten la relació de temps/temperatura establerta?		
El procés de refredament es fa ràpidament (baixar fins a 8 °C en menys de 2 hores)?		
El reescalfament de productes és ràpid i s'arriba als 65 °C?		
El manteniment en calent assegura una temperatura de com a mínim 65 °C?		
El manteniment o exposició en fred assegura els 8 °C per a productes de consum inferior a 24 h?		
Es comproven i registren les temperatures dels processos?		

*Recomanem omplir aquesta llista d'autocomprovació periòdicament, amb freqüència semestral.
En cas de respondre NO a alguna de les preguntes, heu d'aplicar les **mesures correctores** corresponents.*



Annex: codi de bones pràctiques

INSTRUCCIONS D'HIGIENE PERSONAL

Higiene personal

- realitzeu una dutxa diària
- manteniu les ungles curtes i netes
- renteu-vos les mans amb sabó bactericida
- porteu la vestimenta completa (incloent barret que cobreixi completament el cabell, calçat i davantal) i neta al començar la jornada, i exclusiva del lloc de treball
- no utilitzeu joies, ni rellotges
- protegiu les ferides amb apòsits impermeables i guants

Estat de salut

- deixeu de treballar en cas de diarrea o infecció cutània greu

Hàbits higiènics

- no fumeu, no mengeu, ni mastegueu xiclet mentre treballeu
- no tossiu ni esternudeu sobre els aliments
- utilitzeu utensilis en lloc de les mans sempre i quan sigui possible
- tasteu els aliments amb culleres sempre netes
- eixugueu-vos les mans amb paper, i no al davantal
- no utilitzeu draps, ja que esdevenen vehicles per a la disseminació de microbis per tot l'establiment
- utilitzeu guants a la cuina quan sigui estrictament necessari, especialment quan manipuleu directament amb les mans aliments llestos per consumir (p.e. enciam desinfectat, muntatge d'un plat, etc.)

RENTAT DE MANS

Quan?

Abans de

- començar la feina

Després de

- anar al bany
- tossir o esternudar
- fumar, beure, menjar o del descans durant la feina
- tocar-se el cap, el cabell, la boca, ferides
- canviar d'activitat
- tocar superfícies o estris bruts
- tocar escombraries
- realitzar les tasques de neteja
- ... i sempre que sigui necessari

Com?

- mulleu-vos les mans amb aigua calenta
- ensaboneu-vos fins als colzes amb sabó bactericida no aromatitzat i fregueu-vos bé els espais interdigitals i les ungles. Si cal, netegeu-vos a fons amb un raspall d'ús personal i sempre net
- esbandiu-vos amb aigua abundant des de la punta dels dits fins als colzes
- assequeu-vos bé les mans amb una tovallola de paper d'un sol ús

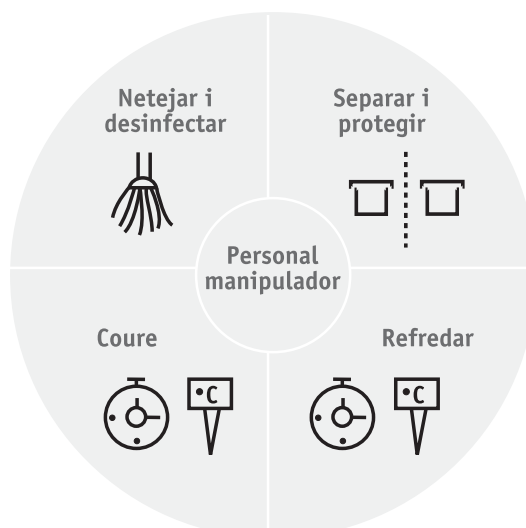
Ús de guants

- renteu-vos les mans
- poseu-vos els guants
- manteniu-los nets durant la manipulació dels aliments
- canvieu-los:
 - en interrompre l'activitat
 - en el cas que es trenquin
 - quan s'utilitzin més de dues hores de manera continuada
- feu servir guants de vinil, preferentment de color blau ja que són fàcilment detectables en cas de trencament, eviteu el làtex (es tracta d'un al·lergen per a persones que hi estan sensibilitzades)

DECÀLEG DEL PERSONAL MANIPULADOR D'ALIMENTS

- 1 Heu de rebre formació periòdicament (recordeu que la formació dels manipuladors d'aliments està regulada per llei).
Reglament (CE) núm. 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell de 29 d'abril de 2004, relatiu a la higiene dels productes alimentaris.
- 2 Manteniu unes bones condicions i actituds higièniques en el decurs de la vostra activitat.
- 3 Assegureu un rentat freqüent i eficaç de les mans.
- 4 Realitzeu una neteja i desinfecció escrupolosa de totes les superfícies de treball, de forma regular i manteniu l'ordre.
- 5 Recepcioneu i guardeu acuradament les matèries primeres.
- 6 Eviteu les contaminacions encreuades, respectant la separació en l'espai i/o en el temps, i netejant a fons entre manipulacions diferents.
- 7 Controleu les temperatures de cocció, refredament i conservació dels aliments.
- 8 Manteniu tots els productes, semielaborats i acabats, protegits i identificats.
- 9 Guardeu els productes de neteja i desinfecció a part.
- 10 Compliu amb les instruccions d'aquesta guia, per portar a terme els autocontrols correctament.

4 NORMES BÀSIQUES PER GARANTIR LA SEGURETAT DELS ALIMENTS



INSTRUCCIONS D'EMMAGATZEMATGE I MANIPULACIÓ

EMMAGATZEMATGE

- Elimineu els embalatges externs i guardeu els envasos individuals (sense caixes de cartró o plàstics). Canvieu, sempre que pugueu, les caixes de plàstic brutes amb vegetals, per recipients nets del propi establiment.
- No sobrecarregueu les unitats de fred, manteniu-les ordenades i organitzades, separant els diferents tipus d'aliments i permetent la correcta circulació de l'aire.
- A les unitats de fred, en els envasos de matèries primeres feu constar la data de caducitat tant si es manté l'envàs original com si es traspassa a un de nou, i en aquest cas poseu el nom del producte.
- En els productes semielaborats o elaborats que conserveu a les unitats de fred, indiqueu el nom del producte i la data d'elaboració.
- Respecteu la norma de "primer en entrar, primer en sortir" (PEPS ó FIFO).
- Col·loqueu els aliments en recipients tancats de plàstic d'ús alimentari o d'acer inoxidable, amb tapes o bé cobriu-los amb film transparent.
- Col·loqueu tots els aliments sobre prestatgeries, mai al terra.
- Les cambres frigorífiques i altres equips hauran d'estar ben identificats; els productes de diferent naturalesa s'han d'emmagatzemar en diferents cambres (de carns, de peix fresc, de fruites i verdures fresques, de productes semielaborats i elaborats).

En cas de disposar de poc espai, s'aconsella que una de les neveres frigorífiques es faci servir per emmagatzemar al prestatge inferior verdures, fruites i ous i al prestatge superior els productes làctics. A la resta de neveres s'aconsella que es col·loquin els productes en l'ordre indicat a continuació, sempre protegits i ben identificats:

A dalt: ALIMENTS ELABORATS I SEMIELABORATS

A baix: ALIMENTS CRUS, SENSE ELABORAR

- Es recomana la identificació dels prestatges per facilitar l'organització.
- Si hi ha diferents productes emmagatzemats, sempre es tindrà en compte respectar el producte que necessiti la temperatura més baixa.

Temperatures dels equips

- Fred positiu (conservació en refrigeració): inferior o igual a 4 °C.
- Fred negatiu (conservació en congelació): inferior o igual a -18 °C.
- Vitriues exposidores i mostradors:
 - Consum dins de les 24 hores següents: inferior o igual a 8 °C.
 - Consum en més de 24 hores: inferior o igual a 4 °C. Es recomana no mantenir més de 5 dies.
 - Respecteu la circulació de l'aire fred o el contacte dels recipients amb la placa freda en el cas dels mostradors de sobre barra, plaques fredes de bufet, etc.
- Equips de manteniment en calent: superior o igual a 65 °C.

INSTRUCCIONS D'EMMAGATZEMATGE I MANIPULACIÓ

MANIPULACIONS EN FRED

- Netegeu o condicioneu els productes en cru i manteniu-los en fred fins al seu ús.
- Sempre que sigui possible, dediqueu espais diferents a les manipulacions d'aliments crus i a les d'aliments cuinats o elaborats.
- Netegeu i desinfecteu les superfícies de treball entre les manipulacions de diferents tipus d'aliments, per evitar qualsevol risc de contaminació encreuada. Se suggereix la utilització de taules de tall de color diferent per a cada tipus d'aliment.
- Refredeu els aliments sotmesos a tractament tèrmic previ, per consumir en fred, abans d'incorporar-los a una amanida o bé per servir-los com a plats freds.
- Feu les manipulacions dels productes que requereixen fred en un espai a temperatura ambient controlada (inferior a 18 °C), i si no es disposa de l'espai realitzeu-les en el mínim temps possible.
- Feu el muntatge dels plats amb la mínima antelació possible i manteniu-los en refrigeració fins al seu consum.
- Els peixos i carns servits en cru s'han de sotmetre a un procés de congelació a **-20 °C durant mínim 24 hores** (peixos) i a **-25°C durant 10 dies** (carns) abans de la seva utilització, per destruir els paràsits vius.
- Elaboreu les salses i cremes amb ovoproductes pasteuritzats i manteniu-les refrigerades. S'han de consumir sempre abans de 24 hores.
- No utilitzeu restes d'aliments per a l'elaboració de plats freds.

CONGELACIÓ

- Eviteu la congelació en el propi establiment, compreu els productes ja congelats.
- Si es realitza aquesta pràctica, s'aconsella que es faci amb equips de fred apropiats (que baixin la Tª ràpidament), exclusius per a aquesta tasca i amb poc volum d'aliment.
- Cal que els productes s'identifiquin amb la data de congelació i s'aconsella que s'utilitzin abans de tres setmanes.

HIGIENITZACIÓ DE VEGETALS

- Renteu i desinfecteu els vegetals de consum directe en cru abans del seu ús.
 - Elimineu les fulles en mal estat i renteu els vegetals i fruites amb abundant aigua corrent per eliminar restes de pesticides i terra.
 - Prepareu una solució desinfectant amb lleixiu apta per a la desinfecció de l'aigua de beguda (comproveu l'etiqueta). Seguiu les instruccions de l'etiqueta si parla de desinfecció de vegetals.

Per exemple, partint d'un lleixiu on a l'etiqueta posa que té una concentració de clor de 40g/L, heu de preparar una solució de 18 mL de lleixiu en 10 L d'aigua freda.

	Lleixiu de 40 g/L (v. etiqueta)	Lleixiu de 45 g/L (v. etiqueta)	Lleixiu de 50 g/L (v. etiqueta)
Per 5 L d'aigua	9 ml	8 ml	7 ml
Per 10 L d'aigua	18 ml	16 ml	14 ml

Es recomana fer la mesura del lleixiu amb una xeringa de 10 mL

- Submergiu els vegetals en la solució desinfectant durant 5 minuts.
- Esbandiu a fons amb aigua corrent abundant.
- Centrifugueu i conserveu en refrigeració fins al seu ús.

INSTRUCCIONS D'EMMAGATZEMATGE I MANIPULACIÓ

DESCONGELACIÓ

- Descongeleu els aliments a temperatura entre 4 i 8 °C màxim.
- Faciliteu el procés descongelant volums o peces petits sempre que sigui possible.
- Un cop descongelats, utilitzeu els aliments dins de les 24 hores següents.
- En cas d'emergència, podeu descongelar per immersió en aigua freda circulant (sempre productes envasats hermèticament) o en microones. En aquests casos la cocció ha de ser immediata.
- Col·loqueu els aliments a descongelar en recipients d'acer inoxidable o plàstic rígid amb sistema de drenatge i separació del líquid de descongelació (reixetes en la base) i amb tapa.
- **No torneu a congelar** un aliment prèviament descongelat.

COCCIÓ:

Cada tipus d'aliment, segons les seves característiques i la seva mida, requereix una relació temps / temperatura específica per assolir una cocció segura.

- Assegureu la temperatura **en el centre del producte** dels aliments de més risc (carns picades, aus, truites, mariscs, peces molt grans, etc.) amb una relació de temps i temperatura de cocció (forn, planxa, fregidora) suficient, com a mínim comprovant que al punxar-los els sucus no són rosats (deficiència en el punt de cocció).
- De manera general, les relacions de temps / temperatura que heu de complir al centre de producte són:
65 °C / 30 minuts
0 bé.... 75 °C / 5 minuts (productes amb ou com a ingredient)
0 bé.... 85 °C / 20 segons
- En cas de no poder assegurar la relació de 75 °C / 5 minuts per a productes amb ou fresc, elaboreu-los sempre amb **ovoproductes pasteuritzats**.
- **Filtreu diàriament l'oli de les fregidores** per eliminar les impureses.
- No sobreescalfeu l'oli per sobre de la temperatura recomanada (màxim 180 °C per l'oli d'oliva, 170 °C pel de gira-sol).
- Vigileu el color i l'olor de l'oli, i sobretot el grau de viscositat en fred, i canvieu-lo quan algun d'aquests indicadors us avisin.
Per a més precisió, podeu utilitzar sistemes de determinació de compostos polars (valor normal inferior al 25%), o un viscosímetre, aparell que mesura la viscositat de l'oli en fred.

REFREDAMENT

- En cas de requerir un **procés de refredament**, aquest ha de ser el més ràpid possible.
- La millor opció és disposar d'un abatedor de temperatura, que accelera al màxim el procés.
- Si no disposeu d'abatedor, el producte a refredar s'ha de col·locar en un lloc protegit de tota contaminació, en safates de poca altura i gran superfície per facilitar el refredament (fraccionar el producte).
- També és possible submergir els recipients que ho permetin en un bany d'aigua freda amb gel i agitar el contingut.
- Un cop realitzat el refredament inicial, sempre en el menor temps possible, cal col·locar immediatament el producte, ben protegit i amb el nom i la data d'elaboració, dins la cambra o nevera.
- L'aliment ha de passar **de 65 a 8 °C en un temps màxim de 2 hores**. A continuació s'haurà d'emmagatzemar immediatament a 4°C.

INSTRUCCIONS D'EMMAGATZEMATGE I MANIPULACIÓ

REESCALFAMENT

- Heu de controlar la temperatura al centre del producte amb termòmetre de punxó. Ha d'arribar a **65 °C en menys de 1 hora**.
- Mai reescalfeu un aliment més d'una vegada.
- Utilitzeu els armaris calents i sistemes similars per mantenir l'aliment en calent, mai per reescalfar.

MANTENIMENT FINS SERVEI

- Mantingueu els **aliments freds** fins al servei o durant la seva exposició fins a **màxim 8°C**, sempre que es consumeixen en les **24 hores** següents a la seva elaboració.
- Si els voleu conservar més de 24 hores, cal col·locar-los en una cambra o nevera a 4 °C.
- Mantingueu els **aliments calents** a temperatura igual o superior a **65 °C** fins al seu servei, no més de 2 hores.
- En un bufet o expositor, cada producte ha de tenir el seu propi estri de servei, i les safates han de tenir poca alçada i molta superfície pel manteniment de la temperatura.
- Al final de cada jornada elimineu les restes d'aliments que hagin estat exposats als comensals.

ENVASATGE I ETIQUETATGE

- Feu l'envasatge en condicions de màxima higiene.
- Mantingueu la màquina envasadora en perfecte estat de neteja.
- Emmagatzemeu immediatament en fred els productes envasats.
- Disposeu de les fitxes tècniques de les bosses o barquetes i film utilitzats.
- Si utilitzeu atmosfera protectora: heu de conèixer el % de gasos utilitzats.
- Etiqueteu tots els productes envasats, tant si són per a ús intern o per vendre al consumidor final (establiments de menjar per emportar). *Veure les instruccions de Traçabilitat per al contingut de l'etiqueta.*
- Guardeu l'etiqueta amb el llistat d'ingredients i els al·lèrgens (ingredients o possibles traces).

LEGISLACIÓ *

- **Reial Decret 1420/2006**, d'1 de desembre sobre prevenció de la parasitosis per anisakis en productes de la pesca subministrats per establiments que serveixen menjars als consumidors finals o a col·lectivitats.
- **Reglament (CE) núm. 2073/2005**, de la Comissió, de 15 de novembre de 2005, relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris.
- **Reglament (CE) núm. 852/2004**, del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004, relatiu a la higiene dels productes alimentaris.
- **Reial Decret 140/2003**, de 7 de febrer, pel qual s'estableixen els criteris sanitaris de la qualitat de l'aigua de consum humà.
- **Reial Decret 3484/2000**, de 29 de desembre, pel que s'estableixen les normes d'higiene per a l'elaboració, distribució i comerç de menjars preparats.
- **Reial Decret 1334/1999**, de 31 de juliol, pel que s'aprova la Norma general d'etiquetatge, presentació i publicitat dels productes alimentaris.
- **Reial Decret 1254/1991**, de 2 d'agost, pel qual es dicten les normes per a la preparació i conservació de la maionesa d'elaboració pròpia i d'altres productes de consum immediat en els que figuri l'ou com a ingredient.
- **Ordre del 9 de febrer de 1987**, sobre les normes específiques per a la preparació i conservació de la maionesa d'elaboració pròpia i d'altres aliments amb ovoproductes.

**Consulteu la normativa consolidada, que ha d'incloure les modificacions aplicades amb posterioritat.*

GLOSSARI

Autocontrol: el conjunt de mètodes i procediments que han d'aplicar les persones titulars de les empreses alimentàries per garantir la innocuïtat i la salubritat dels productes que elaboren.

Barreres físiques: sistemes per evitar l'entrada d'animals indesitjables.

Contaminació encreuada: els aliments crus poden contenir microorganismes que, a través dels utensilis, els manipuladors, les superfícies, etc., poden passar als productes elaborats que no estiguin convenientment protegits. Això es coneix com a contaminació encreuada i pot ser l'origen d'una toxiinfecció alimentària.

Controlar: adoptar totes les mesures necessàries per assegurar i mantenir el compliment dels criteris establerts en els autocontrols.

Estiba: col·locació ordenada dels productes en l'interior de les cambres i magatzems de manera que permeti la circulació de les persones i càrregues i faciliti la inspecció.

Ingredient compost: ingredient d'un producte alimentari que hagi estat elaborat a partir de varis ingredients. Exemple: "beixamel (llet, farina, mantega, nou moscada, sal).

IV gamma: fruites i hortalisses fresques, netes i desinfectades, trossegades i envasades, llestes pel seu consum.

Límit crític: el criteri que diferencia l'acceptabilitat o la inacceptabilitat del procés en una fase determinada.

Mesura correctora: l'acció que s'ha d'adoptar quan els resultats de la vigilància indiquen pèrdua en el control del procés.

Mesura preventiva: qualsevol activitat que es pot dur a terme per prevenir, eliminar o reduir un perill a un nivell acceptable.

Guia pràctica d'autocontrols per als establiments de restauració i menjars per emportar

Perill: l'agent biològic, químic o físic present a l'aliment, o bé la condició en que aquest aliment es troba, que pot causar un efecte advers per a la salut.

Sistema PEPS: sistema de rotació d'estocs en cambres i magatzems (el primer que entra és el primer que ha de sortir). En anglès: FIFO (first in, first out).

Traçabilitat: la capacitat de trobar i seguir el procés complet, al llarg de totes les etapes de producció, transformació i distribució, d'un aliment, un pinso, un animal o un ingredient destinat a la producció d'aliments.

Tipus d'establiments i activitats:

Bar: és tot aquell establiment que disposa de barra i que també pot disposar de servei de taula, si s'escau, per proporcionar al públic, mitjançant preu, begudes acompanyades o no de tapes, i entrepans.

Restaurant: és tot aquell establiment que disposa de cuina i servei de menjador per tal d'oferir àpats al públic, mitjançant preu, per ser consumits en el mateix local. En el desenvolupament de la seva activitat, els restaurants serviran bàsicament dinars i sopars.

Bar-Restaurant: establiment obert al públic que ofereix, mitjançant preu, els serveis de restaurant i bar.

Establiment d'elaboració i venda de menjars preparats: local on s'elaboren i es venen menjars preparats al consumidor final, sense servei, per ser consumits fora de l'establiment.

Venda ambulat o no sedentària: venda efectuada pels comerciants fora d'un establiment comercial permanent sigui quina sigui la seva periodicitat i el lloc on es dugui a terme.

BIBLIOGRAFIA I ADRECES D'INTERNET (enllaços d'interès)

- Simplificació dels requisits en determinats establiments del comerç minorista d'alimentació. <http://www.diba.es/salutpublica/descarrega/simplificacioPrerequisitsMinoristes.pdf>
- Els autocontrols als establiments alimentaris: Els requisits. Generalitat de Catalunya, Departament de Salut. 2008
<http://www.gencat.cat/salut/depsalut/html/ca/dir2155/doc26671.html>
- Guia per a l'aplicació de l'autocontrol basat en el sistema d'Anàlisi de Perills i Punts de Control Crític. L'autocontrol als establiments alimentaris. Generalitat de Catalunya. Agència Catalana de Seguretat Alimentària. 2006.
<http://www.gencat.cat/salut/acsa/html/ca/dir2963/doc3747.html>
- Autocontrol en l'elaboració de menjar per a col·lectivitats. Diputació de Barcelona. 2006.
<http://www.diba.es/salutpublica/descarrega/manualmenjadors.pdf>
- Els al·lèrgens alimentaris en la restauració col·lectiva. Manual de bones pràctiques d'elaboració 2009.
<http://www.gencat.cat/salut/depsalut/html/ca/dir2155/alerg2009.pdf>
- Requisitos simplificados de higiene: "Guía orientativa para la implantación del Sistema de Autocontrol en ciertos establecimientos alimentarios". Junta de Andalucía. Consejería de Salud. 2008.
<http://www.juntadeandalucia.es/servicios/publicaciones/detalles/61491.html>
- Larrañaga I, Carballo J, Rodríguez M, Fernández J. Control i Higiene dels Aliments. Ed. Mc Graw Hill. 2000.
- Forsythe SJ, Hayes PR. Food Hygiene, Microbiology and HACCP. Third Edition. An Aspen Publication, 1998.
- Corlett D. HACCP User's Manual. An Aspen Publication. 1998.
- UN / FAO Codex Alimentarius Commission, 1997. HACCP System.
- Mortimore S y Wallace C. HACCP Enfoque práctico. Editorial Acribia S.A. 1996.