

# **Guia per a l'aplicació dels autocontrols als establiments minoristes d'alimentació**

Versió 3



**Diputació  
Barcelona**

## **Autors**

Esther Barberà Orús, Agència de Salut Pública de Catalunya (ASPCAT), Equip Territorial de Salut Pública (ETSP) Barcelonès Sud i Baix Llobregat Delta Litoral.

Alba Llorens Hidalgo, Diputació de Barcelona, Àrea d'Atenció a les Persones, Servei de Salut Pública.

Beatriz Lezaun Larumbe, Ajuntament de Castelldefels, Àrea de Salut i Consum.

M. Luz Mancebo Segura, Ajuntament de Gavà, Servei de Sanitat i Consum.

Raquel Aznar Gil, Ajuntament de Sant Boi de Llobregat, Unitat de Salut Pública.

Joan Piella Ferrés, Ajuntament de Sant Boi de Llobregat, Unitat de Salut Pública.

Antonio Toledo Frenco, Ajuntament de Viladecans, Departament de Salut Pública i Consum.

## **Coordinació**

Servei de Salut Pública, Àrea d'Atenció a les Persones, Diputació de Barcelona.

Aquesta guia està basada en el document *Simplificació dels requisits en determinats establiments del comerç minorista d'alimentació* elaborat per membres de la Comissió de Flexibilitat del Comerç Minorista d'Alimentació del Grup de Referència d'Autocontrols de Catalunya (GRACAT).



**Diputació  
Barcelona**



Generalitat de Catalunya  
**Agència de Salut Pública de Catalunya**



**Ajuntament  
de Castelldefels**



**Ajuntament  
de Gavà**



AJUNTAMENT DE SANT BOI DE LLOBREGAT

AJUNTAMENT DE  
**VILADECANS**



# Índex

<b>Presentació</b> .....	4
<b>Introducció</b> .....	5
<b>Descripció</b> .....	6
Objectius .....	6
Destinatari .....	6
Característiques .....	6
Instruccions d'ús .....	7
<b>Els plans d'autocontrol</b> .....	8
1. Pla de control de l'aigua .....	9
2. Pla de neteja i desinfecció .....	12
3. Pla de control de plagues i altres animals indesitjables .....	15
4. Pla de formació i capacitació del personal .....	17
5. Pla de control de proveïdors i Pla de traçabilitat .....	20
6. Pla de control de temperatures .....	22
7. Pla d'informació alimentària per al consumidor .....	26
8. Registre d'incidències i mesures correctores .....	30

# 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 capacitació 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 d'alimentació* amb l'objectiu d'aplicar criteris de simplificació i de requisits mínims als autocontrols, en establiments de comerç minorista i de restauració.

Malgrat aquesta simplificació, en les actuacions de verificació efectuades pel personal tècnic de l'Administració local es detecta que el nivell d'aplicació efectiva d'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 els establiments minoristes d'alimentació a aplicar els autocontrols de manera efectiva.

Confiem 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.

# Introducció

Els autocontrols són una sèrie d'activitats necessàries per prevenir i controlar els perills sanitaris i per acreditar que es compleixen totes les condicions que garanteixen la seguretat dels aliments.

El seu disseny, aplicació i manteniment són de compliment obligat per part dels operadors d'empreses alimentàries d'acord amb el Reglament (CE) núm. 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004, relatiu a la higiene dels productes alimentaris.

Aquesta guia és una conversió del document *Simplificació dels prerequisits en determinats establiments del comerç minorista d'alimentació*, editat per l'Agència de Protecció de la Salut (APS).

Recentment, la publicació del Reial Decret 126/2015, de 27 de febrer, pel qual s'aprova la norma general relativa a la informació alimentària dels aliments que es presentin sense envasar per a la venda al consumidor final i a les col·lectivitats, dels envasats en els llocs de venda a petició del comprador, i dels envasats pels titulars del comerç al detall, ha obligat a fer una revisió completa del Pla d'etiquetatge d'al·lèrgens de les versions anteriors per tal d'adequar-lo a les exigències d'aquest reial decret.

Així doncs, aquesta tercera edició de la Guia consisteix en una actualització del pla esmentat que, a partir d'ara, s'anomena «Pla d'informació alimentària per al consumidor» i recull la normativa vigent en matèria d'informació per al consumidor.

El document es presenta en forma de fitxes dels plans d'autocontrol, fàcils d'implementar en els establiments alimentaris i, per aquest motiu, pot constituir una eina útil per als manipuladors d'aliments que hi treballen.

# Descripció

## Objectius

Proporcionar una eina senzilla i pràctica als manipuladors d'aliments per facilitar la implementació d'autocontrols, amb la finalitat de garantir la seguretat dels aliments que es produeixen, s'elaboren, se serveixen i/o es venen als establiments alimentaris.

## Destinataris

Titulars i personal manipulador d'aliments d'establiments alimentaris:

- Establiments detallistes amb un màxim de 10 treballadors.
- Establiments de restauració social que elaborin un màxim de 450 menús per àpat.
- Establiments de restauració comercial amb un màxim de 10 treballadors per torn.

## Característiques

Les fitxes que formen la guia es caracteritzen per:

1. Incloure, com a mínim, totes les dades que estableix el document marc *Simplificació dels prerequisits en determinats establiments del comerç minorista d'alimentació*.
2. Ser molt fàcils d'emplenar per part dels manipuladors d'aliments. El format ofereix principalment diferents opcions en forma de taules o caselles que caldrà escollir i marcar segons cada cas.
3. Ser sintètiques i tenir un format àgil.

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'informació alimentària per al consumidor
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 controlar els perills que poden comprometre la seguretat dels aliments. Cal que l'usuari de la guia marqui les caselles amb una creu quan pertoqui i que aportï les dades requerides en les diferents taules i espais que ho indiquen.

Es disposa d'un registre únic d'incidències i mesures correctores per 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 un signe d'exclamació, indica que es tracta d'un aspecte important que cal informar, destacar o avisar.

En tots els plans hi ha l'apartat «Documentació a adjuntar», on s'enumeren 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 perillosos o actuar com a vectors, pot afectar la seguretat dels aliments.

**Per què cal un pla de formació?** Qualsevol persona que treballa en un establiment alimentari ha de rebre una formació adequada d'higiene dels aliments, que ha d'aplicar a 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 totes les etapes (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 informar els consumidors dels al·lèrgens?** Cal evitar que certs components dels aliments puguin actuar com a al·lèrgens per a determinades persones i, per tant, cal informar els consumidors dels al·lèrgens continguts en els aliments que es comercialitzen.

## 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: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_ m<sup>3</sup>

Presència de clorador/s:    Sí    No

Si la font de subministrament és la **xarxa pública**, **no** es disposa de cap de les instal·lacions de l'apartat 1.2 i **no** se supera el **volum distribuït de 100 m<sup>3</sup>/dia**, no cal emplenar els apartats 1.3 a 1.6, 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 de: \_\_\_\_\_ m<sup>3</sup>

### 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

	Diària	Setmanal	Mensual	Anual	Una altra (quina?)
Revisió del funcionament dels equips de tractament de l'aigua	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Verificació de la neteja i manteniment de captacions, elements de distribució, emmagatzematge i tractament de l'aigua	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Control del clor residual lliure a l'aixeta (*1)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Anàlisi de potabilitat (*2). Tipus d'anàlisi:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

(\*1) Es controlarà i es registrarà (al registre 1.8) el clor residual lliure a l'aixeta, segons el seu origen, amb la freqüència següent:  
 – Aigua de pou, es realitzarà diàriament.  
 – Aigua de la xarxa pública amb instal·lacions intermèdies, es realitzarà setmanalment.  
 – Aigua de la xarxa pública sense instal·lacions intermèdies, es realitzarà setmanalment o segons indiqui l'autoritat sanitària competent.

(\*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. En cas de rebre l'aigua de la xarxa pública i disposar d'instal·lacions intermèdies, es realitzarà l'anàlisi de control anualment i, cada cinc anys, aquesta se substituirà per una anàlisi de control de la xarxa interna. Si no es disposa d'instal·lacions intermèdies, es realitzarà una anàlisi de control de la xarxa interna cada cinc anys.

### 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, etc. 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.

### 1.8. Registre del control de clor lliure de l'aigua

Data	Aixeta (indicar número)	Clor lliure (mg/l o ppm) (*)	Responsable

(\*) Valor de referència: 0,2-1 mg/l o ppm. Les mostres s'han de prendre de les aixetes de l'establiment, de manera rotativa.



## 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 d'usar-los i es desinfecten diàriament.
- 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. Desajustos o avaries dels locals, instal·lacions, equips i/o estris

En cas de produir-se alteracions diverses:

- Es realitzarà l'activitat de manteniment necessària al més aviat possible per 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 de rentar-los.
- 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: **diària**.
- Control visual/manual del manteniment i funcionament d'instal·lacions, equips i estris: **diària**.

### 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 (*3)	Actuacions de manteniment preventiu (*2)	Responsable
	Neteja	Desinfecció			
Terra					
Parets					
Sostres					
Superfícies de treball					

(\*1) Llistat de tots els elements del local a netejar de què es disposa, com per exemple: campana extractora, fogons, planxes, microones, forn, picadora, caldera, talladora, mescladora, neveres, congeladors, vitrines exposidores, cambres de fred, armaris, vaixela 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. Cal adjuntar també la fitxa tècnica o la factura de compra i el manual d'instruccions.

(\*3) D, diària; S, setmanal; Q, quinzenal; M, mensual; T, trimestral; SE, semestral; A, anual; o especificar.

### 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.
- Exterminadors d'insectes «insectocutors» per electrocució.
- Exterminadors d'insectes «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 (pendent correcte cap a desguassos).
- Estiba correcta dels aliments als magatzems, cambres i zones de manipulació.

#### 3.4. Tractaments amb plaguicides

En cas d'indici de presència d'insectes o rosegadors, cal avisar una **empresa especialitzada** perquè 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 que identifiqui les barreres físiques, químiques i biològiques.
- Si escau, contracte amb l'empresa de control de plagues autoritzada i inscrita al ROESP.



## 4. Pla de formació i capacitació del personal

### 4.1. Formació del personal de l'establiment realitzada per

- La mateixa empresa:

Nom i cognoms responsable: \_\_\_\_\_  
 Càrrec: \_\_\_\_\_  
 Nom i cognoms docent: \_\_\_\_\_  
 Càrrec: \_\_\_\_\_

Nom i cognoms responsable: \_\_\_\_\_  
 Càrrec: \_\_\_\_\_  
 Nom i cognoms docent: \_\_\_\_\_  
 Càrrec: \_\_\_\_\_

- Empresa/es externa/es:

Empresa: \_\_\_\_\_  
 Nom i cognoms responsable: \_\_\_\_\_  
 Telèfon: \_\_\_\_\_

Empresa: \_\_\_\_\_  
 Nom i cognoms responsable: \_\_\_\_\_  
 Telèfon: \_\_\_\_\_

### 4.2. Comprovació diària de l'aplicació de les pràctiques d'higiene apreses en les activitats formatives

- Es comprova visualment el compliment de la higiene del personal (higiene corporal, rentat de mans, indumentària, etc.).
- Se supervisa que no hi ha cap treballador amb símptomes, lesions o malalties que puguin repercutir en la seguretat alimentària.
- Es controla el compliment dels bons hàbits higiènics (no fumar, etc.) del personal i llurs manipulacions dels aliments (estiba de productes, canvis de ganivet, etc.).

Si es disposa de **certificats** o **documents acreditatius** de la realització de cursos de formació, cal que hi consti: nom de l'empresa externa o de la persona formadora, data/es de realització de les activitats formatives, nom i lloc de treball de la persona que rep la formació, tipus de formació (\*1 de l'apartat 4.3), continguts (\*2 de l'apartat 4.3) i activitats. Només en cas de no disposar de certificats o en cas que no hi consti alguna d'aquestes dades, caldrà emplenar el registre de l'apartat 4.3.



### **Documentació a adjuntar:**

- Còpia del manual de la formació rebuda.
- Còpies dels certificats o acreditacions de la formació rebuda. En cas que l'empresa disposi de personal capacitat per formar en higiene alimentària, i faci formació interna, es pot emplenar la fitxa de registre de l'apartat 4.3 amb totes les dades requerides.

### **Nota**

Recomanació de freqüència **mínima** de formació:

- Personal de cuina, cada dos anys.
- Personal de sala, minoristes o personal de neteja, cada quatre anys.

### 4.3. Registre de les activitats formatives realitzades

Data/es	Nom i cognoms dels assistents	Lloc de treball	Nom de l'activitat formativa	Tipus de formació (*1)	Continguts (*2)

(\*1) Tipus de formació: (I) Inicial: bàsica, a càrrec de l'empresa o prèvia del treballador; (C) Contínua: reciclatge i novetats.

(\*2) Continguts: (1) Pràctiques generals d'higiene alimentària; (2) Codis de bones pràctiques; (3) Sistema d'autocontrol de l'establiment (APPCC, prerequisits, GPCH); (4) Requisits normatius de la/les activitat/s realitzada/es; (5) Formació *in situ* o específica al lloc de treball. En aquest cas, cal concretar el temari.



## 5. Pla de control de proveïdors i Pla de traçabilitat

### 5.1. Condicions de recepció/expedició i de la informació de les matèries primeres i dels productes elaborats

Producte:	<input type="checkbox"/> Aspecte correcte	<input type="checkbox"/> Identificat correctament
Envàs/Embalatge:	<input type="checkbox"/> Íntegre	<input type="checkbox"/> Net i sec
Transport:	<input type="checkbox"/> Vehicle net i ordenat, sense condensacions ni presència de gel. <input type="checkbox"/> Aliments protegits, separats adequadament i sense perills de contaminació.	
Recepció/Expedició:	<input type="checkbox"/> Aliments sense contacte directe amb el terra. <input type="checkbox"/> Temperatura correcta dels aliments (veure taula de l'apartat 6.5 del Pla de control de temperatures). <input type="checkbox"/> Temps màxim de càrrega/descàrrega de 20 minuts.	
Documentació:	<input type="checkbox"/> Matèries primeres (fins i tot si es compra al productor primari) acompanyades d' <b>albarà</b> o <b>nota d'entrega</b> , on hi consten: identificació del producte, quantitat, nom del proveïdor i data d'entrega.	
Temperatures màximes de recepció/expedició:	<input type="checkbox"/> Establertes a la taula de l'apartat 6.5 del Pla de control de temperatures.	

Cal **validar** els albarans apuntant «**ok**» quan es compleixen les condicions de recepció/expedició descrites i apuntar la **temperatura** en cas d'aliments peribles. Quan no es compleixin, caldrà anotar «**deficiència**» i dur a terme les accions de l'apartat 5.2.



### 5.2. Accions en cas d'incompliment de les condicions de l'apartat 5.1

En cas d'incompliment de les condicions de l'apartat 5.1, **cal rebutjar** el producte comprat i posar-se en contacte amb el proveïdor per notificar-li i acordar el retorn o el canvi o l'acció pertinent en cada cas. Cal emplenar el registre d'incidències i mesures correctores. En cas de retenir el producte, caldrà retolar-lo com a «producte retingut».

#### Documentació a adjuntar

- Registres, factures o notes d'entrega o albarans de recepció i expedició ja validats:
  - Els que corresponen als aliments peribles, amb una caducitat inferior als tres mesos, caldrà guardar-los durant sis mesos.
  - Els que corresponen a la resta d'aliments, caldrà guardar-los durant un any.

#### Nota

En menjadors col·lectius socials i en serveis de banquets, es guardaran mostres testimoni correctament identificades (data i nom del plat) de cadascun dels plats servits (es recomana una setmana en congelació).



## 6. Pla de control de temperatures

### 6.1. Equips frigorífics

Aparells	Nombre	Temperatura màxima (*1)	Tipus d'aliment	Termòmetres		Actuacions de manteniment preventiu (*4)
				Tipologia (*2)	Lloc (*3)	
<input type="checkbox"/> Cambra frigorífica						
<input type="checkbox"/> Nevera						
<input type="checkbox"/> Cambra de congelació						
<input type="checkbox"/> Congelador						
<input type="checkbox"/> Vitrina expositora / mural						
<input type="checkbox"/> Altres:						

### 6.2. Aparells calòrics (equips de conservació d'aliments en calent)

Aparells	Nombre	Tipologia del termòmetre (*2)	Actuacions de manteniment preventiu (*4)
<input type="checkbox"/> Armari calent			
<input type="checkbox"/> Bany maria			
<input type="checkbox"/> Forn			
<input type="checkbox"/> Altres:			

(\*1) Temperatura màxima: en aparells de fred on es conserven aliments de diferent naturalesa, la temperatura màxima de l'aparell és aquella que conserva a temperatura adequada l'aliment més sensible (veure taula de l'apartat 6.5), és a dir, la temperatura més restrictiva.

(\*2) Tipologia: termòmetre analògic (Ta), termòmetre digital (Td), sondes tèrmiques (S), programa informàtic (P).

(\*3) Lloc on es troba el termòmetre: en vitrines obertes, a nivell de la línia de càrrega màxima; en cambres frigorífiques (<10 m³), en el punt més allunyat de l'emissor de fred o evaporador.

(\*4) Descripció de les activitats de manteniment preventiu dels equips i estris que en requereixen, incloent la revisió del funcionament correcte i la contrastació dels aparells i dels termòmetres. Cal adjuntar també la fitxa tècnica o la factura de compra i el manual d'instruccions.

La temperatura dels aliments dintre dels aparells calòrics ha de ser igual o superior a 65 °C. Si no es compleix aquest límit, caldrà **rebutjar** l'aliment. En cas que es prenguin altres mesures correctores que garanteixin la seguretat alimentària, cal anotar-les al registre d'incidències i mesures correctores.



### 6.3. Mesures de seguretat que evitin, en cas de desajustos o avaries dels aparells de fred i calor, la contaminació dels aliments

- Es traspassaran els aliments a un altre aparell.
- Es realitzarà l'activitat de manteniment necessària al més aviat possible per solucionar-ho.
- Altres: \_\_\_\_\_

### 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
<b>Comerços minoristes d'alimentació</b>	
Productes alimentaris refrigerats	La que consti a l'etiqueta (en general, entre 0 i 5 °C)
Productes alimentaris ultracongelats	Inferior a -18 °C
<b>Carnisseries</b>	
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
<b>Peixateries</b>	
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, i els mantigui 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
<b>Establiments de restauració</b>	
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
<b>Pastisseries</b>	
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 si es duen a terme activitats de manteniment dels aparells de fred/calor.



### 6.6. Registre de control de temperatures dels equips de fred/calor

		Dies del mes (cal indicar mes _____ i any _____)																																															
Equips de fred/calor		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																	

## 7. Pla d'informació alimentària per al consumidor

### 7.1. L'establiment elabora, envasa, ven i/o serveix productes alimentaris amb ingredients al·lèrgens o que poden provocar intoleràncies alimentàries, a partir d'ara, referits com a *al·lèrgens* (\*)

No: no cal aplicar aquest pla.

Sí: s'ha d'aplicar el pla 7.

(\*) Aquests ingredients són els que figuren a l'apartat 7.2 d'aquest document (els establerts al Reglament UE núm. 1169/2011) i tots aquells que determini la normativa alimentària en el futur.

### 7.2. Les matèries primeres emprades i/o els productes que es comercialitzen són o porten els al·lèrgens següents

- |   |   |   |
|---|---|---|
| <input type="checkbox"/> Ous i derivats   | <input type="checkbox"/> Soja i derivats  | <input type="checkbox"/> Grans 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"/> Diòxid de sofre (SO <sub>2</sub> ) i sulfits en concentració superior a 10 mg/kg o 10 mg/l expressat com SO <sub>2</sub> |
| <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  |   |

- Cal evitar la **contaminació creuada** en totes les manipulacions realitzades.
- Les proteïnes al·lèrgenes del **làtex** poden ser vehiculades als aliments i causar reaccions adverses tant al personal manipulador com a consumidors sensibles. Quan sigui imprescindible l'ús de guants, és recomanable substituir-los per guants d'altres materials, com vinil o nitril.
- La informació dels aliments que poden provocar al·lèrgies o intoleràncies sempre s'ha de tenir per escrit en suport paper o electrònic a l'establiment, tal com indica l'apartat 7.6, i ha d'estar a disposició del consumidor que la sol·liciti i de l'autoritat sanitària.



### 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 (quins?): \_\_\_\_\_

#### 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 o es trasvassen en altres recipients en condicions adequades d'higiene i d'estanquitat, i mantenen 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 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 una nova comanda d'etiquetes.
- Quan hi ha canvis de la normativa sanitària aplicable.
- Cada sis mesos.
- Altres freqüències (quines?): \_\_\_\_\_

#### 7.6. La informació sobre els al·lèrgens es té per escrit (\*)

a) Com a establiment **minorista**, on es venen aliments a granel i/o envasats, mitjançant:

- Rètols, situats en un lloc visible al costat de cada producte, on s'indiquen els al·lèrgens.
- Cartells o plafons, situats en un lloc visible, amb els al·lèrgens de cada producte.
- Etiquetes als envasos amb la relació d'ingredients, on es destaquen els al·lèrgens.
- Document intern (fitxes de producció amb els al·lèrgens de cada producte...) a disposició dels consumidors i de l'autoritat sanitària, juntament amb un rètol situat en un lloc visible que indiqui que la informació sobre els al·lèrgens pot demanar-se al personal de l'establiment.
- Altres sistemes (quins?): \_\_\_\_\_

b) Com a establiment de **restauració**, mitjançant:

- Rètols, pissarres o plafons, situats en un lloc visible, que identifiquen els al·lèrgens de cada plat.
- Carta o menú que indiquen els al·lèrgens de cada plat.
- Document intern (fitxes de producció amb els al·lèrgens de cada producte...) a disposició dels consumidors i de l'autoritat sanitària, juntament amb un rètol situat en un lloc visible que indiqui que la informació sobre els al·lèrgens pot demanar-se al personal de l'establiment.
- Altres sistemes (quins?): \_\_\_\_\_

c) Com a establiment on es venen o serveixen aliments **a distància (per telèfon o Internet)** amb transport al domicili del consumidor, mitjançant:

Fulletons o pàgina web amb els al·lèrgens de cada producte, on s'informa abans de la compra.

Albarà, full informatiu o etiqueta amb els al·lèrgens de cada producte, on s'informa en el moment d'entrega.

Altres sistemes (quins?): \_\_\_\_\_

(\*) Segons la normativa vigent, cal expressar la informació alimentària obligatòria en llengua catalana i castellana.

### **Documentació a adjuntar:**

- Fitxes de producció o receptes dels aliments, menús o plats elaborats a l'establiment, amb la relació dels ingredients i els al·lèrgens destacats.
- Etiquetes o fitxes tècniques dels productes que es compren elaborats o llestos per al consum i que se serveixen, es fraccionen o es venen a granel, amb la relació d'ingredients i els al·lèrgens destacats.
- Arxiu d'un model de cadascuna de les etiquetes dels productes que s'envasen a l'establiment.

### 7.7. Llista actualitzada dels productes alimentaris servits i/o venuts a l'establiment que contenen al·lèrgens

Aliment, plat... comercialitzat a l'establiment Alimento, plato... comercializado en el establecimiento	Substàncies que poden provocar al·lèrgies o intoleràncies (marcar amb una creu, X) Sustancias que pueden provocar alergias o intolerancias (marcar con una cruz, X)													
	Cereals amb gluten Cereales con gluten	Crustacis Crustáceos	Ous Huevos	Peix Pescado	Cacauets Cacahuets	Soja Soja	Llet, inclosa la lactosa Leche, incluida la lactosa	Fruits secs Frutos secos	Api Apio	Mostassa Mostaza	Grans de sèsam Granos de sésamo	Diòxid de sofre / sulfits Dióxido de azufre / sulfitos	Mol·luscs Moluscos	Tramussos Altramuces

Aquesta taula pot utilitzar-se:

- Per informar el consumidor dels aliments comercialitzats que contenen al·lèrgens, si es col·loca en un lloc visible.
- Com a document intern (si també es col·loca un rètol en un lloc visible que indiqui que la informació sobre els al·lèrgens es pot demanar al personal de l'establiment).
- En cas de no omplir aquesta taula, cal informar el consumidor dels aliments comercialitzats que contenen al·lèrgens de qualsevol de les maneres descrites en l'apartat 7.

## 8. Registre d'incidències i mesures correctores

Data	Incidència detectada (*)	Mesura correctora	Responsable

(\*) Descripció detallada del tipus d'incidència que afecta a un pla d'autocontrol. En cas d'incidències en la recepció i/o expedició d'aliments, s'especificarà el número d'albarà, el producte en qüestió i el seu proveïdor.





<http://www.diba.cat/web/salutpublica/guia-aplicacio-autocontrols-establiments-minoristes-alimentacio>



**Diputació  
Barcelona**

**Àrea d'Atenció  
a les Persones**

**Servei de Salut Pública**

Pg. de la Vall d'Hebron, 171

Recinte Mundet - Edifici Serradell Trabal

08035 Barcelona

Tel. 934 022 468

[www.diba.cat/salutpublica](http://www.diba.cat/salutpublica)

[s.salutp@diba.cat](mailto:s.salutp@diba.cat)