

Presentació

Entre els requisits demanats explícitament en les normatives sanitàries, cal fer esment de la necessitat que tots els establiments alimentaris disposin del seu propi sistema d'autocontrol, com a mètode preventiu per evitar els riscos sanitaris relacionats amb el consum d'aliments.

Conscient de les dificultats dels petits establiments de comerç minorista per desenvolupar aquests sistemes d'autocontrol per manca de recursos i capacitat tècnica, el novembre del 2010 l'Agència de Protecció de la Salut va editar el document **«Simplificació dels prerequisits en determinats establiments del comerç minorista»** amb l'objectiu d'aplicar criteris de simplificació i de requisits mínims als autocontrols, en establiments de comerç minorista i de restauració.

No obstant aquesta simplificació, en les actuacions de verificació efectuades pel personal tècnic de l'administració local es detecta que el nivell d'aplicació efectiva dels autocontrols en els establiments de comerç minorista és baix o quasi nul.

És per això que un grup de professionals de l'Equip Territorial de Salut Pública (ETSP) Barcelonès Sud i Baix Llobregat Delta Litoral de l'Agència de Salut Pública de Catalunya, dels ajuntaments de Castelldefels, Gavà, Sant Boi de Llobregat i Viladecans, i del Servei de Salut Pública de la Diputació de Barcelona ha elaborat el present document amb la finalitat d'ajudar als establiments minoristes de l'alimentació a aplicar, de manera efectiva, els autocontrols.

Confiam que aquesta «Guia per a l'aplicació dels autocontrols als establiments minoristes d'alimentació» pugui ser un instrument eficaç per garantir que els aliments que arriben a la població siguin sans i segurs.

La guia està estructurada en set plans d'autocontrol i un registre d'incidències i mesures correctores:

1. Pla de control de l'aigua
2. Pla de neteja i desinfecció
3. Pla de control de plagues i altres animals indesitjables
4. Pla de formació i capacitació del personal
5. Pla de control de proveïdors i pla de traçabilitat
6. Pla de control de temperatures
7. Pla d'etiquetatge d'al·lèrgens
8. Registre d'incidències i mesures correctores

Instruccions d'ús

S'han d'emplenar i mantenir actualitzats tots els plans d'autocontrol. Això permet obtenir la descripció de les característiques de l'establiment i de les accions que s'hi duen a terme per a controlar els perills que poden comprometre la seguretat dels aliments. Cal que l'usuari de la guia marqui les caselles amb una creu quan correspongui i aporti les dades requerides en les diferents taules i espais que ho indiquen.

Es disposa d'un registre únic d'incidències i mesures correctores per a descriure totes les incidències que puguin sorgir en relació amb qualsevol dels plans, el qual es troba al final de la guia. Alguns plans contenen, a més, registres específics. Les graelles dels registres s'hauran de fotocopiar per tal de permetre registrar les activitats de control pertinents al llarg del temps i amb la freqüència requerida.

Quan apareix un quadre amb el signe exclamatiu, vol dir que el que segueix és un aspecte important a informar, destacar o avisar.

En tots els plans hi ha l'apartat «Documentació a adjuntar», on es relacionen els documents que caldrà annexar al pla per completar-lo.

Caldrà guardar, a l'establiment, els registres i la resta de la documentació referent als plans d'autocontrol, i conservar, com a mínim, els emplenats durant l'any anterior. Tots aquests documents han d'estar a disposició de l'Autoritat Sanitària.

Els plans d'autocontrol

Nom de l'establiment:

Raó social:

NIF/CIF:

Domicili de l'establiment:

Municipi:

Objectius dels plans d'autocontrol

Per què cal un control de l'aigua? L'aigua pot ser vehicle de perills que poden passar als aliments i afectar-ne la seguretat.

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

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

Per què cal un control de proveïdors i mantenir la traçabilitat? Per poder detectar qualsevol alteració que pugui comprometre la seguretat d'un aliment, cal poder seguir-ne el rastre al llarg de les seves fases, des de la recepció de la matèria primera fins a la comercialització.

Per què cal un manteniment de la cadena del fred? El manteniment dels aliments a baixes temperatures redueix i alenteix la multiplicació de microorganismes i la producció de les seves toxines, que provoquen brots de toxiinfeccions alimentàries.

Per què cal un control d'etiquetatge dels al·lèrgens? Cal evitar que certs components dels aliments puguin actuar com a al·lèrgens per a determinades persones i, per tant, s'ha de garantir que l'etiquetatge dels aliments és correcte.

Responsable/s de l'aplicació dels plans d'autocontrol a l'establiment

Nom i cognoms	Signatura

Data de l'última revisió dels plans:

1. PLA DE CONTROL DE L'AIGUA

1.1. Origen de l'aigua

Xarxa pública Pou Mina Cisternes Altres: _____

1.2 Instal·lacions intermèdies

Descalcificador general (no el particular destinat a un aparell) Equip d'osmosi
 Equip de rajos ultraviolats Altres: _____
 Dipòsit/s: Nombre: _____ Capacitat/s: _____/_____/_____ m³ Presència de clorador/s: Sí No

SI LA FONT DE SUBMINISTRAMENT ÉS LA XARXA PÚBLICA I NO ES DISPOSA DE CAP DE LES INSTAL·LACIONS DE L'APARTAT 1.2, NO CAL CONTINUAR COMPLIMENTANT NI FER EL CONTROL DE CLOR, PERÒ CAL ADJUNTAR UNA CÒPIA DE LA FACTURA O CONTRACTE AMB LA COMPANYIA D'AIGUA.

1.3. Usos de l'aigua

Neteja d'instal·lacions, equips i estris Higiene personal Roba de treball
 En preparacions alimentàries o per beure Elaboració de gel Altres: _____

1.4. Altres aspectes de la instal·lació

Les canonades són metàl·liques: No Sí. Del/s següent/s metall/s: _____

El consum diari d'aigua és: _____ m³

1.5 Tractaments de l'aigua

Tractament	Producte	Dosificació	Dosificació automatitzada		Temps d'aplicació	Responsable
			Sí	No		

1.6. Operacions de manteniment i neteja de les instal·lacions i equips de tractament

Relació d'elements a netejar	Productes i mètodes de neteja i desinfecció	Freqüència	Actuacions de manteniment preventiu (*)
Elements de les captacions			
Elements de distribució			
Elements d'emmagatzematge			
Elements de tractament			

(*) Descripció de les activitats de manteniment preventiu dels equips que en requereixen.

1.7 Freqüència de les comprovacions següents

	Diari	Setmanal	Mensual	Anual	Altra (especificar)
Revisió del funcionament dels equips de tractament de l'aigua					
Verificació de la neteja i manteniment de captacions, elements de distribució, emmagatzematge i tractament de l'aigua					
Control del clor residual lliure a l'aixeta (*1)					
Anàlisi de potabilitat (*2). Tipus d'anàlisi: _____ _____					

(*1) En instal·lacions amb pou, el clor residual lliure a l'aixeta es controlarà i registrarà al registre 1.8 a diari, mentre que en instal·lacions intermèdies es farà setmanalment.

(*2) En instal·lacions amb pou es realitzarà l'anàlisi completa a l'inici de l'activitat i cada tres anys, i el seguiment anual dels paràmetres bàsics establerts a la normativa.

DOCUMENTACIÓ A ADJUNTAR:

- Plànol o croquis de les instal·lacions que identifiquin: entrades, canonades d'aigua freda i calenta, dipòsits o aparells descalcificadors, cloradors, filtres... i sortides d'aigua (enumerant les aixetes).
- Resultats d'anàlisis de potabilitat laboratorials.
- Programa de la neteja de dipòsits (si no està inclòs a l'apartat 2.6 del Pla de neteja i desinfecció) i albarans de manteniment d'instal·lacions intermèdies.

2. PLA DE NETEJA I DESINFECCIÓ

2.1 Equips i estris utilitzats en la neteja i desinfecció

Estris: Fregalls i baietes Escombres Cubells i pals de fregar Altres: _____

Equips de neteja: Túnel de rentat Neteja a vapor Rentavaixelles automàtic
 Rentagots Equips d'alta pressió Altres: _____

2.2 Relació de productes per a la neteja i desinfecció

Núm.	Producte	Temperatura d'ús (F= freda, C=calenta)	Concentració de principi actiu (%)
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			

ELS PRODUCTES DE NETEJA I DESINFECCIÓ ES MANTINDRAN SEMPRE DINS DELS ENVASOS ORIGINALS I IDENTIFICATS AMB LES SEVES ETIQUETES.

2.3 Emmagatzematge, neteja i substitució dels estris i dels productes de neteja

- Els fregalls, baietes, pals de fregar i cubells es netegen després del seu ús i es desinfecten a diari.
- Els fregalls, baietes, escombres i pals de fregar se substitueixen abans que estiguin en mal estat.
- Els estris de neteja s'emmagatzemen en un local o dispositiu separat del local on es manipulen o emmagatzemen aliments, que és: _____
- Els productes de neteja s'emmagatzemen en un local o dispositiu separat del local on es manipulen o emmagatzemen aliments, que és: _____

2.4 En cas de desajustos o avaries dels locals, instal·lacions, equips i/o estris

- Es realitzarà l'activitat de manteniment necessària al més aviat possible per a solucionar-ho.
- Si s'avaria el rentavaixelles automàtic, els estris i utensilis utilitzats per a la preparació, elaboració i servei dels aliments es desinfectaran amb un bany d'aigua amb lleixiu, després del seu rentat.
- En cas d'haver de lubricar o aplicar productes per al manteniment de superfícies, equips i/o estris en contacte directe amb els aliments, aquests seran d'ús alimentari.
- Es retiraran tots els aliments abans de realitzar activitats de manteniment o reparacions per evitar contaminacions, i es netejarà i desinfectarà a fons la zona abans d'introduir-hi els aliments.

2.5 Freqüència de realització d'activitats de control

- Control visual de la neteja i desinfecció dels locals, instal·lacions, equips, estris i superfícies: **DIARI**.
- Control visual/manual del manteniment i funcionament d'instal·lacions, equips i estris: **DIARI**.

DOCUMENTACIÓ A ADJUNTAR:

- Etiquetes o fitxes tècniques dels productes de neteja.
- Factures de les activitats de manteniment realitzades.
- Fitxes tècniques o factures de compra i manuals d'instruccions d'equips, aparells i estris que requereixin manteniment.

2.6 Procés de neteja i desinfecció

Relació de superfícies, estris i equips a netejar (*1)	Productes i mètodes de neteja i desinfecció (mètode i núm. del producte de la taula de l'apartat 2.2)		Freqüència (D diària; S setmanal; Q quinzenal; M mensual; T trimestral; SE semestral; A anual; o especificar)	Actuacions de manteniment preventiu (*2)	Responsable
	Neteja	Desinfecció			
Terra					
Parets					
Sostres					
Superfícies de treball					

(*1) Llistat de tots els elements del local a netejar que es disposen, com per exemple: campana extractora, fogons, planxes, microones, forn, picadora, caldera, talladora, mescladora, neveres, congeladors, vitrines exposidores, cambres de fred, armaris, vaixel·la i estris de servei, ganivets i altres estris de treball, etc.

(*2) Descripció de les activitats de manteniment preventiu dels equips i estris que en requereixen. Adjuntar també la fitxa tècnica o la factura de compra i el manual d'instruccions.

3. PLA DE CONTROL DE PLAGUES I ALTRES ANIMALS INDESITJABLES

3.1 Es disposa de contracte amb una empresa externa que porta a terme el control de plagues

No Sí. Nom: _____

ROESP núm: _____

3.2 Mesures preventives per evitar l'entrada i la permanència de plagues a l'establiment

a) Barreres físiques

- Mosquiteres: intactes, sense ruptures.
- Portes: tanquen sense deixar obertures.
- Insectocutors per electrocució.
- Insectocutors per làmina adhesiva.
- Desguassos: amb sifons i tapes.
- Integritat dels paraments (terra, parets, sostres): absència d'esquerdes i forats.

b) Barreres mecàniques

- Esquers.
- Trampes mecàniques.

c) Barreres biològiques

- Trampes amb feromones.

3.3 Mesures higièniques

- Productes alimentaris, dipòsits o cisternes d'aigua: correctament protegits.
- Retirada d'escombraries. Retirada diària de la fracció orgànica.
- Absència d'acumulació de líquids als terres (correcte pendent cap a desguassos).
- Correcta estiba dels aliments als magatzems, cambres i zones de manipulació.

3.4 Tractaments amb plaguicides

EN CAS D'INDICI D'INSECTES O ROSEGADORS, CAL AVISAR A UNA EMPRESA ESPECIALITZADA PER A QUÈ 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 PROPORCIONARÀ L'EMPRESA DE CONTROL DE PLAGUES.

3.5 Freqüència dels controls visuals que es realitzen

Estat de neteja dels locals i les barreres físiques	DIARI
Estat de manteniment dels locals i les barreres físiques	
Integritat de les barreres	Freqüència: _____
Presència d'insectes o rosegadors a les trampes o altres indicis de plagues	Freqüència: _____

DOCUMENTACIÓ A ADJUNTAR:

- Plànol o croquis de les instal·lacions, identificant les barreres físiques, químiques i biològiques.
- Si s'escau, contracte amb l'empresa de control de plagues autoritzada i inscrita al ROESP.

5.3 Llistat actualitzat de proveïdors autoritzats

Nom / Raó social	Adreça	Telefon/Fax	Correu electrònic	Persona de contacte	Núm. R.G.S	Productes subministrats

6.4 Activitats de comprovació

- Control diari i registre a la taula 6.6 de la temperatura dels aparells de fred/calor (mitjançant la lectura dels sistemes de control de temperatura). Responsable: _____
- Control del funcionament adequat dels equips de fred/calor. Responsable: _____

6.5 Taula de temperatures dels aliments

Producte	Temperatura màxima
Comerços minoristes d'alimentació	
Productes alimentosos refrigerats	La que consti a l'etiqueta (en general, entre 0 i 5°C)
Productes alimentosos ultracongelats	Inferior a -18°C
Carnisseries	
Carns	7°C
Despulles	3°C
Carn d'au	4°C
Carn de conill	4°C
Carn picada i preparats de carn picada	Igual o inferior a 2°C
Preparats de carn	Igual o inferior a 4°C
Preparats de carn congelats	Inferior a -18°C
Peixateries	
Productes de la pesca frescos	Propera a la de fusió del gel (0°C)
Mol·luscs bivalves vius	Que no afecti negativament la innocuïtat i la viabilitat, mantenint-los vius
Productes de la pesca congelats	Igual o inferior a -18°C
Productes de la pesca congelats en salmorra	Igual o inferior a -9°C
Establiments de restauració	
Menjars refrigerats	Igual o inferior a 8°C si es consumeixen abans de les 24 h des de l'elaboració
	Igual o inferior a 4°C si es consumeixen passades 24 h des de l'elaboració
Menjars calents	Igual o superior a 65°C
Pastisseries	
Productes de pastisseria, brioixeria, confiteria i rebosteria	Entre 0 i 5°C

NOTA: Temperatures màximes permeses per tipus d'activitat i aliment. S'admeten toleràncies de fins a 3°C, sempre que es tracti de situacions puntuals (càrrega i descàrrega, obertura de portes, etc.).

DOCUMENTACIÓ A ADJUNTAR

- Fitxa tècnica dels equips i aparells que requereixen manteniment, o bé factura de compra i manual d'instruccions.
- Factures en el cas d'activitats de manteniment dels aparells de fred/calor.

7. PLA D'ETIQUETATGE D'AL·LÈRGENS

7.1 L'establiment elabora i envasa productes

No: no cal aplicar aquest pla, però el consumidor té dret a conèixer els ingredients dels aliments que es venen i/o serveixen. Es mantindrà l'etiqueta i la informació sobre **ingredients al·lèrgens (*)** de productes oberts, i s'evitarà la **contaminació creuada** en les manipulacions realitzades.

Sí: s'ha d'aplicar el següent pla.

(*) Els ingredients al·lèrgens són els que figuren a l'apartat 7.2 d'aquest document, i tots aquells que determini la normativa alimentària en el futur.

7.2 Les matèries primeres emprades són o porten els següents ingredients al·lèrgens

- | | | |
|---|---|--|
| <input type="checkbox"/> Ous i derivats | <input type="checkbox"/> Soja i derivats | <input type="checkbox"/> Llavors de sèsam i derivats |
| <input type="checkbox"/> Crustacis i derivats | <input type="checkbox"/> Llet i derivats | <input type="checkbox"/> Tramussos i derivats |
| <input type="checkbox"/> Cereals amb gluten (blat, ordi, sègol, civada, espelta, kamut...) i derivats | <input type="checkbox"/> Fruita de clofolla (anacards, ametlles, nous, avellanes...) i derivats | <input type="checkbox"/> Anhidrid sulfurós i sulfits en concentració superior a 10mg/kg o 10mg/l expressat com SO ₂ |
| <input type="checkbox"/> Peix i derivats | <input type="checkbox"/> Api i derivats | <input type="checkbox"/> Mol·luscs i derivats |
| <input type="checkbox"/> Cacauets i derivats | <input type="checkbox"/> Mostassa i derivats | |

! LES PROTEÏNES AL·LÈRGÈGENES DEL LÀTEX PODEN SER VEHICULADES ALS ALIMENTS I CAUSAR REACCIONS ADVERSES TANT AL PERSONAL MANIPULADOR COM A CONSUMIDORS SENSIBLES. QUAN SIGUI IMPRESCINDIBLE L'ÚS DE GUANTS, ÉS RECOMANABLE SUBSTITUIR-LOS PER GUANTS D'ALTRES MATERIALS, COM EL VINIL I EL NITRIL.

7.3 Descripció del control de les matèries primeres i dels productes rebuts

- Es controlen les etiquetes de les matèries primeres per tal d'identificar els possibles al·lèrgens.
- Se sol·liciten als proveïdors les fitxes tècniques i/o les declaracions d'al·lèrgens de les matèries primeres que es compren.
- Altres (especificar): _____

7.4 Descripció de les mesures que garanteixen la separació i la identificació de les matèries primeres al magatzem

- Els productes destinats a persones amb al·lèrgies o intoleràncies (p.e.: sense lactosa, sense gluten, sense api, etc.), s'emmagatzemen en contenidors tancats i separats de la resta dels aliments, a les lleixes superiors a fi d'evitar possibles contaminacions creuades.
- Els productes s'emmagatzemen en els seus envasos originals, mantenint totes les seves dades identificatives (etiquetes).
- Els productes en pols o líquids (farina, salses...) es manipulen amb cura i es tanquen bé per evitar vessaments accidentals.

7.5 Freqüència del control visual de l'etiquetatge dels productes per assegurar que tots els ingredients al·lèrgens consten a l'etiqueta

- Quan s'elabora de nou el producte o s'inicia l'activitat.
- Cada cop que es modifica la fórmula o es fa nova comanda d'etiquetes.
- Quan hi ha canvis de la normativa sanitària aplicable.
- Cada sis mesos.
- Altra (especificar): _____

DOCUMENTACIÓ A ADJUNTAR:

– Arxiu d'un model de cadascuna de les etiquetes dels productes que s'envasen a l'establiment.

7.6 Llistat actualitzat dels productes elaborats que contenen ingredients al·lergògens

Producte elaborat amb ingredients al·lergògens	Matèria primera al·lergògena	Proveïdor de la matèria primera

