



Guia de pràctiques correctes d'higiene en obradors compartits



Guia de pràctiques correctes d'higiene en obradors compartits

Coordinació

Agència Catalana de Seguretat Alimentària

Redacció

Helena Cañas¹, Joan Alfons Albó², Vicente Fernandez², Victòria Castell², Raquel Arpa².

¹ Tècnica de Qualitat i Seguretat Alimentària

² Agència Catalana de Seguretat Alimentària

Revisió

Comissió de Seguretat Alimentària i Administració Local

on hi ha representats:

Ajuntament de Calafell

Ajuntament de Cambrils

Ajuntament de Girona

Ajuntament de Granollers

Ajuntament de l'Hospitalet

Ajuntament de Lleida

Ajuntament de Manresa

Ajuntament de Vic

Ajuntament de Vilanova i la Geltrú

ConSORCI de Medi Ambient i Salut Pública de la Garrotxa-Sigma

Agència de Salut Pública de Barcelona

Agència de Salut Pública de Catalunya

Diputació de Barcelona

Diputació de Girona

Diputació de Tarragona

Diputació de Lleida

Federació de Municipis de Catalunya

Associació Catalana de Municipis

Disseny i maquetació

grafic.info

Il·lustracions

David Martínez Delgado

Fotografies

Shutterstock, iStock, Macrovector

Alguns drets reservats

© 2022, Generalitat de Catalunya. Departament de Salut.



Els continguts d'aquesta obra estan subjectes a una llicència de Reconeixement-NoComercial-SenseObresDerivades 4.0 Internacional. La llicència es pot consultar a la pàgina web de Creative Commons.

Edita

Agència Catalana de Seguretat Alimentària (ACSA)

1a edició

Barcelona, novembre de 2022.

Assessorament lingüístic

Servei de Planificació Lingüística del Departament de Salut

URL

acsa@gencat.cat

Compromís d'acolliment a la Guia de pràctiques correctes d'higiene en els obradors compartits

Nom de l'empresa _____

Adreça de la raó social _____

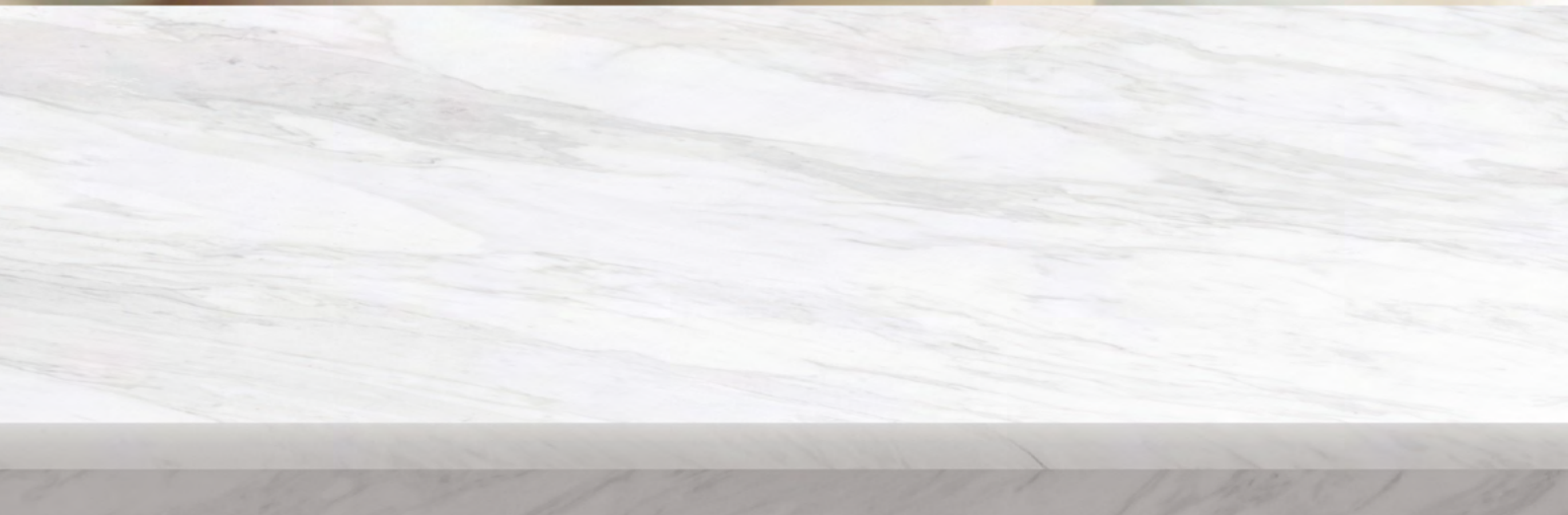
Telèfon i correu electrònic de la raó social _____

Número de Registre (Registre General Sanitari RSIPAC-RGSEAA)
/ Autorització municipal _____

Representant de l'empresa (nom i cognoms i DNI) _____

Manifesta que es vol acollir voluntàriament a la regulació de la seva activitat d'acord amb el contingut d'aquesta guia.

Signatura i data _____



Índex

1	Introducció	6
2	Definicions	7
3	Registre sanitari	8
4	Locals, instal·lacions i equips	11
	4.1 Requisits generals de les instal·lacions	12
	4.2 Requisits generals per a les zones d'elaboració, equips i estris	13
	4.3 Requisits generals de les zones d'emmagatzematge	14
5	Prerequisits	19
	5.1 Pla de control de l'aigua	21
	5.2 Pla de neteja i desinfecció	24
	5.3 Pla de control de proveïdors	30
	5.4 Traçabilitat dels productes	34
	5.5 Pla de control de plagues i d'animals indesitjables	36
	5.6 Pla de manteniment d'equips i estris	40
	5.7 Pla de gestió de residus i subproductes	42
	5.8 Pla de control dels equips de fred	44
	5.9 Pla de formació dels manipuladors	46
	5.10 Pla de gestió d'al·lèrgens	47
6	Anàlisi de perills i punts crítics de control (APPCC)	51
7	Bones pràctiques de manipulació	52
8.	La higiene personal	53
9	Ús d'additius alimentaris	54
10	Etiquetatge	55
Annex I	Quadre de temperatures de recepció i emmagatzematge	58
Annex II	Exemples de models de registre	60

1

Introducció

Un obrador compartit és un espai on diverses persones físiques o jurídiques fan ús d'unes instal·lacions compartides en el temps i/o l'espai per elaborar productes alimentaris per a la seva comercialització.

Poden tenir moltes formes de gestió i organització segons veureu al llarg d'aquest manual.

La figura en si i el marc normatiu són els mateixos, i els són d'aplicació les normes generals d'higiene segons s'estableix en el Reglament 852/2004.

Els responsables d'assegurar el compliment dels requisits de la legislació alimentària són els explotadors de l'empresa alimentària. Aquesta guia té com a objectiu facilitar la distribució de responsabilitats entre el titular de les instal·lacions i els operadors alimentaris que utilitzen l'obrador compartit.



2

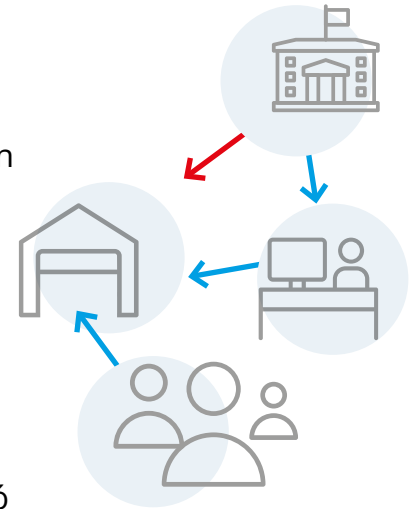
Definicions

Titular de les instal·lacions

Persona física o jurídica responsable de les instal·lacions davant de l'administració i dels operadors.

En funció de la titularitat i gestió de les instal·lacions, es poden classificar en:

- ▶ **Obradors públics:** quan una administració pública (ajuntament, consell comarcal) és la titular d'una instal·lació que posa a disposició d'altres operadors.
- ▶ **Obradors públics amb gestió externalitzada:** quan una entitat pública, privada o de capital social fa la gestió per contracte o concessió d'una administració pública i és la responsable de posar-la a disposició d'altres operadors.
- ▶ **Obradors privats:** persona física o jurídica que gestiona una instal·lació de la seva propietat o llogada i que la posa a disposició d'altres operadors. Una variant d'aquesta inclou el supòsit d'associacions o cooperatives que responen davant l'administració per tots els operadors que treballen a la instal·lació.



Elaborador

Operador alimentari usuari de les instal·lacions. Persona física o jurídica que fa ús de les instal·lacions de l'obrador. És el responsable de la seguretat alimentària dels aliments o productes alimentaris que fabrica, elabora, transforma, envasa, emmagatzema o distribueix.

Tant les instal·lacions que es posen a disposició de diversos operadors alimentaris, com cada un dels operadors (elaboradors, envasadors) que utilitzin aquestes instal·lacions han d'estar degudament registrats.

- ▶ A. **Raó social sense activitat alimentària** que posa a disposició d'altres operadors (elaboradors/ envasadors) instal·lacions per compartir i es responsabilitza d'algun dels prerequisits. Requereix la inscripció al registre municipal amb un codi que la identifiqui per les responsabilitats que té.

- ▶ B. **Raó social amb activitat alimentària** que posa a disposició d'altres operadors (elaboradors/ envasadors) les seves instal·lacions per compartir, si la tipologia d'activitats i les dimensions ho permeten, i es responsabilitza d'algun dels prerequisits. Requereix la inscripció municipal o inscripció en el RGSEAA/ RSIPAC en funció de l'activitat que realitzi i l'àmbit de comercialització dels productes.

A efectes d'aquest document, a les raons socials que posen les instal·lacions a disposició d'altres operadors les denominarem "titular", tant si les instal·lacions són de la seva propietat com si només les gestiona perquè en té un contracte de lloguer o cessió.

- ▶ C. **Operadors que treballen en una instal·lació compartida** si les condicions de les instal·lacions ho permeten. Cada operador/raó social usuari de les instal·lacions haurà de disposar d'una inscripció municipal o d'una inscripció en el RGSEAA/RSIPAC en funció de l'activitat que realitzi i l'àmbit de comercialització dels productes.



Si es tracta d'activitats de comerç minorista, la inscripció s'ha de sol·licitar a l'ajuntament que correspongui segons la ubicació de la instal·lació compartida.

Si es tracta d'activitats industrials, la sol·licitud inscripció en el RGSEAA/RSIPAC s'ha de sol·licitar a través del Portal de tràmits de la Generalitat de Catalunya

<https://web.gencat.cat/ca/tramits/tramits-temes/Registre-sanitari-dindustries-i-productes-alimentaris-de-Catalunya-RSIPAC-00001?category=7529fc36-a82c-11e3-a972-000c29052e2c>

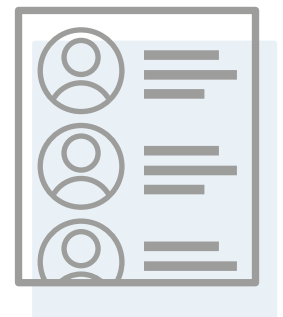


Establiment de responsabilitats

El titular de les instal·lacions ha de tenir el llistat de tots els operadors que treballin a l'obrador, amb les persones de contacte, així com els dies, horari i activitats per a cadascun d'ells. Aquest llistat ha d'estar a disposició de les autoritats de control juntament amb els registres dels prerequisits dels quals és responsable.

Les responsabilitats en el manteniment dels espais i elements comuns, així com el manteniment dels registres d'autocontrol han de quedar reflectits en el document contractual que ha de signar el titular o gestor de la instal·lació compartida amb cadascun dels operadors econòmics.

Dintre del funcionament de l'obrador compartit han de ser clars tots els procediments sobre seguretat alimentària, com i quan han de fer-se i qui els ha de dur a terme. Aquests procediments han de quedar reflectits, per exemple, en un reglament o règim intern de l'obrador compartit. Entre la «figura d'explotador» i cadascun dels operadors es poden signar contractes interns on s'indiquin les condicions acordades i la distribució de responsabilitats.



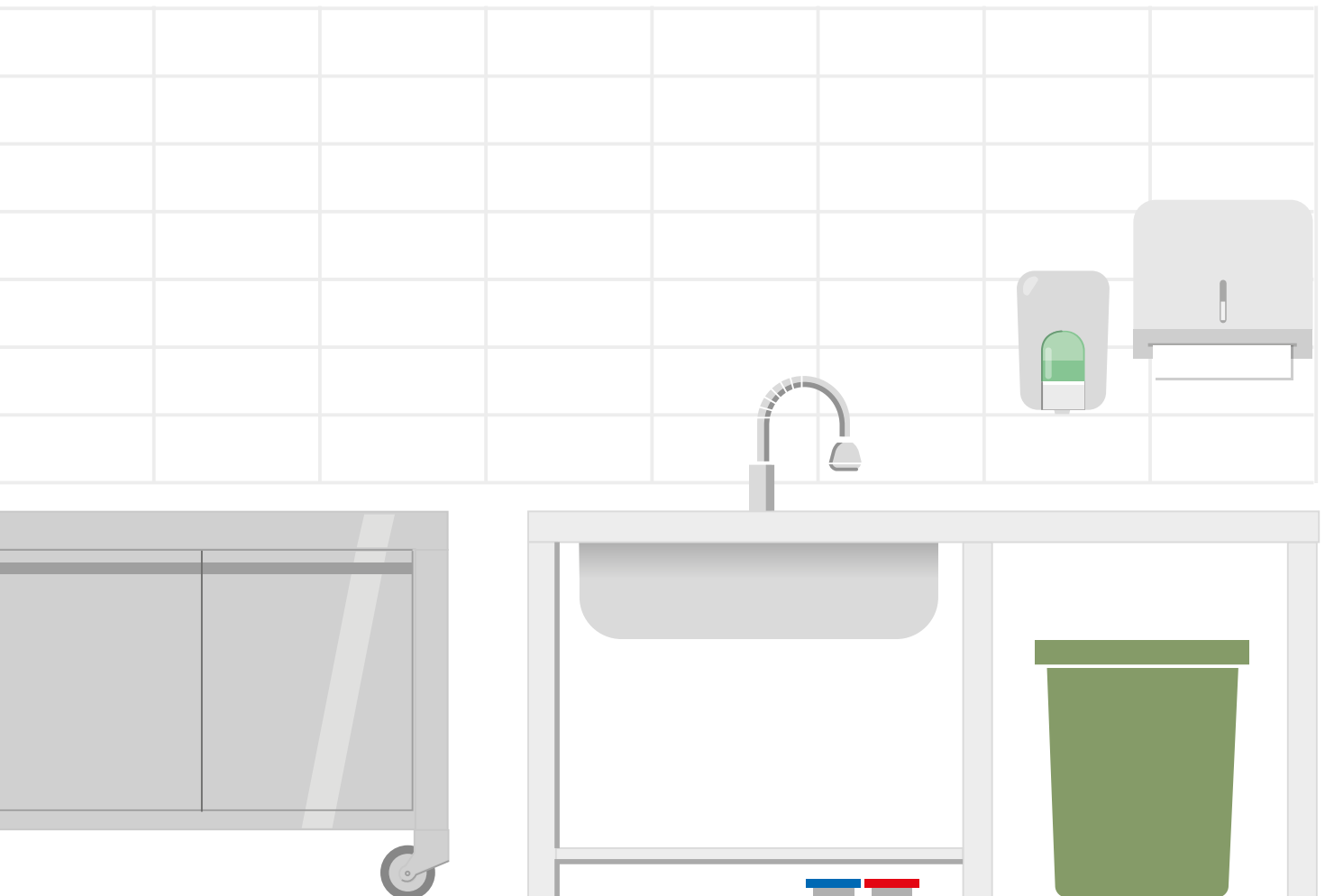
4

Locals, instal·lacions i equips

El disseny de les instal·lacions i els equips que es posen a disposició dels operadors alimentaris són un factor clau per assegurar la seguretat dels productes. Aquestes, alhora, hauran de determinar el tipus de productes que es poden produir a l'obrador així com els volums de producció.

Els operadors alimentaris que ho requereixin podran portar maquinària pròpia amb les condicions que estableixi amb el titular de les instal·lacions de l'obrador.

Sigueu conscients que segons els productes que s'hi transformin els requeriments de les instal·lacions poden ser molt diferents.



La disposició, el disseny, la construcció, la distribució i la mida dels locals i de les sales ha de permetre la realització higiènica de totes les operacions i evitar la contaminació creuada, i han de ser suficients segons el volum i tipus d'activitats. L'espai de treball ha de facilitar una higiene i desinfecció correctes i el manteniment de les instal·lacions.

Les produccions hauran de seguir el principi de la marxa endavant i s'hauran d'ordenar en el mateix ordre del procés de producció per tal d'impedir la contaminació creuada.

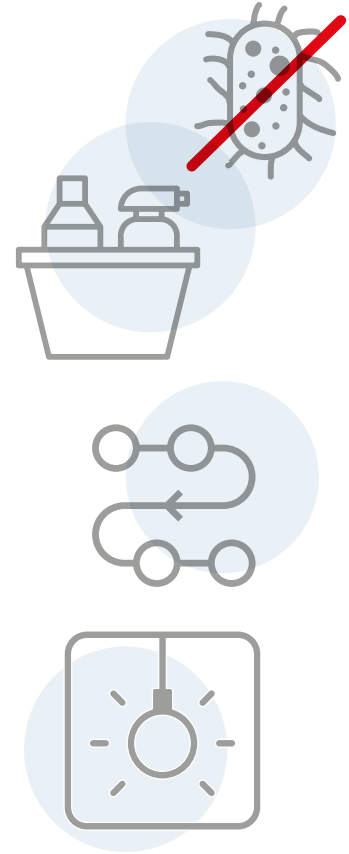
En establiments on no es pugui complir aquest principi, les activitats s'hauran de separar en el temps per fer una neteja exhaustiva de les instal·lacions i equipaments.

La ventilació, natural o forçada, ha de ser suficient i adequada per evitar la contaminació transmesa per l'aire, la proliferació microbiana, la condensació i el despreniment de partícules.

La il·luminació ha de ser suficient per permetre avaluar l'estat de neteja i ha d'estar protegida contra ruptures en les zones de manipulació, exposició i emmagatzematge d'aliments sense envasar.

Hi ha d'haver zones habilitades destinades a poder canviar-se de roba abans d'accedir a les zones de manipulació, transformació d'aliments o zones netes.

Les portes hauran d'estar ben ajustades per tal d'evitar la contaminació entre sales, i les obertures a l'exterior hauran d'estar protegides per impedir l'accés d'insectes, rosegadors i altres plagues.



Totes les superfícies que estiguin o no en contacte amb els productes alimentaris (equips, superfícies, terres, parets i sostres) han de ser de materials llisos, impermeables, no absorbents i no tòxics per facilitar-ne un manteniment, neteja i desinfecció correctes.



Els sostres hauran d'impedir l'acumulació de brutícia i reduir la condensació, la formació de fongs no desitjables i el despreniment de partícules.

Els espais de treball han de tenir rentamans de fàcil accés per a tot el personal, en nombre suficient, i equipats amb:

- ▶ Aigua freda i calenta
- ▶ Aixeta d'accionament no manual
- ▶ Dispensador de sabó
- ▶ Dispensador de paper d'un sol ús i paperera

Els equips i estris han d'estar fets de materials aptes per a l'ús alimentari. A més, han de ser construïts i dissenyats de manera que es redueixi al mínim el risc de contaminació, han de ser resistents a la corrosió, i fàcils de netejar i desinfectar.



La grandària de l'espai i la capacitat dels equips i el disseny de la sala de manipulació determinen, en gran mesura, la quantitat d'operadors agroalimentaris que poden treballar al mateix temps. En cas que el disseny i la capacitat de les instal·lacions permetin treballar diversos operadors alhora, cal assegurar l'absència de risc de contaminació creuada entre activitats.

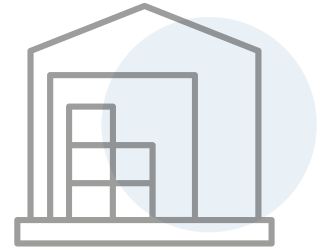
Hi ha d'haver una zona d'emmagatzematge suficient per albergar les matèries primeres, ingredients, productes intermedis i productes acabats dels diferents productors que utilitzen la sala de manipulació.

Ha de tenir suficient capacitat de fred per albergar les matèries primeres que precisin refrigeració o congelació, preparacions intermèdies i productes acabats dels productors que utilitzaran la sala de manipulació.

S'haurà d'establir quins productes es poden emmagatzemar en les diferents zones d'emmagatzematge sec, refrigerat o congelat, i deixar-ne constància per escrit.

L'ús d'aquests espais ha d'estar separat en l'espai o en el temps.

- ▶ Quan les zones d'emmagatzematge estiguin separades en el temps, els productors podran fer ús de l'espai només en el temps que han fet la reserva de l'obrador i caldrà fer una neteja entre usos per part dels diferents operadors.
- ▶ Quan estiguin separades en l'espai, les zones hauran d'estar identificades per a cada productor. Recomanem que la separació entre operadors en cambres de refrigeració i congelació sigui vertical per tal d'evitar la contaminació i situar els productes cuinats i menys perillosos a dalt i els productes crus o més contaminats a baix, protegits o envasats.



Quan es fa ús compartit d'instal·lacions frigorífiques així com en la recepció i emmagatzematge de productes s'ha de tenir especial cura a garantir les temperatures adients en cada tipus de producte. Vegeu l'Annex I, [Quadre de temperatures de recepció](#).

Cal evitar la contaminació creuada als magatzems.

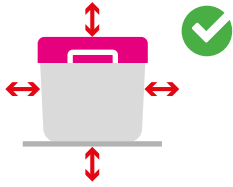
Els envasos han d'estar emmagatzemats en llocs separats i protegits de les fonts de contaminació.

Els productes de neteja i desinfecció s'hauran d'emmagatzemar en zones separades de la zona de manipulació i d'emmagatzematge d'aliments, en una sala o armari tancat amb clau al qual només pot tenir accés el personal autoritzat.





Emmagatzematge d'aliments no peribles



Eviteu el contacte dels productes, envasos i/o embalatges amb el terra, les parets i el sostre.

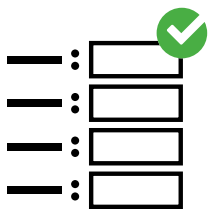


No acumuleu objectes en desús i/o andròmines.

No hi ha d'haver envasos i/o embalatges en mal estat.



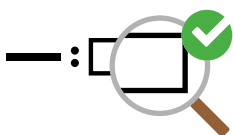
Els aliments han d'estar protegits en envasos tancats i identificats, els que ho requereixin s'han de transvasar a un recipient adequat i tancat.



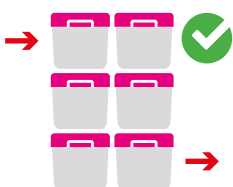
La identificació ha d'incloure, com a mínim, el nom del producte, la data de caducitat, el número de lot i els ingredients al·lèrgens.



Si trobeu qualsevol producte vessat, retireu-lo immediatament per mantenir un bon estat de neteja i desinfecció.



Respecteu les dates de caducitat o consum preferent.

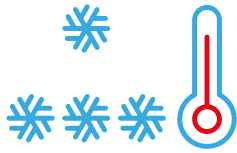


Respecteu el principi PEPS: el primer producte que entra ha de ser el primer producte a sortir.

Imprimiu i pengeu aquest cartell al vostre obrador

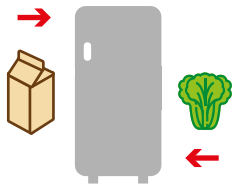


Emmagatzematge en equips de fred



Temperatura màxima dels equips de fred:

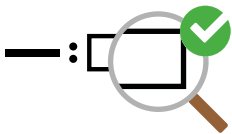
- ▶ cambra de refrigeració 4 °C
- ▶ congelador -18 °C.



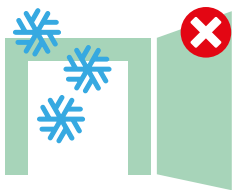
Els productes transformats s'han de col·locar a les zones superiors i els productes crus, a la part inferior.



Substituiu els envasos i embalatges bruts per altres de nets.



Els productes han d'estar ben protegits i identificats.



Eviteu tenir les portes obertes molt de temps.



Eviteu l'entrada d'embalatges de fusta i/o cartró.



No sobrecarregueu els equips. La col·locació ha de permetre la circulació d'aire entre els aliments.



5

Prerequisits

Són les pràctiques i les condicions essencials per garantir la seguretat alimentària de qualsevol establiment alimentari. Aquestes pràctiques proporcionen l'entorn bàsic i les condicions operacionals necessàries per a la producció d'aliments segurs.

Atès que en un obrador compartit hi treballen diferents operadors alimentaris s'ha d'exposar, de manera documentada i amb el màxim detall, les tasques que correspon realitzar al titular de les instal·lacions i als operadors en relació amb els prerequisits. Les responsabilitats han de quedar correctament documentades, no poden portar a confusió. Entre aquestes, cal deixar constància, per exemple, de qui omple els registres per a cada prerequisit, quina és la manera d'actuar i qui actua si es produeix alguna incidència i quina persona actualitza els documents.



Les responsabilitats que sorgeixen dels prerequisits que tenen un caràcter més transversal, com són el control de l'aigua, la neteja i desinfecció de zones comunes, el control de plagues i altres animals indesitjables, el manteniment i renovació dels equips i la gestió dels residus, és convenient que recaiguin en el titular de les instal·lacions o en diferents operadors alimentaris en funció dels acords subscrits. Aquest haurà d'actualitzar-se sempre que sigui necessari.

Cada operador haurà de disposar dels fulls de control dels prerequisits i tenir-los a disposició de l'autoritat competent. Els documents s'han de guardar, com a mínim, un any i els que tinguin una vida útil més llarga fins al venciment de la data de consum.

Assegureu-vos de guardar bé els documents compartits ja sigui en una carpeta compartida de lliure accés a tots els productors o mitjançant l'ús de fotocòpies.

Cada operador és el responsable de la traçabilitat del seu producte, així com del control dels seus proveïdors, la formació del personal i l'elaboració de les fitxes dels productes o aliments que elabora.

En resum, cadascun dels operadors alimentaris ha de respondre per tot allò relatiu als autocontrols que poden afectar el seu producte, alhora que ha de procurar que estiguin clarament distribuïdes les responsabilitats en aquells prerequisits que afecten més d'un operador alimentari.



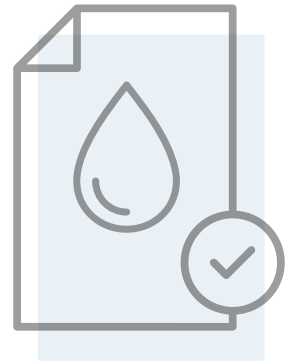
Cada prerequisit consta de dues parts, una que recull la descripció del pla i una altra que recull la implementació a través dels registres de control.



L'aigua pot actuar com a font important de contaminació dels aliments de forma directa o indirecta, és per això que cal garantir que sigui apta per al consum humà.

El titular de les instal·lacions és el responsable d'escriure i mantenir el pla de control de l'aigua i els registres necessaris per complir-lo. Aquest pla ha de contenir els elements següents ¹:

- ▶ Descripció de la procedència: xarxa pública, captació pròpia.
- ▶ Descripció del sistema de distribució i emmagatzematge. S'ha d'adjuntar el plànol o croquis de les instal·lacions i dipòsits.
- ▶ Descripció dels tractaments efectuats (cloració, descalcificació...), del seu manteniment i les fitxes tècniques dels productes utilitzats només si es fa alguna acció de potabilització en la instal·lació.
- ▶ Descripció de les operacions de manteniment.
- ▶ Controls de compliment dels criteris de la qualitat higiènica de l'aigua. En funció de l'origen de l'aigua utilitzada i la presència o no d'instal·lacions intermèdies, els controls, la freqüència d'aquests i els registres corresponents han de ser diferents.
- ▶ Definició de les mesures correctores que cal prendre en cas d'incompliment dels criteris de qualitat de l'aigua i/o qualsevol possible problema en el subministrament d'aigua potable.
- ▶ Realització d'un full d'incidències i mesures correctores compartit entre tots els operadors de l'obrador on s'ha d'indicar el contacte de la companyia d'aigües.



¹ A la [Guia per a l'aplicació dels autocontrols als establiments minoristes d'alimentació de la Diputació de Barcelona](#) trobareu una fitxa descriptiva amb el Pla de control de l'aigua que us pot servir de model.

► Aigua de la xarxa pública

	Control	Freqüència	Registre
Directa	Determinació del clor lliure residual	Setmanal	Rebut del subministrament municipal
Amb dipòsit intermedi	Determinació del clor lliure residual	Setmanal	Registre control del clor
	Neteja del dipòsit	Anual	Registre de la realització de la neteja i desinfecció dels dipòsit
	Manteniment del dipòsit	Anual	Registre de la realització del manteniment del dipòsit

► Aigua d'abastiment propi

	Control	Freqüència	Registre
Amb dipòsit intermedi	Determinació del clor lliure residual	Diari	Registre control del clor
	Anàlisi del control de l'aigua (vegeu taula de paràmetres)	Anual *	Butlletins analítics
	Anàlisi complert (Reial Decret 140/2003)	Inici d'activitat i cada 5 anys *	
	Neteja del dipòsit	Anual	Registre de la realització de la neteja i desinfecció dels dipòsit
	Manteniment del dipòsit	Anual	Registre de la realització del manteniment del dipòsit

* Sempre que els resultats siguin correctes, en cas contrari cal fer el seguiment fins que s'obtingui un resultat que avaluï la potabilitat de l'aigua

Els productors són els responsables del control del prerequisits així com dels seus registres, és per això que aquests hauran de demanar la informació mencionada anteriorment al titular de les instal·lacions i completar el pla amb la informació següent:

- ▶ Descripció dels usos de l'aigua.
- ▶ Realització del control del clor residual a l'aixeta abans d'utilitzar l'aigua de l'obrador i anotar el resultat al registre compartit (Vegeu a l'Annex II, un [exemple del full de registre de Control del clor lliure de l'aigua](#)).
 - ▶ Els valors de referència són 0,2-0,6ppm i els valors límits de 0,1ppm i 1ppm.
- ▶ En cas d'incidència per excés o manca de clor s'ha d'anotar al full d'incidències i s'ha d'indicar la mesura correctora presa (per exemple, elaboració del procés amb aigua embotellada). S'ha de contactar immediatament la companyia d'aigües per solucionar el problema.



Recomanem fer visibles les instruccions per realitzar el clor residual lliure mitjançant cartells per tal que els elaboradors en puguin realitzar el control correctament.



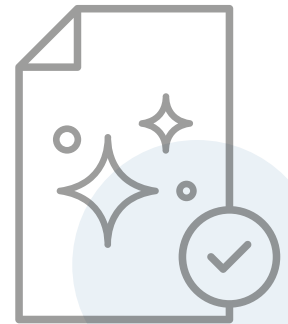


La neteja elimina els residus de brutícia i aliments, que són els que faciliten les condicions perquè es multipliquin els microorganismes.

La desinfecció consisteix a eliminar o reduir els microorganismes a nivells que no suposin un risc.

El titular de les instal·lacions i els operadors alimentaris són els encarregats d'escriure i mantenir el Pla de neteja i desinfecció. Aquest pla ha de contenir els elements següents ²:

- ▶ Un llistat dels productes de neteja i desinfecció amb la dosi i funció.
 - ▶ Guardeu les fitxes tècniques i fitxes de seguretat de tots els productes.
- ▶ Les instruccions de neteja i desinfecció que hauran de seguir els productors on constaran les diferents superfícies a netejar, el mètode de neteja, la freqüència i els encarregats de la neteja. A l'Annex II, trobareu un [exemple de model d'instruccions de neteja i desinfecció](#).
- ▶ Els registres de neteja i desinfecció. Com a mínim s'haurà de registrar la comprovació visual de l'estat de neteja i desinfecció abans de l'inici de l'activitat d'un nou operador (vegeu a l'Annex II, un [exemple de model a omplir](#)).
- ▶ Full d'incidències i mesures correctores.



² A la [Guia per a l'aplicació dels autocontrols als establiments minoristes d'alimentació de la Diputació de Barcelona](#) trobareu una fitxa descriptiva amb el Pla de control de la neteja i desinfecció que us pot servir de model.

En tots dos casos, cal que estigui especificat documentalment qui és el responsable de les següents tasques del pla de neteja i desinfecció:

- ▶ Neteja i desinfecció de zones comunes.
- ▶ Neteja i desinfecció de les diferents instal·lacions, superfícies i estris de treball utilitzats per cada operador en el seu torn de treball, que s'hauran de fer seguint les instruccions del Pla de neteja i desinfecció.
 - ▶ Els estris s'han de netejar i desinfectar a mà o preferiblement mitjançant rentaplats o túnel de rentada seguint les instruccions descrites al pla de neteja i desinfecció.
- ▶ Registre de la comprovació visual de l'estat de neteja de les sales de l'obra i equipament abans d'iniciar l'activitat i mesures aplicades en cas de no conformitat.
- ▶ Anotar les incidències detectades i aplicar mesures correctores. Si la incidència és reiterada, actuar per millorar el pla de neteja, p. ex.: canvi del mètode de treball, canvi de productes o millora de les eines... o formar el personal corresponent.

Les incidències s'hauran de traslladar al titular de les instal·lacions o als òrgans de coordinació que correspongui segons les normes de funcionament intern perquè es corregeixin.

En obradors amb gran varietat i/o gran nombre d'operadors, s'aconsella que la neteja estigui reforçada mitjançant la contractació d'una empresa especialitzada.



Recomanem fer visibles les instruccions de neteja mitjançant cartells col·locats a l'obra, per tal que els diferents operadors alimentaris puguin realitzar les funcions que se'ls ha assignat correctament.

Pàgines següents:

Exemples de cartells

- 1** Consells per a una neteja i desinfecció correctes
- 2** No us oblideu de netejar i desinfectar...
- 3** Abans de marxar



Consells per una correcta neteja i desinfecció



Emmagatzemeu els productes de neteja i desinfecció en un lloc fix i tancat, on no es barregin amb els aliments, les begudes o els utensilis.



Els productes de neteja i desinfecció s'han de mantenir sempre dins dels envasos originals i identificats amb etiquetes.



Els estris per fer la neteja i la desinfecció han de ser només per aquest ús i s'han de mantenir nets i en bon estat.



No barregeu diferents productes de neteja.



Desmunteu els equips que estiguin formats per peces per assegurar-ne la neteja adequada i desinfecció de tots els racons.



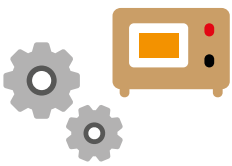
Deixeu assecar superfícies a l'aire o utilitzeu paper d'un sol ús per evitar el creixement de microorganismes en zones humides.



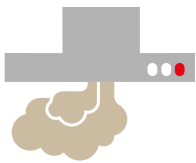
No us oblideu de netejar i desinfectar:



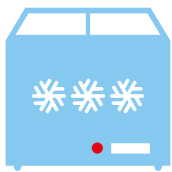
Els cubells d'escombraries o contenidors de residus.



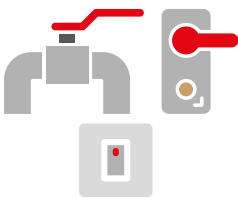
Les màquines i equipaments de l'obrador.



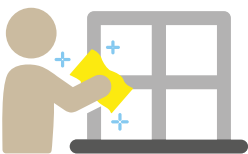
La campana extractora de fums segons l'ús.



Les cambres de refrigeració i congeladors tenint en compte els prestatges, els calaixos, les reixetes, les parets, les portes i els terres.



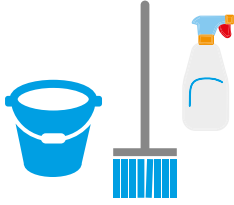
Els mànecs, les nanses, les manetes de les portes, les aixetes i els interruptors.



Les parets, els sostres, les finestres, les mosquiteres, etc.



Abans de marxar no us oblideu de:



Deixar les superfícies i el terra de la sala nets i desinfectats.



Deixar els estris nets i desinfectats al seu lloc amb les mans netes.



Si heu utilitzat el rentavaixella, no us oblideu de guardar els estris al seu lloc amb les mans netes.



Omplir el registre de neteja.

Podeu afegir aquí una imatge de la vostra cuina neta i ordenada per indicar com hauria de quedar abans de marxar

Exemple de com ha de quedar la sala abans de marxar.

Imprimiu i pengeu aquest cartell al vostre obrador



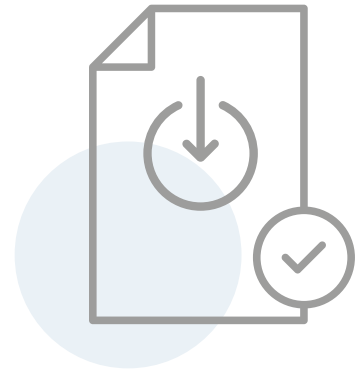


Les matèries primeres i materials auxiliars poden ser una font de perills i ser determinants en la qualitat del producte final.

Proveïdors de serveis

L'operador alimentari i/o el titular de les instal·lacions són els encarregats d'escriure i mantenir el Pla de control de proveïdors de serveis comuns. Aquest pla ha de contenir:

- ▶ Un llistat actualitzat de serveis i altres productes necessaris per al manteniment de les instal·lacions com, per exemple, els productes de neteja.



En aquest llistat han de constar, com a mínim, les dades mostrades a continuació:

Nom del proveïdor	Servei	Horari del servei	Correu-e	Telèfon

En el llistat haureu de tenir en compte:

- ▶ Els proveïdors que ofereixen el servei de recollida de residus (olis, paper, ferralla, etc.) han d'estar inscrits al corresponent registre de gestors de l'Agència de Residus de Catalunya i han de disposar d'autorització per tractar-los.
- ▶ Els proveïdors de serveis per a la gestió de plagues disposen dels carnets d'aplicador dels productes químics o biocides.
- ▶ Heu de guardar els contractes i les factures de justificació del servei realitzat.

Proveïdors de matèries primeres i material d'envasat

Cada operador o el titular de les instal·lacions, segons les normes de funcionament intern, haurà d'establir els procediments de control dels proveïdors i els paràmetres d'acceptabilitat.

Caldrà disposar de:

- 1 Un llistat actualitzat** amb els proveïdors d'aliments i de materials d'envasat, embalatge i etiquetatge.
- 2 Una taula d'acceptabilitat de primeres matèries** alimentàries i materials d'envasat.
- 3 Un registre de recepció** i incidències de primeres matèries.

Llistat actualitzat amb els proveïdors alimentaris de materials d'envasat, embalatge i etiquetatge

Aquest pot ser compartit o separat segons les necessitats i grandària de l'obrador.

En aquest llistat hi han de constar, com a mínim, les dades mostrades a continuació:

Nom del proveïdor	Producte	RGSEAA *	Correu-e	Telèfon

* Número de Registre General Sanitari d'Establiments Alimentaris i Aliments (RGSEAA), en el cas que estiguin obligats a disposar-ne.

Taula d'acceptabilitat de primeres matèries alimentàries i materials d'envasat, embalatge i etiquetatge

En aquesta taula s'han d'especificar:

- ▶ totes les matèries primeres que rep l'operador alimentari.
- ▶ quin proveïdor les proporciona.
- ▶ els paràmetres d'acceptabilitat en la recepció matèries primeres i els materials d'envasat, embalatge i etiquetatge.

A l'Annex II trobareu un exemple de model de control d'acceptabilitat de matèries primeres – [Taula d'acceptabilitat de primeres matèries](#).

Paràmetres d'acceptabilitat

Els paràmetres d'acceptabilitat que s'hauran de tenir en compte per a l'acceptabilitat de les matèries primeres i materials d'envasat, embalatge i etiquetatge són:

- ▶ **Estat del vehicle:** càrrega ordenada, neta i sense olors, i pràctiques correctes de manipulació del transportista.
- ▶ **Característiques organolèptiques:** olor, color, consistència i característiques pròpies del producte.
- ▶ **Envasament:** els envasos es troben nets i íntegres. Les conserves no estan abonyegades, inflades o oxidades.
- ▶ **Etiquetatge:** comproveu que hi figuren les dates de consum, el número de lot, la identificació del fabricant, la llista d'ingredients amb els al·lèrgens correctament identificats i altres aspectes rellevants segons el tipus d'aliment.
- ▶ **Temperatura:** només s'accepten els productes que compleixin les temperatures esmentades al quadre de temperatures (Vegeu l'Annex I, [Quadre de temperatures](#)).

Registre de recepció

El registre de recepció i incidències de primeres matèries basant-vos en la taula d'acceptabilitat de matèries primeres hi ha de constar:

- ▶ Data de recepció
- ▶ Producte
- ▶ Productor
- ▶ Lot
- ▶ Pes i quantitat
- ▶ Temperatura de recepció (si cal).
- ▶ Conformitat de la primera matèria
- ▶ Incidències i mesures adoptades

A l'Annex II trobareu un exemple de [model de Registre de recepció de primeres matèries](#), que inclou les incidències i les mesures correctores.

- ▶ Si tota la informació consta en l'albarà podeu obviar-la en el registre i guardar una còpia de l'albarà.
- ▶ Cal tenir descrites les mesures correctores que s'han de prendre en cas de detectar incompliment en les especificacions esmentades anteriorment:
 - ▶ Identifiqueu i aïlleu els productes no conformes a la zona de productes no conformes.
 - ▶ Comuniqueu les incidències als vostres proveïdors.
- ▶ Registreu les incidències detectades en un registre d'incidències i mesures correctores per poder realitzar una avaluació periòdica dels vostres proveïdors ([vegeu model de full de registre d'incidències a l'Annex II](#)).

[Tornar a 5.8 Pla de control dels equips de fred](#)





La traçabilitat és la capacitat de reconstruir l'historial d'un producte i les condicions que l'envolten al llarg de tota la cadena alimentària i que permet esbrinar l'origen d'un problema.

L'operador alimentari és el responsable de conèixer i assegurar els tres tipus existents:

▶ **Traçabilitat cap enrere o ascendent:** conèixer a partir d'un producte els diferents ingredients i altres elements que han intervingut en la seva elaboració.

- ▶ Arxiveu les factures o albarans de la recepció de les matèries primeres de proveïdors on s'indiquin: productor, producte, lot, quantitat i data d'entrada.
- ▶ Registreu els productes que entren a l'obrador al Registre de recepció de matèries primeres que heu vist anteriorment.

▶ **Traçabilitat interna:** és la informació que permet relacionar les matèries primeres, materials d'envàs, embalatge i etiquetatge i additius amb els productes acabats així com les dades del procés d'elaboració més importants.

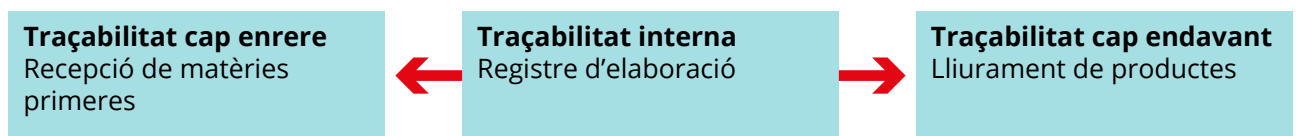
- ▶ Si hi ha un incident, l'operador alimentari ha de poder accedir a aquestes dades amb immediatesa.
- ▶ Registreu el procés d'elaboració indicant-hi:
 - ▶ per cada producte: nom del producte, data d'elaboració, matèries primeres, lot i quantitat elaborada.
 - ▶ per cada matèria primera utilitzada: nom de l'ingredient, lot i quantitat utilitzada.

A l'Annex II trobareu un [exemple de model de Registre d'elaboració](#).



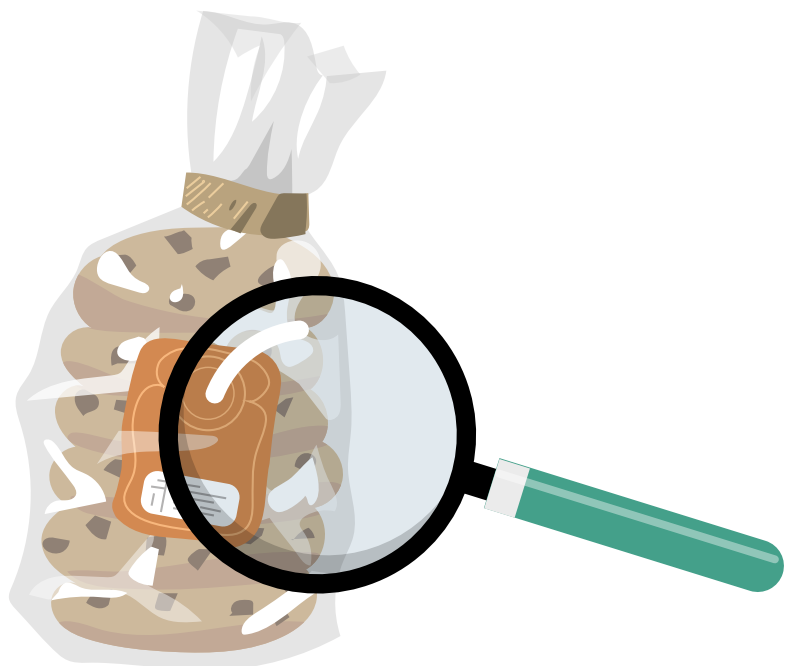
► **Traçabilitat cap endavant o descendent:** Cal identificar i registrar els destinataris de cada lot de producte.

- Arxiveu les factures o albarans dels lliuraments dels productes al client i conserveu-los durant el temps necessari en funció del producte. Hi ha de constar el número de lot.

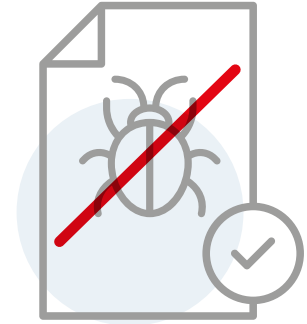


Lot

Un lot és un conjunt d'unitats de venda d'un producte alimentari produït, fabricat o envasat en circumstàncies pràcticament idèntiques. La mida i les dimensions del lot no estan estipulades però han de permetre actuar de manera ràpida i eficaç en cas d'alerta alimentària així com permetre esbrinar quina ha estat la causa del problema. És el mateix agent econòmic qui l'ha de definir i descriure'n els límits, atès que és ell mateix qui millor coneix l'empresa.



La presència de plagues, com ara insectes i altres petits animals (per exemple, rosegadors), provinents de les matèries primeres o de l'exterior de les instal·lacions, poden ocasionar molèsties i fins i tot problemes sanitaris als consumidors. Per minimitzar la presència de plagues és necessari mantenir les instal·lacions en bon estat, netes, en condicions higièniques adequades i sense forats que comuniquin amb l'exterior. Cal mantenir l'entorn de l'establiment de manera que no afavoreixi la presència i assentament de plagues. Cal prendre mesures específiques de control de plagues que s'han d'incloure en el pla de control de plagues.



El titular de les instal·lacions és el responsable de disposar d'un programa de control de plagues. Es recomana la contractació d'un servei extern especialitzat.

La documentació amb els tractaments realitzats s'ha de posar a disposició de tots els operadors que treballin a l'establiment.



El pla ha de contenir els elements següents ³:

- ▶ Descripció de les barreres físiques emprades per impedir l'entrada i desenvolupament de la presència d'artròpodes, insectes i rates dins de l'obrador. Ex: mosquiteres, segellats d'esquerdes i forats, reixetes...
- ▶ Descripció de les mesures higièniques indicant el responsable i freqüència de la supervisió de les mesures higièniques i l'estat de manteniment dels mètodes de prevenció.
Vegeu a continuació bones pràctiques per evitar la proliferació de plagues.
 - ▶ Recomanem que aquestes siguin incloses al Registre de control visual de la neteja i desinfecció.
- ▶ Descripció dels mètodes emprats per a la detecció de la presència de plagues. Ex: trampes mecàniques, trampes amb feromones...
- ▶ Plànol de la col·locació dels mitjans de detecció de plagues. Si es col·loquen esquers aquests hauran d'estar clarament identificats i numerats.

En cas d'indici de presència d'insectes o rosegadors, cal avisar una **empresa especialitzada** perquè en faci el diagnòstic i tractament pertinent. Aquesta empresa ha d'estar inscrita en el Registre Oficial d'Establiments i Serveis Plaguicides (ROESP). Cal adjuntar el **document informatiu previ** (descripció de les actuacions a realitzar) i la **descripció de les mesures aplicades** (diagnòstic, tractament i mesures de seguretat) que ha de proporcionar l'empresa de control de plagues.

Haureu de disposar dels documents següents:

- ▶ Contracte amb l'empresa autoritzada i una còpia de la inscripció en el Registre Oficial d'Establiments i Serveis Plaguicides (ROESP).
- ▶ Carnet d'aplicador del personal que realitza el servei.

S'ha d'establir i deixar constància per escrit de qui serà el responsable de contactar amb l'empresa i entregar la documentació als OE.

Pàgina següent:

Exemple de cartell
Bones pràctiques per evitar la proliferació de plagues

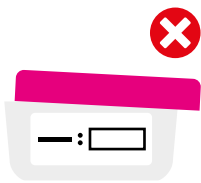
³ A la [Guia per a l'aplicació dels autocontrols als establiments minoristes d'alimentació de la Diputació de Barcelona](#) trobareu una fitxa descriptiva amb el Pla de control de plagues que us pot servir de model.



Bones pràctiques per evitar la proliferació de plagues



No permeteu l'entrada d'animals domèstics als obradors



Mantingueu els sacs i envasos dels aliments ben tancats



Utilitzeu recipients tancats per guardar els residus



No deixeu els productes a terra



Eviteu zones amb humitats i aigües embassades



Mantingueu els motors de les màquines nets i protegits



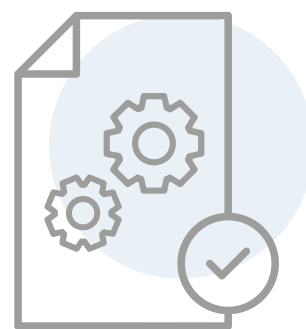


El manteniment d'equips i instruments és indispensable per garantir el control del pes dels ingredients, la temperatura, la pressió o la humitat, entre d'altres factors que determinen la qualitat i seguretat dels productes finals.

El titular de les instal·lacions i/o els operadors alimentaris que disposin de maquinària pròpia han de ser els responsables de l'elaboració i manteniment del pla de manteniment corresponent. La distribució de responsabilitats ha d'estar clara i recollida en un document signat per totes les parts implicades.

Aquest pla ha de contenir:

- ▶ La documentació que acrediti el pas de les revisions tècniques periòdiques necessàries per al bon funcionament de l'equip.
- ▶ Un plànol actualitzat de les instal·lacions on s'identifiquin tots els equips.
- ▶ Descripció de les tasques de manteniment preventiu de les instal·lacions, equips i estris. Us pot ajudar fer un llistat de totes les instal·lacions i equips que requereixen un manteniment planificat on es defineixi la freqüència i el responsable del manteniment. Podeu consultar les recomanacions del fabricant.
- ▶ Descripció de les tasques de calibratge dels equips i instruments de mesura que utilitzeu en les instal·lacions en funció de les indicacions del fabricant i del seu ús.



- ▶ Descripció de les mesures correctores en cas d'incidències en els diferents equips, estris o instal·lacions.
- ▶ Registreu les tasques de manteniment preventiu realitzades. A l'Annex II trobareu un [exemple de model del Registre de tasques de manteniment preventiu](#).
- ▶ Registres d'avaries i desperfectes de les instal·lacions, equips i estris. A l'Annex II trobareu un [exemple de model de Registre d'avaries i desperfectes](#).
 - ▶ Recordeu que heu de guardar els albarans de reparacions i revisions periòdiques.
 - ▶ Reviseu periòdicament l'historial d'avaries i valoreu la renovació dels equips, si s'escau.

Recomanem penjar les instruccions simplificades de les màquines explicant el funcionament bàsic d'aquestes. També podeu penjar adhesius per millorar la comprensió del funcionament. El bon ús dels equips permetrà allargar-ne la vida i garantir la seguretat dels productes.

Els diferents operadors alimentaris hauran de registrar les avaries i desperfectes trobats en les instal·lacions i ho hauran de comunicar al titular i als òrgans de coordinació per tal de facilitar-ne les reparacions o retirar la maquinària o estris que es trobin en mal estat.





Els residus són un focus de contaminació important que cal controlar ja que permeten la multiplicació de microorganismes i poden atreure les plagues o altres animals indesitjables.

Residu: qualsevol substància o objecte del qual el posseïdor es desprèn o té la intenció o obligació de desprendre's.

Subproductes: substància o objecte resultant d'un procés de producció, que com a finalitat primària no tingui la producció d'aquesta substància.

El titular de les instal·lacions i els operadors alimentaris seran els responsables de redactar el Pla de gestió de residus. Aquest pla haurà de contenir:

- ▶ Identificació i descripció dels residus que es produeixen a l'obrador i descripció de la gestió específica de cadascun.
 - ▶ Tingueu en compte aquells residus o subproductes que requereixen un transport i recollida especials, com són els olis usats, i els residus químics o subproductes no destinats al consum humà (SANDACH).

Podeu consultar més informació sobre els tipus de residus a la pàgina web de l'Agència Catalana de Residus (residus.gencat.cat), us adreceu a l'àmbit d'actuació, i dins cerqueu l'apartat tipus de residu.

http://residus.gencat.cat/ca/ambits_dactuacio/tipus_de_residu/

- ▶ Olis usats: segons la quantitat utilitzada, els haurà de retirar una empresa registrada o es poden portar a un punt de recollida selectiva.
- ▶ Residus químics: els haurà de retirar l'empresa que els subministri o un gestor de residus autoritzat.

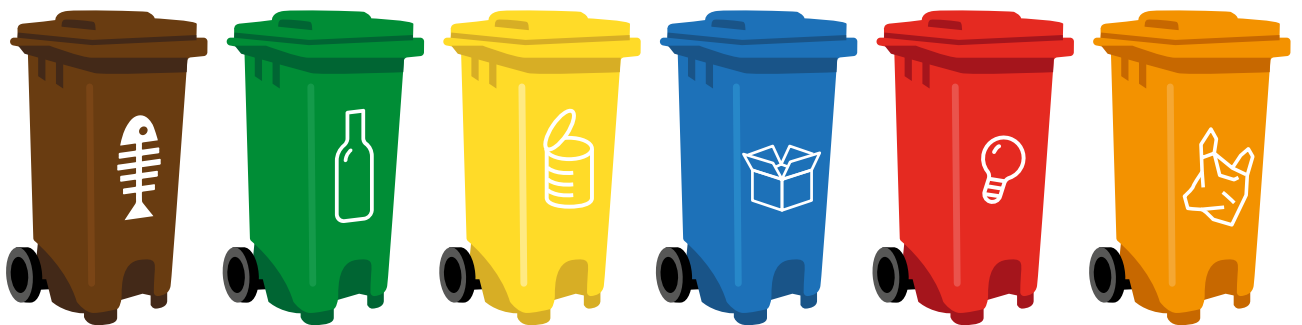


- ▶ Identificació del responsable i la freqüència de la retirada de residus de les zones netes a les zones d'emmagatzematge i/o recollida.
- ▶ Descripció de l'empresa privada o municipal responsable de la recollida dels residus on s'indiqui la freqüència amb què es fa la recollida.
 - ▶ Guardeu l'albarà de recollida en cas de contractació d'una empresa externa, ja sigui per als residus generals o els residus de gestió especial.
- ▶ Plànol de les instal·lacions on s'indiquin les zones on s'ubiquen els contenidors i la zona d'emmagatzematge i/o recollida, així com els fluxos.

La separació correcta dels residus requereix disposar de cubells diferenciats segons el residu mitjançant tapes de diferents colors i/o etiquetes dels diferents tipus de residus.

Cal mantenir els contenidors d'escombraries nets i tancats amb tapa d'accionament no manual.

Els fluxos de residus han d'estar separats en l'espai o en el temps amb els fluxos d'aliments.



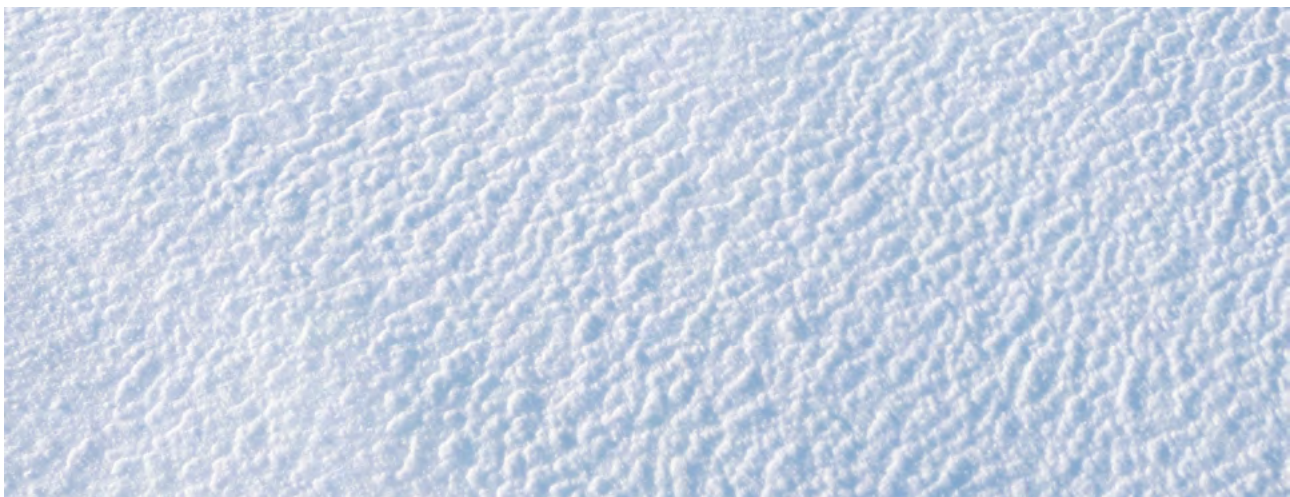
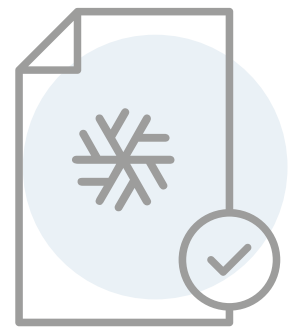


La temperatura dels aliments és un factor clau en la proliferació de microorganismes que afecta la qualitat dels aliments i la salut del consumidor.

Hi ha d'haver equips de fred suficients per albergar les matèries primeres, preparacions intermèdies i productes acabats. Com a mínim, per als productors que utilitzen la sala de manipulació en el temps reservat.

El titular de les instal·lacions i/o els operadors alimentaris són els encarregats de redactar el Pla de control de temperatures. Aquest pla ha de comprendre:

- ▶ Descripció dels equips de fred i calor de l'obrador on consti la temperatura de l'equip i els aliments susceptibles d'anar-hi.
- ▶ Registre de control de temperatures de tots els equips de l'obrador. A l'Annex II trobareu un [exemple de model de Registre de Control de Temperatures](#).
- ▶ Descripció de les possibles incidències i les mesures correctores que caldrà aplicar.



Els operadors alimentaris són els encarregats de:

- ▶ Comprovar les temperatures del visor de tots els equips de fred que s'utilitzin i registrar el resultat al Registre de control de temperatures. Es recomana que es comprovi periòdicament la temperatura a l'interior de l'equip col·locant-hi un termòmetre per a ús alimentari i verificar la lectura correcta del visor.
- ▶ Controlar i registrar les temperatures de les matèries primeres en el moment de la recepció ([vegeu Registre de recepció de primeres matèries, apartat 5.3](#)) i assegurar que s'emmagatzemin a la temperatura adequada immediatament. Emmagatzemeu tots els productes començant per aquells que requereixin refrigeració i després aquells que requereixin congelació, d'aquesta manera s'evitarà que es produeixi creixement microbiològic.
- ▶ Mantenir la cadena del fred des de l'entrada a l'obrador fins a l'arribada al consumidor.
- ▶ Gestionar les incidències i aplicar les mesures correctores necessàries.
- ▶ Quan s'emmagatzemin diferents tipus de productes amb rangs de temperatura diferent, la temperatura de conservació ha de ser sempre la del producte més restrictiu.

Per exemple: si en la cambra hi ha carn picada, que requereix una temperatura $<2\text{ }^{\circ}\text{C}$, i ovoproductes, que requereixen una temperatura $<4\text{ }^{\circ}\text{C}$, la temperatura de la cambra ha d'estar entre 0 i $2\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Comproveu que la sonda dels equips estigui col·locada en el lloc més allunyat de la font de fred.

Qualsevol persona que treballi en un establiment alimentari ha de rebre la formació en manipulació d'aliments adequada al seu lloc de treball per garantir **la higiene i la seguretat dels aliments**.

Els operadors alimentaris són responsables de la seva pròpia formació, la de la persona o persones responsables de l'autocontrol i la formació i supervisió del personal manipulador d'aliments en matèria d'higiene i seguretat alimentària, fet que hauran de poder acreditar.

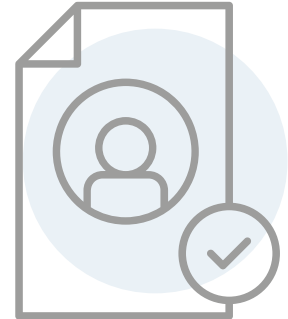
Qualsevol persona que intervingui en la manipulació d'aliments –sigui elaboració, emmagatzematge, transport, etc.– ha de tenir els coneixements adients pel tipus d'activitat que realitzi i ser objecte de supervisió, per garantir la seguretat alimentària dels aliments objecte de la seva feina.

Els coneixements bàsics que ha de tenir qualsevol manipulador d'aliments estan recollits en el *Manual bàsic de manipulació d'aliments*.

https://acsa.gencat.cat/web/.content/_Publicacions/Material-restauracio/Manual-manipulador/2603-Manual_a5_manipulacio_alimentsFinal.pdf

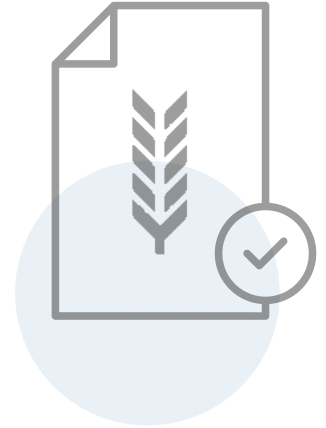
Cal també comptar amb una persona responsable de l'autocontrol així com de la supervisió del personal manipulador i dels processos, que compti amb una formació adequada per desenvolupar aquestes funcions. Els coneixements que ha de tenir i les funcions que ha de desenvolupar els podeu trobar al següent enllaç:

https://acsa.gencat.cat/ca/seguretat_alimentaria/seguretat-alimentaria-a-la-restauracio/formacio/manual-del-responsable-de-lautocontrol-en-laboracio-i-servei-de-menjar/



Cada operador econòmic ha d'elaborar un pla de gestió d'al·lèrgens per evitar la contaminació encreuada i permetre l'etiquetatge correcte dels productes elaborats. Aquest pla ha de contenir:

- ▶ El llistat d'al·lèrgens i aliments que provoquen intolerància alimentària per tal de fer un seguiment de tots els al·lèrgens amb els quals es treballa a l'obrador:
Registre d'al·lèrgens de l'obrador.
 - ▶ Aquest full s'haurà d'actualitzar cada cop que s'incorpori un nou productor o producte a l'obrador.
 - ▶ Recomanem que aquest full estigui penjat en algun lloc visible de l'obrador i a disposició de tots els productors ([vegeu el model a omplir a l'Annex II](#)).
- ▶ **Registre diari d'al·lèrgens** on els productors hi han d'indicar: dia, producte, al·lèrgens i equips amb els quals han treballat ([vegeu el model a omplir a l'Annex II](#)).



Tot i així, no es podrà garantir que els nostres productes estiguin lliures d'al·lèrgens i per això tots els productors han de ser conscients de quins al·lèrgens són presents al seu producte i al de la resta de productes produïts a l'obrador.

Els operadors alimentaris hauran de seguir el Pla de gestió d'al·lèrgens i hauran de ser responsables de qualsevol incidència. És per això que serà molt important que:

- ▶ Indiqueu a les fitxes d'elaboració els ingredients amb al·lèrgens amb els quals treballeu. ([vegeu l'apartat 5.4, Exemple de fitxa d'elaboració](#))
 - ▶ Consulteu la presència d'al·lèrgens en els productes que compreu als vostres proveïdors i demaneu, si la necessiteu, una declaració d'absència d'al·lèrgens.
 - ▶ Recordeu que marques diferents poden tenir ingredients diferents.
- ▶ Prepareu primer els productes sense al·lèrgens per minimitzar el risc de contaminació encreuada.

- ▶ Faciliteu la informació necessària per omplir el Registre d'al·lèrgens a l'obrador i, cada cop que utilitzeu l'obrador, ompliu el Registre diari d'al·lèrgens.

Per evitar la contaminació encreuada cal extremar la neteja de superfícies, d'estris i d'equipaments per poder garantir l'absència de substàncies al·lèrgiques.

- ▶ Comproveu si el mètode de neteja és efectiu per eliminar les restes d'al·lèrgens.
- ▶ Podeu portar els vostres estris o plantejar l'opció de disposar d'estris o equips exclusivament per vosaltres per evitar el perill de contaminació encreuada.

Indiqueu a l'etiqueta dels productes tots els ingredients al·lèrgics recollits en el Reglament 1169/2011 sobre la informació alimentària facilitada al consumidor. Per a major seguretat recomanem incloure les traces d'aquells al·lèrgics que puguin trobar-se en l'aliment basant-vos en el Registre diari d'al·lèrgens i el Registre d'al·lèrgens de l'obrador ([vegeu-ne l'apartat 10, Etiquetatge](#)), excepte en el cas que pugueu donar garanties d'absència d'al·lèrgics per contaminació encreuada.

El al·lèrgics que s'han d'indicar en l'etiqueta del producte són els catorze que recull l'Annex II del Reglament núm. 1169/2011 sobre la informació alimentària facilitada al consumidor:

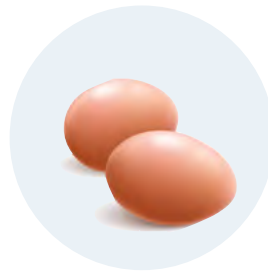
Els 14 al·lèrgens



Cereals que continguin gluten



Crustacis i productes a base de crustacis



Ous i productes a base d'ou



Peix i productes a base de peix



Cacauets i productes a base de cacauets



Soja i productes a base de soja



Llet i els seus derivats, inclosa la lactosa



Fruits secs: ametlles, avellanes, nous, anacards, nous pacanes, nous del Brasil, festucs, nous macadàmia o nous d'Austràlia i productes derivats



Api i productes derivats



Mostassa i productes derivats



Grans de sèsam i productes a base de grans de sèsam



Diòxid de sofre i sulfits



Tramussos i productes a base de tramussos



Mol·luscs i productes a base de mol·luscs



6

Anàlisi de perills i punts crítics de control (APPCC)

L'APPCC és un sistema de gestió de perills, efectiu i racional, que té com a objectiu assegurar aliments innocus mitjançant l'anàlisi i el control dels possibles perills que poden aparèixer en totes i cadascuna de les fases de producció i comercialització.

El sistema APPCC s'ha de desenvolupar de manera individual per a cada productor i adaptar-se específicament als seus productes i processos.

En la majoria dels obradors col·lectius l'aplicació d'una guia de pràctiques correctes d'higiene és suficient per controlar i minimitzar els perills, sense necessitat d'establir un sistema formal d'APPCC.

Per aplicar els autocontrols us recomanem fer ús de les guies de pràctiques correctes d'higiene del vostre sector o aliment, on trobareu informació més detallada.

Més informació al web de l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària:

<https://acsa.gencat.cat/ca/Publicacions/guies-i-documents-de-bones-practiques/guies-de-practiques-correctes-dhigiene-reconegudes-oficialment/>



7

Bones pràctiques de manipulació

Per prevenir toxiinfeccions alimentàries és important respectar unes normes d'higiene durant la preparació i conservació dels menjars, que ajuden a garantir que els aliments siguin segurs.

Les toxiinfeccions són malalties que es manifesten sobretot amb símptomes digestius, com els vòmits i les diarrees, i que es produeixen quan una persona consumeix un aliment contaminat per microorganismes patògens i/o les seves toxines. Està perfectament establerta la relació entre determinades pràctiques incorrectes i aquestes malalties.

Respectar les quatre normes bàsiques d'higiene ajuden a prevenir les toxiinfeccions alimentàries.

Seguiu les recomanacions recollides en els documents següents:

- ▶ [Consells per manipular els aliments amb seguretat](#)
- ▶ [Quatre normes per preparar aliments segurs](#)
- ▶ [El rentat de mans](#)
- ▶ [L'ús correcte dels guants](#)
- ▶ [Control de l'acrilamida](#)
- ▶ [La neteja i desinfecció dels vegetals](#)





La higiene personal



El cos humà i la roba poden transportar i disseminar brutícia i bacteris als aliments i a les àrees de treball. Per tal d'evitar-ho, seguïu les recomanacions següents:



Poseu-vos roba de treball neta i d'ús exclusiu



Renteu-vos les mans amb freqüència amb aigua calenta i sabó durant 40-60 segons, esbandiu-vos amb aigua abundant i eixugueu-vos amb paper d'un sol ús.



Poseu-vos calçat de treball còmode, segur i fàcil de netejar



Recolliu-vos el cabell per cobrir-lo totalment



És obligatori que utilitzeu mascaretes i guants per a les manipulacions de risc



Cobriu-vos les ferides i els talls amb embenats impermeables i visibles



No porteu maquillatge, perfums o locions



Traieu-vos els objectes personals (rellotges, arracades, cadenes, anells...)



Porteu les ungles curtes, netes i sense esmalt



No mengeu, no beveu, no fumeu, no mastegueu xiclet a les zones de manipulació d'aliments

Imprimiu i pengeu aquest cartell al vostre obrador

9

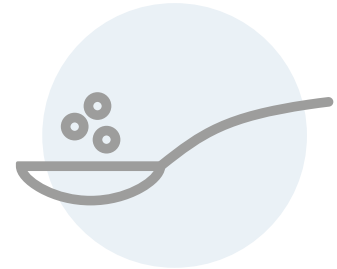
Ús d'additius alimentaris

Assegureu-vos que feu servir només els additius permesos segons la normativa específica dels productes que elaboreu i que seguïu les dosis indicades.

Els additius s'han d'emmagatzemar en un lloc aïllat i dintre de l'envàs original. Assegureu-vos que és un lloc sec i protegit de la llum.

Heu de disposar d'un procediment de mesura per facilitar la dosificació exacte de l'additiu així com un procés de distribució homogènia de l'additiu en el producte.

En cas d'additius que són al·lèrgens (ex.: sulfits) assegureu-vos que aquests estan degudament identificats en l'etiqueta.



L'etiquetatge dels productes elaborats a l'obrador és responsabilitat de cada operador alimentari.

El Reglament 1169/2011 regula la informació alimentària facilitada al consumidor i té com a finalitat protegir la salut dels consumidors i garantir-ne el dret a la informació per així poder prendre decisions conseqüents i responsables.

La informació alimentària obligatòria, en el cas dels aliments envasats, ha de figurar directament a l'envàs o en una etiqueta subjecta a aquest.

Determinats sectors alimentaris tenen, a més, normatives que regulen aspectes específics. Així doncs, segons el producte que es tracti, s'ha de comprovar si hi ha normativa específica per a l'etiquetatge.



Informació obligatòria

La informació obligatòria mínima que ha de constar a l'etiqueta dels aliments envasats és:

- ▶ **Denominació de l'aliment:**
- ▶ **Llista d'ingredients:**
- ▶ **Quantitat neta:**
- ▶ **Dates de durada:** consum preferent o caducitat
- ▶ **Conservació i utilització:**
- ▶ **Identificació de l'empresa:** s'indica el nom o la raó social i l'adreça de l'empresa alimentària.
- ▶ **Forma de consum:** cal indicar-la de manera que permeti un consum apropiat de l'aliment, en cas que fos difícil sense aquesta informació.
- ▶ **Alcohol:** s'hi indica el volum d'alcohol "% vol" en les begudes que tinguin més d'un 1,2%.
- ▶ **Informació nutricional:** ha d'incloure com a mínim el valor energètic i les quantitats de greixos, greixos saturats, hidrats de carboni, sucres, proteïnes i sal.
- ▶ **Informació sobre al·lèrgens**

Etiquetatge d'al·lèrgens

L'etiquetatge obligatori d'al·lèrgens està recollit en el Reglament 1169/2011, on s'obliga que els al·lèrgens que apareguin a l'Annex II del mateix reglament ([vegeu la llista de l'apartat 5.10](#)) s'indiquin en la llista d'ingredients amb referència clara a la substància o producte que causa l'al·lèrgia.

Els ingredients al·lèrgens s'han de destacar mitjançant una composició tipogràfica que la diferenciï clarament de la resta d'ingredients de la llista.

En aquells productes on no és obligatori el llistat d'ingredients, sí que és obligatòria la menció de la paraula "conté" seguida del nom de l'al·lèrgen corresponent.

Reviseu periòdicament l'etiqueta per verificar que continua sent vàlida després de l'aplicació d'alguns d'aquests canvis (fórmula, matèria primera o proveïdor) al Pla de control al·lèrgens.



Etiquetatge precautori

L'etiquetatge precautori és la menció voluntària que fa el responsable de la indústria alimentària per informar el consumidor de la possible presència no intencionada d'al·lèrgens mitjançant la menció de la paraula "conté traces", "pot contenir" o "elaborat en un obrador que utilitza..." seguint del nom de l'al·lergen corresponent.

Aquests al·lèrgens no són incorporats com ingredients ni formen part de la recepta, però poden aparèixer en el producte de forma involuntària.

Això és el que succeeix als obradors que elaboren productes diferents amb composicions molt variades. És per això que és molt important el control dels equips, de la neteja, dels torns de treball i de la formació, ja que els aliments poden contaminar-se a través dels equips entre productors.

Aquesta menció s'ha de fer quan es cregui que l'aliment està contaminat amb un altre al·lergen a partir de les conclusions que s'extreguin del Registre d'al·lèrgens de l'obrador.

Tots els productes de l'obrador hauran d'indicar a l'etiqueta aquells al·lèrgens amb els quals es treballa a l'obrador exceptuant els al·lèrgens per als quals hàgiu fet proves de detecció i que, per tant, pugueu demostrar que han estat eliminats.




Tot i que recomanem la menció de tots els al·lèrgens de l'obrador en cas de dubte, això no justifica que no vigilem les contaminacions encreuades. L'obrador i els productors han d'intentar minimitzar les contaminacions encreuades d'un al·lergen amb altres productes mitjançant un bon pla d'autocontrol, les bones pràctiques de fabricació i un bon pla APPCC.

I

Annex I



Quadre de temperatures de recepció i emmagatzematge

Producte	Temperatura
 Carn fresca	$\leq 7\text{ }^{\circ}\text{C}$
 Carn picada i preparats de carn picada	$\leq 2\text{ }^{\circ}\text{C}$
 Carn d'aus, conill i caça silvestre	$\leq 4\text{ }^{\circ}\text{C}$
 Preparats càrnics	$\leq 4\text{ }^{\circ}\text{C}$
 Productes càrnics	Segons etiqueta
 Peix fresc	$0\text{-}4\text{ }^{\circ}\text{C}$
 Mol·lusc i bivalves	Segons etiqueta
 Llet pasteuritzada	$\leq 6\text{ }^{\circ}\text{C}$
 Productes lactis	Segons etiqueta
 Ovoproductes	$\leq 4\text{ }^{\circ}\text{C}$
 Fruïtes i verdures	$< 8\text{ }^{\circ}\text{C}$
 Productes IV gamma	Segons etiqueta
 Productes de pastisseria i brioixeria amb cremes i nates	$0\text{-}5\text{ }^{\circ}\text{C}$
 Plats preparats	$< 24\text{ h, } T^a \leq 8\text{ }^{\circ}\text{C}$ $24\text{-}48\text{ h, } T^a \leq 4\text{ }^{\circ}\text{C}$
 Plats sense tractament tèrmic previ	$T^a \leq 4\text{ }^{\circ}\text{C}$
 Tots els congelats/ultracongelats	$\leq -18\text{ }^{\circ}\text{C}$ congelat

Imprimiu i pengeu aquest cartell al vostre obrador

II

Annex II: Exemples de models de registre





Pla de control de l'aigua

Registre de control del clor residual

R01- PR01 / Revisió 00

Mes i any:

Dia	Responsable	Punt de control	Nivell de clor	Incidències i mesura correctora
1			mg/L	
2			mg/L	
3			mg/L	
4			mg/L	
5			mg/L	
6			mg/L	
7			mg/L	
8			mg/L	
9			mg/L	
10			mg/L	
11			mg/L	
12			mg/L	
13			mg/L	
14			mg/L	
15			mg/L	
16			mg/L	
17			mg/L	
18			mg/L	
19			mg/L	
20			mg/L	
21			mg/L	
22			mg/L	
23			mg/L	
24			mg/L	
25			mg/L	
26			mg/L	
27			mg/L	
28			mg/L	
29			mg/L	
30			mg/L	
31			mg/L	



Pla de control de neteja i desinfecció

Instruccions de neteja i desinfecció

IT01- PR02 / Revisió 00

Zona:

Relació de superfícies, estris i equips *	Producte	Mètode de neteja i desinfecció	Periodicitat	Responsable
Terra				
Parets				

* Llisteu tots els elements del local a netejar, com per exemple: campana extractora, llescadora, neveres, congeladors, fogons, planxa...



Registre de control de temperatura

R01- PR08 / Revisió 00

Dia	Nevera	Cambra de congelació	Cambra frigorífica 1	Cambra frigorífica 2	Responsable del control
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24					
25					
26					
27					
28					
29					
30					
31					

Observacions

Les temperatures de referència dels diferents equips són les següents:
 N: nevera o cambra frigorífica (segons quadre de temperatures). C: congelador o cambra de congelació (< -18 °C)

Registre d'incidències

Revisió 00



Data	Incidència detectada *	Mesura correctora	Responsable

* Descripció detallada del tipus d'incidència que afecta un pla d'autocontrol.

