

**LES**

**DE PRÀCTIQUES  
CORRECTES  
D'HIGIENE  
PER AL  
SECTOR  
FLEQUER**



Aquest document ha estat reconegut  
oficialment per les autoritats  
competents en matèria de  
seguretat alimentària de Catalunya.

# DE PRÀCTIQUES CORRECTES D'HIGIENE PER AL SECTOR **FLEQUER**

# AL L S G

**Amb la participació de:**

**FEDERACIÓ CATALANA D'ASSOCIACIONS DE GREMIS DE FLEQUERS**

**GREMI DE DE FLEQUERS BARCELONA**

Montserrat Bosch  
Conrad Serra  
Jaume Bertran

**GREMI DE FLEQUERS DE LA PROVÍNCIA DE BARCELONA**

Margarida Esteve  
Antoni Vila

**GREMI DE FLEQUERS DE LES COMARQUES GIRONINES**

Pere Sancho  
Angel Segarra

**GREMI DE FORNERS DE LES TERRES DE LLEIDA**

Manel Llaràs

**FEDERACIÓ D'INDUSTRIALS FORNERS DE LA PROVÍNCIA DE TARRAGONA**

Joan Cabré

**Coordinació i redacció:**

**ASSESSORIA CATALANA D'HIGIENE ALIMENTÀRIA (ACDHA)**

Elvira Matas Pablo  
Montserrat Vila Brugalla

**Revisat pel grup d'autocontrol de l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària, on hi ha representants de:**

Agència Catalana del Consum  
Agència de Salut Pública de Barcelona  
Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca, Alimentació i Medi Natural  
Departament d'Empresa i Ocupació  
Agència de Salut Pública de Catalunya  
Departament de Territori i Sostenibilitat  
Associació Catalana de Municipis i Comarques  
Federació de Municipis de Catalunya

---

© 2012, Generalitat de Catalunya

**Edita:** Agència de Salut Pública de Catalunya

**1a edició:** desembre de 2012

**Assessorament lingüístic:** Lúdia Vázquez

**Disseny gràfic i maquetació:** Diana Núñez

**Fotografia:** Gremi de flequers de Barcelona

**Dipòsit legal:** B.31827-2012





# PRESENTACIÓ

Totes les empreses d'alimentació tenen la responsabilitat de garantir la seguretat alimentària i la salubritat dels productes que ofereixen, i ho fan mitjançant activitats d'autocontrol basades en el sistema d'anàlisi de perills i punts de control crític (APPCC). Per ajudar les fleques de Catalunya en aquesta tasca, us presentem la *Guia de pràctiques correctes d'higiene per al sector flequer*.

Aquesta Guia és una actualització de l'elaborada l'any 2003, moment en què la Federació Catalana d'Associacions de Gremis de Flequers va ser capdavantera en la preocupació de garantir la seguretat dels seus productes i va crear una eina de caràcter consultiu per al personal del sector. En el llarg procés de gestació d'aquesta segona edició, vam partir de l'objectiu de flexibilitzar els criteris de compliment dels requisits higienicosanitaris d'un sector amb establiments destinats majoritàriament al comerç minorista; així doncs, està configurada perquè de manera pràctica totes les persones que intervenen en el procés d'elaboració i venda de pa puguin garantir la seguretat alimentària del producte.

La present Guia millora l'anterior, ja que hem aplicat l'experiència dels anys de vigència de la primera edició, i s'adapta a les necessitats dels operadors del món flequer; en el procés de simplificació, però, no hem volgut deixar de banda l'evolució dels hàbits de compra ni les noves exigències del consumidor, que no només vol un pa de qualitat sinó que demana també un entorn endreçat, uns interlocutors amables i informats, i una presentació que respongui a un estàndard de qualitat. I és aquí on la Federació Catalana d'Associacions de Gremis de Flequers es posiciona com a una eina proactiva de suport en temes tècnics per tot allò que l'Administració requereix, però que el col·lectiu agremiat té dificultats per assolir.

Aquesta *Guia de pràctiques correctes d'higiene per al sector flequer* –que ha estat elaborada pel sector mateix– té el reconeixement oficial de totes les autoritats competents en matèria de seguretat alimentària de Catalunya, amb les repercussions que això comporta per fer el control oficial dels nostres establiments. Malgrat això, la Guia té caràcter voluntari, per la qual cosa, si alguna fleca no s'hi vulgui acollir, cal que elabori un document similar en què es reculli tota la normativa vigent establerta per al sector flequer.

Podem concloure, doncs, que tenim a les mans una bona eina per donar valor afegit als productes de les micro, petites i mitjanes empreses del nostre sector a Catalunya i que el reconeixement d'aquesta Guia per part de l'Administració competent ens ha d'encoratjar a aplicar-la.

**El president de la Federació Catalana d'Associacions de Gremis de Flequers**

Xavier Vilamala Vilà



# ÍNDEX

1.	Introducció .....	9
2.	Àmbit d'aplicació .....	10
3.	Disseny de la guia .....	11
4.	Ús de la guia .....	11
5.	Aplicació d'autocontrols basats en l'APPCC .....	13
5.1.	Sistema APPCC i realitat a les fleques .....	13
5.2.	Elaboració d'un diagrama de flux i verificació <i>in situ</i> .....	14
5.3.	Anàlisi de perills i establiment de mesures preventives .....	15
5.4.	Sistema de documentació i registre .....	17
6.	Llista de requisits .....	18
7.	Registres d'autocontrol .....	23
7.1.	Registre mensual de comprovació de les activitats diàries .....	23
7.2.	Registre d'incidències .....	24
8.	Annex .....	26
8.1.	Documentació relacionada amb el contingut de la Guia .....	26
8.1.1.	Llista de proveïdors .....	26
8.1.2.	Model de fitxa de producció .....	27
8.1.3.	Model d'etiqueta de producte intermedi .....	27
8.1.4.	Informació facilitada als consumidors .....	28
8.1.4.1.	Llista d'al·lèrgens .....	28
8.1.4.2.	Model d'etiqueta de producte acabat .....	30
8.1.5.	Programa de neteja i desinfecció .....	31
8.1.5.1.	Freqüències .....	31
8.1.5.2.	Mètode .....	32
8.1.6.	Programa de formació .....	34
8.1.6.1.	Formació inicial: nocions bàsiques d'higiene alimentària per a fleques .....	34
8.1.6.2.	Formació continuada .....	38
8.2.	Documentació aportada per cada establiment .....	39
9.	Brioxeria farcida .....	40
9.1	Elaboració dels diagrames de flux i verificació <i>in situ</i> .....	41
9.2	Anàlisi de perills i establiment de mesures preventives per a la brioxeria farcida/guarnida .....	44
9.3	Bones pràctiques de manipulació específiques per a la brioxeria farcida/guarnida .....	47
9.4	Registre de recepció per als articles de brioxeria farcida .....	48
9.5	Exemples de fitxes de producció .....	49



# 1 INTRODUCCIÓ

Les empreses alimentàries són responsables que els productes que elaboren, distribueixen i venen siguin segurs i saludables per la qual cosa realitzen activitats d'autocontrol basades en el sistema d'anàlisi de perills i punts de control crític (APPCC).

El Reglament (CE) 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004, relatiu a la higiene dels productes alimentaris, permet adaptar els principis en què es basa el sistema APPCC atenent a uns **criteris de flexibilitat** que prenen en consideració la mida de l'empresa o la seva activitat específica; aquests criteris han estat desenvolupats per la Direcció General de Salut Pública i Protecció dels Consumidors, a través del document SANCO/1731/2008 rev.6<sup>1</sup>, mitjançant la utilització de **guies de pràctiques correctes d'higiene**, que proposen perills i controls comuns a determinats sectors per ajudar la direcció de l'establiment alimentari a aplicar i mantenir els procediments basats en l'APPCC.

En aquest context, l'any 2010 el Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya va editar el document *Simplificació dels prerequisits en determinats establiments de comerç minorista d'alimentació*<sup>2</sup>, que té per objectiu facilitar l'aplicació de procediments basats en el sistema APPCC en establiments que manipulen, transformen o emmagatzemen aliments en el punt de venda o d'entrega al consumidor final. Per tant, pel tipus de negoci i activitat del sector flequer, la *Guia de pràctiques correctes d'higiene per al sector flequer* ha estat creada seguint les directrius d'aplicació al comerç minorista.

Aquesta Guia (GPCH de fleques) ha estat redactada considerant que **la manipulació dels productes dins la fleca es fa seguint procediments ben coneguts**, que formen part de la formació professional habitual del personal del sector; tot i així, amb la intenció d'abastar el major nombre de fleques dins la Guia, també hem inclòs en l'àmbit d'aplicació:

- Establiments exclosos de l'obligació d'inscripció en el Registre Sanitari General d'Empreses Alimentàries i Aliments
- Establiments amb distribució de la producció pròpia a altres establiments –també minoristes– propis o de tercers però del mateix àmbit local, per als quals aquesta activitat sigui marginal, tant en termes econòmics com de producció

Per a aquests casos, hem hagut d'ampliar el requisit de traçabilitat i crear un apartat de distribució de producte acabat dins les nocions d'higiene incloses en la Pla de formació inicial de l'establiment.

Tenint en compte tot això, descrivim de manera pràctica i simple els perills però sense entrar necessàriament en detalls sobre la seva naturalesa i sense identificar formalment els punts de control crític (PCC); no obstant això, definim amb claredat la forma de mantenir-los sota control i proporcionem directrius perquè cada centre gestioni les mesures correctores que ha de prendre en el cas que sorgeixin problemes.

Sota l'aprovació de les autoritats sanitàries corresponents, aquesta GPCH esdevé el document que recull les normes d'higiene i seguretat alimentària per al sector flequer i el marc normatiu per a les inspeccions sanitàries que s'efectuïn en aquests establiments.

<sup>1</sup> [http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/guidance\\_doc\\_852-2004\\_es.pdf](http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/guidance_doc_852-2004_es.pdf)

<sup>2</sup> <http://www.diba.es/documents/713460/713964/salutpublica-descarrega-SimplificacioPrerequisitsMinoristes-pdf.pdf>

# 2 ÀMBIT D'APLICACIÓ

Aquesta Guia és d'aplicació al perfil majoritari d'establiments d'aquest sector, és a dir, empreses dedicades al comerç minorista que elaboren, enfornen i comercialitzen pa, pans especials i brioixeria.

## Segons l'activitat de l'establiment, l'abast de la Guia inclou:

- Fleques artesanes: amb botiga i obrador que venen el que elaboren
- Punts de venda en calent: botigues o establiments d'autoservei que es proveeixen de productes semielaborats que només cal enfornar
- Establiments amb distribució de la producció pròpia a altres establiments –també minoristes– propis o de tercers però del mateix àmbit local, per als quals aquesta activitat sigui marginal, tant en termes econòmics com de producció

## Segons el tipus de producte que s'elabora, l'abast de la Guia inclou:

- Productes de panificació: pa i pans especials
- Productes semielaborats: pa precuit, masses congelades o altres masses semielaborades, per disposar d'estoc intern
- Productes de brioixeria

## DEFINICIONS

- **PA:** producte resultant de la cocció d'una massa obtinguda per barreja de farina de blat i aigua potable, amb addició de sal comestible o sense, i fermentada per espècies de microorganismes propis de la fermentació panària
- **PANS ESPECIALS:** productes no inclosos en la definició de pa, perquè tenen afegit algun additiu o coadjuvant tecnològic al pa o a la farina millorada o algun altre dels ingredients permesos per la normativa d'aplicació, o perquè no porta microorganismes propis de la fermentació voluntàriament afegits
- **PRODUCTES DE BRIOXERIA:** productes alimentosos elaborats bàsicament amb massa de farines fermentada i sotmesos a un tractament tèrmic adequat; poden contenir altres aliments, com ara complementos panaris i additius autoritzats
  - BRIOXERIA ORDINÀRIA: peces de forma i grandària diversa en l'elaboració de les quals no intervé cap classe de farcit ni guarnició
  - BRIOXERIA FARCIDA O GUARNIDA<sup>3</sup>: peces de forma, grandària, composició i acabat divers emplenades o guarnides abans o després de ser bullides o fregides, amb diferents classes de fruita o de preparats dolços o salats (cremes, farciments de tot tipus, productes de confiteria, xocolata, adobats, xarcuteria, preparats culinaris...)
- **PA PRECUIT:** massa en què la cocció ha estat interrompuda abans d'arribar al final, i que posteriorment és sotmesa a un procés de congelació o a qualsevol altre procés de conservació autoritzat
- **MASSA CONGELADA:** massa fermentada o no fermentada, en què la peça ha estat formada o no i és congelada posteriorment
- **ALTRES MASSES SEMIELABORADES:** masses fermentades o no fermentades, en què les peces han estat formades o no i són sotmeses posteriorment a un procés de conservació autoritzat, diferent de la congelació, de tal manera que s'inhibeix el procés de fermentació, si s'escau

<sup>3</sup> En l'apartat 8.3 hi trobareu tots els documents que complementen el text base de la *Guia de pràctiques correctes d'higiene per al sector flequer* i que són d'aplicació en el cas que elaboreu brioixeria farcida.

# 3

## DISSENY DE LA GUIA

Hem organitzat la Guia en els capítols següents:

- Capítols de l'1 al 5: **conceptes generals**, que serveixen per emmarcar el contingut del document en el context del sector flequer. La seva lectura és necessària per utilitzar la Guia i entendre que cada centre és responsable de la seva correcta implantació.
- Capítol 6: **llista de requisits**, que inclou la descripció de les mesures preventives que cal aplicar a l'establiment en general.
- Capítol 7: **registres**, que cal omplir per donar compliment als requisits establerts en aquesta Guia.
- Capítol 8: **annex**, que inclou la DOCUMENTACIÓ RELACIONADA AMB LA GUIA, LA DOCUMENTACIÓ APORTADA PER CADA ESTABLIMENT.
- Capítol 9: **brioxeria farcida**, que inclou tota la informació específica que han de tenir en compte les fleques que n'elaborin.

# 4

## ÚS DE LA GUIA

En el procés d'implantació de la GPCH de fleques, cal seguir els següents passos:

### 1. Signatura del compromís d'acolliment a la Guia.

**2. Respondre la llista de requisits.** Aquesta llista es basa en el document *Simplificació dels prerequisits en determinats establiments de comerç minorista d'alimentació* i recull una sèrie de preguntes sobre els criteris mínims que cal complir de cada prerequisit; substitueix així la creació dels plans de prerequisits –amb la consegüent simplificació en la gestió documental del sistema APPCC– però conté la descripció de les condicions, activitats i accions pròpies de l'establiment necessàries per aconseguir l'objectiu de cada pla. Per a una major claredat, hem agrupat les preguntes segons si formen part del document descriptiu o de les activitats de control de cada pla. **Cal respondre aquest formulari com a punt de partida del projecte d'implantació de la Guia**, per conèixer si es compleixen o no els requisits de la llista, fet que implica activament els responsables de cada fleca.

### Com s'ha d'omplir la llista de requisits?

- COLUMNA **REQUISIT**: conté afirmacions merament descriptives (*Netegeu amb maquinària automàtica*) i altres que demanen directament per un requisit de compliment obligat (*Si disposeu de dipòsit o cisterna, mesureu el nivell de clor lliure 1 cop/dia*).
- COLUMNES **SÍ I NO**: cal marcar amb una creu el compliment (SÍ) o l'incompliment (NO) de cada requisit. La columna (SI) està ombrejada en el cas que es tracti d'un requisit de compliment obligat.

- **COLUMNA NÚM. OBS.:** si ompliu la columna del NO per a un requisit de compliment obligat, cal introduir una acció correctiva en el Pla estratègic de millores –explicat tot seguit–; en aquesta columna heu d'enumerar les observacions que hi pugui haver.

A mesura que es produeixen variacions en les instal·lacions, els processos i els productes que elaboreu heu d'anar fent successives revisions de la llista de preguntes i actualitzant les respostes.

- 3. Creació del Pla estratègic de millores,** perquè quan trobeu incompliments dels requisits i/o deficiències estructurals o d'equipaments concreteu, per a cada acció correctiva que calgui emprendre, el termini de realització i la persona responsable.
- 4. Recopilació de documentació relacionada amb el contingut de la Guia i documentació aportada per cada establiment:** llista de proveïdors, fitxes de producció, certificats de formació del personal, mètode i freqüència de neteja, contracte amb l'empresa de control de plagues, etc.
- 5. Actualització de registres:**
  - **REGISTRE MENSUAL DE CONTROL DE LES ACTIVITATS DIÀRIES** que cal realitzar en obrir l'establiment; aquest registre recull de forma simplificada totes les mesures de control (visual o d'altres tipus) que heu de fer 1 cop/dia i posteriorment el responsable de l'establiment ha de signar el registre i revisar les incidències ocorregudes, si n'hi ha hagut, 1 cop/mes.
  - **REGISTRE D'INCIDÈNCIES:** l'heu d'omplir en el cas que els autocontrols indiquin alguna incidència, descrivint l'incompliment i la mesura correctora o justificant extern, amb la signatura del responsable que ha aplicat la mesura; aquest registre cal adjuntar-lo mes a mes al Registre mensual.



# 5

# APLICACIÓ D'AUTOCONTROLS BASATS EN L'APPCC

## 5.1. Sistema APPCC i realitat a les fleques

L'anàlisi de perills i punts de control crític (APPCC) és un sistema d'autocontrol dels establiments alimentaris, específic de cadascun –tenint en compte el procés de producció i les instal·lacions concretes on feu l'elaboració i la venda–, que permet identificar i controlar els perills que no s'han pogut prevenir mitjançant les mesures de caràcter transversal aplicables prèviament (els prerequisits).

Tenint en compte que els productes de la fleca –tret de la brioixeria farcida– tenen característiques intrínseques que dificulten el creixement microbià, l'aplicació dels prerequisits ens ha de permetre controlar els diferents perills que hi son presents, bé siguin de tipus microbiològic, físic o químic (vegeu l'apartat 5.3). Per tant, per als productes de la fleca –tret de la brioixeria farcida–, en la seqüència d'aplicació de l'APPCC ens quedem en el primer principi, que descriu les mesures preventives aplicables per prevenir, eliminar o reduir fins a nivells acceptables els perills descrits, i que estan exposades en aquesta Guia; en conseqüència, l'aplicació d'aquestes mesures preventives permet eliminar els punts de control crític (PCC) del nostre procés productiu.

Tot i l'esforç de simplificació que motiva aquesta Guia, hi ha dos passos preliminars del sistema d'autocontrol que cal desenvolupar per acotar la llista de requisits a la realitat de cada centre:

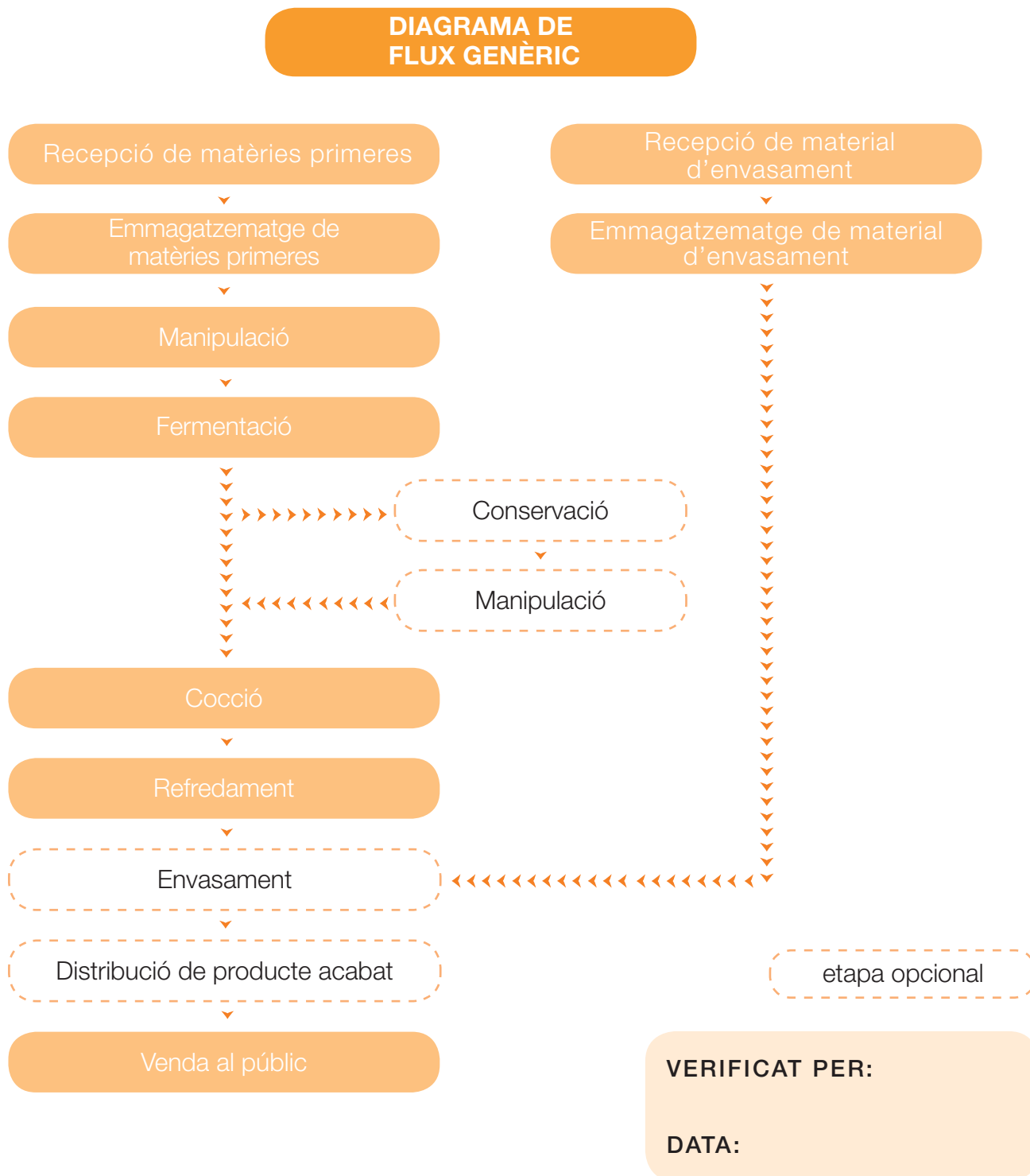
- **Descriure les instal·lacions en un plànol on hem de detallar:**

- Fluxos dins el local (entrada de personal i matèries primeres, sortida de residus, circulació dels aliments...)
- Circuit de l'aigua (punt d'entrada de l'aigua, punt d'evacuació, circulació d'aigua freda, calenta i no potable –si n'hi ha–, i indicació de les aixetes –les heu de numerar–, de les instal·lacions intermèdies –dipòsits– o de tractament d'aigua, si en teniu).
- Localització dels sistemes de control de plagues: barreres físiques (teles mosquiteres, electrocutadors d'insectes) o mètodes químics de lluita.
- Aparells de refrigeració i congelació existents en el local, amb indicació de la seva temperatura màxima.

- **Crear una fitxa de producció per a cada producte** (vegeu models en els apartats 8.1.3 i 8.1.4.2), que heu de conservar per comprovar fórmula i procés.

## 5.2. Elaboració del diagrama de flux i verificació in situ

El diagrama de flux següent és un esquema genèric que inclou les etapes del procés d'elaboració dels productes de la panificació previstos en la Reglamentació tecnicosanitària per a la fabricació, circulació i comerç del pa i pans especials.



Un cop el responsable del centre comprovi que les etapes de procés en l'obrador es corresponen amb l'esquema del diagrama de flux (aquesta o una altra versió més específica), cal que signi el quadre de la verificació i hi posi la data en què s'ha fet aquesta comprovació.

### 5.3. Anàlisi de perills i establiment de mesures preventives

Els perills que exposem tot seguit poden aparèixer en un establiment on s'elabora i/o es ven pa i les seves varietats –no és una llista exhaustiva– i les mesures preventives relacionades serveixen per controlar-los.

	PERILL	CAUSA	MESURA PREVENTIVA
Recepció de matèries primeres	<b>Biològic</b> Presència de fongs en la farina	Contaminació genèrica de les matèries primeres, d'origen o com a conseqüència d'un transport incorrecte	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Pla d'homologació de proveïdors</li> <li>· Pla de traçabilitat</li> </ul>
	<b>Físic</b> Presència d'una grapa metàl·lica o de restes de closca en un sac de fruits secs		
Recepció de material d'envasament	<b>Químic</b> Presència de material d'envasament no apte per a ús alimentari	Contaminació genèrica del material d'envasament d'origen	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Pla d'homologació de proveïdors</li> <li>· Pla de traçabilitat</li> </ul>
Emmagatzematge de matèries primeres	<b>Químic</b> Incorporació de productes de neteja	Vessament accidental d'una garrafa de detergent en el magatzem	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Pla N +D</li> </ul>
	<b>Químic</b> Incorporació de productes volàtils dels combustibles	Absorció de substàncies volàtils pel producte elaborat procedents del dipòsit de gasoil	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Pla de formació i capacitació del personal en seguretat alimentària</li> </ul>
	<b>Biològic</b> Creixement de bacteris patògens psicròfils en un envàs a mig consumir de llet	Porta de la cambra de fred no tanca bé i no manté la temperatura de refrigeració de forma constant	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Pla de control de la temperatures</li> </ul>
	<b>Biològic</b> Creixement d'insectes en la farina	Maduració de fases larvàries a adultes i multiplicació després d'un període excessiu d'emmagatzematge en condicions de calor i/o humitat	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Pla d'homologació de proveïdors</li> <li>· Pla de traçabilitat</li> <li>· Pla de formació i capacitació del personal en seguretat alimentària</li> </ul>
Emmagatzematge de material d'envasament	<b>Biològic</b> Incorporació de microorganismes esporulats provinents de la pols	Manca de protecció del material auxiliar (envasos, blondes...)	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Pla N+D</li> <li>· Pla de formació i capacitació del personal en seguretat alimentària</li> </ul>

Manipulació	<b>Biològic</b> Incorporació de coliformes procedents de l'aigua usada com a ingredient la pols	Inactivació del clor residual en l'aigua de xarxa pública retinguda en les canonades d'aixetes poc utilitzades	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pla de control de l'aigua</li> </ul>
	<b>Químic</b> Incorporació d'additius (millorants panaris, conservants)	Superació del límit permès d'additius amb dosi d'ús regulada per pesada incorrecta	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pla de formació i capacitació del personal en seguretat alimentària</li> </ul>
	<b>Químic</b> Incorporació d'ou en una massa de pa	Contaminació encreuada per al·lèrgens en compartir la mateixa superfície de treball sense neteja intermèdia	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pla de formació i capacitació del personal en seguretat alimentària</li> <li>Pla N +D</li> </ul>
Fermentació	<b>Biològic</b> Creixement de fongs i alliberament de micotoxines	Restes de farina i humitat en els calaixos i teles del fermentador	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pla d'homologació de proveïdors</li> <li>Pla de traçabilitat</li> <li>Pla N +D</li> </ul>
Cocció	<b>Químic i físic</b> Incorporació de carbonissa	Manca de neteja de les llaunes i del forn	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pla N +D</li> </ul>
	<b>Químic</b> Increment de radicals lliures en l'oli de fregir usat	Oli de fregir reutilitzat massa vegades	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pla de formació i capacitació del personal en seguretat alimentària</li> </ul>
Envasament	<b>Biològic</b> Incorporació d' <i>Staphylococcus aureus</i>	Contaminació encreuada per mala rentada de mans després d'esternudar, menjar, tossir o tocar escombraries	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pla de formació i capacitació del personal en seguretat alimentària</li> </ul>
Conservació	<b>Biològic, químic i físic</b> Presència de brutícia en la massa mare	Mala conservació de la massa mare (recipient inadequat, falta de protecció de la massa, estat no higiènic del frigorífic...)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pla N +D</li> <li>Pla de formació i capacitació del personal en seguretat alimentària</li> </ul>
Distribució	<b>Biològic, químic, físic</b> Incorporació de restes de productes varis	Contaminació encreuada per utilització de contenidors i embalatges bruts o recuperats d'altres usos	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pla de formació i capacitació del personal en seguretat alimentària</li> </ul>
Venda de producte acabat	<b>Biològic</b> Presència de mosques en l'obrador	Porta d'accés al carrer oberta massa estona	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pla de control de plagues</li> </ul>
	<b>Químic</b> Incorporació de plaguicides domèstics al producte acabat	Aplicació de plaguicides domèstics propera als expositors amb productes exposats	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pla de control de plagues</li> <li>Pla de formació i capacitació del personal en seguretat alimentària</li> </ul>



#### 5.4. Sistema de documentació i registre

Per aplicar l'autocontrol a les empreses alimentàries és essencial tenir registres eficaços i precisos a fi de verificar i mantenir el sistema, però **el sistema documental d'empreses petites es pot simplificar atenent el criteri de flexibilitat** per tal de no convertir-lo en una càrrega de treball addicional.

En aquest escenari pren rellevància el **Registre d'incidències, sempre necessari i amb diferents usos:**

- Deixar constància de les mesures correctores posades en marxa en el cas que es detecti cap problema amb implicacions en la salubritat dels productes que es destinen al consumidor.
- Demostrar a tercers que les activitats de control es duen a terme eficaçment; encara que l'estàndard higienicosanitari d'un establiment sovint es pot valorar a cop d'ull, l'existència d'aquest registre demostra la implicació del centre en les activitats d'autocontrol i la voluntat de millorar.
- Determinar quins són els PUNTS FEBLES de l'establiment, a fi d'enfortir el sistema d'autocontrol en successives revisions.

**Quan hàgiu omplert el Registre d'incidències, l'heu d'ordenar i arxivar de manera que el pugueu consultar àgilment i l'heu de guardar en un lloc prèviament establert per accedir-hi còmodament.**

El capítol 7 inclou models d'aquests documents i registres:

- Registre mensual de control de les activitats diàries, que detalla els controls obligatoris que heu de realitzar diàriament en obrir l'establiment.
- Registre d'incidències.

Els establiments agremiats teniu a la vostra disposició el contingut de la Guia per a la reproducció dels diagrames de flux, la llista de requisits, els registres o la documentació annexa. Per a la correcta identificació del sistema documental del vostre establiment, us recomanem que la còpia o impressió d'aquests models incloguin a peu de pàgina el nom de l'establiment i la data en la qual s'han generat.

# 6

## LLISTA DE REQUISITS

Descrivim en aquest capítol l'objectiu dels plans de prerequisits, que prevenen els perills que afecten de forma transversal l'establiment.

### 1. PLA DE CONTROL DE L'AIGUA

Garanteix que l'aigua utilitzada a la fleca no és una font de contaminació, ja sigui de manera directa o bé a través dels manipuladors, de les instal·lacions o dels equips.

### 2. PLA DE NETEJA I DESINFECCIÓ (N+D)

Assegura que totes les instal·lacions, la maquinària, els estris i altres equipaments no són una font de contaminació per als aliments i que les mateixes activitats de neteja i desinfecció no són cap causa de contaminació química.

### 3. PLA DE CONTROL DE PLAGUES I ALTRES ANIMALS INDESITJABLES

Preveu que la possible entrada i posterior instauració de plagues i altres animals indesitjables no impliquin un perill de contaminació dels aliments.

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

(inclou nocions de gestió d'al·lèrgens)

Aconsegueix que els manipuladors rebin la formació contínua necessària sobre la seguretat dels aliments per tal que siguin capaços d'aplicar aquests coneixements en el seu lloc de treball i es puguin responsabilitzar de les operacions que realitzen; també prevé que els al·lèrgens siguin una font de contaminació dels aliments.

### 5. PLA D'HOMOLOGACIÓ DE PROVEÏDORS

Evita que les matèries primeres i altres productes alimentaris dels quals es proveeixi la fleca comportin un perill per a la seguretat alimentària.

### 6. PLA DE TRAÇABILITAT

Estableix d'un sistema que permet evitar que es comercialitzi una partida en què s'hagi detectat una incidència sanitària o bé retirar-la del mercat.

### 7. PLA DE CONTROL DE TEMPERATURES

Evita que una temperatura de conservació incorrecta permeti el creixement de perills biològics fins a un nivell de risc.

Cadascun d'aquests plans esmentats té l'estructura següent:

1. Document descriptiu.
2. Activitats de control.
3. Registres derivats de les activitats de control, i de les incidències i mesures correctores.

El document descriptiu i les activitats de control es detallen en la LLISTA DE REQUISITS mentre els registres es descriuen en el capítol 7.

Aquesta llista de requisits –encapçalada pel compromís d'acolliment a la Guia signat pel responsable del centre– és l'eix central del projecte d'implantació de la Guia: posa de manifest les mesures de control aplicades per l'establiment relacionades amb la seguretat alimentària i demostra la implicació del centre en aquest projecte.

### **Compromís d'acolliment a la Guia de pràctiques correctes d'higiene per al sector flequer**

L'empresa \_\_\_\_\_, ubicada a \_\_\_\_\_, amb NIF \_\_\_\_\_, que treballa en el sector flequer, representada pel senyor/senyora \_\_\_\_\_, amb DNI \_\_\_\_\_ vol acollir-se voluntàriament a regular el seu establiment d'acord amb les normes fixades en aquesta Guia i es compromet a complir:

- Els requisits que a continuació es detallen en relació amb la seva fleca
- Els terminis establerts en el Pla estratègic de millores annex a la llista de requisits

Data: \_\_\_\_\_

Firma del responsable de l'empresa: \_\_\_\_\_



## LLISTA DE REQUISITS

1. PLA DE CONTROL DE L'AIGUA		SÍ	NO	NÚM. OBS.
DOCUMENT DESCRIPTIU (DD)	1. L'aigua de l'aixeta s'utilitza per preparar i elaborar productes de la fleca			
	2. El subministrament és de xarxa pública			
	3. Adjunteu factura			
	4. El subministrament és de captació pròpia			
	5. Teniu i utilitzeu aigua provinent de cisternes			
	6. Disposeu d'aigua potable freda i calenta			
	7. Disposeu d'una descripció (esquemàtica o documental) del local de: <ul style="list-style-type: none"> <li>punt d'entrada i sortides de l'aigua</li> <li>instal·lacions intermèdies</li> <li>tractament d'aigua (dipòsits, aparell d'osmosi, descalcificador, clorador, bombes de subministre...)</li> </ul>			
	8. Si teniu instal·lacions intermèdies o de tractament d'aigua, feu la neteja i el manteniment periòdics			
ACTIVITATS DE CONTROL (AC)	9. Si disposeu d'aigua de captació pròpia (pou), mesureu el nivell de clor lliure 1 cop/dia, rotativament en les diferents aixetes			
	10. Si teniu aigua de xarxa amb instal·lacions intermèdies, mesureu el nivell de clor lliure 1 cop/setmana, rotativament en les diferents aixetes			
	11. Si teniu equips de tractament, en controleu del funcionament			
	12. Si teniu aigua de captació pròpia, feu l'anàlisi de potabilitat completa 1 cop/5 anys i el seguiment dels paràmetres bàsics establerts en la normativa 1 cop/any			
	13. La neteja i el manteniment periòdics de les instal·lacions intermèdies o de tractament d'aigua estan documentats			
2. PLA DE NETEJA I DESINFECCIÓ		SÍ	NO	NÚM. OBS.
DD	14. Netegeu amb mètodes manuals			
	15. Netegeu amb maquinària automàtica			
	16. Netegeu per calor (rentaperols automàtic)			
	17. Desinfecteu amb productes químics			
	18. Netegeu de la zona més neta a la més bruta i sempre en absència d'aliments			
	19. Les superfícies que estan en contacte amb els aliments les netegeu i desinfecteu sempre després d'usar-les, amb una freqüència mínima d'1 cop/dia			
	20. La resta de superfícies les netegeu de forma periòdica, però garantiu que estan netes			
	21. Els contenidors d'escombraries els buideu i netegeu com a mínim 1 cop/dia			
	22. Utilitzeu protocols basats en el Pla N+D			
	23. Apliqueu productes de neteja aptes per a ús alimentari i procedents d'indústries autoritzades			
	24. Sempre que és possible, opteu per productes biodegradables			
	25. Disposeu d'un lloc per als productes, materials i equips de neteja			
	26. Disposeu de les fitxes tècniques i de seguretat dels productes de neteja i desinfecció			
AC	27. Comproveu visualment 1 cop/dia la neteja i la desinfecció de totes les zones de la fleca			
	28. Feu el control visual o manual del manteniment i funcionament de les instal·lacions, equips o estris de neteja i desinfecció			

<b>3. PLA DE CONTROL DE PLAGUES I ALTRES ANIMALS INDESITJABLES</b>		<b>SÍ</b>	<b>NO</b>	<b>NÚM. OBS.</b>
<b>DD</b>	29. Prioritzeu aplicar mesures higièniques i físiques preventives: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Manteniu netes totes les dependències de la fleca</li> <li>• Disposen les finestres i obertures a l'exterior de teles mosquiteres íntegres i en bon estat</li> <li>• Disposeu d'aparells electrocutadors d'insectes amb placa adhesiva</li> </ul>			
	30. Disposeu d'una descripció (esquemàtica o documental) de les barreres físiques i, si n'hi ha, dels mètodes físics i mecànics de monitoratge del local			
	31. Manteniu les portes i finestres tancades			
	32. Controleu i feu el manteniment de l'estructura del local (segellament d'esquerdes, revisió i reparació de canonades...)			
	33. En els recipients d'escombraries: <ul style="list-style-type: none"> <li>• L'accionament d'obertura de la tapa és no manual</li> <li>• Les bosses, tancades, les transporteu al contenidor del carrer quan són plenes</li> </ul>			
	34. Els desguassos estan proveïts de sífó			
<b>AC</b>	35. Si hi ha indicis de plagues, disposeu de: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Contracte amb una empresa de control de plagues per aplicar mètodes mecànics de monitoratge i, si cal, plaguicides</li> <li>• Fitxes tècniques i de seguretat dels productes que utilitza l'empresa</li> <li>• Registres del resultat de les actuacions d'aquesta empresa</li> </ul>			
	36. Controleu visualment 1 cop/dia les mesures preventives: seguiment de mesures higièniques i integritat de les barreres físiques			

<b>4. PLA DE FORMACIÓ I CAPACITACIÓ DEL PERSONAL EN SEGURETAT ALIMENTÀRIA</b>		<b>SÍ</b>	<b>NO</b>	<b>NÚM. OBS.</b>
<b>DD</b>	37. En el moment de la incorporació de nou personal, heu donat una informació inicial en nocions d'higiene alimentària i bones pràctiques de manipulació i al·lèrgens, basades en la informació facilitada en aquesta Guia o en material específic del centre			
	38. Teniu el Pla de formació continuada amb indicació del tipus de formació per a cada perfil de treballador			
	39. Tot el personal de l'empresa (obrador i botiga) coneix els ingredients al·lèrgens que tenen els productes que elabora i ven			
	40. Conserveu els documents relatius al Pla de formació del personal: entitat encarregada, continguts, fotocòpia dels certificats o de la llista d'assistència...			
<b>AC</b>	41. Verifiqueu l'aplicació dels coneixements adquirits <i>in situ</i>			

5. PLA DE CONTROL DE PROVEÏDOR		SÍ	NO	NÚM. OBS.
DD	42. Hi ha responsable de recepció			
	43. Tots els proveïdors de matèria primera estan inclosos en la llista de proveïdors homologats			
	44. Disposeu dels albarans de tota la matèria prima signats conformement el gènere ha estat acceptat			
	45. Controleu les matèries primeres en la recepció observant visualment el producte i el seu envàs, i comprovant que hi figuren totes les mencions obligatòries de l'etiquetatge establertes per la normativa vigent			
AC	46. Si hi ha incompliments, retorneu el producte, ho notifiqueu al proveïdor i ompliu el Registre d'incidències			

6. PLA DE TRAÇABILITAT		SÍ	NO	NÚM. OBS.
DD	47. Veneu directament tota la producció de l'establiment a consumidor final en el mateix local on l'elaboreu (en aquest cas, no heu de respondre les preguntes 48,49 ni 53)			
	48. Distribuïu una part marginal de la producció a altres establiments propis, també minoristes, del mateix àmbit local			
	49. Distribuïu una part marginal de la producció a establiments tercers, també minoristes, del mateix àmbit local			
	50. Sol·liciteu als proveïdors que identifiquen el número de lot de les matèries primeres a l'albarà, sempre que puguin			
	51. Identifiqueu els productes intermedis amb etiquetes on consta, com a mínim, la informació del model (vegeu pàgina 27)			
	52. Identifiqueu els productes finals envasats (bastonets, magdalenes...) amb etiquetes on consta, com a mínim, la informació del model			
AC	53. Es disposa dels albarans de lliurament als establiments on es distribueix, amb indicació de producte, quantitat i data (vegeu pàgina 30)			
	54. Si us afecta una alerta alimentària, mentre espereu la decisió de les autoritats sanitàries: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Immobilitzeu tota la matèria primera i el producte en procés d'elaboració</li> <li>• Retireu de la venda tot el producte elaborat, ja sigui en establiments propis o de tercers</li> </ul>			

7. PLA DE CONTROL DE TEMPERATURES		SÍ	NO	NÚM. OBS.
DD	55. Disposeu d'una descripció (esquemàtica o documental) dels aparells de refrigeració i congelació que hi ha al local, amb indicació de la temperatura màxima			
	56. Els equips de fred positiu i fred negatiu tenen prou capacitat per al volum de producte emmagatzemat, respectant els espais per a la circulació de l'aire			
	57. Si funcionen malament: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rebutgeu el gènere si la seva temperatura interna és <math>&gt;6^{\circ}\text{C}</math> en cas de refrigerats o <math>&gt;-15^{\circ}\text{C}</math> en cas de congelats</li> <li>• No el rebutgeu, però el traslladeu en un altre espai refrigerat o congelat</li> <li>• Aviseu el frigorista</li> </ul>			
AC	58. Controleu visualment 1 cop/dia la temperatura dels equips de refrigeració ( $\leq 4^{\circ}\text{C}$ ) i congeladors ( $\leq -18^{\circ}\text{C}$ )			
	59. Disposeu de control centralitzat de temperatura dels equips			
	60. Disposeu de control manual de temperatura dels equips			

# 7

## REGISTRES D'AUTOCONTROL

### 7.1. Registres mensual de control de les activitats diàries

#### REGISTRE MENSUAL DE CONTROL DE LES ACTIVITATS DIÀRIES

**MES:**

Temperatura de cambra de refrigeració: 4°C

Temperatura de congelador: -18°C

Ordre i estiba de l'emmagatzematge en magatzem sec i cambres

Neteja després de l'ús o amb freqüència mínima 1 cop/dia de superfícies i estris en contacte amb els aliments

Neteja periòdica de les instal·lacions i equips

Control visual per cercar senyals de presència de plagues i integritat de les barreres físiques de l'establiment

Comprovació de les mesures d'higiene personal

Comprovació del compliment de les bones pràctiques de manipulació

Dispensador amb sabó i paper al rentamans

Productes de neteja i desinfecció suficients en la zona de neteja

Contenidors d'escombraries buits i nets

Si disposeu d'aigua de captació pròpia, mesura del nivell de clor lliure 1 cop/dia, rotativament en els diferents punts de sortida d'aigua de la xarxa de distribució

Si disposeu d'aigua de xarxa, mesura el nivell de clor lliure 1 cop/setmana, rotativament en els diferents punts de sortida d'aigua de la xarxa de distribució

#### SIGNATURA RESPONSABLE:

Durant aquest mes (trieu una de les dues opcions):

no hi ha hagut cap incidència

hi ha hagut alguna incidència (adjunteu el registre de la incidència i verifiqueu el compliment de les mesures correctores)

## 7.2. Registres d'incidències

### REGISTRE D'INCIDÈNCIES

**INCIDÈNCIA:**

Data:

Hora:

Signatura:

**MESURA CORRECTORA:**

Hi ha albarà?:  
Data:

SÍ

NO

Hora:

Signatura:

**INCIDÈNCIA:**

Data:

Hora:

Signatura:

**MESURA CORRECTORA:**

Hi ha albarà?:  
Data:

SÍ

NO

Hora:

Signatura:



## REGISTRE D'INCIDÈNCIES

### INCIDÈNCIA: 1

Prestatges molts bruts  
Cambra de fermentació molt desendreçada i bruta

Data: 17/02/2012      Hora: 12.00      Signatura: Pere

### MESURA CORRECTORA:

Buidar i netejar els prestatges  
Ordenar i netejar la cambra

Hi ha albarà?:  SÍ  NO  
Data: 17/02/2012      Hora: 19.00      Signatura: Joan

### INCIDÈNCIA: 2

La temperatura del congelador no baixa de -12°C des de fa  
24 hores

Data: 20/02/2012      Hora: 7.00      Signatura: Pere

### MESURA CORRECTORA:

Avisar el frigorista que repara les avaries

Hi ha albarà?:  SÍ  NO  
Data: 20/02/2012      Hora: 13.00      Signatura: Joan



# ANNEX

## 8.1. Documentació relacionada amb el contingut de la Guia

### 8.1.1. Llista de proveïdors

#### PROVEIDOR

REGISTRE O  
AUTORITZACIÓ SANITÀRIA

---

ADREÇA

---

TELÈFONS

---

PERSONA DE CONTACTE

---

DESCRIPCIÓ DELS PRODUCTES

#### PROVEÏDOR

REGISTRE O  
AUTORITZACIÓ SANITÀRIA

---

ADREÇA

---

TELÈFONS

---

PERSONA DE CONTACTE

---

DESCRIPCIÓ DELS PRODUCTES

Es recomanable que demaneu la fitxa tècnica al proveïdor, sobretot per a les matèries primeres de més consum.

### 8.1.2. Model de fitxa de producció

Producte: **PA DE XAPATA**

Codi de producte: 10001

Data: 5 de novembre de 2011

<b>INGREDIENTS</b> (inclou additius, fruita seca i llavors)	<b>QUANTITAT</b> (formulació)	<b>Informació sobre al·lèrgens per al consumidor final</b>
1. Farina	25 kg	×
2. Aigua	17,5 l	
3. Sal	0,5 kg	
4. Llevat natural	0,5 kg	
5. Llevat biològic	0,15 kg	
6. Gluten	0,5 kg	×
7. Malt torrat	0,5 kg	×

### PROCÉS D'ELABORACIÓ

1. Afegiu tots els ingredients a la pastera
2. Creeu una massa fina i elàstica. Temperatura final 24°C
3. Deixeu reposar en bloc durant 3 hores
4. Formeu les peces
5. Coeu al forn a 220°C durant 30 minuts
6. Refredeu

### 8.1.3. Model d'etiqueta de producte intermedi

#### DENOMINACIÓ DEL PRODUCTE INTERMEDI

- Data d'elaboració:
- Data de caducitat:

LOT: (la data d'elaboració pot ser el núm. de lot)

#### 8.1.4. Informació facilitada als consumidors

##### 8.1.4.1. Llista d'al·lèrgens

Heu d'elaborar una llista de presència/absència de substàncies o productes que causen al·lèrgies o intoleràncies alimentàries:

- Per a cada producte acabat, marqueu amb una creu la presència com a ingredient de substàncies o productes indicats en les columnes següents; utilitzeu tantes pàgines com us calgui.
- Al peu de cada pàgina, i per a tota la producció de l'establiment, marqueu amb una creu la possible presència de traces de les substàncies o productes indicats en les columnes.
- Disposareu aquesta informació a l'abast dels clients.

<b>PRODUCTES ACABATS</b>	Gluten	Ous	Llet	Soja	Fruits amb closca	Sèsam	Cacauets	Crustacis	Mol·luscs	Peix	Api	Mostassa	Diòxids de sofre i sulfits	Tramussos
<b>TRACES</b>														

## SUBSTÀNCIES O PRODUCTES QUE CAUSEN AL·LÈRGIES O INTOLERÀNCIES

L'annex II (Llista de substàncies o productes que provoquen al·lèrgies o intoleràncies) del Reglament (UE) núm. 1169/2011 del Parlament Europeu i del Consell, de 25 d'octubre de 2011, sobre la informació alimentària facilitada al consumidor.

1. Cereals que continguin gluten (és a dir, blat, sègol, ordi, civada, espelta, kamut o les seves varietats híbrides) i productes derivats, excepte:
  - a) xarops de glucosa a base de blat, inclosa la dextrosa (1);
  - b) maltodextrines a base de blat (1);
  - c) xarops de glucosa a base d'ordi;
  - d) cereals utilitzats per fer destil·lats alcohòlics, inclòs l'alcohol etílic d'origen agrícola.
2. Crustacis i productes a base de crustacis.
3. Ous i productes a base d'ou.
4. Peix i productes a base de peix, excepte:
  - a) gelatina de peix utilitzada com a suport de vitamines o preparats de carotenoides;
  - b) gelatina de peix o ictiocol·la utilitzada com a clarificant en la cervesa i el vi.
5. Cacauets i productes a base de cacauets.
6. Soja i productes a base de soja, excepte:
  - a) oli i greix de llavor de soja totalment refinats (1);
  - b) tocoferols naturals barrejats (E306), d-alfa tocoferol natural, acetat de d-alfa tocoferol natural i succinat de d-alfa tocoferol natural derivats de la soja;
  - c) fitosterols i èsters de fitosterol derivats d'olis vegetals de soja;
  - d) èsters de fitostanol derivats de fitosterols d'oli de llavor de soja.
7. Llet i els seus derivats (inclosa la lactosa), excepte:
  - a) lactosèrum utilitzat per fer destil·lats alcohòlics, inclòs l'alcohol etílic d'origen agrícola.
  - b) lactitol.
8. Fruits de clofolla, és a dir, ametlles (*Amygdalus communis L.*), avellanes (*Corylus avellana*), nous (*Juglans regia*), anacards (*Anacardium occidentale*), pacanes [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], nous del Brasil (*Bertholletia excelsa*), festucs (*Pistacia vera*), macadàmies o nous d' Austràlia (*Macadamia ternifolia*) i productes derivats, excepte els fruits de clofolla utilitzats per fer destil·lats alcohòlics, inclòs l'alcohol etílic d'origen agrícola.
9. Api i productes derivats.
10. Mostassa i productes derivats.
11. Grans de sèsam i productes a base de grans de sèsam.
12. Diòxid de sofre i sulfits en concentracions superiors a 10 mg/kg o 10 mg/litre expressat com a SO<sub>2</sub>.
13. Tramussos i productes a base de tramussos.
14. Mol·luscos i productes a base de mol·luscos.

---

(1) També s'aplica als productes derivats, en la mesura que sigui improbable que els processos a què s'hagin sotmès augmentin el nivell d'al·lergenicitat determinat per l'EFSA per al producte del qual deriven.

### 8.1.4.2. Model d'etiqueta de producte acabat

Cal etiquetar els productes que es disposen dins l'envàs abans de posar-los a la venda, de forma que cal obrir-lo per modificar-ne el contingut (p. ex. bosses de magdalenes, bastonets, crostons de pa...).

CAMPS D'INFORMACIÓ OBLIGATORIS EN L'ETIQUETA	CAMP FIX	CAMP VARIABLE
1. Denominació		X
2. Llista d'ingredients		X
3. Quantitat neta		X
4. Data de duració mínima. <i>Consumiu preferentment abans de 5 dies</i>	X	
5. Número de lot o data d'envasament		X
6. Condicions de conservació. <i>Conserveu en lloc fresc i sec</i>	X	
7. Nom o raó social i adreça de la fleca		X
8. Informació nutricional		X

### DENOMINACIÓ DE PRODUCTE ACABAT

- Llista d'ingredients amb menció dels al·lèrgens i quantitat (%) de determinats ingredients

• Quantitat neta	
• Data de consum preferent	• Data de producció o lot de fabricació
• Condicions de conservació	
• Identificació de la fleca	

### EXEMPLE

#### BASTONETS DE PA INTEGRAL AMB SÈSAM

- Llista d'ingredients: farina integral de blat, oli d'oliva verge, sèsam (3%), sal i llevat. Conté gluten i sèsam. Pot contenir traces de llet i fruits secs

• Quantitat neta 50 g	
• Consumir preferentment abans de: abril de 2012	• Lot de fabricació 01/01/01
• Conservar en lloc fresc i sec	
• Fleca Tordera: C/ Major,10, 08490 Tordera, Barcelona	

8.1.5. Programa de neteja i desinfecció

8.1.5.1. Freqüències

FULL DE NETEJA DIÀRIA		OBRADOR <input type="checkbox"/>	BOTIGA <input type="checkbox"/>
QUAN NETEGEU?	COM NETEGEU?*	QUI NETEJA?	
	QUÈ NETEGEU?	PERSONAL OBRADOR	PERSONAL BOTIGA
Tots el dies laborables en acabar el torn	Taules de treball		
	Estris		
	Safates		
	Caixes de fermentació		
	Expositors		
	Terra		
	Perols elèctrics		
	Taques parets		
	Balança		
	Recipient batidora masses		
	Màquina de llescar pa		
	Rentamans		
	Piques		
	Contenidors d'escombraries i residus		
Vidres i expositors			
Material i equips de neteja			
Cada dilluns en acabar el torn	Recipients de farines		
	Divisòria		
	Laminadora		
	Pastadora per fora		
	Vestidors i lavabos		
Cada dijous en acabar el torn	Fregidora		
	Prestatgeries cambres		
	Vidres		
	Vestidors i lavabos		
1 cop/mes	Forns		
	Campana extractora		
	Cambra de refrigeració		
	Cambra de congelació		
	Cambra de fermentació		
	Magatzem		
	Prestatgeries botiga		
	Carros		
	Calaixos		
	Quadres elèctrics		
Lloc productes neteja			
1 cop/3 mesos	Llums		
	Sostre		
	Parets altes		
	Dipòsits d'aigua		

\*Vegeu el full del Mètode de neteja i desinfecció, de la pàgina següent

Signatura del responsable:

Data:

## FULL DE NETEJA DIÀRIA

OBRADOR BOTIGA 

**QUAN NETEGEU?** vegeu l'apartat Freqüències (8.1.5.1)

**QUI NETEJA?** vegeu l'apartat Freqüències (8.1.5.1)

Producte	Dosi/ Dilució	T°C	Temps	Material de neteja	QUAN NETEGEU?	COM NETEGEU? MÈTODE QUE CAL SEGUIR				
						1	2	3	4	5
Nom _____ Detergent desinfectant				<ul style="list-style-type: none"> <li>Recipient plàstic</li> <li>Fregall</li> <li>Baieta de microfibres</li> <li>Polvoritzador</li> <li>Paper d'un sol ús</li> <li>Guants de goma</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Superfícies de treball</li> <li>Utensilis</li> <li>Equips d'elaboració</li> <li>Equips de fred</li> <li>Contenidors escombraries</li> <li>Piques de neteja</li> <li>Desguassos</li> <li>Parets</li> <li>Sostres</li> <li>Portes</li> <li>Rentaperols</li> </ul>	Prepareu una solució del producte en aigua	Elimineu les restes més grolleres amb mètodes físics (aigua de pressió o manualment)	Submergiu els utensilis o peces en la solució	Esbandiu bé amb aigua	Assequeu amb paper o bé deixeu assecar a l'aire
Nom _____ Detergent desinfectant	Segons proveïdor	45°C	5 minuts, mínim	<ul style="list-style-type: none"> <li>Recipient plàstic</li> <li>Pal de fregar de microfibres</li> <li>(Guants de goma)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Paviments</li> </ul>	Recolliu la brutícia més grollera: restes d'aliments, embalatges...	Prepareu la solució detergent en aigua tèbia	Esteneu la solució de manera homogènia amb el tiràs	Esbandiu bé amb aigua	Deixeu assecar a l'aire
Nom _____ Desgreixador				<ul style="list-style-type: none"> <li>Recipient gran</li> <li>Fregall</li> <li>Baieta de microfibres</li> <li>Polvoritzador</li> <li>Guants de goma</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Equips de fermentació i cocció: forn i fogons</li> <li>Equips d'extracció de fums: campana, divisòria...</li> <li>Fregidores</li> </ul>	Apagueu els equips i deixeu que es refredin	Polvortzeu el producte uniformement sobre les superfícies	Fregueu si és necessari	Esbandiu bé amb aigua	Deixeu assecar a l'aire



<b>Nom</b> _____ Detergent àcid	0,5 - 1%		10 minuts, mínim	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fregall</li> <li>• Guants de goma</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• WC</li> <li>• Urinaris</li> <li>• Piques de neteja</li> <li>• Desguassos</li> <li>• Rentavaixelles</li> </ul>	Elimineu la brutícia i altres residus de la superfície que cal tractar	Apliqueu el producte directament o bé amb el fregall	Fregueu, si és necessari, i deixeu actuar el producte durant un moment	Esbandiu bé amb aigua	Deixeu assecar a l'aire
<b>Nom</b> _____ Detergent rentavaixelles	Dosificació automàtica	60°C, mínim	Segons programa	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rentavaixelles automàtic</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vaixela i utensilis</li> </ul>	Inseriu l'aplicador directament en el recipient del producte				
<b>Nom</b> _____ Abrillantador	Dosificació automàtica	82°C, mínim	Segons programa	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rentavaixelles automàtic</li> <li>• Polvoritzador</li> <li>• Bateria de microfibres</li> <li>• Paper de cel·lulosa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vaixela i utensilis</li> </ul>	Inseriu l'aplicador directament en el recipient del producte				
<b>Nom</b> _____ Neteja vidres	Segons proveïdor				<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vidres i expositors</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Polvoritzeu el producte uniformement sobre les superfícies</li> <li>• Assequeu amb paper de cel·lulosa</li> </ul>				

#### CAL RECORDAR

1. Tant important com la neteja és l'assecatge, especialment en productes que, com els de la fleca, es conserven gràcies a la seva baixa activitat d'aigua
2. Valoreu la possibilitat de netejar en sec (aspirador, raspall de goma o tiràs (mopa) instal·lacions o superfícies on cal mantenir un ambient sec (sitja de farina, molí...)
3. En casos de molta brutícia, us recomanem de fer una primera neteja amb detergent desgreixador
4. No utilitzeu concentracions superiors a les indicades pel proveïdor
5. No barregeu diferents productes de neteja, ja que poden reaccionar i desprendre gasos irritants
6. Utilitzeu cada producte químic per a l'ús destinat
7. Etiqueteu tots els productes de neteja amb el nom del producte
8. Netegeu i desinfecteu tot el material de neteja després d'usarlo i deixeu-lo assecar a l'aire

## 8.1.6. Programa de formació

### 8.1.6.1. Formació inicial: nocions bàsiques d'higiene alimentària per a fleques

## BONES PRÀCTIQUES D'HIGIENE ALIMENTÀRIA

Les fleques són establiments d'elaboració i/o venda. Així, amb l'objectiu de vetllar per la seguretat dels aliments que s'hi elaboren i/o es venen, resumim tot seguit una sèrie de normes bàsiques sobre seguretat i higiene alimentàries que el nostre personal ha de complir.

## QUÈ HEU DE FER?



- Les **PERSONES** constituïm la font principal de contaminació dels aliments a partir de:
  - Les mans, freqüentment en contacte amb l'aliment, a través de les ungles, la suor, les ferides, les joies o el contacte amb parts del cos o objectes contaminats.
  - L'estat de salut, ja que hi ha nombrosos portadors sans de microorganismes patògens, amb reservoris nasal, cutani i/o digestiu; remarquem que el risc de transmetre aquests microorganismes als aliments augmenta en cas de patir malalties com ara rinitis, faringitis o diarrea.
  - La indumentària, de carrer o de treball.



- La **TEMPERATURA** de la superfície del cos és ideal per a la proliferació dels gèrmens que hi ha a les mans, als cabells, sobre els davantals o altra roba de treball



- Els **ALIMENTS** poden produir reaccions al·lèrgiques o intoleràncies alimentàries a les persones susceptibles: cereals que contenen gluten, crustacis, ous, peix, cacauets, soia, llet, fruits amb closca (fruita seca), api, mostassa, sèsam, diòxid de sofre i sulfits, tramussos i mol·luscs; també el làtex, per transmissió de partícules des dels guants cap a l'aliment, pot causar reaccions al·lèrgiques. Tingueu en compte les circumstàncies següents:
  - El nombre de persones susceptibles a al·lèrgies i intoleràncies creix entre la població en general (especialment entre els infants)
  - Petites quantitats d'un al·lèrgen són suficients per desencadenar una reacció al·lèrgica (vegeu l'apartat 8.1.4.1).



- La **CONTAMINACIÓ ENCREUADA** es produeix quan els perills passen des d'un aliment contaminat –normalment cru– a un altre llest per consumir a través d'utensilis, equips, superfícies, roba o mans

## COM PODEM EVITAR QUE ELS ALIMENTS ES CONTAMININ?

### • Mesures d'higiene personal

- Mantingueu les ungles curtes i netes
- Traieu-vos les joies i renteu-vos les mans, abans de començar a treballar
- Renteu-vos les mans amb sabó bactericida després d'haver estat en contacte amb fonts de contaminació (aliments crus, escombraries, monedes) i després de menjar, fumar o anar al lavabo
- Heu de tenir rentamans d'accionament no manual (amb el colze, genoll, peu o amb cèl·lula fotoelèctrica), que disposin d'aigua calenta i freda, i que estiguin equipats amb dosificador de sabó i paper d'un sol ús
- Cobriu-vos el cabell amb un barret
- No tossiu ni esternudeu sobre els aliments ja que els microbis presents en les gotes de saliva poden contaminar-los
- Eixugueu-vos les mans amb paper i no amb el davantal

### • Estat de salut

- Protegiu-vos les ferides amb apòsits impermeables i guants
- Porteu mascareta en cas de rinofaringitis i eviteu els llocs de treball amb més contacte amb els aliments
- Deixeu de treballar si teniu diarrea o una infecció cutània

### • Pràctiques higièniques de treball

- Utilitzeu estris com ara pinces, pales, culleres... en lloc de les mans, sempre que pugueu
- Useu guants quan sigui necessari, però cal que siguin de materials diferents al làtex
- No mengeu, fumeu o mastegueu xiclet mentre treballeu
- Tasteu els aliments posant-ne una mica en un recipient a banda i utilitzeu coberts
- Porteu roba de treball de color clar, neta i completa: calçat, pantalons, jaqueta, davantal i barret; eventualment podeu usar davantals d'un sol ús
- Empreneu paper o draps d'un sol ús per eixugar-vos les mans i, si cal, també per eixugar estris i superfícies de treball, així evitem la disseminació de microbis per tot l'obrador: de les nostres mans a un estri, de l'estri al pa...

### • Requisits de l'establiment

- El material de sostres, parets i terra han de ser de neteja fàcil
- L'acumulació de maquinària i estris en desús cal evitar-la
- La ventilació natural o forçada és necessària
- Els llums de l'obrador i del magatzem han d'estar protegits
- El dipòsit de combustible, si n'hi ha, ha d'estar convenientment aïllat perquè els compostos volàtils no siguin absorbits pels aliments
- La naturalesa dels combustibles sòlids –si n'utilitzeu– no ha d'originar cap contaminació a les masses en cocció que estiguin en contacte amb els fums o gasos despresos en la combustió; en els forns que usen combustibles sòlids, queda prohibit utilitzar fustes que proporcionin olor i sabor desagradables, materials sòlids que puguin dipositar sutge sobre la massa de cocció i materials de rebuig que puguin desprendre substàncies tòxiques durant la combustió

## BONES PRÀCTIQUES DE MANIPULACIÓ

### En la recepció de matèries primeres

- Les temperatures de recepció:
  - Temperatura ambient: productes no peribles i ous frescos
  - Màxim de 6°C: productes refrigerats
  - Màxim de -15°C: productes congelats  
(heu de mesurar la temperatura amb termòmetre sonda, en el cas de dubte)
- Els embalatges han d'arribar sencers, secs i nets
- Els productes envasats han d'estar correctament etiquetats (denominació, raó social, RGS o marca sanitària, ingredients, contingut net, data de consum preferent o data de caducitat i lot de fabricació)

### En l'emmagatzematge de matèries primeres

- Els diferents tipus d'aliments cal mantenir-los:
  - Coberts i separats, per evitar contaminacions encreuades a causa de vessaments accidentals
  - Identificats, per evitar errors i per arrossegar la traçabilitat de les matèries primeres fins al producte acabat; convé que mantingueu l'envàs original fins a exhaurir-lo, però si fraccioneu algun envàs de matèria primera heu de duplicar la informació de l'envàs original al nou envàs
  - Respectant la data de caducitat o de consum preferent –l'heu de comprovar sempre abans d'utilitzar qualsevol matèria primera–
- Els aliments no han d'estar en contacte directe amb el terra, de forma que es facilitin les tasques de neteja
- Els aliments els heu d'ordenar en prestatges de forma que els lots més antics quedin al davant dels més nous: primer en entrar primer en sortir (PEPS)

### En l'emmagatzematge del material d'envasament

- Heu de mantenir el material d'envasament cobert i identificat
- Heu d'evitar que el material d'envasament estigui en contacte directe amb el terra, a fi de facilitar les tasques de neteja

### En la fermentació i cocció

- Heu de comprovar l'estat d'alteració de l'oli de fregir mitjançant un viscosímetre
- Heu d'evitar que no es barrejin olis i greixos de diferents tipus

### En la manipulació de productes intermedis i acabats

- Heu de manipular els aliments crus i els cuinats en superfícies diferents, però si això no és possible cal que higienitzeu prèviament aquestes superfícies
- Heu d'identificar amb etiquetes els productes intermedis o els productes acabats envasats

### **En la distribució**

- Els recipients i embalatges han de:
  - Ser d'un sol ús o nets –si són reutilitzables–
  - Cobrir el producte de forma suficient per evitar-ne la contaminació
- El client ha de signar el document de lliurament com a prova d'acceptació

### **En la venda**

- Els productes de fleca han d'estar separats d'altres productes alimentosos en els expositors
- Si la mateixa persona ven i cobra, cal que agafi els productes disposats a la venda no envasat amb un estri adequat per no tocar-los amb les mans que han estat en contacte amb diners

### **En la generació o manipulació de subproductes**

- Convé que treballem generant el mínim possible de residus
- Respecteu la recollida selectiva de residus
- Acumuleu l'oli de fregir usat en recipients exclusius per transportar-lo posteriorment a una planta de tractament

Hem de procurar que tot estigui com a nosaltres ens agradaria trobar-ho: net, endreçat i ben mantingut ja que el lloc de treball és com casa nostra, l'hem de cuidar, protegir i mantenir com a propi; hem de comunicar eficaçment qualsevol incidència.

**Nom del treballador:**

**Nom del formador:**

**Signatura:**

**Signatura:**

**Data:**



### 8.1.6.2. Formació continuada.

CURS	PER A QUI?	QUAN?	COM?	REGISTRE
Informació sobre bones pràctiques higièniques	Personal nou	En incorporar-se a l'empresa	Fotocòpia del document inclòs en aquesta GPOCH	Còpia signada pel treballador, acreditativa del lliurament
Curs de formació inicial de manipuladors d'aliments	Personal nou	En incorporar-se a l'empresa, segons el calendari de l'entitat formadora	Curs presencial o a distància de formació bàsica en higiene alimentària i bones pràctiques de manipulació	Certificat de formació
Implantació de la <i>Guia de pràctiques correctes d'higiene per al sector flequer</i>	Gerent o responsable de qualitat	En incorporar-se a l'empresa, segons calendari de l'entitat formadora	Curs presencial o a distància de formació per conèixer i aplicar els continguts d'aquesta GPOCH a l'empresa	Certificat de formació
Actualització de la formació bàsica de manipuladors d'aliments	Tot el personal	Al cap de 4 anys d'haver fet el curs inicial	Curs presencial o a distància d'actualització dels conceptes apresos en el curs de formació bàsica	Certificat de formació
Perfeccionament de la formació bàsica de manipuladors d'aliments	Tot el personal	Al cap de 4 anys d'haver fet el curs d'actualització	Curs presencial o a distància de perfeccionament dels conceptes apresos en el curs de formació bàsica	Certificat de formació
Recordatori de bones pràctiques d'higiene/manipulació	Tot el personal	Quan es detectin pràctiques incorrectes	Repàs del contingut de la informació continguda en aquesta GPOCH	Registre de lectura
Activitats complementàries de formació de caire voluntari	Indiferent	Cal determinar	Cal determinar segons oferta	Certificat de formació corresponent

## 8.2. Documentació aportada per cada establiment

Cal que tingueu també aquests altres documents:

- Fitxes tècniques i de seguretat dels productes de neteja.
- Plànol de la instal·lació.
- Factura del subministrament d'aigua.
- Actuacions de l'empresa de control de plagues.
- Certificats d'aprofitament de les activitats formatives.
- Contracte de recollida de residus.
- Pla estratègic de millora.



# 9

## BRIOXERIA FARCIDA

Aquest apartat descriu les activitats complementàries que es desenvolupen en les fleques.

Els articles de brioixeria farcida són elaboracions que, per les característiques del producte mateix o d'alguns dels seus ingredients, i/o per la manipulació, el farciment i la decoració final afavoreixen el creixement microbià, ja que poden tenir un alt contingut en aigua lliure.

Així doncs, en relació amb la brioixeria farcida hi trobareu:

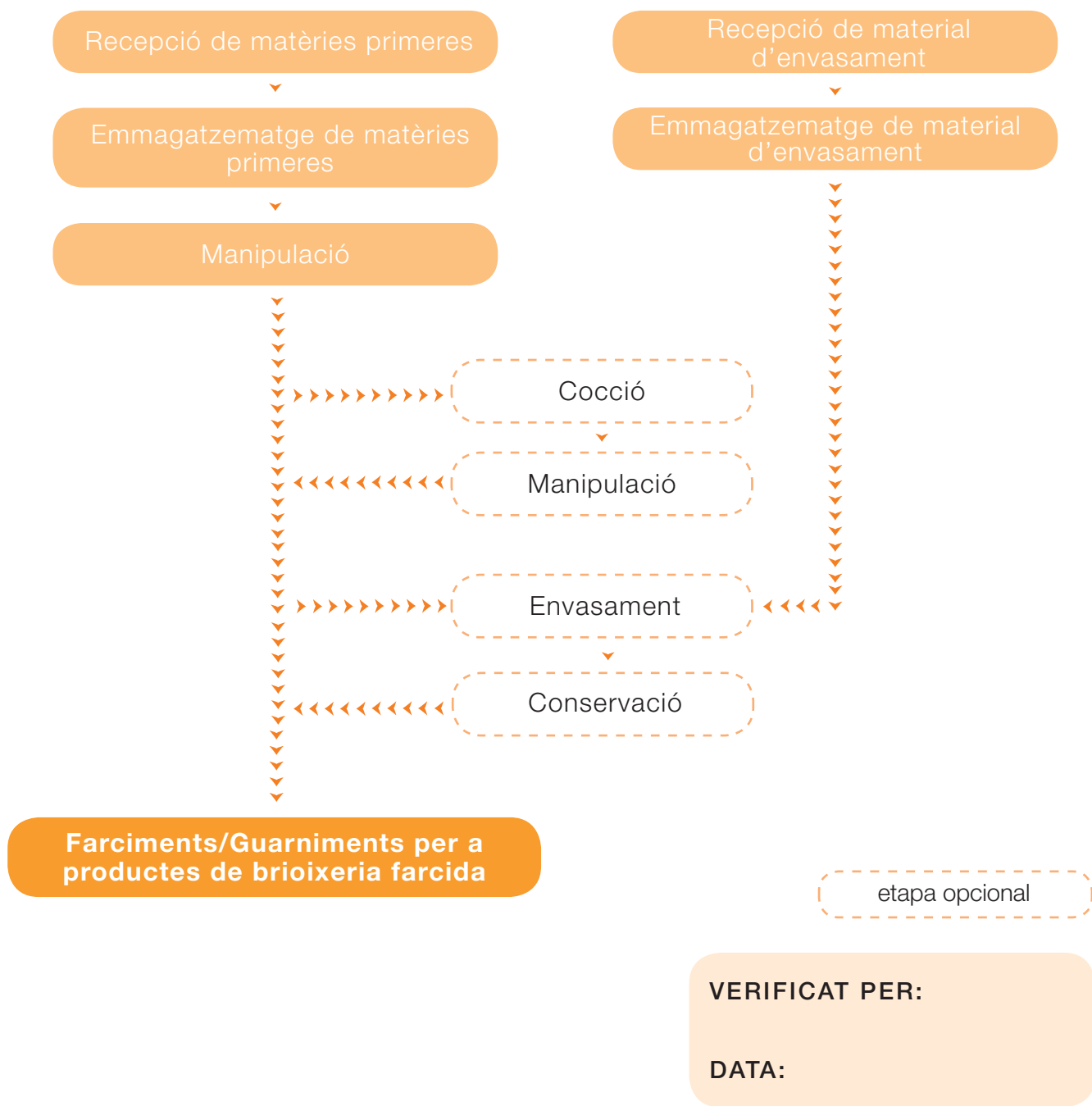
- Els diagrames de flux del procés productiu de:
  - Els farciments o guarniments
  - La brioixeria farcida i/o guarnida abans de la cocció
  - La brioixeria farcida i/o guarnida després de la cocció
- El quadre d'anàlisi de perills per a les etapes específiques d'aquest procés productiu (no tractades en la part genèrica de la guia)
- Les bones pràctiques de manipulació específiques del procés productiu de la brioixeria farcida i/o guarnida com a complement sobre nocions bàsiques d'higiene alimentària per a fleques
- El registre de recepció de matèries primeres (tampó)
- Dues fitxes de producció model; una per al farciment o el guarniment i l'altra per al producte farcit i/o guarnit.



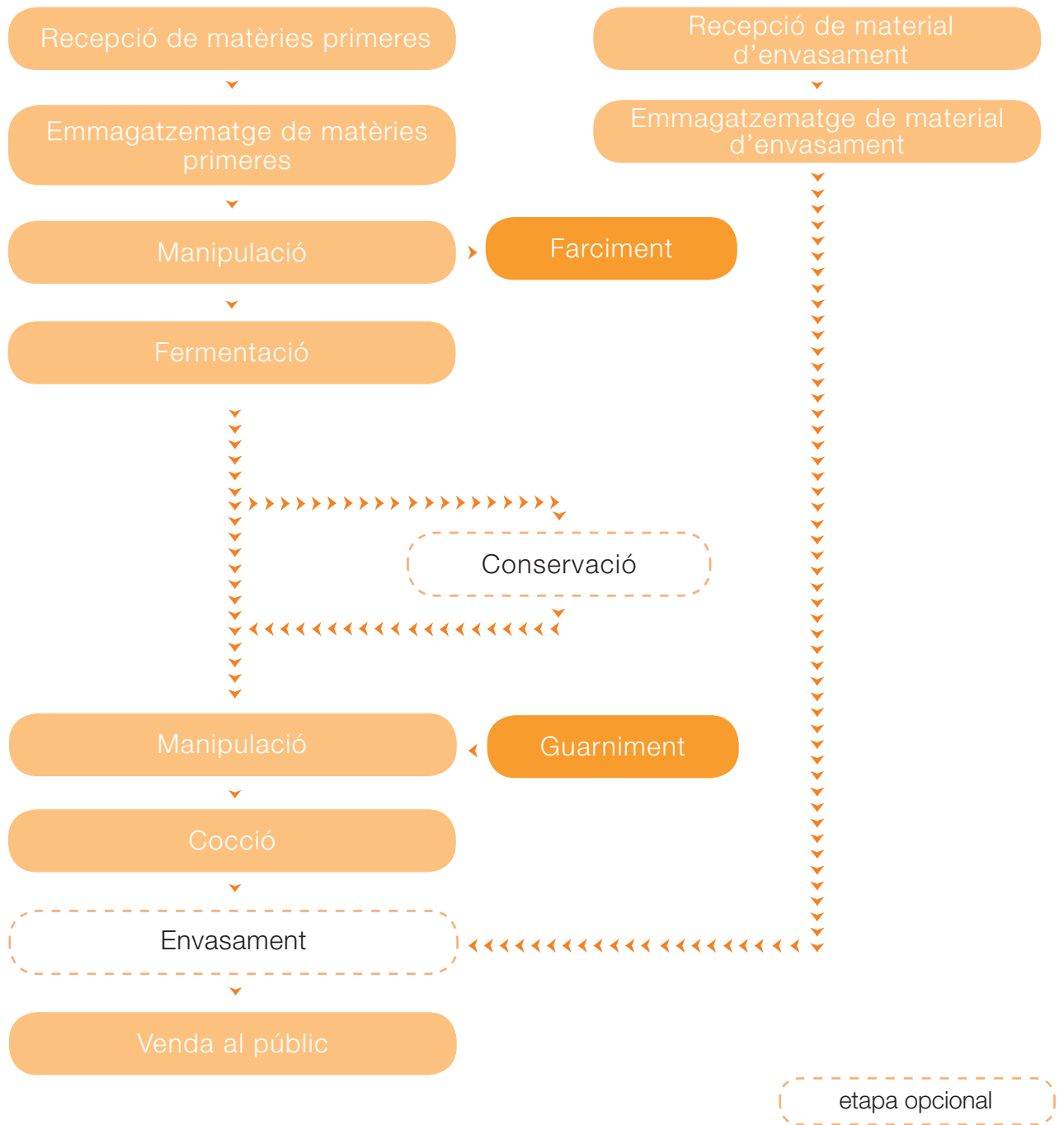
## DIAGRAMES DE FLUX DE Brioixeria Farcida

### Els farciments o guarniments

La manipulació inclou operacions com ara desembalatge, pesada, mesclat o batuda.

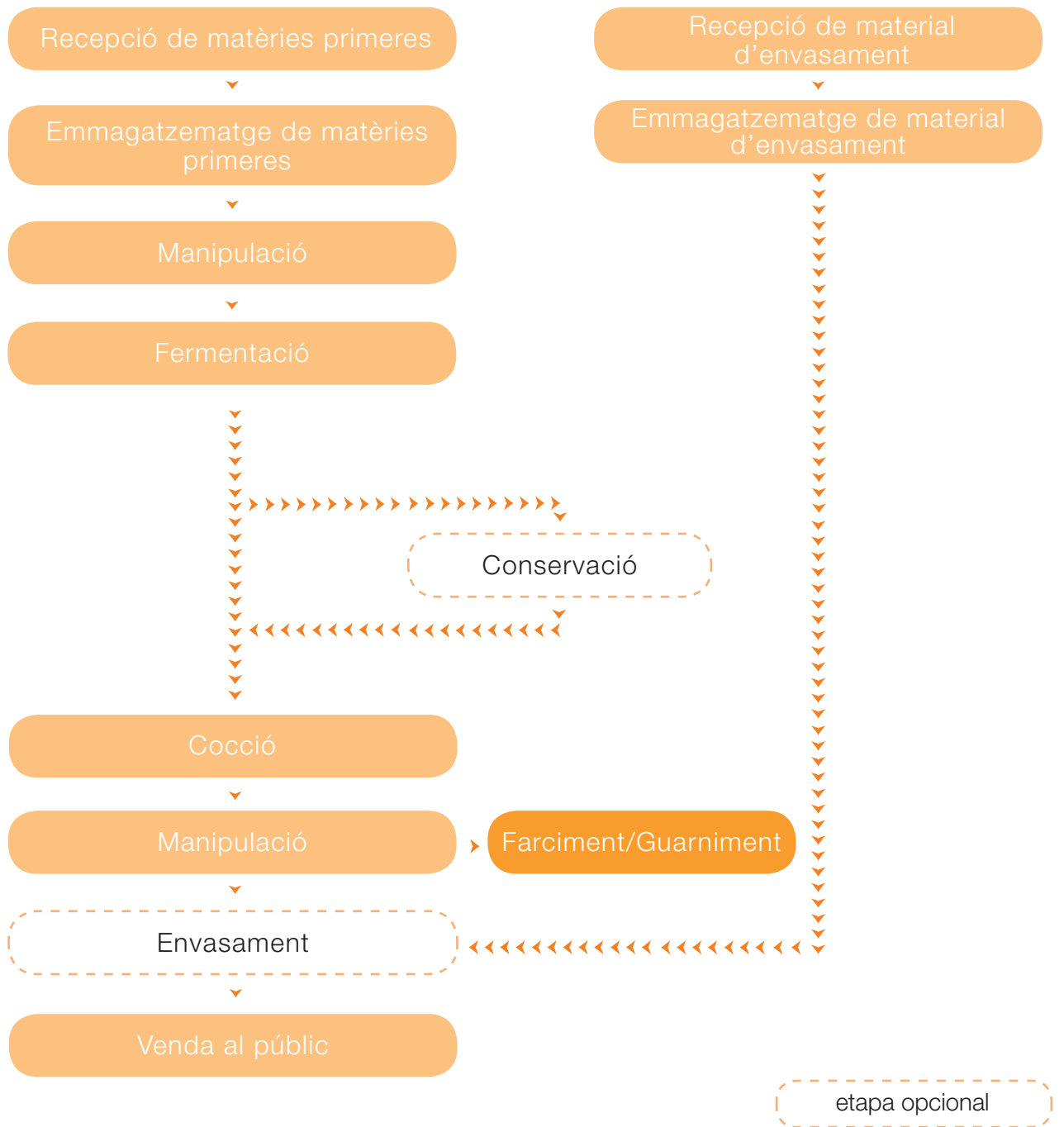


**Brioixeria farcida i/o guarnida abans de la cocció**



**VERIFICAT PER:**  
**DATA:**

**Brioixeria farcida i/o guarnida després de la cocció**



**VERIFICAT PER:**

**DATA:**

## 9.2. Anàlisi de perills i establiment de mesures preventives per a la brioixeria farcida/guarnida

### ANÀLISI DE PERILLS PER A LA BRIOIXERIA FARCIDA I/O GUARNIDA

Heu d'afegir els perills descrits en aquest quadre als que hi ha descrits en l'apartat 5.3.

	PERILL	CAUSA	MESURA PREVENTIVA
Recepció de matèries primeres	<p><b>Biològic</b></p> <p>Presència de <i>Salmonella</i> en la closca dels ous</p>	Contaminació genèrica de les matèries primeres, d'origen o com a conseqüència d'un transport incorrecte	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Pla d'homologació de proveïdors</li> <li>· Pla de formació i capacitació del personal en seguretat alimentària</li> </ul>
Emmagatzematge de matèries primeres	<p><b>Biològic</b></p> <p>Creixement d'enterobacteris en un envàs de pernil dolç obert de la nevera</p>	Proliferació en el recompte bacterià per trencament de la cadena del fred	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Pla de control de temperatures</li> <li>· Pla de formació i capacitació del personal en seguretat alimentària</li> </ul>
Manipulació	<p><b>Biològic</b></p> <p>Incorporació de <i>Salmonella</i> de l'ou amb un pinzell</p>	Contaminació encreuada per usar estris bruts o mal desinfectats	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Pla N+D</li> <li>· Pla de formació i capacitació del personal en seguretat alimentària</li> </ul>
	<p><b>Químic</b></p> <p>Presència de lecitina de soja en una crema de cacau</p>	Contaminació encreuada per compartir la mateixa superfície de treball i/o estris sense neteja intermèdia	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Pla de formació i capacitació del personal en seguretat alimentària (al·lèrgens alimentaris)</li> </ul>
Cocció	<p><b>Biològic</b></p> <p>Supervivència <i>Salmonella</i> en una crema pastissera</p>	Temperatura interior del producte incapaç d'eliminar fins a un nivell segur la càrrega microbiana de l'aliment (no arriba a 75°C durant 5 minuts)	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Pla de formació i capacitació del personal en seguretat alimentària</li> </ul>
Refredament	<p><b>Biològic</b></p> <p>Increment de <i>Listeria monocytogenes</i> provinent d'un formatge fresc en una cassola (tartaleta)</p>	Temperatura interior del producte mantinguda més de 2 hores per sobre de 10°C	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Pla de formació i capacitació del personal en seguretat alimentària</li> </ul>

	PERILL	CAUSA	MESURA PREVENTIVA
Conservació del farciment /guarniment	<b>Biològic</b> Incorporació d'enterobacteris en la nata	Contaminació encreuada a partir d'un recipient mal desinfectat	· Pla de formació i capacitació del personal en seguretat alimentària
	<b>Biològic</b> Proliferació d'enterobacteris en la nata	Nata conservada més de 5 dies a la cambra de 4°C	· Pla de control de temperatures · Pla de formació i capacitació del personal en seguretat alimentària
Manipulació postcocció (farciment, guarniment)	<b>Biològic</b> Incorporació i proliferació de <i>Staphylococcus aureus</i>	Contaminació encreuada (p. ex., mal rentada de mans després d'atendre el telèfon)	· Pla de formació i capacitació del personal en seguretat alimentària
	<b>Biològic</b> Recuperació i proliferació de <i>Salmonella</i> en una crema pastissera	Trencament de la cadena del fred de la crema per un temps excessiu de manipulació	· Pla de formació i capacitació del personal en seguretat alimentària
Venda de producte intermedi/acabat farcit	<b>Biològic</b> Proliferació de microbiota en una coca farcida de crema	El producte s'ha conservat més de 24 hores en els expositors de 8°C	· Pla de control de temperatures · Pla de formació i capacitació del personal en seguretat alimentària

Com a conclusió del que hem exposat fins ara:

- Per al control dels perills químics i físics podeu aplicar mesures preventives basades en els plans de prerequisits.
- Per al control dels perills biològics cal que apliqueu els plans de prerequisits i, en alguns casos, a més, heu de fer un control del binomi temperatura/temps del producte en les etapes de cocció, refredament, conservació i venda.

Com que **el producte amb més risc des del punt de vista de la seguretat alimentària és la crema pastissera** –bé sigui elaborada a partir de d'ous, ovoproductes o preparats comercials en pols– **cal que respecteu escrupolosament el binomi temperatura/temps en les etapes de cocció, refredament i conservació.**

Atesos els requisits de formació professional necessaris per treballar en el sector flequer i tenint en compte el perfil dels establiments inclosos en l'abast d'aquesta Guia, en el control dels perills biològics hem aplicat els criteris de flexibilitat següents:

- Bones pràctiques de manipulació, que descrivim en el Programa de formació inicial del Pla de formació i capacitació del personal en seguretat alimentària
- Criteris de control visual de mesures preventives
- Registre de les incidències, exclusivament



## ESTABLIMENTS DE MESURES PREVENTIVES PER A LA BRIOIXERIA FARCIDA I/O GUARNIDA

PRODUCTE	MESURA PREVENTIVA	CONTROL VISUAL
<p><b>FARCIMENTS</b> (producte intermedi)</p> <p>CUITS</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Trufa cuita</li> <li>• Crema pastissera</li> <li>• Altres: .....</li> </ul> <p>SENSE COCCIÓ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nata muntada</li> <li>• Trufa</li> <li>• Altres: .....</li> </ul>	<p><b>Hi ha perill de desenvolupament microbià ja que són productes amb un alt contingut en aigua lliure, pH neutre i/o contingut proteic elevat:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Higiene de superfícies, estris i equipaments</li> <li>• Higiene personal</li> <li>• Control de temperatura i temps en les etapes de: <ul style="list-style-type: none"> <li>· Cocció (<math>\geq 75^{\circ}\text{C}</math>, 5 minuts) al centre del producte</li> <li>· Refredament (<math>10^{\circ}\text{C}</math>, 2 hores)</li> <li>· Conservació (5 dies, <math>4^{\circ}\text{C}</math>): productes identificats i ben protegits</li> </ul> </li> </ul>	<p><b>CONTROL VISUAL DE LA COCCIÓ I EL REFREDAMENT</b></p> <p>Per exemple:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Comproveu la consistència de la crema pastissera un cop finalitzada la cocció</li> <li>• Transvaseu la crema a recipients de poca alçada i gran superfície</li> <li>• Tapeu amb film i que toqui la superfície de la crema</li> <li>• Abateu la temperatura ràpidament en una cèl·lula de ultracongelació</li> </ul>
<p><b>PRODUCTES FARCITS (producte final)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Brioixeria farcida dolça</li> <li>• Brioixeria farcida salada</li> <li>• Altres: .....</li> </ul>	<p><b>Hi ha perill de desenvolupament microbià ja que són productes amb un alt contingut en aigua lliure, pH neutre i/o contingut proteic elevat:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Higiene de superfícies, estris i equipaments</li> <li>• Higiene personal</li> <li>• Control de temperatura i temps en les etapes de conservació i venda (<math>8^{\circ}\text{C}</math>, 24 hores): productes identificats i ben protegits</li> </ul>	<p><b>CONTROL VISUAL DEL TEMPS D'EXPOSICIÓ DELS PRODUCTES FINALS</b></p> <p>Per exemple:</p> <p>Comproveu que els expositors a <math>8^{\circ}\text{C}</math> queden buits en acabar la jornada; qualsevol producte que sobri entre els exposats durant 1 jornada a <math>8^{\circ}\text{C}</math> ha de ser retirat de la venda</p>

### 9.3. Bones pràctiques de manipulació específiques per a la brioixeria farcida/guarnida

#### **En la recepció de matèries primeres**

- Heu de disposar dels albarans de la matèria primera refrigerada segellats per confirmar que el gènere ha estat acceptat
- Heu de disposar d'un termòmetre làser o de punxó metàl·lic, que cal rentar i desinfectar després de cada utilització

#### **En la manipulació d'aliments crus**

- Heu de complir les normes d'higiene personal i mantenir una acurada higiene de mans durant la manipulació d'aliments i especialment després de trencar ous
- Heu de tenir en compte les mesures higièniques de manipulació dels aliments amb més perill microbiològic com ara ous, llet i nata
- Heu d'utilitzar ovoproductes per a les preparacions sense cocció (com per exemple les *mousses*).
- Heu d'utilitzar en un màxim de 2 dies tots els ovoproductes, la llet, la nata i els formatges frescos amb envasos oberts

#### **En la cocció**

- Heu de controlar que el tractament tèrmic en el centre del producte sigui de 75°C durant 5 minuts en el cas de farciments o guarniments elaborats amb una etapa de cocció; comproveu visualment la consistència del producte un cop finalitzada la cocció per assegurar-vos que el centre està cuit

#### **En el refredament**

- Heu de baixar la temperatura dels farciments i guarniments cuits fins a 10°C en menys de 2 hores, per això cal:
  - Fer-los a porcions o disposar-los en safates de poca alçada (especialment els productes sensibles, com ara la trufa cuita o la crema pastissera)
  - Tapar amb film que toqui la crema i abatre la temperatura ràpidament en una cèl·lula d'ultracongelació
- Heu de controlar que en acabar el refredament, farciments i guarniments van ràpidament a la cambra de fred

#### **En la conservació dels farciments/guarniments preparats amb antelació**

- Heu de comprovar que tots els farciments/guarniments preparats amb antelació:
  - Estan guardats en recipients tapats i identificats amb nom i data de producció
  - Es conservaran un màxim de 5 dies a 4°C

#### **En l'acabament de productes**

- Heu de controlar la neteja i desinfecció de les superfícies i estris abans de començar l'acabament de productes de brioixeria farcida o guarnida
- Heu de farcir les masses cuites quan estiguin a temperatura ambient o fredes
- Heu de manipular els aliments crus i els cuinats en espais diferents o, al menys, separats higiènicament en el temps
- Heu de mantenir i fer mantenir una escrupolosa higiene de mans durant l'acabament d'aliments ja cuinats i llestos per ser consumits; si cal, heu d'utilitzar guants de vinil o nitril d'un sol ús
- Heu d'utilitzar mànegues rebutjables per al farcit o la decoració dels productes

#### **En la venda:**

- Heu de rebutjar els productes que continguin ingredients de risc (ous, nata) dels expositors a 8°C que no es venen dins les 24 hores
- No heu de manipular els productes amb les mans
- Heu de netejar els vidres de les vitrines i expositors en absència d'aliments

#### 9.4. Registre de recepció per als articles de brioixeria farcida

Per registrar la recepció de matèries primeres us recomanem estampar un segell com aquest a l'albarà d'entrada de matèries primeres i conservar-los en la carpeta d'autocontrols.

CONTROL EN LA RECEPCIÓ	
DATA:	HORA:
<b>Responsable de la recepció:</b>	
Temperatura: ..... °C	<input type="checkbox"/> Corr. <input type="checkbox"/> Inc.
Envàs / Embalatge:	<input type="checkbox"/> Corr. <input type="checkbox"/> Inc.
Caducitat / Etiquetatge:	<input type="checkbox"/> Corr. <input type="checkbox"/> Inc.
Lot / Etiquetatge:	<input type="checkbox"/> Corr. <input type="checkbox"/> Inc.
Aspecte del producte:	<input type="checkbox"/> Corr. <input type="checkbox"/> Inc.
Estat del transport:	<input type="checkbox"/> Corr. <input type="checkbox"/> Inc.
<input type="checkbox"/> Acceptació	<input type="checkbox"/> Devolució

MESURA DE CONTROL	LÍMIT	ACCIÓ CORRECTORA (anoteu en el Registre d'incidències)
Revisió del document de lliurament o de la factura de compra	El document de lliurament inclou informació sobre l'origen de les primeres matèries	
Mesura de la temperatura en aliments refrigerats o congelats	Temperatures de recepció: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Temperatura ambient: productes no peribles i ous frescos</li> <li>• Màxim de 4°C: en productes refrigerats</li> <li>• Màxim de -18°C: en productes congelats</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Notificar al proveïdor en el cas de disconformitats lleus: per exemple, temperatura de recepció entre 4°C i 6°C en productes refrigerats o entre -18°C i -15°C en productes congelats</li> </ul>
Revisió de la integritat d'envasos i embalatge	Envasos i embalatge no estan trencats ni abonyegats ni aixafats	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Retornar el producte al proveïdor en el cas de disconformitats greus: per exemple, no es pot llegir la data de caducitat en l'etiqueta</li> </ul>
Revisió de l'etiquetatge de l'envàs	A l'etiqueta es llegeix clarament la informació obligatòria, especialment la denominació del producte, les dades del fabricant o distribuïdor, la data de consum preferent o caducitat i el número de lot	
Revisió de l'etiquetatge de l'envàs: lot	Recordeu que si la data de caducitat s'indica en dia i mes, no cal que el producte s'identifiqui amb un número de lot	
Revisió de les característiques organolèptiques del producte	El producte té una olor, un color i un tacte que indiquen un bon estat de conservació	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Notificar la disconformitat al proveïdor</li> </ul>
Revisió de l'estat del transport	La higiene i l'estiba del vehicle són adequades: parets i terra nets	



## 9.5. Exemples de fitxes de producció

Producte: **CREMA PASTISSERA**

Codi de producte: **12001**

Quantitat: **2 litres**

Data: 5 de novembre de 2011

INGREDIENTS (inclou additius, fruita seca i llavors)	QUANTITAT (formulació)	Informació sobre al·lèrgens per al consumidor final
1. Llet	1000 ml	×
2. Sucre	250 g	
3. Canyella en branca	quantitat suficient	
4. Pell de llimona	quantitat suficient	
5. Ou sencer pasteuritzat	140 g	×
6. Midó de blat de moro	90 g	

### PROCÉS D'ELABORACIÓ

1. Bulliu la llet amb la canyella i la llimona
2. Mescleu l'ou pasteuritzat amb el sucre
3. Afegiu la llet calenta sobre la barreja d'ou i sucre
4. Torneu al foc i removeu contínuament
5. Afegiu el midó dissolt en una mica de llet
6. Acabeu la cocció fins a la consistència desitjada
7. Coleu la crema
8. Refredeu-la ràpidament
9. Tapeu i etiqueteu el producte
10. Conserveu en refrigeració

### CONTROLS VISUALS DURANT L'ELABORACIÓ DELS FARCIMENTS

1. Comproveu la consistència de la crema pastissera un cop finalitzada la cocció
2. Transvaseu la crema a recipients de poca alçada i gran superfície o tapeu-la amb film que toqui la crema i abateu la temperatura ràpidament en una cèl·lula d'ultracongelació
3. Comproveu que en la nevera:
  - Els recipients de crema estan correctament etiquetats
  - No hi ha producte caducat (elaborat fa més de 5 dies)

### ETIQUETATGE

#### CREMA PASTISSERA

- Data d'elaboració: 10/02/2012
- Data de caducitat: 15/02/2012

LOT: 10022012

Data: 5 de novembre de 2011

INGREDIENTS (inclou additius, fruita seca i llavors)	QUANTITAT (formulació)	Informació sobre al·lèrgens per al consumidor final
1. Tarina w 350	1 kg	×
2. Sucre	300 g	
3. Ou pasteuritzat	300 g	×
4. Aigua	250 g	
5. Llevat	20-30 g	
6. Sal	20 g	
7. Vainilla ensucrada	q. s.*	
8. Canyella en pols	q. s.*	
9. Oli d'oliva	100 g	×
10. Crema pastissera	250 ml	
11. Sucre de llustre antihumitat	50 g	

**PROCÉS D'ELABORACIÓ**

- Pasteu tots els ingredients fins a obtenir una massa fina i elàstica
- Afegiu l'oli d'oliva 2 minuts abans de finalitzar la pastada i acabeu quan la massa hagi absorbit tot l'oli
- Dividiu en peces de 700 g
- Fenyeu
- Col·loqueu les boles en safates untades d'oli i reserveu-les a la nevera durant 1 hora (és molt important untar una mica amb oli les boles a fi que no es puguin ressecar per efecte del corrent de l'aire)
- Unteu la taula amb una mica d'oli (no us excediu a fi de treballar millor)
- Estireu la pasta sobre la taula fins que quedi com una manta prima
- Enrotlleu-la sobre si mateixa, tantes vegades com sigui possible, a fi d'obtenir una massa ben fullada
- Pinteu les peces amb un pinzell amb aigua, si a l'obrador hi ha gaire corrent d'aire
- Deixeu fermentar les peces en armari de fusta de 16-20 hores a una temperatura ambient de 30°C i 80% d'humitat
- Enforneu a 240°C sense vapor: temps de cocció aproximadament 12 minuts
- Obriu les ensaïmades amb un ganivet quan siguin fredes
- Poseu la crema pastissera en mànega rebutjable
- Farcieu les ensaïmades amb la crema
- Empolvoreu amb el sucre glacé
- Disposeu a les vitrines per a la venda durant un període no superior a 24 hores

**CONTROLS VISUALS DURANT L'ELABORACIÓ**

- Comproveu la resistència a la pressió en la superfície de les ensaïmades en finalitzar la cocció.
- Comproveu que les ensaïmades són a temperatura ambient abans de farcir-les o decorar-les.
- Comproveu que el personal segueix les Bones pràctiques de manipulació específiques per a la brioixeria farcida/guarnida.
- Comproveu que els expositors a 8°C queden buits en acabar la jornada.



Federació Catalana d'Associacions de Gremis de Flequers



GREMI DE FLEQUERS DE LA  
PROVÍNCIA DE BARCELONA



**flequers  
artisans**  
de les comarques gironines



**Federació  
d'Industrials  
Forners**  
de la Província  
de Tarragona



**Generalitat  
de Catalunya**

**C S B**

**Consorti Sanitari  
de Barcelona**



**Agència  
de Salut Pública**



**ASSOCIACIÓ CATALANA  
DE MUNICIPIS I COMARQUES**



**FEDERACIÓ DE MUNICIPIS  
DE CATALUNYA**

**CONSELL  
DE LES PERSONES  
CONSUMIDORES DE  
CATALUNYA**

