

## INTRODUCCIÓ

Dins el nostre àmbit, la legislació aplicable obliga tots els establiments implicats de la cadena alimentària a realitzar el seu propi autocontrol, que es basa en el sistema d'anàlisi de perills i punts crítics –APPCC– amb la conseqüent adaptació de la inspecció sanitària tradicional a procediments normalitzats d'inspecció preventiva basats en tècniques d'auditoria i de gestió per a processos per a la seva avaluació i millora continua.

Amb l'objecte de facilitar l'autocontrol a l'empresa, així com la supervisió d'aquests pels serveis de la Conselleria de Salut i Consum, s'han elaborat cinc plans de requisits d'higiene a: locals, instal·lacions, processos i persones, que es recullen en aquest document.

És *l'escric el que fas i fes el que has escrit*, d'un sistema documentat de gestió que com a plans de suport o requisits previs a l'APPCC han de facilitar la seva implantació, i en definitiva, han de reforçar la "SEGURETAT ALIMENTÀRIA" dels ciutadans de les Illes Balears i de les persones que ens visiten.

## COMPROMISOS

Els controls oficials destinats a supervisar la implantació de sistemes d'autocontrol de seguretat alimentària es realitzen en els següents camps:

- > Hospitals, residències de 3<sup>a</sup> edat, escoles i escoletes de 0 a 3 anys,
- > Hotels de 3 a 5 estrelles amb règim d'autoservei,
- > Establiments d'elaboració de menjars preparats en les seves diferents modalitats.

La visita és farà sempre coincidint amb l'autorització de l'establiment i amb una freqüència periòdica en funció de l'avaluació anual del risc.

Per qualsevol dubte, queixa o suggeriment podeu contactar amb nosaltres mitjançant la pàgina web [lasalutentot.caib.es](http://lasalutentot.caib.es) on també podreu trobar informació útil per a la vostra activitat i, en cas que ens deixeu el vostre correu electrònic, us passarem periòdicament informació que pensam que us pot interessar.

## PLA 1

## LOCALS, INSTAL·LACIONS, EQUIPS I AIGUA

## objectiu

- > Adequar la infraestructura, les instal·lacions i els equips en funció de l'activitat desenvolupada, i complir el principi de "marxa endavant" –de brut a net– per tal d'evitar les contaminacions creuades.
- > Garantir el manteniment de locals i equips per a la seva correcta utilització.
- > Garantir que l'aigua sigui apta per al consum humà per ser ingredient del menjar.

## descripció del pla

## 1. Programade locals, instal·lacionsequips:

Consisteix en un document que reflecteix l'estat actual de l'establiment, quant a locals, instal·lacions i equips. A més a més, s'ha d'establir un procediment amb el qual s'han de dur a terme les accions de manteniment de locals, instal·lacions –evacuació d'aigües residuals– i equips.

## 2. Programade comprovació delsequips:

Consisteix en contrastar i/ o calibrar els equips que determinin paràmetres com la temperatura, el temps, el pes, etc., determinants per garantir la seguretat del producte.

## 3. Programade comprovació de la qualitat del l'aiguade consum humà:

En cas d'existir tractament previ de les aigües abans de la seva distribució, s'ha de realitzar la descripció d'aquest tractament, i s'ha de detallar on es fa, el producte utilitzat i qui és el responsable.

La comprovació de la qualitat de l'aigua per al consum, constarà d'una descripció del control realitzat –nivell de desinfectant, paràmetres físics, químics microbiològics, etc.– a les aixetes d'ús habitual i a tots aquells punts on l'aigua ha sofert algun tractament (descalcificació, osmosi, etc.).

## documents i registres

## 1. Plànol o esquema actualitzat amb les activitats de manteniment realitzades.

## 2. Registre de comprovació d'equips.

## 3. Registre d'anàlitzes i control del desinfectant de l'aigua.

## 4. Registre d'incidències i mesures correctores: Que inclogui els comunicats de desperfectes.

## PLA 2

## PROVEÏDORS I TRAÇABILITAT

## objectiu

- > Garantir l'origen i la seguretat sanitària de totes les matèries primeres, dels ingredients i dels materials amb contacte amb els aliments.
- > Identificar a les empreses que presten serveis.

## documents i registres

## 1. Llistat de proveïdor si productes servits:

L'empresa ha de tenir un llistat de proveïdors actualitzat i relacionat amb els productes que manipula, fins i tot els de serveis, que ha de recollir les dades següents:

- > Identificació del proveïdor.
- > Direcció i telèfon.
- > Núm. d'inscripció en el RGSA.
- > Tipus de subministrament o servei realitzat.

## 2. Registre de control de recepció:

Amb el fi de comprovar el grau de compliment de les especificacions de compra, s'ha de procedir a registrar la recepció, i s'ha d'identificar la seva procedència, condicions del transport (temperatura, condicions higièniques del vehicle etc.), les condicions del producte (temperatura, etiquetat, dates de consum, etc.).

## 3. Fitxes de producció dels plats.

## 4. Registre d'incidències i mesures correctores.

## PLA 3

## NETEJA I DESINFECCIÓ

## objectiu

Eliminar els residus i reduir a un mínim acceptable els microorganismes que puguin contaminar els aliments.

## descripció del pla

## 1. Programade neteja i desinfecció (N+D):

Consisteix en un document que descriu el sistema de neteja i desinfecció que respon a les preguntes següents:

- > QUÈ neteja? : locals, equips, utensilis, dipòsits d'aigua i contenidors de fons.
- > COM neteja? : descripció del procediment a seguir.
- > AMB QUÈ neteja? : productes utilitzats.
- > QUAN neteja? : freqüència de les operacions.
- > QUI neteja? : persones designades.

## 2. Comprovació de l'eficàcia del programade neteja i desinfecció:

Té per objecte recopilar la informació necessària per avaluar l'eficàcia de la N+D, i en cas de detectar desviacions, aplicar les mesures correctores.

> SUBJECTIVA:  
Consisteix amb l'observació visual de l'estat de neteja d'instal·lacions, equips i estris.

> OBJECTIVA:  
Consisteix en la presa de mostres i anàlisis –de superfícies i ambientals–. S'han de descriure: els procediments, la freqüència de les anàlisis a realitzar i els límits microbiològics preestablerts.  
És important que la presa de mostres no es realitzi immediatament després de finalitzar la neteja i desinfecció, sinó abans d'iniciar el procés d'elaboració.

## documents i registres

## 1. Registre dels fulls de control i/o supervisió de les tasques realitzades.

CONSTARÀ, COM A MÍNIM, DE:

- > Locals, equips, utensilis i dipòsits d'aigua.
- > Data, nom i firma.

## 2. Fitxa tècnica dels productes utilitzats.

## 3. Resultats analítics amb indicació de: lloc, data i hora de la presa de mostres, i identificació del punt.

## 4. Registre d'incidències i mesures correctores.



# PLA 4

## PLAGUES

### objectiu

Establir mesures de prevenció i, en el seu cas, d'eliminació d'animals considerats com a plaga.

### descripció pla

És el conjunt d'actuacions que, de manera conjunta i coordinada, tenen com a finalitat el control de les plagues. El Pla constarà de:

#### 1. programadevigilància:

Comprèn el conjunt d'accions encaminades a detectar la presència de plagues. Del seu resultat depenen les actuacions de control i eradicació.

Ha de seguir l'esquema següent:

- > QUÈ vigilar?: rosegadors, insectes, ...
- > COM?: trampes adhesives, consum d'esquers, feromones.
- > QUI?: personal propi de la indústria o contractació d'empresa externa de control de plagues.
- > ON?: en els llocs definits en el plaol.
- > QUAN?: amb la periodicitat necessària.

#### 2. programadetractament/control:

Comprèn el conjunt d'accions encaminades a eliminar les plagues detectades.

Ha de seguir també l'esquema següent:

- > QUÈ eliminar?: rosegadors, insectes,...
- > COM?: aplicació de productes plaguicides, trampes físiques,...
- > QUI?: personal propi de la indústria o contractació d'empresa externa de control de plagues.
- > ON?: en els llocs definits en el plaol.
- > QUAN?: quan s'hagi detectat una plaga.

### documentsregistres

1. Plaol de les instal·lacions: Amb indicació de col·locació d'esquers i trampes.

2. Registre de les actuacions de vigilància i/o del tractament.

- > Contracte de servei amb l'empresa aplicadora.
- > Certificats de tractament.

3. Registre d'incidències i mesures correctores.

# PLA 5

## MANIPULACIÓ

### objectiu

Garantir que els manipuladors d'aliments adquireixin uns coneixements adequats en matèria d'higiene i seguretat alimentaria, i els apliquen correctament en el seu treball diari. Definir els processos de manipulació i garantir que estan sota control.

### descripciódelpla

EL PLA HA DE CONSTAR DE:

#### 1. programadeformacióicontroldelsmanipuladors:

CONSITEIX EN UN DOCUMENT ON FIGURA:

- > Relació actualitzada dels manipuladors amb menció del lloc de treball assignat.
- > Descripció de les activitats de formació que l'empresa organitza per als seus Manipuladors, ja sigui, directament o per empreses externes però, en tot cas, autoritzades.
- > Instruccions de treball pròpies on es reflecteixen les pràctiques correctes de manipulació.

#### 2. programadecontroldeprocessosde manipulació:

CONSITEIX EN UN DOCUMENT EN EL QUAL S'HAN DE DESCRUIRE:

- > Els processos de manipulació, en els quals s'ha de contemplar que les fases del processat segueixen un flux cap endavant, sense retrocessos, ni creuaments entre aliments crus i elaborats, que afavoreixen la contaminació creuada.
- > Els temps i les temperatures dels aliments en les fases de: recepció, emmagatzematge, descongelació, escalfament, refredament, conservació, rescalfament i exposició. Establir el mètode de vigilància, persona responsable, la seva freqüència i els límits crítics.
- > Els processos de desinfecció de vegetals consumits en cru.
- > L'eliminació higiènica de les sobes del "buffet", així com els raïssos i els fens. Finalment, s'ha d'establir un procediment de verificació mitjançant analítiques de mostres de menjars preparats.

### documentsregistres

1. Relació actualitzada del personal manipulator amb indicació del seu lloc de feina i la seva situació respecte a la formació.

2. Instruccions de treball o GPCH, exposades a les àrees de manipulació.

3. Registre de control de processos: amb llista de control (check-list) de vigilància del temps / les temperatures del processat i de la desinfecció de vegetals.

4. Registre d'analítiques de mostres.

5. Registre d'incidències i mesures correctores, que ha d'incloure les notificacions del personal afectat per malalties de transmissió alimentària.

DIAGRAMA DE FLUX DEL PROCÉS

- |                  |                |                           |
|------------------|----------------|---------------------------|
| > Inici          | > Escalfament  | > Exposició               |
| > Recepció       | > Refredament  | > Raïssos                 |
| > Emmagatzematge | > Conservació  | > Final                   |
| > Descongelació  | > Rescalfament | (desinfecció de vegetals) |