

Codi fitxa 03.0	AUTOCONTROLS
<p>Es pot incorporar la informació relacionada amb els autocontrols com a informació addicional en els informes sanitaris, aquesta informació també pot ser utilitzada a l'hora de supervisar la seva instauració en la comprovació de l'activitat.</p> <p>Això pot potenciar el coneixement de l'obligatorietat de disposar d'un sistema d'autocontrol des de l'inici de l'activitat alimentària.</p>	
<p>Normativa sanitària</p> <ul style="list-style-type: none">▪ Reglament (CE) núm. 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell.<ul style="list-style-type: none">○ I les seves afectacions▪ Reial Decret 1376/2003, de 7 de novembre, pel qual s'estableixen les condicions sanitàries de producció, emmagatzematge i comercialització de carns fresques i els seus derivats en els establiments de comercialització al por menor (BOE núm. 273 de 14/11/2003).<ul style="list-style-type: none">○ I les seves afectacions▪ Reial Decret 3484/2000, de 29 de desembre, pel qual s'estableixen les normes d'higiene per l'elaboració, distribució i comerç de menjars preparats (BOE núm.11 de 12/01/2001).<ul style="list-style-type: none">○ I les seves afectacions▪ Recomanacions del Còdex Alimentari.▪ Documents d'interès sanitari.	
<p>S'entén per autocontrol, aquells sistemes eficaços de control adequat, d'acord amb els set principis bàsics en els que es basa el sistema Anàlisi de perills i punts de control crític (APPCC). Aquest sistema permet identificar, avaluar i controlar perills significatius per la inocuïtat dels aliments. El sistema APPCC està concebut per eliminar els perills propis del procés productiu o específic de l'establiment.</p> <p>Utilització de Guia de Pràctiques correctes d'Higiene (GPCH) per cada sector</p> <p>Basades en el sistema APPCC , i elaborades per cada sector alimentari i aprovades per l'autoritat competent.</p> <p>Instauració dels Prerequisits</p> <p>Són les pràctiques i condicions necessàries per garantir la seguretat dels aliments.</p> <p>Els prerequisits han de servir per eliminar els perills sanitaris relacionats amb l'activitat alimentària, es poden considerar:</p> <ul style="list-style-type: none">▪ Pla de control de l'aigua▪ Pla de neteja i desinfecció	

- Pla de control de plagues i animals indesitjables
- Pla de traçabilitat
- Pla de formació i capacitació del personal en seguretat alimentària
- Pla de control de proveïdors

. . . i tants d'altres com l'establiment consideri necessari per garantir la seguretat dels aliments.

Documents d'interès

Es poden trobar al web de la Diputació de Barcelona

http://www.diba.cat/web/salutpublica/seguretat_alimentaria