

Guia pràctica d'autocontrols en el sector carni minorista

Fitxes descriptives i registres higiènic- sanitaris

Autors: ACDHA, S.L.



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

Col·laboració tècnica:

Juan José Garré. Tècnic del servei de Salut Pública. Diputació de Barcelona.
www.diba.cat/salutpconsum/salutpublica/default.asp

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

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

Disseny gràfic: Marta Rourich

© ACDHA, S.L.

1^a Edició: Setembre 2008

Amb la col·laboració de:



**Diputació
Barcelona**
xarxa de municipis

PRESENTACIÓ

Quines obligacions teniu les persones que treballeu en el sector carni minorista?

Com a personal manipulador d'aliments que sou, teniu l'obligació de vendre aliments segurs.

I, per garantir aquesta seguretat sanitària dels productes que comercialitzeu, heu de portar a terme una sèrie d'autocontrols sanitaris (com per exemple: comprovar les temperatures de les cambres, planificar les tasques de neteja, controlar les pesades dels additius,...).

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

De què parla aquesta guia?

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

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

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

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

COM FER SERVIR AQUESTA GUIA:

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

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

Els documents es poden diferenciar en:

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

Fitxes de registre: són documents perquè els fotocopieu i els ompliu amb els resultats dels autocontrols, amb la freqüència que indica la fitxa descriptiva o el mateix registre. Aquests documents els heu de guardar, com a mínim 1 any, i els heu de mostrar a l'autoritat sanitària competent en cas d'inspecció.

Destaquen dos fulls de registres que se substitueixen per segells, per facilitar-vos i agilitzar-vos la recollida de dades. Són el registre de control de matèries primeres i el de traçabilitat.

Fitxes descriptives + Fitxes de registre: són documents perquè els fotocopieu els quals, un cop els hagueu omplert amb la informació necessària, constitueixen una fitxa descriptiva, que heu de tornar a fotocopiar i utilitzar com a fitxa de registre.

Instruccions: són documents amb recomanacions generals o bé específiques de com heu d'omplir tant les fitxes descriptives com les fitxes de registre.

ÍNDEX

Dades de l'establiment	7
Llista d'autocomprovació	9
Decàleg del personal manipulador d'aliments	11
Instruccions d'higiene personal	13
Instruccions del rentat de mans	15
Pla de control de neteja i desinfecció	17
Registre de comprovació de la neteja i desinfecció	19
Instruccions de la neteja i desinfecció	20
Pla de control de proveïdors	21
Instruccions de recepció de matèries primeres	26
Registre d'incidències en la recepció de matèries primeres	27
Full de control de temperatures i de l'aigua potable	29
Instruccions de control de temperatures i control de la potabilitat de l'aigua	30
Full de producció	31
Instruccions del full de producció	32
Pla de traçabilitat	33
Instruccions del Pla de traçabilitat	34
Pla de formació i capacitació del personal	35
Legislació i glossari	37
Bibliografia	38

DADES DE L'ESTABLIMENT

Nom de l'establiment:		
Raó Social:	CIF:	
Adreça:		
Ciutat:	CP:	
Telèfon:	Fax:	e-mail:
Web:		
<input type="checkbox"/> Central		
<input type="checkbox"/> Sucursal/s:	Nom i adreces sucursal/s:	

Responsable de l'empresa: _____		
Disposa de RGS/RSIPAC(Registre Sanitari)?		
<input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> Si N°: _____		
Disposa d'ASF (Autorització Sanitària de Funcionament):		
<input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> Si N°: _____		
Activitat Autoritzada/es		
<input type="checkbox"/> Carnisseria <input type="checkbox"/> Carnisseria-Salsitxeria <input type="checkbox"/> Carnisseria-Xarcuteria		
Any darrera validació: _____		
Àmbit de distribució:	<input type="checkbox"/> Municipal <input type="checkbox"/> Supramunicipal	
Altres dades:		
Origen de l'aigua:	<input type="checkbox"/> Xarxa pública <input type="checkbox"/> Xarxa pública + dipòsit intermedi	
	<input type="checkbox"/> Xarxa pròpia: <input type="checkbox"/> Pou <input type="checkbox"/> Mina <input type="checkbox"/> Font <input type="checkbox"/> Cubes	
	<input type="checkbox"/> Descalcificador	
Producció de gel:	<input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> Si	
Mitjans de transport:	<input type="checkbox"/> Propi <input type="checkbox"/> Extern <input type="checkbox"/> Mixt <input type="checkbox"/> Isotèrmic <input type="checkbox"/> Refrigerat	
En cas de tenir serveis externs contractats (nom)		
Assessoria:		
Neteja i Desinfecció:		
Desratització i Desinsectació:		
Altres:		

LLISTA D'AUTOCOMPROVACIÓ **OBRADOR** **BOTIGA**

Data:-----/-----/----- Responsable de l'autocomprovació:-----

CODI DE BONES PRÀCTIQUES	SI	NO
Es treuen les joies i el rellotge?		
Es fa servir barret i indumentària exclusiva i neta?		
Es compleix la prohibició de fumar a l'obrador, botiga, magatzems, vestidors,...?		
L'estiba és correcta, sense cap producte al terra?		
Els productes crus estan ben separats dels elaborats / cuïts?		
Els aliments de diferent naturalesa estan ben separats?		
Es fa una rotació d'estocs complint amb la norma de "primer en entrar primer en sortir"(PEPS)?		
La descongelació es realitza en cambra?		
Són adequades les temperatures d'emmagatzematge i d'exposició?		
Els preus dels productes estan sense punxar?		
La màquina de picar carn es manté en lloc refrigerat?		
En cas de fer servir guants per treballar, es treuen per cobrar al client?		
Tenen una gestió de residus pel greix i els ossos?		

PLA DE NETEJA I DESINFECCIÓ	SI	NO
Es disposa d'un programa de neteja per escrit?		
S'hi detalla:		
Què cal netejar?		
Com s'ha de netejar?		
Quan s'ha de netejar (freqüència)?		
Qui ho ha de netejar?		
Els productes de neteja són aptes per utilitzar en la indústria alimentària?		
Es disposa de les fitxes tècniques i les fitxes de seguretat de tots els productes de neteja?		
Els productes de neteja estan aïllats, tapats i amb etiqueta?		
S'omple el registre de comprovació de la neteja?		

PLA CONTROL DE PROVEÏDORS	SI	NO
Els proveïdors tenen registre sanitari o autorització sanitària?		
Es disposa de còpia dels registres i de les autoritzacions dels proveïdors?		
Es fa un control de recepció (dates de caducitat, temperatura) i es registren les incidències i les accions correctores?		
Es disposa dels albarans de tots els productes que es venen a la botiga?		

PLA DE MANTENIMENT PREVENTIU	SI	NO
La capacitat del magatzem és suficient?		
La capacitat de fred positiu i negatiu és suficient?		
Hi ha lector de temperatura a l'exterior dels expositors i les cambres?		
Les cambres estan lliures d'aigua de condensació o gel?		
El terra, les parets, el sostre i la maquinària i utensilis estan en bon estat?		
La il·luminació és suficient i està protegida?		
Hi ha contenidors d'escombraries amb tapa d'accionament no manual ?		
Hi ha rentamans d'accionament no manual i equipats (paper cel·lulosa, dosificador de sabó i aigua calenta)?		
El terra està lliure de serradures i cartrons?		
Hi ha un registre d'accions de manteniment (albarans, tècnics, etc.)?		

Guia pràctica d'autocontrols en el sector carni minorista

PLA DE CONTROL TRAÇABILITAT / PRODUCCIÓ	SI	NO
Es comprova l'etiquetatge dels productes rebuts (nº de lot)?		
Es disposa de les fitxes tècniques de producció?		
S'identifiquen tots els productes finals amb el nº de lot abans de posar-los a la venda?		

PLA DE FORMACIÓ I CAPACITACIÓ DEL PERSONAL	SI	NO
Les persones que manipulen aliments han rebut formació continuada?		
Es disposa dels certificats corresponents?		
Tenen a disposició els continguts del curs?		

PLA DE CONTROL DE L'AIGUA POTABLE	SI	NO
Es disposa d'aigua potable freda i calenta?		
Es mesura la concentració de clor lliure de l'aigua?		
Es fa un registre dels valors obtinguts, les incidències i les accions correctores?		

PLA DE CONTROL DE PLAGUES	SI	NO
Es disposa de barreres físiques (teles mosquiteres o atrapamosques)?		
Es mantenen ordenades i netes les zones on hi ha aliments ?		
Es mantenen els aliments tapats i protegits a l'obrador i a la botiga?		
En cas necessari, es disposa d'una empresa de control de plagues i de la documentació corresponent?		

Recomanem omplir aquesta llista d'autocomprovació 1 cop al mes

DECÀLEG DEL PERSONAL MANIPULADOR D'ALIMENTS

- 1** Heu de rebre formació periòdicament (recordeu que la formació dels manipuladors d'aliments està regulada per llei: RD 202/2000, de 11 de febrer, pel que s'estableixen les normes relatives als manipuladors d'aliments).
- 2** Manteniu unes bones condicions i actituds higièniques en el decurs de la vostra activitat.
- 3** Assegureu un rentat freqüent i eficaç de les mans.
- 4** Realitzeu una neteja i desinfecció escrupolosa de totes les superfícies de treball, de forma regular i manteniu l'ordre.
- 5** Recepcioneu i guardeu acuradament les matèries primeres.
- 6** Eviteu les contaminacions encreuades.
- 7** Controleu les temperatures de cocció, refredament i conservació dels aliments.
- 8** Manteniu tots els productes semielaborats i acabats protegits i identificats.
- 9** Guardeu els productes de neteja i desinfecció apart.
- 10** Compliu amb les instruccions que s'adjunten en aquesta guia i amb els autocontrols.



INSTRUCCIONS D'HIGIENE PERSONAL

Higiene personal

- realitzeu una dutxa diària.
- manteniu les ungles curtes i netes.
- renteu-vos les mans amb sabó bactericida.
- porteu la indumentària completa, barret, calçat i davantal net i exclusiu del treball.
- no utilitzeu joies, ni rellotges.
- protegiu-vos les ferides amb apòsits impermeables i guants.

Estat de salut

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

Hàbits higiènics

- no fumeu, no mengeu, ni mastegueu xiclet mentre treballeu.
- no tossiu ni esternudeu sobre els aliments.
- utilitzeu utensilis enlloc de les mans sempre i quan sigui possible.
- tasteu els aliments amb culleres sempre netes.
- eixugueu-vos les mans amb paper, i no al davantal.
- no utilitzeu draps, ja que esdevenen vehicles per a la disseminació de microbis per tot l'obrador i botiga.
- traieu-vos els guants per cobrar als clients.



INSTRUCCIONS DEL RENTAT DE MANS

Quan?

Abans de:

- començar la feina

Després de:

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

...i sempre que sigui necessari.

Com?

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

Ús de guants

- renteu-vos les mans.
- poseu-vos els guants.
- manteniu-los nets durant la manipulació dels aliments.
- canvieu-los:
 - en interrompre l'activitat.
 - en el cas que es trenquin.
 - quan s'utilitzin més de dues hores de manera continuada.



PLA DE CONTROL DE NETEJA I DESINFECCIÓ

Mes ----- Any -----

OBRADOR

BOTIGA

QUÈ (zona, equips i estris)	COM (producte)	QUAN	QUI
<p><i>Per exemple: terra obrador</i></p>	<p>PRODUCTE: <i>desgreixant</i> MARCA: <i>Desengras</i></p> <hr/> <p>DOSI: <i>1 tap/ un cubell</i></p> <hr/> <p>FORMA D'ÚS: <i>Treure abans les restes sòlides - Aplicar el producte - Esbandir amb abundant aigua.</i></p>	<p><input type="checkbox"/> 2 cops al dia <input checked="" type="checkbox"/> 1 cop al dia <input type="checkbox"/> Setmanalment <input type="checkbox"/> Mensualment <input type="checkbox"/> 2 cops l'any <input type="checkbox"/> Altres: -----</p>	<p><i>Pr. Paca</i></p>
	<p>PRODUCTE: MARCA:</p> <hr/> <p>DOSI: FORMA D'ÚS:</p>	<p><input type="checkbox"/> 2 cops al dia <input type="checkbox"/> 1 cop al dia <input type="checkbox"/> Setmanalment <input type="checkbox"/> Mensualment <input type="checkbox"/> 2 cops l'any <input type="checkbox"/> Altres: -----</p>	
	<p>PRODUCTE: MARCA:</p> <hr/> <p>DOSI: FORMA D'ÚS:</p>	<p><input type="checkbox"/> 2 cops al dia <input type="checkbox"/> 1 cop al dia <input type="checkbox"/> Setmanalment <input type="checkbox"/> Mensualment <input type="checkbox"/> 2 cops l'any <input type="checkbox"/> Altres: -----</p>	
	<p>PRODUCTE: MARCA:</p> <hr/> <p>DOSI: FORMA D'ÚS:</p>	<p><input type="checkbox"/> 2 cops al dia <input type="checkbox"/> 1 cop al dia <input type="checkbox"/> Setmanalment <input type="checkbox"/> Mensualment <input type="checkbox"/> 2 cops l'any <input type="checkbox"/> Altres: -----</p>	
	<p>PRODUCTE: MARCA:</p> <hr/> <p>DOSI: FORMA D'ÚS:</p>	<p><input type="checkbox"/> 2 cops al dia <input type="checkbox"/> 1 cop al dia <input type="checkbox"/> Setmanalment <input type="checkbox"/> Mensualment <input type="checkbox"/> 2 cops l'any <input type="checkbox"/> Altres: -----</p>	



INSTRUCCIONS DE NETEJA I DESINFECCIÓ

Com omplir la fitxa descriptiva del pla de control de neteja i desinfecció?

- Identifiqueu tota la maquinària, estris, superfícies i àrees que s'han de netejar després del seu ús i feu el mateix per a les neteges diàries i mensuals.
- Assigneu la persona responsable de cada tasca.

Com fer la comprovació de la neteja?

- Al començar el dia es farà la comprovació de la neteja de forma aleatòria i representativa de les zones netejades. S'han de comprovar, al llarg del mes, totes les zones, maquinàries, estris, etc., indicades en el registre de neteja.
- En cas d'incidències, s'ha d'apuntar al registre de comprovació de la neteja i desinfecció. Immediatament aplicar la mesura correctora i registrar-la.

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

Tot el material s'ha de netejar i desinfectar després del seu ús i deixar assecar a l'aire o amb paper de cel·lulosa.

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

Es recomana utilitzar material de neteja de microfibra, baietes, *mopas*, etc. S'ha de diferenciar, amb colors diferents, el material de neteja utilitzat per als lavabos del de la resta d'instal·lacions.

Fitxes tècniques i de seguretat dels productes de neteja i desinfecció

- Detergent desinfectant clorat: _____
- Desgreixant: _____
- Netejador de vidres / Netejador *multiusos* : _____
- Lleixiu apte per a la desinfecció de l'aigua de beguda: _____
- Sabó de mans bactericida: _____
- Netejador de banys: _____
- Altres: _____



PLA DE CONTROL DE PROVEÏDORS

CARTA AL PROVEÏDOR

Benvolguts Srs.,

Donat que la nostra empresa es troba en període d'implantació de la normativa sanitària vigent, els sol·licitem la seva col·laboració en l'elaboració d'un registre de dades de tots els nostres proveïdors.

Per aquesta raó, necessitem que ens facilitin, tant aviat com fos possible, una **còpia del document acreditatiu del seu número de Registre Sanitari en vigència.**

En cas de no rebre aquests documents ens veurem obligats, lamentablement, a donar-los de baixa del nostre registre de proveïdors homologats.

Agraïm per avançat la seva atenció i quedem a la seva disposició per a qualsevol consulta.

Atentament,

..... de



PLA DE CONTROL DE PROVEÏDORS

REGISTRE DE CONTROL DE MATÈRIES PRIMERES

Estampeu aquest segell a l'albarà d'entrada de matèries primeres i conserveu-lo en la carpeta d'autocontrols. Recomanem, també, segellar la còpia de l'albarà del proveïdor.

CONTROL DE RECEPCIÓ		
DATA:	HORA:	
Responsable recepció:		
Temperatura:.....°C	<input type="checkbox"/> Cor.	<input type="checkbox"/> Inc.
Envàs/embalatge:	<input type="checkbox"/> Cor.	<input type="checkbox"/> Inc.
Caducitat/etiquetatge:	<input type="checkbox"/> Cor.	<input type="checkbox"/> Inc.
Aspecte del producte:	<input type="checkbox"/> Cor.	<input type="checkbox"/> Inc.
Estat de transport:	<input type="checkbox"/> Cor.	<input type="checkbox"/> Inc.
<input type="checkbox"/> Acceptat	<input type="checkbox"/> <i>Retingut</i>	<input type="checkbox"/> Devolució

Interpretació dels criteris: Acceptat - Retingut - Devolució

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

Retingut: en cas d'embalatge defectuós, però sense alterar l'envàs, o en cas de dubtes. En aquest cas cal omplir el registre d'incidències. (Pàg. 27)

Devolució: si la temperatura del producte supera en 2°C o més la T^a màxima de referència (veure pàg 26), manca l'etiqueta o la data de caducitat esta a punt de vèncer, deficiències organolèptiques, etc. En aquest cas cal omplir el registre d'incidències. (Pàg. 27)



INSTRUCCIONS DE RECEPCIÓ DE MATÈRIES PRIMERES

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

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

Cal fer un control de les matèries primeres a la recepció, basada en **l'observació visual i la presa de temperatures**.

En primer lloc, cal establir un **horari de lliuraments** que no coincideixi amb les hores de treball punta de l'establiment. D'aquesta manera, es podrà realitzar una bona inspecció del gènere, i es disposarà de prou temps per emmagatzemar-lo en les millors condicions.

És necessari revisar i conservar els **documents de lliurament** de les matèries primeres. Cal comprovar que inclouen tota la informació necessària per acreditar el seu origen: nom de l'empresa subministradora, data de l'adquisició, quantitat, pes, preu i n^o de registre sanitari o marca sanitària.

El control es divideix en tres blocs: **producte, vehicle i transportista**.

Control del producte:

De les seves característiques organolèptiques: olor, color, textura.

De la seva temperatura (en cas d'aliments refrigerats o congelats): s'han de rebutjar aliments a temperatures superiors a les recomanades. La persona que rep la mercaderia ha de disposar d'un termòmetre de punxó metàl·lic. Posar en contacte la sonda entre dos productes i prene la T^a. Recordem que s'ha de rentar i desinfectar després de cada utilització.

Temperatures de recepció:

Carns fresques (boví, porcí, oví, cabrum, èquids): $\leq 7^{\circ}\text{C}$

Carns fresques d'aus i conills: $\leq 4^{\circ}\text{C}$

Despulles refrigerades (menuts): $\leq 3^{\circ}\text{C}$

Carns picades i preparats de carn picada: $\leq 2^{\circ}\text{C}$

Preparats de carn (per ex.: *pinxos*): $\leq 2^{\circ}\text{C}$ a $\leq 7^{\circ}\text{C}$ (*temperatura segons la matèria primera i l'espècie de la que s'obté. Veure les indicacions del fabricant*)

Plats cuinats carnis:

Amb un període de duració inferior a 24 hores: $\leq 8^{\circ}\text{C}$

amb un període de duració superior a 24 hores: $\leq 4^{\circ}\text{C}$

Plats cuinats càrnics congelats: $\leq -18^{\circ}\text{C}$

Del seu envàs i etiquetatge: és important que ni l'envàs ni l'embalatge estiguin trencats o amb senyals d'haver estat manipulats i sempre ha de constar la informació obligatòria en l'etiqueta (*veure pàgina 32*).

Cal conservar l'etiqueta i/o l'albarà d'acompanyament en totes les fases de comercialització.

Inspecció del vehicle

De les seves condicions d'higiene: la capsa del vehicle ha d'estar neta, absent d'olors anormals.

De la seva estiba: els productes s'han de transportar ben apilats, sense risc que s'aixafin o es vessin. No hi ha d'haver productes tòxics.

De la seva temperatura: en cas de transportar aliments refrigerats o congelats. Si la temperatura dels aliments que rebem està per sobre del límit crític convé monitoritzar la temperatura de la caixa del vehicle, que haurà de ser de $4 \pm 2^{\circ}\text{C}$ per al transport d'aliments refrigerats i de $-18 \pm 3^{\circ}\text{C}$ per al transport d'aliments congelats.

Avaluació del transportista

De la seva indumentària: neta, amb barret.

De les seves pràctiques de manipulació: ha de mantenir el sistema de refrigeració en marxa mentre descarrega, i esperar a que s'hagi realitzat la inspecció de la matèria primera abans de marxar.

Homologació de proveïdors:

Guardar la còpia del RGS vigent dels proveïdors homologats.



FULL DE CONTROL DE TEMPERATURES

Setmana del..... al..... de..... del.....

REGISTRE DE CONTROL DE LES TEMPERATURES DELS EQUIPS DE FRED

	dilluns	dimarts	dimecres	dijous			divendres	dissabte
	°C display	°C display	°C display	°C display	T° producte	Nom del producte	°C display	°C display
Cambra n°								
Cambra n°								
Cambra n°								
Cambra n°								
Cambra n°								
Congelador n°								
Congelador n°								
Congelador n°								
Congelador n°								
Congelador n°								

Vitrina n°								
Vitrina n°								
Vitrina n°								
Mostrador n°								
Mostrador n°								
Mostrador n°								

Incidències en el control de temperatures (anotar l'hora de la incidència)

Mesures correctores (anotar l'hora de la mesura correctora)

FULL DE CONTROL DE L'AIGUA POTABLE

REGISTRE DE CONTROL DE L'AIGUA

Dilluns Aixeta n°	<input type="checkbox"/> < 0,2 ppm	<input type="checkbox"/> 0,2-1 ppm	<input type="checkbox"/> > 1 ppm
Dimecres Aixeta n°	<input type="checkbox"/> < 0,2 ppm	<input type="checkbox"/> 0,2-1 ppm	<input type="checkbox"/> > 1 ppm
Divendres Aixeta n°	<input type="checkbox"/> < 0,2 ppm	<input type="checkbox"/> 0,2-1 ppm	<input type="checkbox"/> > 1 ppm

Incidències:

Mesures correctores:



INSTRUCCIONS DE CONTROL DE TEMPERATURES

Netegeu la sonda del termòmetre amb aigua i sabó bactericida o bé amb alcohol o utilitzant tovallolletes desinfectants.

- Introduïu la sonda del termòmetre fins a arribar al centre del producte.
- Deixeu que el termòmetre s'estabilitzi.
- Anoteu el resultat observat en el full de registre corresponent.
- Netegeu i desinfecteu la sonda del termòmetre.
- Comproveu mensualment que les mesures es corresponen amb les realitzades amb un altre termòmetre similar (contrasteu el bon funcionament). En aquest cas, anoteu les dues temperatures en el registre i encercleu la T^a que correspón al termòmetre "patró".
- Un dia a la setmana (dijous) cal prendre i apuntar la temperatura d'un dels productes de cada equip de fred. Tots els dies, cal apuntar el que marca el display de temperatura.

Temperatures dels equips

- Fred positiu: $\leq 4^{\circ}\text{C}$
- Fred negatiu: $\leq -18^{\circ}\text{C}$
- Vitriues exposidores i mostradors:
 - Carn fresca: $\leq 7^{\circ}\text{C}$
 - Carn d'au: $\leq 4^{\circ}\text{C}$
 - Carn picada: $\leq 2^{\circ}\text{C}$
 - Despulles: $\leq 3^{\circ}\text{C}$
 - Plats cuinats carnis:
 - Amb un període de duració inferior a 24 hores: $\leq 8^{\circ}\text{C}$
 - Amb un període de duració superior a 24 hores: $\leq 4^{\circ}\text{C}$
 - Plats cuinats càrnics congelats: $\leq -18^{\circ}\text{C}$
- Respecteu el límit de càrrega dels expositors que permeti la circulació de l'aire fred.
- En els envasos de matèries primeres constarà la data de caducitat tant si es manté l'envàs original com si es traspasa a un de nou, en aquest cas es posarà el nom del producte.
- Es respectarà la norma de "primer en entrar, primer en sortir" (Peps ó FIFO)
- Es col·locaran els aliments en recipients tancats de plàstic d'ús alimentari o d'acer inoxidable, amb tapes o bé es cobriran amb film transparent.
- Es posaran totes les mercaderies sobre prestatgeries, mai al terra.

INSTRUCCIONS DE CONTROL DE LA POTABILITAT DE L'AIGUA

- Disposeu d'un plànol amb totes les aixetes identificades i amb número.
- Deixeu circular l'aigua freda uns segons.
- Realitzeu la reacció colorimètrica segons les indicacions del Kit adquirit.
- Anoteu el resultat obtingut en el full de registre corresponent.
- Interpretació dels resultats:
 - Si la concentració de clor residual lliure es $< 0,2$ ppm indica que el nivell de clor no és suficient per garantir la potabilitat de l'aigua.
 - Si la lectura dona entre 0,2 i 1 ppm de clor, és correcte. Es recomanen valors entre 0,2 i 0,6 ppm de clor residual lliure.
 - Si el resultat es $>$ de 1 ppm, indica que hi ha massa clor i pot ser un contaminant químic.



FULL DE PRODUCCIÓ

DIA: 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
 MES: GENER FEBRER MARÇ ABRIL MAIG JUNY JULIOL AGOST SETEMBRE OCTUBRE NOVEMBRE DESEMBRE
 ANY: 20 ____ HORA: _____

Producte: _____ Codi de producte: _____

INGREDIENTS: (Incloent-hi additius, al·lèrgens i condiments)	QUANTITAT: (formulació)	Nº DE LOT: (es poden grapar les etiquetes de les matèries primeres)
1.		
2.		
3.		
4.		
5.		
6.		
7.		
8.		
9.		
10.		

Procés d'elaboració	
1.	6.
2.	7.
3.	8.
4.	9.
5.	10.

Control de la producció (marcar amb una creu)

1. S'han pesat les matèries primeres, espècies i condiments? Sí No
 2. S'ha comprovat la quantitat d'additius per pes de producte produït? Sí No

Producte cuit? NO SI Tª cocció: Hora d'entrada en cambra:
 Temps de cocció: Tª d'entrada en cambra: °C
 Hora sortida cocció:

Envasatge:

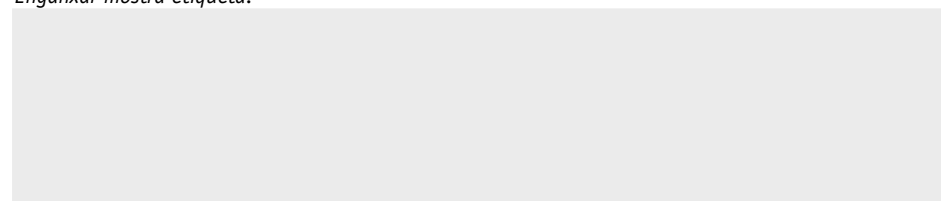
Format envàs: Unitats/pes per envàs:
 Mètode d'envasatge: Buit Atmosfera protectora:% CO₂% N₂% O₂ Altres:

PRODUCCIÓ FINAL	Nº LOT FINAL
-----------------	--------------

Peces o kgs de producte total	Responsable (signatura)	Codi producte	data	hora
--	----------------------------------	------------------------	---------------	---------------

ENVASATGE I ETIQUETATGE

Enganxar mostra etiqueta:





INSTRUCCIONS DEL FULL DE PRODUCCIÓ

Instruccions per definir el Codi de producte:

Donem uns exemples per aclarir el concepte:

- Nom del producte carni: Botifarra Codi: Bo01
- Nom de la família del producte+número, PF01: Producte Fresc 01
PC01: Producte Cuit 01

Instruccions per als controls del producte cuit:

- Coccio: mínim 65°C/20 min o 75°C/5 segons o 85°C/20 segons (o tractament equivalent). S'ha de mantenir la temperatura i temps seleccionat al centre del producte i cal registrar-ho.
- Refredament: Es recomana arribar als 8°C (centre del producte) en menys de 4 hores. Possibles maneres de refredar ràpidament (recomanacions): Abatedor de T^a, bany maria invertit (en aigua i gel) sense que el producte contacti amb l'aigua freda,...Mai s'ha de posar producte calent dins de la cambra, s'ha de refredar abans. Un cop el producte està cuit i refredat, s'ha de mantenir sempre en refrigeració.

Instruccions per l'envasatge:

- Format de l'envàs: indicar si són bosses, barqueta, etc.
- Atmosfera protectora: indicar el % de gasos utilitzats

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

1. *Denominació de venda del producte* (conforme a les normes de qualitat corresponents a cada producte, o a les denominacions comercials consagrades pel seu ús)
2. *Classificació de qualitat* (si s'escau, segons la Norma de Qualitat del producte)
3. *Menció de l'espècie / espècies a partir de la qual s'ha obtingut la carn*
4. *Llistat d'ingredients* (incloent-hi els additius i els al·lèrgens)
5. *Pes net* (Kg o g)
6. *Nº de lot* (exemple: **Bo01 2301 1245**)
7. *Data de caducitat* (segons procés productiu, tecnologia aplicada, T^a de manipulació,...)
8. *Preu per quilo*
9. *Preu*
10. *Condicions d'utilització i/o conservació*. En cas de carns picades d'au/solípeds o de preparats de carn amb carn separada mecànicament indicar que el producte cal que escuini abans del seu consum
11. *Dades de l'establiment* (Raó Social + adreça)
12. *Nº de Registre General Sanitari* (productes no elaborats al propi establiment)
13. *Marca Sanitària:*

- Carns fresques: (ES + N°RGS + CE o bé ESPAÑA + N°RGS + CE)

- Derivats carnis elaborats al propi establiment:

14. *Envasat en atmosfera protectora* (en cas necessari)

Els punts 1,5 i 7 han d'estar en el mateix camp visual



ELABORACIÓ PRÒPIA
Num. d'autorització sanitària
VENDA DIRECTA CONSUMIDOR

Carns i derivats carnis que s'elaborin al mateix establiment i **que no es presentin envasats per a la venda al consumidor final**, a més a més de disposar de la informació anterior (punts 1, 2, 3, 4 i 8) hauran de tenir un **cartell o rètol**, proper a l'expositor, en el qual hi figurarà, com a mínim:

- "Elaboració Pròpia"

Tota la informació de l'etiqueta haurà d'estar a disposició del client.

Instruccions per a la venda dels productes:

- Els aliments s'han d'exposar de manera que quedin fora de l'abast dels compradors.
- Els productes crus s'han de separar dels cuits
- S'han de col·locar cartells indicadors de preus sense punxó, de manera que no deteriorin, ni contaminin els aliments ni els envasos.
- Els elements decoratius han de ser de fàcil neteja i desinfecció.



PLA DE TRAÇABILITAT

REGISTRE DE CONTROL DE LA DISTRIBUCIÓ

Estampeu i ompliu aquest segell al document d'acompanyament (albarà d'entrega) dels productes distribuïts (a altres sucursals o a establiments de menjars preparats, segons l'Autorització Sanitària)

CONTROL DE DISTRIBUCIÓ	
DATA:	HORA:
Lots entregats:	
T ^a del producte:	



INSTRUCCIONS DEL PLA DE TRAÇABILITAT

1. Control en la recepció de les matèries primeres (veure pla de control de proveïdors):

Informació obligatòria en les etiquetes de carn de vacum:

1. Denominació de venda
2. Denominació comercial de la peça
3. Classe o tipus de canal de procedència (si estan establertes per disposicions específiques o normes de qualitat):
4. Codi o nº de referència:
5. País de naixement:
6. País d'engreix:
7. País de sacrifici i nº autorització sanitària de l'escorxador:
8. País d'especejament i nº autorització sanitària de l'establiment:
Si País de naixement, País d'engreix y País de sacrifici coincideixen, es poden substituir les mencions 5, 6 y 7 per:
"Origen_____ + nº autorització sanitària de l'escorxador"
9. Data de caducitat
10. Pes net
11. Preu per quilo
12. Preu
13. Banda blava (en carns a les que no ha estat necessari retirar la columna vertebral)
14. Condicions d'ús i/o conservació (Conservar entre 0 i 5°C)
15. Nom i domicili del fabricant, envasador o venedor
16. Punt verd
17. Marca sanitària

Cal conservar l'etiqueta en totes les fases de comercialització.

NOTA: Els punts 1, 2, 9, 10, 11, 12, 14, 15, 16, i 17 són obligatoris per altres espècies apart del vacum

2. Control en la producció (veure fitxa de producció):

Ompliu la fitxa de producció amb els números de lot de les matèries primeres utilitzades. Identifiqueu el producte elaborat amb el número de lot.

3. Control de distribució:

Estampeu i ompliu aquest segell al document d'acompanyament (albarà d'entrega) dels productes distribuïts (a altres sucursals o a establiments de menjars preparats, segons l'Autorització Sanitària). Segellar les dues còpies dels albarans. No cal apuntar els noms dels productes. Amb els codis de nº de lot ja s'identifiquen. Prendre la Tª d'un dels productes distribuïts i anotar-la.

CONTROL DE DISTRIBUCIÓ	
DATA:	HORA:
Lots entregats:	
Tª del producte:	

LEGISLACIÓ

- **Reglament (CE) 852/2004**, del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004, relatiu a la higiene dels productes alimentaris.
- **Reglament (CE) 853/2004**, del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004, pel que s'estableixen normes específiques d'higiene dels aliments d'origen animal.
- **RD 1376/2003**, de 7 de novembre, pel qual s'estableixen les condicions sanitàries de producció, emmagatzematge i comercialització de les carns fresques i els seus derivats en els establiments de comerç al detall.
- **RD 202/2000**, de 11 de febrer, pel qual s'estableixen les normes relatives als manipuladors d'aliments.
- **RD 140/2003**, de 7 de febrer, pel qual s'estableixen els criteris sanitaris de la qualitat de l'aigua de consum humà.

GLOSSARI

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

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

Capacitat de fred positiu: equips de refrigeració per conservar els aliments a baixes temperatures sense arribar a la congelació.

Capacitat de fred negatiu: equips de congelació per conservar els aliments a temperatures de -18°C.

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

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

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

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

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

Mesura preventiva: qualsevol activitat que es pot dur a terme per prevenir o eliminar un perill per a la innocuïtat dels aliments o per reduir-lo a un nivell acceptable.

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

Sistemes PEPS: sistema de rotació d'estocs en cambres i magatzems (el primer que entra és el primer que ha de sortir).

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

BIBLIOGRAFIA

- L'autocontrol als establiments alimentaris (Guia per a l'aplicació de l'autocontrol basat en el sistema d'Anàlisi de Perills i Punts de Control Crític). Departament de Salut. Agència Catalana de Seguretat Alimentària. Juny de 2004.
- La traçabilitat a Catalunya: claus per a la seva implantació i control. Departament de Salut. Agència Catalana de Seguretat Alimentària. Octubre 2005.
- Autocontrol en l'elaboració de menjar per a col·lectivitats. Diputació de Barcelona. Agost de 2006.
- Guia de Pràctiques Correctes d'Higiene per als establiments d'elaboració i comerç minorista de la carn i menjars per emportar. Fundació Oficis de la Carn.
- Requisitos simplificados de higiene: "Guía orientativa para la implantación del Sistema de Autocontrol en ciertos establecimientos alimentarios". Junta de Andalucía. Consejería de Salud. 2007.
- Mortimore S y Wallace C. HACCP Enfoque práctico. Editorial Acribia S.A. 1996.
- Forsythe SJ, Hayes PR. Food Hygiene, Microbiology and HACCP. Third Edition. An Aspen Publication, 1998.
- Larrañaga I, Carballo J, Rodríguez M, Fernández J. Control i Higiene dels Aliments. Ed. Mc Graw Hill. 2000.
- Corlett D. HACCP User's Manual. An Aspen Publication. 1998.
- UN / FAO Codex Alimentarius Commission, 1997. HACCP System.