



Simplificació dels prerequisits en determinats establiments del comerç minorista d'alimentació

3 de febrer de 2013



Els continguts d'aquesta obra estan subjectes a una llicència de Reconeixement - No comercial - Sense obres derivades 3.0 de Creative Commons. Se'n permet la reproducció, distribució i comunicació pública sempre que se'n citi l'autoria i no se'n faci un ús comercial.

La llicència completa es pot consultar a:

<http://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/3.0/es/legalcode.ca>

Coordinació:

Cabedo Botella, Laura
Agència de Salut Pública de Catalunya

Autors:

Bigas Vidal, Esther. Agència de Salut Pública de Catalunya
Cabedo Botella, Laura. Agència de Salut Pública de Catalunya
Castro Sot, Pilar. Dipsalut de la Diputació de Girona
Esteban Sánchez, Rosalina. Agència de Salut Pública de Catalunya
Garre López, Juan José. Diputació de Barcelona
Mas Arce, Joaquim. Federació de Municipis de Catalunya
Portaña Tudela, Samuel. Agència de Salut Pública de Barcelona
Salido Palma, Esther. Agència de Salut Pública de Barcelona
Sibina Illa, Marc. Associació Catalana de Municipis i Comarques
Tarragó Sancho, Jordi. Federació de Municipis de Catalunya

Edició i coordinació editorial:

Agència de Salut Pública de Catalunya

Assessorament i correcció lingüística:

Secció de Planificació Lingüística

Disseny gràfic i maquetació:

Agència de Salut Pública de Catalunya

1a edició: Novembre 2010

2a edició: Febrer 2013

Dipòsit legal: B.4793-2013

En l'apartat Àmbits d'actuació del Departament de Salut <http://www.gencat.cat/salut> les empreses i els establiments hi tenen un espai específic on hi podreu trobar aquesta guia i molta altra informació.

© 2013, Agència de Salut Pública de Catalunya. Departament de Salut

ÍNDEX

INTRODUCCIÓ	4
ÀMBIT D'APLICACIÓ DEL DOCUMENT	6
PLA DE CONTROL DE L'AIGUA	8
PLA DE NETEJA I DESINFECCIÓ.....	9
PLA DE CONTROL DE PLAGUES I ALTRES ANIMALS INDESITJABLES	10
PLA DE FORMACIÓ I CAPACITACIÓ DEL PERSONAL	11
PLA DE CONTROL DE PROVEÏDORS I PLA DE TRAÇABILITAT	12
PLA DE CONTROL DE TEMPERATURES	13
PLA D'ETIQUETATGE D'AL·LÈRGENS	15

INTRODUCCIÓ

El Reglament (CE) núm. 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril, sobre la higiene dels productes alimentaris, estableix l'obligació que els operadors d'empresa alimentària dissenyin, apliquin i mantinguin procediments basats en el sistema d'anàlisi de perills i punts de control crític (APPCC) com a eina per garantir la seguretat dels aliments produïts i comercialitzats. Aquest requisit s'aplica als establiments alimentaris de tots els estats membres de la Unió Europea i a totes les etapes de la cadena alimentària, a excepció de la producció primària i operacions associades.

El Reial decret 3484/2000, de 29 de desembre, pel qual s'estableixen les normes d'higiene per a l'elaboració, la distribució i el comerç de menjars preparats, i el Reial decret 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, expressen l'obligació de desenvolupar i aplicar sistemes permanents d'autocontrol per als establiments d'elaboració i venda directa al consumidor final dels sectors de menjars preparats i carni, respectivament.

A Catalunya, l'Administració sanitària ha impulsat l'elaboració de guies de bones pràctiques com a eina voluntària que ajuda els operadors econòmics en el compliment de les seves obligacions, i ha creat grups de treball i comissions tècniques interadministratives que han elaborat guies i altres documents de referència per establir criteris homogenis de comprovació per part dels inspectors i facilitar a les empreses alimentàries de Catalunya l'aplicació d'aquest requisit.

El document de referència a Catalunya és la guia [*L'autocontrol als establiments alimentaris*](#), i inclou dues parts diferenciades:

1. Guia per al disseny i l'aplicació d'un sistema d'APPCC, que conté les fases o etapes que cal seguir per implantar autocontrols basats en el sistema d'APPCC.
2. Guia per al disseny i l'aplicació de plans de requisits, que identifica sis plans de control:
 - Pla de control de l'aigua
 - Pla de neteja i desinfecció
 - Pla de control de plagues i altres animals indesitjables
 - Pla de formació i capacitat del personal en seguretat alimentària
 - Pla de control de proveïdors
 - Pla de traçabilitat

Aquesta guia ha estat una eina molt útil, tant per als inspectors com per als operadors econòmics d'establiments alimentaris, i ha permès que molts d'aquests establiments hagin pogut dissenyar i aplicar procediments basats en el sistema d'APPCC.

No obstant això, en les actuacions de verificació dutes a terme per l'Administració sanitària s'ha detectat que, tot i que la majoria de les empreses alimentàries industrials disposen, en diferents graus, de procediments basats en el sistema d'APPCC, el nivell d'aplicació efectiva dels autocontrols és baix. També s'han detectat dificultats en l'aplicació d'aquests procediments en empreses alimentàries petites i, més concretament, en els petits establiments de comerç minorista (restauració i venda al detall).

Gran part dels establiments de comerç minorista tenen dificultats en desenvolupar aquests procediments per manca de recursos i capacitat tècnica. A més, a vegades els sistemes que s'apliquen exigeixen tenir més documents i registres dels que són obligatoris. Per tant, no resulten eficaços i sí excessivament costosos per a les petites empreses.

Per tal de facilitar l'aplicació d'aquests procediments en aquests establiments de comerç minorista amb dificultats, s'ha elaborat el document ***Simplificació dels requisits en determinats establiments del comerç minorista d'alimentació***, que identifica quins establiments són susceptibles d'aplicar requisits simplificats i estableix els criteris mínims dels requisits definits a la guia d'autocontrols de Catalunya esmentada, a l'hora que incorpora dos requisits nous que estableixen condicions i pràctiques en relació amb l'etiquetatge dels al·lèrgens i a les temperatures de conservació. Els requeriments de manteniment d'instal·lacions i equipaments estan incorporats als requisits de control de l'aigua, de neteja i desinfecció, de control de plagues i de control de temperatures.

Per a la identificació dels criteris de simplificació i dels requisits mínims, s'han tingut en compte l'activitat desenvolupada, la població destinatària i el volum de producció o el nombre de treballadors de l'establiment de comerç minorista. En relació amb aquest últim aspecte, s'han seguit els criteris definits en la Recomanació de la Comissió, de 6 de maig de 2003,¹ on s'estableixen les definicions següents:

- **Mitjanes i grans empreses:** les empreses que ocupen entre 50 i 250 treballadors i el seu volum de negocis anual no excedeix de 50 milions d'euros o el seu balanç general anual no excedeix de 43 milions d'euros.
- **Petita empresa:** una empresa que ocupa entre 10 i 50 treballadors i el volum de negocis anual o el balanç general anual no supera els 10 milions d'euros.
- **Microempresa:** una empresa que ocupa a menys de 10 treballadors i el volum de negocis anual o el seu balanç general anual no supera els 2 milions d'euros.

En la majoria dels casos, l'aplicació de pràctiques d'higiene i dels requisits esmentats permetrà controlar els perills significatius de l'establiment alimentari de forma efectiva, de manera que no caldrà continuar amb la implementació dels principis de l'APPCC. Aquest és el cas d'establiments alimentaris que no preparen, fabriquen o processen aliments o bé la seva preparació es fa mitjançant operacions simples.

No obstant això, quan l'anàlisi de perills identifiqui perills significatius no controlats per requisits s'implementaran els plans d'APPCC corresponents. També cal tenir en compte que en aquells establiments on la manipulació d'aliments es realitza seguint un procediment ben conegut, l'ús de guies de bones pràctiques pot ajudar les empreses a controlar els perills i demostrar el compliment de les normes. Independentment del sistema de control emprat, els operadors econòmics compliran els requisits i les pràctiques higièniques exigides a la normativa sanitària vigent.

L'aplicació simplificada dels requisits en determinats establiments minoristes es considera una eina necessària de millora per al compliment de la legislació d'higiene dels aliments i de les garanties de seguretat alimentària.

Per tal de facilitar la comprensió dels criteris de simplificació dels requisits, s'ha elaborat una fitxa per a cada un dels requisits. A la taula de l'esquerra, s'indica la informació que ha de contenir cada pla d'acord amb la *Guia per a l'aplicació de l'autocontrol basat en el sistema d'anàlisi de perills i punts de control crític*, i a la dreta, els criteris mínims d'acord amb els criteris de simplificació.

Aquest document ha estat elaborat per membres de la Comissió de Flexibilitat del Comerç Minorista d'Alimentació del Grup de Referència d'Autocontrols de Catalunya (GRACAT), format per professionals de l'Agència de Salut Pública de Barcelona, la Diputació de Barcelona, el Dipsalut, la

¹ DO L 124 de 20.5.2003

Federació de Municipis de Catalunya, l'Associació Catalana de Municipis i Comarques, i l'Agència de Salut Pública de Catalunya del Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya.

ÀMBIT D'APLICACIÓ DEL DOCUMENT

Els *establiments de comerç minorista* es defineixen com aquells establiments que realitzen la manipulació o la transformació d'aliments i el seu emmagatzematge en el punt de venda o entrega al consumidor final. **No** s'inclouen en la definició d'establiments de comerç minorista:

- Les empreses que elaboren, envasen, emmagatzemen, distribueixen, importen, subministren i, en el seu cas, serveixen menjars preparats, en un local aliè, a altres establiments i punts de venda, les quals també estan subjectes a la inscripció en el Registre general sanitari d'aliments (indústries d'elaboració, distribució i servei de menjars preparats).²
- Les empreses que elaboren, envasen, emmagatzemen, distribueixen, importen i subministren menjars preparats a col·lectivitats (indústries de preparació i distribució de menjars per al consum en col·lectivitats i mitjans de transport – indústries de càtering).

Els criteris de simplificació de requisits s'aplica als establiments de comerç minorista següents:

- Establiments d'elaboració minorista amb 10 treballadors o menys.
- Establiments de venda minorista que realitzin preparacions d'aliments (en filets, tall a rodanxes, etc.) amb 10 treballadors o menys.
- Restauració social que elabora 450 menús o menys per àpat.
- Restauració comercial sense cuina o bé amb cuina amb 10 treballadors o menys per torn.

Tot i que el tipus d'establiments de comerç minorista és molt divers i ampli, a continuació es relacionen els establiments de comerç minorista als quals els és d'aplicació la simplificació de requisits d'aquest document:

ESTABLIMENTS DE COMERÇ MINORISTA		PREREQUISITS SIMPLIFICATS	PREREQUISITS COMPLETS
RESTAURACIÓ O SERVEI DE MENJARS PREPARATS	Social (menjars destinats a col·lectivitats)	Menys de 450 menús per àpat	Més de 450 menús per àpat
	Comercial	Sense cuina o amb cuina amb 10 treballadors o menys per torn	Cuina amb més de 10 treballadors per torn

² Excepte els establiments que serveixen menjars preparats en un local aliè si es tracta d'una activitat marginal.

ESTABLIMENTS DE COMERÇ MINORISTA		PREREQUISITS SIMPLIFICATS	PREREQUISITS COMPLETS
ELABORACIÓ I VENDA AL DETALL	Elaboració, fabricació o transformació pròpia	10 treballadors o menys	Més de 10 treballadors
	Sense elaboració, fabricació o transformació (només venda)	Sense preparacions o amb preparacions ³ i menys de 10 treballadors	Amb preparacions ² i més de 10 treballadors

En el cas de mercats o galeries d'alimentació sedentaris, pel fet de compartir estructures comunes, alguns d'aquests prerequisits poden estar integrats en plans comuns.

En cas d'activitats alimentàries no permanents (mercats no sedentaris, fires, venda ambulant, etc.), caldrà valorar la necessitat d'exigir cada un dels prerequisits.

En aquesta guia només es presenta la simplificació dels prerequisits i, per a cada un d'ells, els **criteris mínims** que cal complir d'acord amb les característiques dels establiments de comerç minorista.

L'estructura del pla de prerequisit és la mateixa que la fixada a la guia de referència *Els autocontrols als establiments alimentaris*:

- Definició de l'objectiu del pla de prerequisit
- Documents del programa on es defineixen i descriuen les condicions, les activitats i les accions que, amb caràcter preventiu, ha de complir i aplicar l'establiment per aconseguir l'objectiu fixat en el pla
- Registres derivats de les activitats de comprovació, i de les incidències i accions realitzades

Els prerequisits simplificats aplicables als establiments del comerç minorista són:

1. Pla de control de l'aigua
2. Pla de neteja i desinfecció
3. Pla de control de plagues i altres animals indesejables
4. Pla de formació i capacitat del personal en seguretat alimentària
5. Pla de control de proveïdors i Pla de traçabilitat
6. Pla de control de temperatures
7. Pla d'etiquetatge d'al·lèrgens

En tractar-se d'establiments de venda o subministrament al consumidor final, els plans de control de proveïdors i de traçabilitat es tracten conjuntament.

³ Operacions que només afecten la integritat del producte, com ara l'evisceració, l'escapçada, el tall a rodanxes, els filets i la picada.

PLA DE CONTROL DE L'AIGUA**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.

Críteris de simplificació

1. Volum distribuït per dia < 100m³ *4
2. Procedència de l'aigua: de pou o de xarxa
3. Existència d'instal·lacions intermèdies: d'emmagatzematge (dipòsits) o de tractament

Requisits mínims

	Document descriptiu		Requisits mínims		
			Pou	Xarxa	
			Amb instal·lacions intermèdies	Amb instal·lacions intermèdies	Sense instal·lacions intermèdies
	➊	Ús / usos de l'aigua			
	➋	Font/s de subministrament de l'aigua			
	➌	Sistema de distribució i d'emmagatzematge de l'aigua			
	➍	Tractaments de l'aigua			
	➎	Sistema de manteniment i neteja de les captacions, i de cada element de distribució, d'emmagatzematge i de tractament de l'aigua			
Activitats de comprovació	➏	- Funcionament dels equips de tractament			
		- Neteja i manteniment de les captacions, i dels elements de distribució, d'emmagatzematge i de tractament de l'aigua			
	➐	- Nivells de clor residual lliure (CRL) a l'aigua			
		- Anàlisis de potabilitat: paràmetres microbiològics, químics i indicadors de la qualitat de l'aigua			
Registres	- De les activitats de comprovació - De les incidències i les accions correctores				
Descripció (ingredient i/o neteja)					-----
Descripció					-----
Descripció de les instal·lacions, si escau adjuntant un plànol: dipòsits, conduccions, punt/s d'entrada de l'aigua, punt/s de tractament, punt/s de sortida de l'aigua					-----
Descripció dels tractaments que es realitzen a l'establiment: cloració, descalcificació					-----
Descripció de les operacions de manteniment i neteja de les instal·lacions i els equips de tractament					-----
Freqüència suficient					-----
Freqüència segons el Pla de vigilància i control sanitaris de les aigües de consum humà de Catalunya					-----
			Diari	Setmanal	Setmanal ⁵
Anàlisi completa a l'inici de l'activitat i cada tres anys. Seguiment anual dels paràmetres bàsics establerts a la normativa				Anàlisi de control: 1 anual ⁶	Anàlisi de control de xarxa interna cada 5 anys ⁵
- Resultats de <i>kits</i> ràpids					
- Resultats d'anàlisis laboratorials					
- Aplicació i resultats de les operacions de neteja de dipòsits (si no està inclòs al Pla de neteja i desinfecció)					Justificant o contracte de subministrament

⁴ Si l'establiment té un volum distribuït per dia > 100m³ haurà de fer les analítiques establertes al RD 140/2003.

⁵ O la que indiqui l'autoritat sanitària competent. Les mostres s'han de prendre de les aixetes de l'establiment, de forma rotativa.

⁶ Caldrà fer l'anàlisi de control anual a les aixetes de l'establiment segons el RD140/2003. Cada 5 anys aquesta anàlisi se substituirà per una anàlisi de control de la xarxa interna segons el RD 140/2003, si s'escau. Les mostres s'han de prendre de les aixetes de l'establiment, de forma rotativa.

PLA DE NETEJA I DESINFECCIÓ

Per què cal un control de la neteja i la desinfecció?

La neteja (N) i la posterior desinfecció (D) eliminen o redueixen al mínim els microorganismes que poden contaminar els aliments.

Requisits mínims

Document descriptiu	❶	Procés de neteja i desinfecció	Descripció de les etapes de neteja, freqüència, temperatura i responsable
	❷	Productes per a la neteja i la desinfecció	Relació de superfícies, estris i equips en contacte amb els aliments
	❸	Estris per a la neteja i la desinfecció	Llista dels productes i concentració
	❹	Emmagatzematge de productes i estris per a la neteja i la desinfecció	Descripció dels estris utilitzats Freqüència d'N+D i de substitució dels estris suficient
	❺	Manteniment de locals, instal·lacions, equips i estris sotmesos a neteja	Local o dispositiu separat del local on es manipulen o emmagatzemen aliments Relació d'equips i estris que requereixin manteniment (fitxa tècnica o bé factura de compra i manual d'instruccions)
Activitats de comprovació	❻	Control visual de la neteja i la desinfecció	Descripció de les mesures de seguretat que evitin, en cas de desajustaments o avaries, la contaminació dels aliments
		Control visual/manual del manteniment i el funcionament d'instal·lacions, equips i estris	Descripció de les actuacions de manteniment preventives programades
Registres	<ul style="list-style-type: none"> - De les activitats de comprovació - De les incidències i les accions correctores 		Diari
			Conservació de l'etiqueta o fitxa tècnica dels productes de neteja Registre d'incidències i mesures correctores. En el cas d'activitats de manteniment, es poden aportar les factures

PLA DE CONTROL DE PLAGUES I ALTRES ANIMALS INDESTITJABLES**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.

		Requisits mínims	
Document descriptiu	❶	Mesures higièniques	<p>Descripció de les mesures higièniques que evitin l'aparició i la proliferació de plagues, amb especial atenció als llocs on:</p> <ul style="list-style-type: none"> - S'emmagatzemin productes alimentosos - Es produeixin residus de productes alimentosos (zones de manipulació, preparació i consum) - S'acumulin residus orgànics - Es produeixi l'evacuació d'aigües residuals - Es produeixi la recollida i l'eliminació d'escombraries
	❷	Barreres	<p>Descripció de les barreres físiques, mecàniques i biològiques, i localització en un plànol</p>
	❸	Tractaments amb plaguicides	<p>En cas d'aplicació d'insecticides i rodenticides per detecció d'índexs d'insectes o rosegadors, el document informatiu previ i la descripció de les mesures aplicades per part de personal qualificat (diagnòstic, tractament i mesures de seguretat)</p>
Activitats de comprovació	❹	- Control visual de l'estat de neteja dels locals i les barreres físiques	Diari
		- Control visual del manteniment dels locals i les barreres físiques	Diari
		- Control visual de la integritat de les barreres	Freqüència suficient
Registres		<ul style="list-style-type: none"> - De les activitats de comprovació - De la documentació dels tractaments amb plaguicides 	<ul style="list-style-type: none"> - Registre d'incidències i mesures correctores - Documents acreditatius de les operacions que les empreses duen a terme

PLA DE FORMACIÓ I CAPACITACIÓ DEL PERSONAL

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.

		Requisits mínims
Document descriptiu	❶ Entitat encarregada	Pròpia, indicant el nom i el càrrec de la/les persona/ones responsable/s, o externa, indicant el nom de l'empresa contractada
	❷ Tipus	Inicial (bàsica, a càrrec de l'empresa o prèvia del treballador) o contínua (reciclatge i novetats)
	❸ Continguts	Pràctiques generals d'higiene alimentària Codis de bones pràctiques Sistema d'autocontrol de l'establiment (APPCC, requisits, GPCH) Requisits sanitaris normatius de la/les activitat/s realitzada/ades Descripció de la formació necessària, segons el lloc de treball
	❹ Activitats	Descripció de les activitats realitzades. Indicació del nom i de les dates en què tenen lloc
Activitats de comprovació	❺ Pràctiques generals d'higiene	Comprovació que s'apliquen les pràctiques d'higiene apreses
Registres	Formació rebuda	<ul style="list-style-type: none"> - Fitxa de cada empleat, on ha de constar el nom, el lloc de treball i el tipus de formació rebuda o arxiu de les còpies dels certificats d'acreditació - Còpies dels manuals de la formació rebuda

PLA DE CONTROL DE PROVEÏDORS I PLA DE TRAÇABILITAT

Per què cal un control dels 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.

Críteris de simplificació

Unió del Pla de traçabilitat i el Pla de control de proveïdors

Requisits mínims

Document descriptiu	①	Condicions de recepció/expedició	Descripció de les condicions d'higiene i de temperatura de recepció dels productes (per grup d'aliments) Descripció de les accions que cal realitzar en cas d'incompliment d'especificacions
	②	Informació de les matèries primeres i dels productes elaborats	
Activitats de comprovació	③	- Control del compliment d'especificacions	Control de la recepció de mercaderies Aplicació de les accions descrites per als casos d'incompliment de les especificacions de compra
Registres		- De les activitats de comprovació - De les incidències i les accions correctores	Albarans d'entrada o factures amb control de recepció anotat Albarans de sortida, quan se subministri a un altre establiment, per manteniment de traçabilitat Incidències i accions correctores del control de recepció

Manteniment de registres:

- Aliments peribles, amb una caducitat inferior a 3 mesos, o sense indicació de la data de caducitat → 6 mesos des de la data de lliurament
- Resta d'aliments → 1 any

PLA DE CONTROL DE TEMPERATURES**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.

		Requisits mínims	
Document descriptiu	❶	Equips frigorífics	<p>Relació i descripció dels aparells refrigeradors i congeladors existents, indicant per a cadascun la temperatura màxima que se'ls permetrà assolir i el tipus d'aliment/s que hi solen conservar</p> <p>Per a cada aparell frigorífic, indicació del lloc on es troba el termòmetre,⁷ de fàcil lectura, ja sigui propi de l'equip o afegit</p> <p>En el darrer cas, s'haurà de col·locar:</p> <p>En vitrines obertes: a nivell de la línia de càrrega màxima</p> <p>En cambres frigorífiques petites (< 10 m³): en el punt més allunyat de l'emissor de fred o evaporador</p>
	❷	Aparells calòrics (equips de conservació d'aliments en calent)	<p>Relació i descripció dels aparells calorífics existents</p> <p>Indicació de les mesures correctores, si la temperatura baixa dels 65 °C</p>
	❸	Manteniment dels equips frigorífics i aparells calòrics	<p>Relació d'equips i aparells que requereixin manteniment (fitxa tècnica o bé factura de compra i manual d'instruccions)</p> <p>Descripció de les mesures de seguretat que evitin, en cas de desajustaments o avaries, la contaminació dels aliments</p> <p>Descripció de les actuacions de manteniment preventives programades, inclosa la revisió del funcionament correcte i la contrastació dels aparells i els equips de mesura</p>
Activitats de comprovació	❹	<ul style="list-style-type: none"> - Descripció del control de temperatures - Control visual/manual del manteniment i el funcionament d'equips i aparells 	<p>Descripció del mètode de control i responsable. No serà necessari si el mètode consisteix només en la visualització de la temperatura de l'aparell</p> <p>Diari</p>
Registres		<ul style="list-style-type: none"> - De les activitats de comprovació* - De les incidències i les accions correctores 	<ul style="list-style-type: none"> - Registre de temperatures* Registre de les incidències i les mesures correctores. En el cas d'activitats de manteniment, es poden aportar les factures

* Quan cal mantenir la cadena del fred o de calor per garantir la seguretat alimentària, són essencials la vigilància de la temperatura i, si és necessari, la comprovació del correcte funcionament de l'equip de refrigeració.

⁷ Excepte si només hi ha un aparell

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
Despelles	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 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.).

PLA D'ETIQUETATGE D'AL·LÈRGENS

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.

Criteris de simplificació

Aquest pla només s'aplica als establiments que elaborin i envasin productes, sense perjudici del requeriment que tenen tots els establiments alimentaris de mantenir l'etiqueta i la informació sobre ingredients al·lèrgens de productes oberts, i evitar la contaminació encreuada en les manipulacions realitzades.

Requisits mínims

Document descriptiu	①	Condicions de recepció i d'emmagatzematge	Descripció del control de les matèries primeres i els productes rebuts i de les mesures que garanteixin la separació i la identificació de matèries primeres al magatzem
	②	Ingredients que contenen al·lèrgens o substàncies que provoquen intolerància	Llista actualitzada de les matèries primeres que són al·lèrgens i de les que poden contenir al·lèrgens, i els seus proveïdors
	③	Productes elaborats que contenen al·lèrgens o substàncies que provoquen intolerància Contaminació encreuada	<ul style="list-style-type: none"> - Llista actualitzada dels productes finals que contenen ingredients al·lèrgens - Etiquetes amb identificació completa i comprensible dels ingredients al·lèrgens
Activitats de comprovació	④	- Etiquetatge	Control visual d'etiquetes amb una freqüència suficient, per assegurar que tots els ingredients al·lèrgens utilitzats consten a l'etiqueta
Registres		<ul style="list-style-type: none"> - De les activitats de comprovació - De les incidències i les accions correctores 	<ul style="list-style-type: none"> - Arxiu d'un model de cadascuna de les etiquetes dels productes que s'envasin

Nota: 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.

Amb la col·laboració de:

