



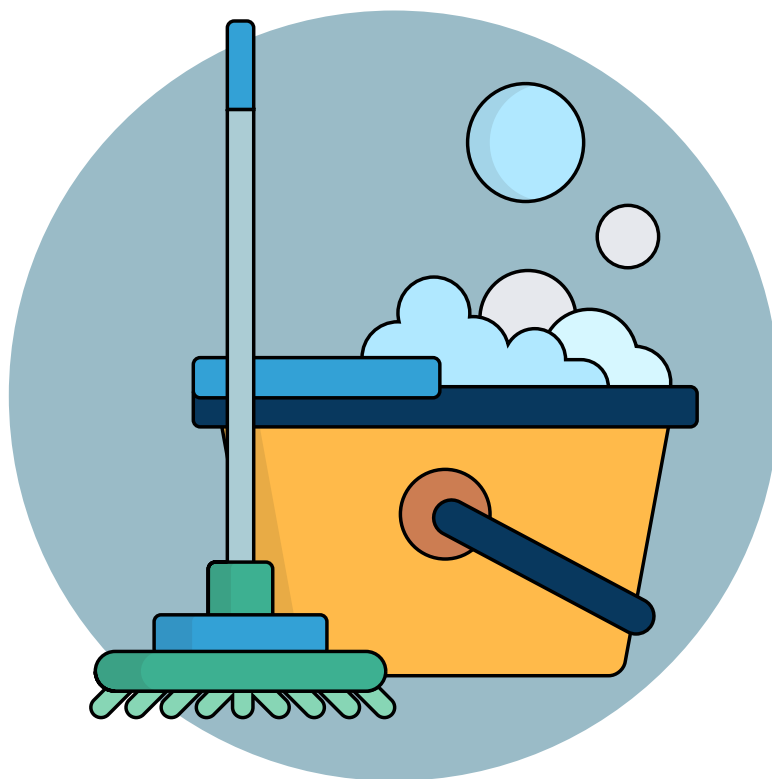
GUIA PER L'APLICACIÓ DELS AUTOCONTROLS
ALS **ESTABLIMENTS**
MINORISTES D'ALIMENTACIÓ



Introducció

Els titulars dels establiments alimentaris minoristes són responsables de la higiene i la seguretat dels aliments que produeixen, elaboren o serveixen, i per garantir-les han d'elaborar procediments d'autocontrol eficaços que són d'obligat compliment, d'acord amb el **Reglament (CE) 852/2004 relatiu a la higiene dels productes alimentaris**. Els autocontrols són totes les activitats necessàries que els responsables dels establiments han de dur a terme per prevenir i controlar els perills sanitaris i per demostrar que compleixen totes les condicions que garanteixen la seguretat dels aliments. En seguretat alimentària, la prevenció és primordial, ja que és la manera d'evitar els riscos alimentaris de manera anticipada.

El Negociat de Seguretat Alimentària del Servei de Salut de l'Ajuntament de L'Hospitalet, per tal d'ajudar els minoristes de la nostra ciutat a complir amb la normativa i amb la seguretat alimentària, ha adaptat la ***Guia per a l'aplicació dels autocontrols als establiments minoristes d'alimentació*** elaborada per la Diputació de Barcelona, i la ***Guia d'autocontrol per als establiments minoristes d'alimentació***, elaborada per l'Ajuntament de Premià de Mar.



Pla de control de l'aigua

Els locals on es preparen/manipulen aliments han de disposar d'un subministrament abundant d'aigua potable a una pressió adequada i a una temperatura convenient.

1 Origen de l'aigua:

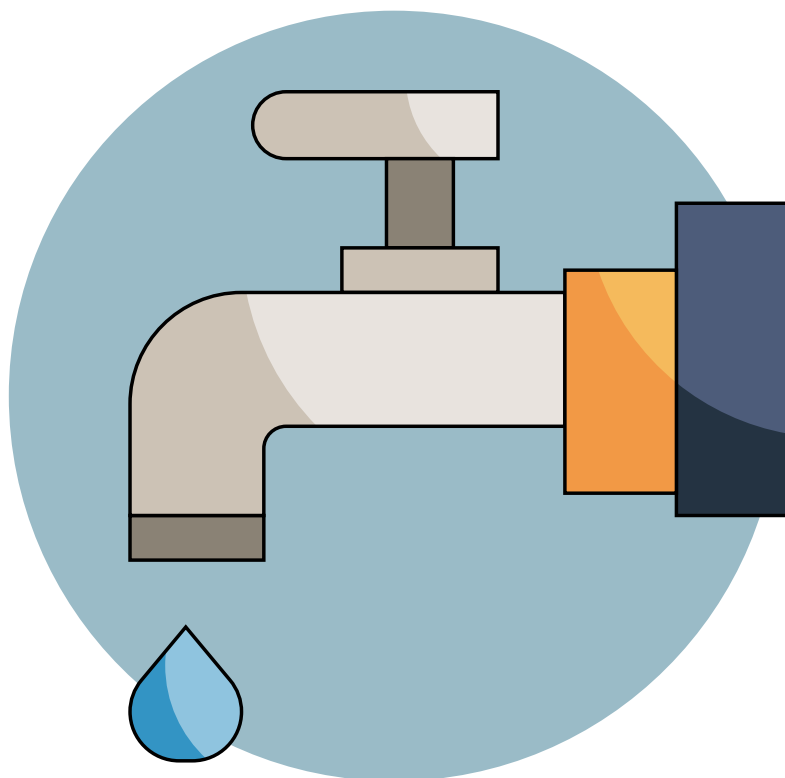
- Xarxa pública
- Pou
- Cisternes

Si la font de subministrament és la xarxa pública, cal adjuntar una còpia de la factura o contracte amb la companyia d'aigua.

2 Instal·lacions intermèdies:

- Descalcificador general (no el particular destinat a un aparell)
- Equip d'osmosi
- Equip de rajos ultraviolats
- Dipòsit

Han de tenir un control i un manteniment regular ja que, en cas contrari, poden comportar riscos per a la salut. Cal adjuntar el contracte de manteniment i la darrera revisió.



Pla de neteja i desinfecció

Netejar significa eliminar, mitjançant aigua i detergent, tots els residus visibles i la brutícia que poden servir d'aliment per als microorganismes. Un cop net cal **desinfectar**, és a dir, reduir el nombre de microorganismes presents fins a una quantitat que no comprometi la innocuïtat dels aliments, mitjançant un desinfectant.

Per tant, aquest pla implica aquests dos processos: cal netejar i, posteriorment, desinfectar. Si només netegem, no reduïrem adequadament la quantitat de bacteris ni de virus.

Neteja:

- 1 Treure la brutícia visible a les superfícies.
- 2 Aplicar el detergent, preferiblement amb aigua calenta.
- 3 Deixar actuar el producte seguint les recomanacions i les instruccions dels fabricants.
- 4 Esbandir amb abundant aigua.

Desinfecció:

- 1 Un cop net, cal aplicar el desinfectant seguint les recomanacions i les instruccions dels fabricants pel que fa a la dosi i al temps. Si s'utilitza lleixiu, s'ha de fer amb aigua freda.
- 2 Després cal esbandir amb abundant aigua.
- 3 Assecar bé per evitar la humitat i afavorir el creixement de microbis.

Cal registrar les accions realitzades.



Registre del pla de neteja i desinfecció

Relació de superfícies, estris i equips	Productes i mètodes de neteja i desinfecció *	Freqüència
Exemple: Terra de la cuina	Exemple: Detergent + lleixiu	Exemple: Diària

**Cal disposar de les fitxes tècniques o de les etiquetes dels productes utilitzats*

Pla de control de plagues i animals indesitjables

Les plagues poden suposar un focus de contaminació alimentària. Cal evitar-les. El titular de l'establiment no pot utilitzar productes plaguicides d'ús domèstic ni tampoc d'ús sanitari ambiental o higiènic alimentari.

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

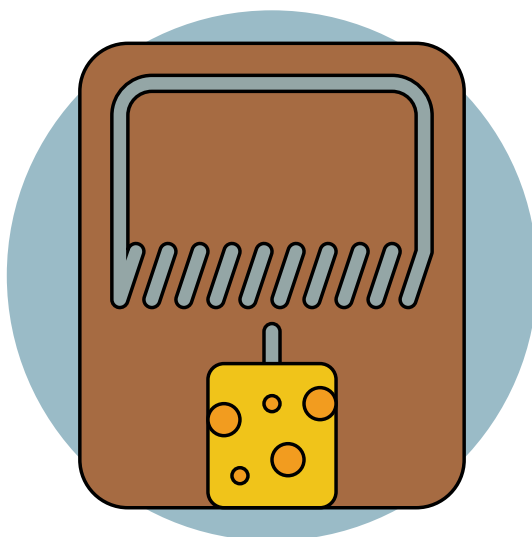
- No
- Sí*. Nom i ROESP (Registre Oficial d'Establiments i Serveis Plaguicides): _____

*Cal adjuntar el contracte i el plànol de l'establiment identificant les trampes.

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

- Mosquiteres: intactes, sense esquinçaments
- Portes: tanquen sense deixar obertures
- Exterminadors d'insectes «insectocutors»
- Desguassos: amb sifons i tapes
- Integritat dels paraments (terra, parets, sostres): absència d'esquerdes i forats
- Trampes amb feromones
- Trampes mecàniques

3 Cal fer revisions i controls visuals de manera periòdica per garantir-ne l'eficàcia.



Pla de control de temperatures

Les temperatures dels equips de fred i calor (neveres, congeladors, vitrines expositors, càmeres...) s'han de recollir diàriament en un registre.

Cal tenir presents els valors de referència següents:

- Aparells de fred: $< 4^{\circ}\text{C}$
- Congeladors: $\leq -18^{\circ}\text{C}$
- Aparells de calor: $\geq 65^{\circ}\text{C}$

Temperatures màximes de conservació permeses per tipus d'activitat i aliment

Producte	Temperatura màxima
Comerços minoristes d'alimentació	
Productes alimentaris refrigerats	La que consti a l'etiqueta (en general, entre 0 i 5°C)
Productes alimentaris 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 la 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 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

Pla de formació del personal

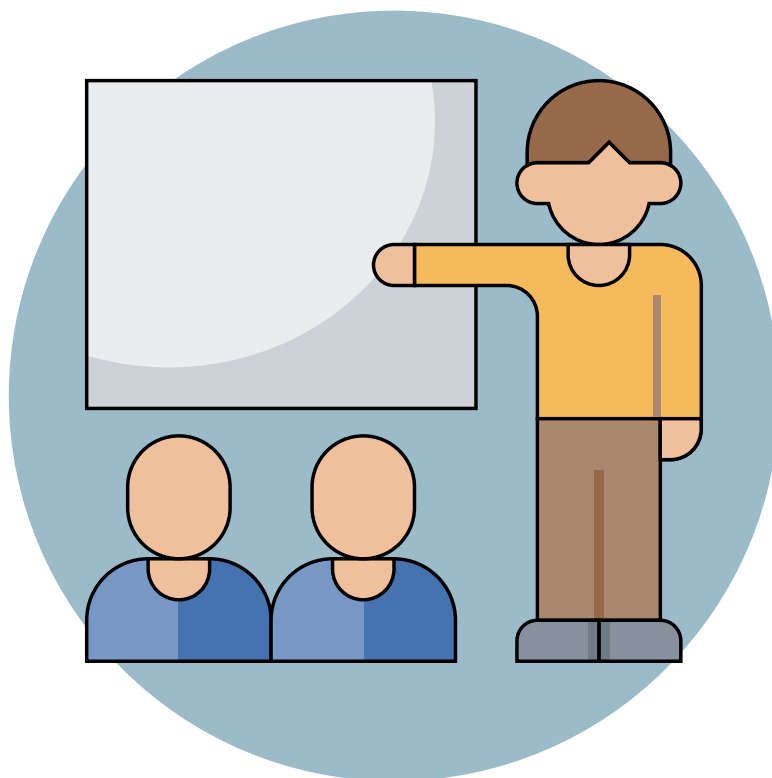
És responsabilitat de les empreses i dels establiments d'alimentació garantir que el personal que manipula aliments disposi d'una formació adequada en higiene i seguretat alimentària, d'acord amb la seva activitat laboral. Per tant, la persona responsable de la formació del personal manipulador és el titular de l'establiment, que també haurà de disposar de formació en manipulació d'aliments.

Recomanacions de freqüència mínima de formació:

- Cada 2 anys pel personal de cuina.
- Cada 4 anys pel personal de sala, altres minoristes i personal de neteja.

Cal adjuntar:

- 1** Els certificats de formació del personal manipulador.
- 2** El temari de la formació rebuda.



Pla de control de proveïdors i pla de traçabilitat

Les matèries primeres, els aliments ja preparats o els envasos que adquirim poden ser un focus de contaminació i, per evitar-la, cal portar un bon control sobre els **proveïdors**, que han de ser homologats.

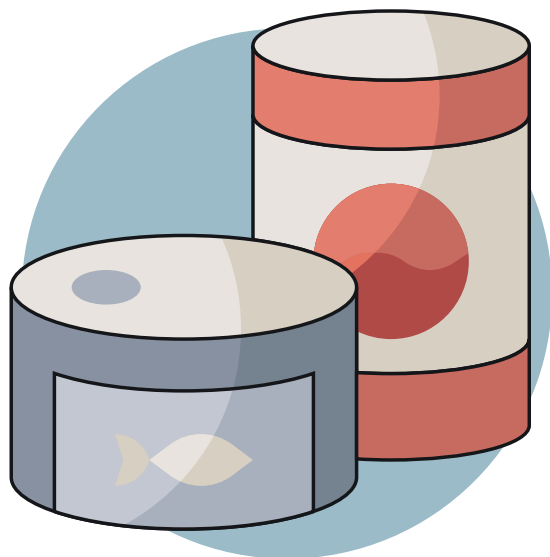
La **traçabilitat** és la possibilitat de seguir la pista d'un aliment a través de totes les etapes de la seva cadena alimentària gràcies a un sistema d'identificació i de control que, generalment, és el **número de lot**. Així es facilita que es localitzin i que es retirin del mercat amb gran rapidesa els productes alimentaris afectats en cas que es detecti un risc.

Cal:

- 1 Revisar durant la recepció de la comanda que tots els aliments estiguin en bones condicions i a la temperatura adequada:
 - Aspecte correcte i identificat correctament.
 - Envàs íntegre, net i sec.
 - Aliments protegits, separats adequadament i sense perills de contaminació.
 - Temperatura d'arribada correcta.
 - Albarà on hi constin: identificació del producte, quantitat, nom del proveïdor i data d'entrega.

En cas contrari, **no s'ha d'acceptar la mercaderia** i cal retornar-la al proveïdor.

- 2 Registrar totes les incidències.
- 3 Guardar les factures i tiquets de totes les compres que es realitzin.



Pla de control dels al·lèrgens i substàncies que provoquen intolerància alimentària

Cal portar un bon control sobre els al·lèrgens, ja que poden posar en risc la salut dels consumidors. Important evitar la contaminació creuada en les manipulacions realitzades.

És obligatori informar de la presència dels 14 grups d'aliments següents:

 Ous	 Soja	 Api	 Cacauets
 Crustacis	 Llet	 Sulfits	 Sèsam
 Gluten	 Fruits secs	 Mol·luscs	
 Peix	 Mostassa	 Tramussos	

- **Els establiments que venen o serveixen productes sense envasar** cal que mantinguin l'etiqueta dels productes oberts, i poden posar la informació:
 - En rètols al costat dels productes, en cartells, plafons, en pissarres, en les cartes, en fulletons.
 - En format electrònic o al web de l'establiment, amb un cartell ben visible que indiqui que l'establiment disposa d'informació sobre els al·lèrgens.
- **Els establiments que elaboren o envasen** poden posar la informació:
 - En les cartes o al menú.
 - En format electrònic o al web de l'establiment, amb un cartell ben visible que indiqui que l'establiment disposa d'informació sobre els al·lèrgens.
 - **Han de disposar de les fitxes tècniques** dels seus plats o productes identificant els al·lèrgens i substàncies que provoquen intolerància i traslladant la informació dels ingredients utilitzats.
- **Instruccions de control d'al·lèrgens:**
 - Demaneu les fitxes d'aliments processats als proveïdors amb la declaració d'al·lèrgens en cada cas.
 - Netegeu a fons les superfícies de manipulació abans de començar un nou producte per evitar les contaminacions creuades.
 - Vigileu amb el saler, la sucrera i els recipients d'espècies, que poden ser un punt de contaminació.
 - Renteu-vos les mans abans de començar una nova preparació.
 - Feu servir estris i recipients diferents i nets per a cada nova preparació i per servir.
 - Vigileu amb les pràctiques culinàries de risc en cas d'al·lèrgies: arrebossats (ou i gluten), beixamel (gluten, proteïnes de la llet).
 - Els productes destinats a persones amb al·lèrgies o intoleràncies s'han d'emmagatzemar en contenidors tancats i separats de la resta d'aliments.

AVÍS

A LES PERSONES AMB AL·LÈRGIES O INTOLERÀNCIES

Consulteu al nostre personal

Aquest establiment té a disposició dels seus clients
informació dels productes que ofereix



Ous



Crustacis



Gluten



Peix



Cacauets



Soja



Llet



Fruits secs



Mostassa



Sèsam



Api



Sulfits



Mol·luscs



Tramussos



Ajuntament de L'Hospitalet