



MANUAL DE MENJARS PREPARATS

M - 1

Pàg. 1 de 109

Versió 3

Data:
13/07/2023

- I. INTRODUCCIÓ**
- II. CRITERIS GENERALS DE CLASSIFICACIÓ D'ESTABLIMENTS EN RELACIÓ
AMB L'EXIGÈNCIA DEL SEU SISTEMA DE GESTIÓ DE SEGURETAT
ALIMENTÀRIA**
- III. ESTRUCTURA DEL MANUAL I PARTS QUE SÓN D'APLICACIÓ D'ACORD
AMB EL TIPUS D'ESTABLIMENT**
- IV. CONTINGUT**
 - **BLOC 0. COL·LABORACIÓ / REGISTRE I RESPONSABILITATS /
COMERCIALITZACIÓ EN LÍNIA**
 - **BLOC I. INFRAESTRUCTURA**
 - **BLOC II. PROCESSOS**
 - **BLOC III.A/B. SGSA/CONFIANÇA**
 - **BLOC III.C/D. SGSA/CONFIANÇA**
- V. NORMATIVA I DOCUMENTS DE REFERÈNCIA**

I. INTRODUCCIÓ

Aquest manual recull els criteris de control que estableix el Servei de Seguretat Alimentària per als diferents requisits que són d'aplicació als establiments d'elaboració i servei de menjars preparats i begudes, tot amb l'objectiu d'harmonitzar els criteris de control i de fer-los transparents als empresaris de les Illes Balears i així promocionar la innocuïtat alimentària.

La valoració del compliment d'aquests criteris es registra a l'acta de control i es tipifica a un qüestionari annex.

Aquest manual descriu el criteri de control aplicat per cada un dels ítems inclosos en aquest qüestionari.

QÜESTIONARI MENJARS PREPARATS

Annex a l'acta número: _____

CARACTERITZACIÓ DE L'ESTABLIMENT						
TAMANY (capacitat de menjars elaborats per dia)	TIPUS DE MENJAR/COMENSAL					
	Servei begudes i aliments envasats que no requereixen fred ni manipulacions més que l'obertura de l'envàs.	Elabora per a més de 40 Comensals de Risc per cada servei	Elabora per a Col·lectivitats (no de risc)/ Institucions amb més de 40 comensals per cada servei	Elaboracions de major risc POAS sense tractament tèrmic suficient. (1) o Processos de risc o per augmentar la vida útil.(2)	Elabora per a esdeveniments de més de 40 comensals	No compleixen les condicions anteriors
<200	D	A	B	B	B	C (3)
≥200		A	A	A	B	B

CARACTERÍSTIQUES ESPECIALS DE L'ESTABLIMENT

Marca opció/ins adient/s:

- ☐ Capacitat <200 menjars diaris
- ☐ Capacitat ≥200 menjars diaris
- ☐ Població de risc >40 comensals per servei
- ☐ Col·lectivitat/Institució >40 comensals per servei
- ☐ Esdeveniments >40 comensals per servei
- ☐ (1) Oferta de al menys 2 elaboracions amb ingredients d'origen animal crus o insuficientment cuinats
- ☐ (2) Processos especials de risc i/o per allargar la vida útil: elaboració de conserves, cuinats envasats al buit o en atmosfera modificada, fumats, cocció a baixa temperatura, de d'additius, fermentació artesanal, i preparacions que requereixin una dosificació controlada.
- ☐ (3) Servei per a col·lectivitats però no s'elaboren menjars

Només per a establiments de menjar per endur-se'n:

- ☐ Elabora aliments llests per al consum de vida útil de al menys 5 dies i que afavoreix el creixement de Listeria
- ☐ Elabora menjars amb ou cru, carn picada o carn d'au

Només per a establiments que fan comerç en línia, registrar l'enllaç per accedir a la pàgina web i/o el perfil de la xarxa social

TIPUS D'ESTABLIMENT:

- ☐ A
- ☐ B
- ☐ C
- ☐ D

Ítems del qüestionari a respondre segons el tipus d'establiment: Mirar la primera columna

TI PUS	Es marcarà sempre una de les 5 opcions: CONFORME "CO", DEFICIÈNCIA "DE", INCOMPLIMENT "IN", NO VALORAT "NV" o NO D'APLICACIÓ "NA". Si es marca NV o NA, es farà una descripció del motiu al cos de l'acta, encapçalant-ho pel número del concepte que els correspon. A més, es descriuran al cos de l'acta les evidències relatives als incompliments "IN", les deficiències "DE" i, també encapçalant-les amb el número del concepte que els correspon.					CO	DE	IN	NA	NV
BLOC 01 COL·LABORACIÓ / REGISTRE I RESPONSABILITATS / COMERCIALIZACIÓ EN LÍNIA										
TOTS	0.0	Es col·labora amb les actuacions de control oficial								
TOTS	0.1	Dades de la inscripció en el registre i/o autorització de l'empresa								
TOTS	0.2	Activitats de la inscripció i/o autorització								
				SÍ			NO			NV
TOTS	0.3	Es comercialitza en línia								
	0.4	Elaboració en habitatges privats. S'apliquen els requisits i limitacions d'aplicació								
BLOC 02 INFRAESTRUCTURA										

TOTS	1	Locals: Disposició, disseny, construcció, emplaçament i grandària							
TOTS	2	Trespol, parets i sostres							
TOTS	3	Obertures: finestres, portes, buits i embornals de fàcil neteja							
TOTS	4	Protecció contra entrada de plagues, altres animals o altres fonts de contaminació							
TOTS	5	Estria, instal·lacions i equips (capacitat, materials, disseny, manteniment i ubicació)							
TOTS	6	Neteja: Els locals i els equipaments estan en bon estat de neteja							
TOTS	7	Rentavassella: Les vaixelles i els contenidors es netegen i es desinfecten per mitjans mecànics							
TOTS	8	Estria de neteja i productes químics							
TOTS	9	Aigua de consum humà (calenta on sigui necessari)							
TOTS	10	Ventilació							
TOTS	11	Flux del procés. Separació entre productes i zones per evitar contaminacions creuades							
TOTS	12	Lavabos i vestidors							
TOTS	13	Rentamans							
TOTS	14	Equips de refrigeració/congelació: Capacitat, bon funcionament i disposició de termòmetre							
TOTS	15	Instal·lacions i contenidors per als residus							
TOTS	16	Equips de transport de menjars							
BLOC II PROCESSOS			CO	DE	IN	NA	NV		
TOTS	17	Higiene del personal							
TOTS	18	Contaminació creuada: Pràctiques de manipulació i formació en higiene alimentària							
TOTS	19	Control de matèries primeres, materials i parament i temperatures reglamentàries							
TOTS	20	Emmagatzematge d'aliments no peribles i altres productes no alimentaris							
TOTS	21	Emmagatzematge dels aliments peribles							
TOTS	22	Identificació i separació dels productes NO conformes							
A/B/C	23	Cestid dels ingredients sobrants i de les donacions							
A/B/C	24	Sistemes de descongelació							
A/B/C	25	Neteja i desinfecció dels vegetals							
A/B/C	26	Productes a base d'ou							
A/B/C	27	Plats amb productes de la pasta crus o poc cuits							
A/B/C	28	Elaboració de plats calents							
A/B/C	29	Olí de fregir en bon estat							
A/B/C	30	Control d'acrilàmid							
A/B/C	31	Rafredament ràpid dels menjars després de la seva elaboració							
A/B/C	32	Elaboració de plats freds							
A/B/C	33	Exposició dels aliments i autoseriel: Protegits i a temperatura correcta							
A/B/C	34	Transport i manteniment de temperatures reglamentàries							
BLOC III A/B i SGSA/CONFIANÇA			D'aplicació		NA				
A	35	A l'establiment existeixen perills relacionats amb el procés d'elaboració i/o el tipus de servei no coberts per un SGSA simplificat. El seu SGSA és específic i basat amb un sistema d'APPCC complet							
A/B	36	Pla de manteniment, enregistrament de les actuacions i les mesures correctores							
A/B	37	Pla de control d'aigua, enregistrament de les actuacions i les mesures correctores							
A/B	38	Pla de neteja i desinfecció amb verificació de l'eficàcia i mesures correctores							
A/B	39	Pla de control de plagues, enregistrament de les actuacions i les mesures correctores							
A/B	40	Pla de control de matèries primeres i proveïdors, enregistrament actuacions i mesures correctores							
A/B	41	Pla de control de traçabilitat dels menjars i de les matèries primeres i mesures correctores							
A/B	42	Disposa de mostres testimoni en cas que sigui necessari							
A/B	43	Pla de formació en higiene i seguretat alimentària de tot el personal							
A/B	44	Pla de control dels processos que requereixen temperatura/temps							
A/B	45	Receptes o fórmules tècniques dels plats amb els paràmetres determinants per a la seva seguretat							
A	46	Activitats de verificació de l'eficàcia dels plans de control							
A/B	47	Pla de control d'al·lèrgens i substàncies que poden provocar intoleràncies destinats a evitar la seva presència en aquells productes que s'ofereixen com a lliures d'aquests ingredients							
A/B	48	Informació obligatòria sobre les substàncies que poden causar al·lèrgies o intoleràncies presents en els productes servits							
A/B	49	Cestid dels aliments descartats							
A/B	50	Veracitat de la informació nutricional dels plats elaborats, si s'ofereix.							
BLOC III C/D i SGSA/CONFIANÇA			CO	DE	IN	NA	NV		
C/D	35	Manteniment i neteja les instal·lacions i equips							
C/D	36	L'aigua utilitzada a l'establiment no posa en risc la seguretat alimentària i es fan els controls necessaris							
C/D	37	Control de plagues							

C/D	38	Documents (factures, albarans, etiquetes) de les matèries primeres per identificar els proveïdors que les subministren i destinació d'aliments descartats							
C/D	39	Formació en higiene i seguretat alimentària							
C	40	Receptes o fórmules tècniques actualitzades dels plats que es serveixen, amb indicació dels ingredients (inclosos els al·lèrgens) i el mode d'elaboració							
C	41	Pla de control d'al·lèrgens i substàncies que poden provocar intoleràncies destinat a evitar la seva presència en aquells productes que s'ofereixen com a lliures d'aquests ingredients							
C/D	42	Informació obligatòria sobre les substàncies que poden causar al·lèrgies o intoleràncies presents en els productes servits							
C/D	43	Veracitat de la informació nutricional dels plats elaborats, si s'ofereix							
C	44	Disposa de mostres testimoni en cas que sigui necessari							
C	45	Anàlisi de risc, validació i verificació si els destinataris són població de risc							
BLOC VI. TABAC									
TOTS	46	Compliment normativa referent al tabac							

Si vol saber més sobre els requisits que el seu establiment pot consultar el document MANUAL MENJARS PREPARATS que es pot consultar a la web <https://www.caib.es/sites/seguretatalimentaria/es/inicio-48801/7mcont-98427>

Per obtenir informació de l'eina digital d'autoavaluació d'higiene alimentària **QxQ**, accediu a <https://trishigienealimentaria.info/> i registreu-vos a <https://qigempresa.info/>, rebreu l'alta per consultar a temps real els requisits i la normativa que afecten al seu establiment en particular, també podrà interaccionar amb l'equip tècnic.

Clausula d'exempció de responsabilitat

"La missió d'aquest control, l'abast del qual queda definit en aquest document, és la de valorar el compliment de la legislació en matèria de seguretat alimentària a l'establiment identificat a l'encapçalament de l'acta, tot en el marc del Reglament (UE) n.º 1831/2003 sobre els controls oficials.

El control mostra les activitats, procediments i registres de l'establiment, basant-se la valoració en evidències objectives observades i els documents aportats o les manifestacions de les persones front les que s'ha fet el control i que s'han pogut obtenir just en el moment de la visita.

L'absència d'aquestes evidències o la manca de veracitat de la informació proporcionada pot influir en la validesa de la valoració de conformitat expressada a l'acta i aquesta només reflecteix la situació observada just en el moment de la visita (a la data i hora del peu de l'acta).

Atenent a aquesta circumstància s'ha de considerar el fet que la responsabilitat principal de garantir la seguretat de alimentària de manera continuada és de l'empresa i no dels tècnics de seguretat alimentària executadors del control oficial"

Localitat i data _____ de _____ de _____

Persona/es davant les quals es fa el control

Nom _____

DNI _____

Signatura _____

Signatura inspector/si _____

II. CRITERIS GENERALS DE CLASSIFICACIÓ D'ESTABLIMENTS EN RELACIÓ AMB L'EXIGÈNCIA DEL SISTEMA DE GESTIÓ DE SEGURETAT ALIMENTÀRIA

El Servei de Seguretat Alimentària ha establert uns criteris generals per al control dels establiments, d'acord amb les dimensions, els processos d'elaboració i la població destinatària d'aquests. Així, es diferencien quatre tipus d'establiment: A, B, C i D.

Per a cada un d'aquests tipus, en conseqüència, es descriuen uns requisits d'aplicació diferents, especialment pel que fa als sistemes de gestió de seguretat alimentària (SGSA).

Al tipus A correspon a un nivell de més alt d'exigència, al B una exigència mitjana, al C baixa i al D molt baixa. En el quadre següent es mostra amb quins criteris es caracteritzen els diferents tipus d'establiments:

GRANDÀRIA (capacitat de menjars elaborats per dia)	Tipus de menjar o comensal					
	Servei de begudes i aliments envasats que no requereixen fred ni manipulacions més que l'obertura de l'envàs	Elabora per a almenys 40 comensals de risc per cada servei	Elabora per a col·lectivitats (no de risc) o institucions amb més de 40 comensals per cada servei	Elaboracions de més risc: POA sense tractament tèrmic suficient (1) o processos de risc o per augmentar-ne la vida útil (2)	Elabora per a esdeveniments de més de 40 comensals	No compleix en les condicions anteriors
< 200	D	A	B	B	B	C (3)
≥ 200		A	A	A	B	B

(1) L'establiment ofereix almenys dues elaboracions amb ingredients d'origen animal que se serveixen crues o insuficientment cuinades.

(2) L'establiment aplica processos especials de risc o per allargar la vida útil de les preparacions. Per exemple: elaboració de conserves, cuinats envasats al buit o en atmosfera modificada, fumats, cocció a baixa temperatura, ús d'additius, fermentació artesanal i preparacions que requereixin una dosificació controlada.

(3) *També els establiments que serveixen a col·lectivitats, però que no són elaboradors.*

A continuació es fa una breu descripció de cada un dels **paràmetres de classificació del risc**:

— **Capacitat de menjars elaborats per dia:**

Per tipificar l'establiment s'han de prendre com a referència els menjars que poden elaborar per dia quan l'establiment té més afluència.

No s'inclouen en el còmput el servei de begudes o aliments envasats que no requereixen fred ni altra manipulació que l'obertura dels envasos.

— **Tipus de menjar**

Es diferencien els següents tipus d'elaboracions de més risc:

- Menjars amb ingredients de risc: aliments d'origen animal de consum en cru o insuficientment cuinats, siguin matèries primeres fresques o descongelades (p. ex.: sushi, *carpaccio*, tàrtar, *ceviche*, aladroc envinagrats...).

(1) L'establiment ofereix almenys dues elaboracions amb aquests ingredients.

- Menjars elaborats amb processos especials de risc o per allargar-ne la vida útil.

(2) Per exemple: elaboració a l'establiment de conserves, cuina al buit, envasat al buit, atmosfera modificada, fumats, cocció a baixa temperatura, fermentacions casolanes, ús d'additius que requereixen dosificació controlada i altres processos similars.

— **Col·lectivitat de risc**

De més de 40 comensals

Són establiments tipus A, cas 1. Són establiments que elaboren i serveixen a col·lectius de risc amb almenys 40 comensals per servei. Inclouen:

- Establiments que serveixen a població major o amb patologies o que tenen un estat immunitari deficient (hospitals, residències de majors, centres de dia, residències de persones assistides).
- Escoles, centres d'educació infantil i primària, centres d'esplai, centres d'acollida de menors, colònies, etc.

Fins a 40 comensals:

Són establiments amb les activitats descrites al punt anterior, però són de tipus C. Tenen un SGSA amb menor càrrega administrativa però igualment s'ha de valorar si s'ha fet un anàlisi de perills adaptat, s'han validat les mesures de control per als paràmetres determinants en seguretat alimentària, si han establert un sistema de vigilància eficaç i a més si el responsable del SGSA verifica convenientment el sistema en conjunt. Els és d'aplicació la pregunta 45 del bloc III.

— Col·lectivitats (no de risc) i institucions

- S'hi inclouen els que elaboren per a menjadors d'hotels o allotjaments turístics, residències d'estudiants, menjadors de centres de feina o d'institucions socials, amb capacitat per a més de 40 menjars per servei.
- Aquest grup el diferenciam del que correspon a col·lectivitats de risc.

— Esdeveniments de més de 40 comensals

S'hi inclouen els establiments que elaboren aliments per a banquets o celebracions eventuais per a més de 40 comensals.

III. ESTRUCTURA DEL MANUAL I PARTS QUE SÓN D'APLICACIÓ SEGONS EL TIPUS D'ESTABLIMENT

En aquest manual, la relació de requisits que cal complir es presenta de la mateixa manera que al qüestionari de control oficial.

Blocs

Aquests requisits es distribueixen en els blocs següents:

Bloc 0: col·laboració / registre i responsabilitats / comercialització en línia / elaboració en habitatge privat

S'estableixen els requisits relatius a la responsabilitat de col·laboració amb l'autoritat de control.

Inclou els requisits necessaris perquè les empreses alimentàries estiguin correctament inscrites en el registre sanitari d'acord amb l'activitat que duen a terme i les seves responsabilitats.

També s'estableixen els requisits generals de la informació proporcionada en la web si es fa comercialització en línia.

A més, es disposen les limitacions en el cas que l'elaboració es dugui a terme a un habitatge privat.

Bloc 1: infraestructura

En aquest bloc s'inclouen els requisits que han de complir les construccions, les instal·lacions i l'equipament de l'establiment, de manera que s'hi pugui dur a terme una activitat segura.

Bloc 2: processos

Aquest bloc inclou els requisits de formació i d'higiene en l'activitat de l'establiment per evitar riscos alimentaris.

Bloc 3: sistema de gestió de seguretat alimentària (SGSA)

Aquest bloc estableix els requisits del sistema de gestió de seguretat alimentària (SGSA) que s'ha d'aplicar a l'establiment per vetlar que els riscos alimentaris estan sota control.

L'SGSA de l'establiment -ha d'aportar a bastament confiança al control oficial que s'han aplicat les mesures necessàries en funció de les dimensions, els processos que s'hi duen a terme i la població destinatària.

Al manual hi ha una redacció per als establiments tipus A i B, més exigent, i una redacció per als establiments tipus C i D, més flexible. A cada un es detalla quin ítem és d'aplicació a cada tipus d'establiment.

Bloc 4: tabac

Aquest bloc és comú per a tots els tipus d'establiment.

Ítems

Cada un d'aquests blocs els requisits estan recollits a una sèrie d'**ítems** numerats.

A cada un d'aquests ítems, el primer de tot s'indica per a quin tipus d'establiment s'han de respondre.

Aquests ítems reflecteixen una síntesi dels requisits que són d'aplicació als establiments del sector d'elaboració i servei de menjars.

Aquests ítems inclouen els apartats següents:

- Requisits: on es fa una síntesi dels aspectes que són d'obligat compliment.
- Cal tenir en compte: s'hi mencionen observacions que cal considerar per complir aquests requisits o aspectes de flexibilitat. Pot no estar present a tots els ítems.
- Normativa: s'hi relacionen els preceptes normatius per a cada un d'aquests requisits. També s'afegeixen documents interpretatius de referència sobre aquesta normativa. Al final d'aquest manual hi ha la llista de normativa citada a cada un dels ítems, amb un enllaç per consultar-los.

IV. CONTINGUT

A continuació es presenten els ítems d'aplicació als establiments d'elaboració i servei de menjars.

BLOC 0. COL·LABORACIÓ, REGISTRE I RESPONSABILITATS, COMERCIALITZACIÓ EN LÍNIA I ELABORACIÓ EN HABITATGE PRIVAT

0.0. Es col·labora amb les actuacions de control oficial

S'ha de valorar per als tipus A/B/C/D

Requisits

Els treballadors i responsable de l'empresa col·laboren i assisteixen les autoritats de control en l'exercici de les seves funcions, en aspectes com:

- El subministrament de tota classe d'informació sobre instal·lacions, productes o serveis.
- L'accés a la documentació relativa a la seva documentació comercial.
- Facilitar còpia de la documentació si es requereix.
- L'accés a qualsevol instal·lació, mitjans de transport, locals i tot indret en què es desenvolupi la seva activitat.
- Accés als sistemes informatitzats dels sistemes d'informació de l'empresa.
- Accés als productes amb què operen.
- Permetre la presa de mostres.
- Altres facilitats per al control que demani la inspecció.

En cap moment no se sotmeten els agents de control a resistència, coacció, amenaça, represàlia, desacatament o qualsevol forma de pressió en l'exercici de les seves funcions.

Normativa

- Reglament (CE) 852/2004, article 6
- Reglament (UE) 2017/625, article 15
- Reial decret 1945/1983, article 14
- Llei 5/2003, article 57
- Llei 16/2010, article 56

0.1. Dades inscrites en el registre o autorització de l'empresa

S'ha de valorar per als tipus A/B/C/D

Requisits

Les **dades** comunicades per inscriure l'establiment en el Registre Sanitari són correctes.

La **raó social** correspon a la persona física o jurídica titular o propietària de l'establiment, que és la responsable dels processos alimentaris.

En el cas de la restauració social, com centres escolars, hospitals, residències, etc., on més d'una empresa pot intervenir en els processos alimentaris, la raó social correspon al propietari o titular de les instal·lacions.

Si hi ha altres **empreses vinculades** a l'establiment que comparteixen responsabilitats en els processos alimentaris, aquesta vinculació figura per escrit en un contracte o acord de prestació de serveis, especificant clarament les responsabilitats que pertocuen a cadascuna. Aquestes altres empreses també disposen de la inscripció corresponent en el Registre Sanitari.

Cal tenir en compte

En el cas dels establiments de restauració social (com hospitals, residències, menjadors escolars...) on poden participar diverses empreses responsables que compten amb diferents tipus de professionals (manipuladors d'aliments, prescriptors mèdics o nutricionistes, personal del servei de menjar, personal de neteja, etc.), cada una d'aquestes ha d'identificar-los i delimitar-ne clarament les responsabilitats en l'acord de prestació de serveis o organigrama.

El tràmit telemàtic d'inscripció o actualització de dades es pot fer a través de l'enllaç següent: <https://www.caib.es/sites/seguretatalimentaria/ca/autorizaciones>

Normativa

- Decret 99/2012, article 2, punt 1, apartat a), i article 2, punt 3.
- Reial decret 191/2011, article 2.
- Reglament (UE) 852/2004, article 6.
- AESAN, 2021: *Guía para el registro sanitario de las empresas y establecimientos alimentarios*.
- Reial decret 1021/2022, article 3

0.2. Activitats de la inscripció o autorització

S'ha de valorar per als tipus A/B/C/D

Requisits

Les activitats que consten en la inscripció del Registre Sanitari han de coincidir amb les que du a terme l'establiment.

Cal tenir en compte

Podeu fer la comunicació prèvia de la vostra activitat o l'actualització de dades de manera telemàtica a l'enllaç següent:

<https://www.caib.es/sites/seguretatalimentaria/ca/autorizaciones>

La major part dels establiments d'elaboració i servei de menjars són de comerç a la menuda i només els pertoca estar inscrites en el **Registre Sanitari autonòmic**. Es consideren establiments detallistes.

Així i tot, els establiments de menjars poden subministrar-ne a altres establiments detallistes de diferent titularitat si el subministrament és marginal, localitzat i restringit, complint que:

- Aquesta activitat es limita com a màxim al 25 % de la producció anual o amb una comercialització total (venda al consumidor i a altres detallistes) de com a màxim 500 kg setmanals.
- No supera l'àmbit geogràfic de municipi i limítrofes.
- No subministra productes a establiments inscrits en el Registre General Sanitari d'Empreses Alimentàries i Aliments.
- Presenta una **declaració responsable** a la Secció d'Autoritzacions, segons el model establert, en la que manifesta que compleix els requisits anteriors i compta amb registres o documentació amb les dades relatives als subministraments que faci, amb les dades següents:
 - establiments destinataris
 - les quantitats d'aliments
 - dates de subministrament

Per a tots aquests, trobareu el tràmit d'inscripció a l'apartat «Restaurants, cafeteries, bars i similars».

A les empreses, però, que elaboren al mateix establiment o en un establiment d'una altra titularitat menjars destinats per a col·lectivitats o esdeveniments,

encara que també són al detall, els correspon la inscripció en el **Registre Sanitari nacional** (RGSEAA). Són els que tenen la denominació popular de *càtering*.

Per a aquests altres, trobareu el tràmit d'inscripció a l'apartat «Majoristes de productes d'origen no animal».

En aquest cas, heu de conèixer l'activitat específica que desenvolupen. En diferenciam les següents:

- A les empreses que elaboren al seu propi establiment i que després serveixen a l'establiment de què disposi la col·lectivitat o on es desenvolupi l'esdeveniment, els correspon la inscripció en la clau 26, categoria 1, activitat 02: «fabricació, elaboració o transformació de menjars preparats per a col·lectivitats».
- A les que elaboren per a un mitjà de transport, els correspon la inscripció en la clau 26, categoria 1, activitat 01: «fabricació, elaboració o transformació de menjars preparats per subministrar a mitjans de transport».
- A les empreses que aporten logística (personal, matèries primeres, etc.) per elaborar i servir menjars a les dependències de la col·lectivitat amb caràcter permanent o eventual i es fa responsable de l'activitat alimentària (no és el cas de les persones físiques contractades a títol individual —cuiners o xefs a domicili—), els pertoca la inscripció en la clau 26, categoria 6, activitat 27: «empresa de restauració sense instal·lacions pròpies d'elaboració». Si aquesta empresa necessita una instal·lació pròpia per emmagatzemar material auxiliar i matèries primeres per desenvolupar la seva activitat, també li pertoca la inscripció en la clau 26, categoria 4, activitat 31: «emmagatzematge de material auxiliar i matèries primeres per a empresa de restauració sense instal·lacions pròpies».
- Finalment, també s'inscriuen en l'RGSEAA les indústries del sector de menjars preparats que tenen com a destinataris majoritaris dels menjars preparats que comercialitzen a altres empreses alimentàries. A aquestes els correspon la inscripció en la clau 26, categories d'1 a 4, segons el cas, i activitat 01.

Normativa

- Reial decret 191/2011, article 2.
- Reglament (UE) 852/2004, article 6.
- AESAN, 2021: *Guía para el registro sanitario de las empresas y establecimientos alimentarios*.

- Reial decret 1021/2022, article 3
- Decret 99/2012, article 2

0.3. Es comercialitza en línia

S'ha de valorar per als tipus A/B/C/D

Requisits

Si s'ofereix venda a distància per mitjans electrònics, es proporciona la informació següent abans del moment de la compra:

- Denominació comercial o social de l'empresa.
- Domicili social o un domicili industrial a Espanya.
- Adreça de correu electrònic, formulari de contacte, telèfon o fax.
- Dades d'inscripció registral.
- Dades d'inscripció sanitària.
- Número d'identificació fiscal.
- Preu de producte o servei, amb el detall de si inclou impostos i despeses d'enviament.
- Codis de conducta als quals s'hagi adherit.
- Informació amb redacció destacada relativa als ingredients susceptibles de causar al·lèrgies o intoleràncies alimentàries per a cada preparació.

Cal tenir en compte

Per a més seguretat en el consum del menjar que comercialitzau en línia, podeu oferir informació sobre condicions especials de conservació i ús si l'aliment no es consumeix just després d'entregar-lo. Poden ser dels tipus següents:

- El temps màxim entre l'entrega i la refrigeració.
- La temperatura de conservació.
- El temps màxim de conservació.
- La temperatura per a l'escalfament abans de consumir.
- Altres que puguin ser necessàries per a un consum segur.

Normativa

- Llei 34/2002, article 10
- Reial decret 126/2015, article 9
- Reglament 1169/2011, article 44

0.4. ELABORACIÓ EN HABITATGES PRIVATS. S'hi apliquen els requisits i limitacions d'aplicació

Requisits

S'ha presentat una **declaració responsable** al Servei de Seguretat Alimentària segons la qual es compleixen els requisits legals per dur a terme l'activitat, definint l'horari de treball, productes elaborats, plànol de l'habitatge diferenciant on es du a terme l'activitat, el compromís de sotmetre's als controls oficials i de mantenir els registres de les quantitats produïdes.

A més, es compleixen les condicions següents:

- Només es poden elaborar menjars amb **tractament tèrmic** suficient.
- Les elaboracions es destinen només al consumidor final mitjançant **repartiment** a domicili o en **mercats** no permanents del mateix municipi o municipis limítrofs. Així no poden tenir com a destinataris col·lectivitats, esdeveniments o altres detallistes.
- Així, **no es consumeixen ni se subministren** a l'habitatge on s'elaboren.
- **No es congela** cap matèria primera o producte elaborat. Només es mantenen a congelació les matèries primeres que s'han adquirit ja congelades
- Si no es disposa de **dependències separades**:
 - Es fa una **separació** temporal, o si és necessari física, de les àrees dedicades a les **operacions** i als **productes** de l'activitat detallista i els que es destinen al consum domèstic privat.
 - Els **productes** i matèries primeres destinades a la venda estan **identificats i separats** dels que es destinen a ús privat.
- Durant l'elaboració d'aliments destinats a la venda **no hi accedeixen persones** que no formen part de l'activitat.
- Els **animals** domèstics en cap cas no accedeixen a les zones destinades a l'elaboració d'aliments.

- La **quantitat** d'aliments preparats és sempre proporcional a la mida de les instal·lacions per a una producció higiènica i en cap moment no supera els 100 kg setmanals.
- Els aliments es presenten i **s'etiqueten** d'acord amb la normativa d'aplicació per la informació al consumidor i du la **mentió** «Elaborat a habitatge particular» i la data d'elaboració.

Normativa

— Reial decret 1021/2022, article 13

BLOC 1. INFRAESTRUCTURA

1. LOCALS. Disposició, disseny, construcció, emplaçament i grandària

S'ha de valorar en els tipus A/B/C/D

Requisits

La disposició, el disseny, la construcció, l'emplaçament i les dimensions dels locals destinats als productes alimentaris són adequades per a l'activitat que s'hi du a terme i garanteixen la protecció dels aliments contra la contaminació i facilitar les bones pràctiques. D'aquesta manera:

- Permeten el **manteniment** correcte i la **neteja**.
- **Eviten** l'acumulació de **brutor**, el contacte amb materials **tòxics**, el dipòsit de partícules als productes alimentaris i la formació de **floridures** a les superfícies.
- Faciliten el control de **plagues**.
- Asseguren un **espai de feina suficient** per fer-hi les operacions de forma higiènica.

Cal tenir en compte

Les dimensions dels locals han d'estar adaptades al volum de feina, ja que, en cas contrari, es poden compartir espais per a tasques incompatibles, de manera que es poden provocar contaminacions encreuades.

Als locals amb espais de feina petits es pot evitar la contaminació encreuada realitzant les diferents operacions en moments diferents. Entre aquests ha de fer-se una neteja i desinfecció efectiva de les superfícies de feina i és necessari també usar estris específics per a cada procés.

Una bona il·luminació és necessària per comprovar el bon estat de manteniment i de neteja de les instal·lacions.

Tenir l'establiment ordenat suposa que és més fàcil de netejar i s'eviten refugis per les plagues.

Normativa

- Reglament (CE) 852/2004, annex II, capítol I, punt 1 i 2, apartats *a)*, *b)* i *c)*, i capítol II, punt 1, apartat *f)*

2. TRESPOLS, PARETS I SOSTRES. Estan en bon estat, nets i sense humitats

S'ha de valorar en els tipus A/B/C/D

Requisits

Els trespols, parets i sostres no presenten humitats, aigua per condensació.

Les superfícies de **sòls** i **parets** es mantenen en bon estat i són fàcils de netejar i, si cal, de desinfectar. Són de materials impermeables, no absorbents, rentables i no tòxics, excepte en el cas que l'operador pugui convèncer l'autoritat competent de la idoneïtat d'altres materials utilitzats.

Si escau, els sòls permeten un desguàs suficient, i la superfície de les parets és llisa fins a l'altura que pugui preveure's que s'embrutin per les operacions que es fan a prop.

El **trespol** es manté lliure d'objectes per tal de facilitar-ne la neteja i qualsevol àrea està lliure de fems, cartonatges i embalatges buits.

Els **sostres** (o si no hi ha sostres, la superfície interior de la teulada), falsos sostres i altres instal·lacions suspeses estan construïts i treballats de manera que impedeixen l'acumulació de brutícia i redueixen la condensació, la formació de floridura no desitjable i el despreniment de partícules.

Els falsos sostres són de fàcil accés per facilitar-ne el manteniment correcte i estan prevists en el pla de control de plagues.

La **il·luminació** dels locals és suficient. Els dispositius d'il·luminació estan ben protegits (p. ex., làmines antiruptura) per tal d'evitar la contaminació dels aliments en cas que es rompin, i són de fàcil accés per tal de netejar-los.

Cal tenir en compte

Es recomana evitar angles rectes entre sòl i paret, especialment a les cambres de refrigeració i congelació.

Normativa

— Reglament (CE) 852/2004, annex II, capítol II, punt 1, apartats *a)*, *b)*, *c)* i *f)*

3. OBERTURES. Les finestres, portes, buits i embornals són de fàcil neteja.

S'ha de valorar en els tipus A/B/C/D

Requisits

Les **finestres** i altres **buits** practicables estan construïts de manera que impedeixin l'acumulació de brutícia i, si són necessàries, les pantalles contra insectes es desmunten amb facilitat per netejar-les.

Les superfícies de les **portes** són llises i no absorbents, llevat que es pugui convèncer l'autoritat competent que altres materials emprats són idonis.

Cal tenir en compte

S'ha de considerar l'ús de sistemes d'obertura i tancament de portes automàtics per evitar la contaminació per contacte.

Normativa

— Reglament (CE) 852/2004, annex II, capítol II, punt 1, apartats d) i c)

4. PROTECCIÓ CONTRA L'ENTRADA DE PLAGUES, ANIMALS O ALTRES FONTS DE CONTAMINACIÓ

S'ha de valorar en els tipus A/B/C/D

Requisits

Les **finestres** o **portes** per on pot produir-se entrada de contaminació o plagues romanen tancades.

Si hi ha finestres a prop de les zones de manipulació, aquestes estan protegides del trencament mitjançant una làmina antiruptura.

Les portes que donen accés a l'exterior es mantenen obertes el mínim temps possible.

Hi ha els elements de protecció necessaris: teles mosquiteres a finestres, rivets de segellament als baixos de les portes, reixetes als embornals, etc.

No entren **animals domèstics** als llocs on es preparen, manipulen o emmagatzemen aliments, i qualssevol zones d'ús exclusiu del personal que el propietari de l'establiment ho prohibeixi.

En tot cas s'ha de permetre l'accés als menjadors, terrasses i barres als cans d'assistència i els de les forces i cossos de Seguretat de l'Estat, en compliment de les seves funcions i sota supervisió del seu responsable.

Si s'accepta l'entrada d'animals domèstics, si les ordenances municipals ho permeten i si no hi ha aliments exposats que es puguin contaminar, poden estar a les dependències on se serveixen aliments.

Si no s'accepten, es presenta un cartell visible a l'entrada de l'establiment on s'informa que està prohibit l'accés d'animals de companyia.

Si es permet l'entrada d'animals domèstics, s'informa els tenedors dels animals sobre els requisits d'accés.

Els animals que hi accedeixin:

- Han d'estar subjectes i presentar un comportament adequat,
- Han d'estar nets, sense signes de malaltia, paràsits o ferides obertes.
- No poden entrar en contacte amb cap utensili, equip del local, el personal de l'establiment i superfícies en contacte o a on serveixen aliments. Si accidentalment això succeeix, es netegen i desinfecten adequadament.
- Si se'ls dona a menar o beure, es fa amb estris d'ús exclusiu.
- Els útils per netejar excrecions o vòmits dels animals és d'ús exclusiu.

Si l'establiment compta amb **cans o moixos propis** destinats a interactuar amb la clientela, no han de ser-hi presents o han de ser a una zona separada físicament d'on es preparen, manipulen, emmagatzemen o se serveixen els aliments, i altres dependències on el propietari de l'establiment determini.

Cal tenir en compte

Si col·locau un exterminador elèctric d'insectes (*insectocutor*) a prop d'una obertura a l'exterior, afavoriu que els insectes entrin al vostre establiment.

Si el col·locau massa a prop d'on hi ha els aliments, les restes d'insectes poden acabar a sobre!

S'ha de considerar l'ús de sistemes d'obertura i tancament automàtics de portes per mantenir-les tancades el màxim temps possible i així evitar l'entrada de plagues o contaminacions.

Normativa

- Reglament (CE) 852/2004, annex II, capítol I, punt 2, apartat c); capítol II, punt 1, apartats d), i capítol IX, punts 3 i 4
- Reial decret 1021/2022, article 14 i 15

5. ESTRIS, INSTAL·LACIONS I EQUIPS (capacitat, materials, disseny, manteniment i ubicació). No posen en risc la seguretat dels productes

S'ha de valorar per als tipus A/B/C/D

Requisits

Els estris, instal·lacions i equips destinats a entrar en contacte amb els aliments estan construïts amb **materials** llisos, rentables, resistents a la corrosió i no tòxics, i són fàcils de netejar i desinfectar. S'han de presentar amb bon estat de **manteniment**.

Les superfícies de manipulació d'aliments són suficients i es compta amb l'equipament necessari per a l'activitat.

Si és necessari, els equips estan proveïts de **dispositius de control** en bon estat de funcionament per al control adequat dels paràmetres crítics en els processos d'elaboració (temperatura, temps, pH, pressió...) o de manteniment dels aliments a les temperatures requerides (en calent o fred).

El parament destinat al contacte amb aliments (materials per envasar i emmagatzemar, vaixel·la, tassons, coberteria, estris de cuina...) són **aptes** per a aquest ús.

No es reutilitzen recipients d'un sol ús.

Els **recipients** que es posen a disposició dels clients per emportar-se'n els **sobrants** dels menjars que no han consumit són aptes (opció no admeses per les modalitats de servei lliure o altres amb disponibilitat de menjar no limitat) També els que s'empren per al menjar per **emportar-se a repartir** a domicili.

L'etiquetatge o la documentació comercial conté la següent informació mínima, fàcilment llegible i en una de les llengües oficials de la CAIB:

- La indicació «Per a contacte amb aliments» o el símbol de la copa i la forqueta. Si són objectes l'ús alimentari dels quals és evident (p. ex., una cullera) no és necessària aquesta menció o símbol.
- Si són necessàries, compten amb instruccions per a un ús segur.



- El nom i el domicili de l'empresa fabricant o del venedor a la CAIB.
- El número de lot del producte.

Si n'hi ha, el proveïdor ha de facilitar la declaració de conformitat dels recipients i estris de **ceràmica** que avala que són aptes per a l'ús alimentari.

Si es fan servir **piles de fusta** per especiejar carn, són de fustes tractades i resistents, i es troben en perfecte estat de manteniment i neteja.

Cal tenir en compte

Si utilitzau microones per encalentir aliments, és preferible fer servir recipients de vidre aptes i adequats a aquest ús. És preferible evitar recipients de materials plàstics per a aquest fi.

Si els paràmetres de funcionament dels vostres equips han d'estar sota control, podeu assegurar-vos més bé que funcionen correctament si compten amb sistemes d'alarma i registre.

En el cas d'un centre educatiu que ofereixi la possibilitat que els menjars principals dels alumnes els elaborin les famílies, aquests es reben en **carmanyoles** en condicions adequades de manteniment, neteja i identificació (del destinatari), i es mantenen en condicions adequades fins al moment del consum.

Normativa

- Reglament (CE) 852/2004, annex II, capítol I, punt 2, apartat d); capítol II, punt 1, apartat f); capítol V, punt 1, apartats b), c) i d), i punt 2
- Reglament (CE) 1935/2004, articles 3 i 15
- Reial decret 1086/2020, article 5 bis, apartat c)
- Reial decret 1021/2022, article 18

6. NETEJA. Els locals i els equipaments estan en bon estat de neteja

S'ha de valorar per als tipus A/B/C/D

Requisits

Els locals i equipament, en especial les **superfícies** que estiguin en contacte amb els aliments, són bons de netejar, i si cal desinfectar, accions que es fan amb la freqüència necessària.

Es manté la neteja i l'ordre.

Es **desmunten** els equips que ho han de menester per netejar-los i desinfectar-los correctament (p. ex., màquines llescadors o picadors), amb esment especial als racons de difícil accés i als llocs de poc ús.

Els estris amb què es fa un ús continuat es netegen i desinfecten les vegades que calgui mentre es fan servir i al final de cada jornada, per així evitar proliferacions bacterianes (ganivets, picadors, llescadors, superfícies de tall...).

Durant el circuit de rentada s'evita la contaminació encreuada entre utensilis bruts i nets mitjançant el **flux «cap endavant»** del procés, de les operacions brutes a les més netes.

Les **instal·lacions** destinades a **rentar els productes alimentaris** (per exemple, piques) es mantenen netes i, si cal, desinfectades. A més, estan proveïdes de subministrament suficient d'aigua potable.

Es disposa d'**instal·lacions** adequades per **netejar**, desinfectar i emmagatzemar l'equip i els **utensilis** de treball. Estan construïdes amb materials resistents a la corrosió, són fàcils de netejar i tenen un subministrament suficient d'aigua calenta i freda.

Cal tenir en compte

Es recomana desmuntar i netejar els equips de llescat, tall o triturat, assegurant que no quedin zones de difícil accés sense netejar, almenys cada quatre hores durant l'ús.

Normativa

— Reglament (CE) 852/2004, annex II, capítol I, II, i V

7. RENTAVAIXELLA. Les vaixelles i els contenidors es netegen i es desinfecten per mitjans mecànics

S'ha de valorar per als tipus A/B/C/D

Requisits

Per desinfectar correctament contenidors de distribució de menjars preparats, tassons, vaixelles i coberts es fa servir un rentavaixel·la o tren de rentada, o qualsevol sistema mecànic amb un sistema que asseguri la correcta neteja o desinfecció.

La capacitat d'aquest equip és suficient perquè hi hagi disponibilitat de vaixel·la, cristalleria, coberteria i contenidors d'aliments per a cada servei.

Cal tenir en compte

Es recomana que el rentavaixel·la sigui de tipus industrial per assolir els 80 °C. Si es vol optar per un d'ús domèstic, s'ha de comprovar que assoleix aquesta temperatura en les especificacions tècniques.

Normativa

- Reglament (CE) 852/2004, annex II, capítol V, punt 1
- Reial decret 1086/2020, article 30

8. ESTRIS DE NETEJA I PRODUCTES QUÍMICS. Es mantenen de manera que no es puguin contaminar els aliments

S'ha de valorar per als tipus A/B/C/D

Requisits

Els **productes de neteja i desinfecció** no s'emmagatzemen on es manipulen els aliments. S'emmagatzemen **separats** dels aliments, ben tancats als envasos i amb l'etiqueta original.

En cas que s'hagin traspasat a altres envasos, aquests són estancs, i no poden donar confusions respecte del que contenen, estan ben identificats i se'n conserva l'etiqueta original, especialment en les substàncies perilloses.

Els **estris de neteja** també s'emmagatzemen **en un lloc separat** dels aliments en un armari o espai exclusiu per a aquest ús. Per evitar contaminacions encreuades estan a bastament **diferenciats**, de manera que se'n pot fer un ús diferenciat específic d'acord amb l'àrea on es fan servir.

Si escau, es disposa d'estris de neteja **exclusius** per a la zona de preparació d'aliments sense al·lèrgens.

Els estris de neteja també estan en bon estat de **neteja i manteniment**. Es netegen i desinfecten regularment i es renoven quan cal.

També es disposa d'estris de neteja **exclusius** si es permet l'entrada de cans o si es tenen **cans o moixos** propis, per a la neteja de les seves excrecions o vòmits.

Cal tenir en compte

Usau estris de neteja diferents per a les zones brutes (patís, exteriors, banys...) i per a les zones netes (on es manipulen, emmagatzemen o se serveixen aliments...), i així evitareu contaminacions encreuades.

Assegura-vos de deixar ben netes les graneres i els pals de fregar després de fer-los servir i desau-los de manera que puguin eixugar-se.

Les baietes de neteja són una font de contaminació. Una manera de desinfectar-les és introduir-les, una vegada netes, en un recipient amb aigua dins el microones, a la màxima potència, almenys dos minuts

Normativa

- Reglament (CE) 852/2004, annex II, capítol I, punt 10
- Reial decret 1021/2022, article 14

9. AIGUA DE CONSUM HUMÀ

S'ha de valorar per als tipus A/B/C/D

Requisits

L'aigua pot ser una font de contaminació, sigui directament en usar-la com a ingredient, sigui indirectament en usar-la durant la neteja de mans, aliments,

instal·lacions, utensilis i equips, per la qual cosa cal garantir un subministrament d'aigua **potable**.

Aquesta és **calenta** a tots els llocs necessaris.

Si hi ha alguna instal·lació d'aigua **no potable** per a altres usos (extinció d'incendis, producció de vapor, refrigerant d'equips...) aquesta ha d'estar degudament **senyalitzada** per tal d'evitar l'ús incorrecte.

Si l'establiment serveix **aigua filtrada per beure**:

- L'equip de tractament d'aigua és conforme a la norma UNE 149101 o una altra norma o estàndard anàleg que garanteixi un nivell de protecció de la salut almenys equivalent. Aquests aparells no alteren l'aptitud per al consum i eviten el desenvolupament de microorganismes.

Es compta amb una declaració responsable del fabricant segons la qual es compleixen aquests requisits.

A més, es manté d'acord amb les instruccions del fabricant.

- A més, és un equip amb remineralització per poder complir els paràmetres de pH i l'índex de Langelier de l'aigua per a consum humà.
- Si és el cas, es té en compte que si el punt de connexió amb l'equip es proveeix d'un dipòsit de la xarxa interna, aquest està ben mantingut i controlat. Es neteja i desinfecta almenys una vegada a l'any.
- Si l'aigua es filtra al mateix establiment, es consumeix de manera immediata; en cas contrari, es refrigera i es consumeix en un màxim de 48 hores.
- Els envasos utilitzats no es presenten tancats hermèticament, ni precintats. S'han de poder netejar i higienitzar de manera mecànica, per això cal que són de boca ampla.

Si la xarxa interna d'abastiment compta amb **dipòsits** propis, aquests compleixen aquestes condicions:

- Estar construïts amb materials que no contaminin l'aigua.
- Se situa per sobre del nivell del clavegueram, sempre que sigui possible.
- No hi ha canonades de sanejament interior per damunt o a un radi de 2 m de distància.
- Estar sempre tapats.
- Si són exteriors, estan protegits i aïllats tèrmicament.

- Té un desguàs que permeti buidar-los totalment, netejar-los i desinfectar-los.
- Està protegit i senyalitzat de forma visible per identificar-lo com a punt d'emmagatzematge d'aigua potable.
- Té un bon estat de manteniment. Es vigila regularment l'estructura del dipòsit, elements de tancament, vàlvules, canonades i instal·lació en general.
- Es neteja el dipòsit periòdicament per personal capacitat per dur a terme tractaments amb productes autoritzats de tipus 5 amb funció de desincrustació i desinfecció amb una esbandida amb aigua.

Les empreses que s'abasteixin d'aigua potable per **cisternes** es proveeixen d'empreses amb registre sanitari per a aquesta activitat.

El **gel** que hagi d'estar en contacte amb els productes alimentaris o que pugui contaminar-los es fa amb aigua potable. S'elabora, manipula i emmagatzema en condicions que el protegeixin de qualsevol contaminació.

Si s'empra **vapor** en contacte directe amb els productes alimentaris, aquest no conté cap substància que comporti perill per a la salut o que pugui contaminar el producte.

Si s'aplica un tractament tèrmic a productes alimentaris que estiguin en **recipients hermèticament tancats**, cal vetlar perquè l'aigua que es fa servir per refredar-los després del tractament tèrmic no sigui una font de contaminació.

Cal tenir en compte

L'aigua que incorporau com a ingredient no és menys important que la resta d'ingredients. Usau aigua embotellada si és necessari.

Si usau aigua no potable per netejar la cuina, en comptes de netejar contamineu.

Si serviu aigua filtrada per beure, les mencions que tengui l'envàs no poden induir els consumidors a error respecte de la naturalesa i l'origen de l'aigua. Si es fa alguna menció voluntària, almenys s'ha de fer una denominació descriptiva del producte, com per exemple «aigua de consum humà filtrada».

Normativa

- Reglament (CE) 852/2004, annex II, capítol I, punt 4; capítol II, punt 2 i 3, i capítol VII

- Reial decret 3/2023, articles 40 i 46
- Decret 53/2012

10. VENTILACIÓ. Els locals disposen de ventilació mecànica o natural adequada per renovar l'aire, amb fàcil accés als filtres i altres zones que requereixen neteja

S'ha de valorar per als tipus A/B/C/D

Requisits

Els locals estan a bastament **ventilats** per sistemes naturals o mecànics.

Sempre que sigui necessari, es compta amb sistema de ventilació i extractors. Aquests sistemes tenen un accés fàcil als **filtres** i altres parts que s'hagin de netejar o substituir.

La ventilació no és una font de contaminació, per aquest motiu s'eviten els **fluxos d'aire** de les zones contaminades a les netes.

A més, s'eviten les **condensacions**, per exemple:

- Minimitzant els vapors generats per la rentada automàtica d'utensilis per mitjà d'una ventilació òptima d'aquesta zona.
- Dotant de ventilació forçada i filtres les instal·lacions de cocció on es generen vapors de greix o d'aigua.

Cal tenir en compte

S'ha de considerar l'ús de sistemes d'obertura i tancament automàtics de portes per mantenir-les tancades el màxim temps possible, i així evitar el flux d'aire de zones contaminades.

Normativa

- Reglament (CE) 852/2004, annex II, capítol I, punt 2, apartat *b*) i punts 5 i 6; i capítol IX, punt 3

11. FLUX DEL PROCÉS. Hi ha separació entre productes i zones per evitar contaminacions encreuades

S'ha de valorar per als tipus A/B/C/D

Requisits

Amb la finalitat d'**evitar la contaminació encreuada** de riscos químics (contaminants), físics (objectes estranys), biològics (microorganismes) o de composició (al·lèrgens i substàncies que provoquen intoleràncies), s'han de complir els preceptes següents:

- El principi de «**marxa cap endavant**». Aquest fa referència a una seqüència lògica i raonada de les operacions del treball a l'establiment des del punt de vista higiènic, i que va des de la recepció de les matèries primeres fins a l'emmagatzemament, el processat i finalment el servei de menjars. També cal seguir aquest principi durant els processos de neteja.
- Els locals i les instal·lacions tenen unes **dimensions** proporcionades al volum de producció, no sols durant l'activitat ordinària sinó també en les ocasions de més demanda.
- La **distribució** dels locals assegura la separació efectiva de zones contaminades o brutes de les zones netes (exemples: zona d'obertura d'embalatges separada de les zones de manipulació, zona específica per a la manipulació de productes d'origen animal crus, zona de desinfecció de fruites i verdures separada de la zona d'elaboració d'amanides, etc.).

Cal tenir en compte

Als locals amb espais de feina petits es pot evitar la contaminació encreuada fent les diferents operacions en moments diferents. Entre un i altre s'han de netejar i desinfectar efectivament les superfícies de feina i és necessari també emprar estris específics per a cada procés.

Normativa

- Reglament (CE) 852/2004, annex II, capítol I, punt 2, i capítol IX, punt 3

12. LAVABOS I VESTIDORS. Es disposa de lavabos i vestidors adequats a les necessitats del personal de l'establiment

S'ha de valorar per als tipus A/B/C/D

Requisits

Es disposa d'instal·lacions o d'un **lloc** on el personal pot canviar-se i deixar la **roba i els estris personals** durant la jornada de feina. Hi ha una correcta separació entre la roba i estris d'ús personal, la roba de treball neta i la roba de treball utilitzada.

Si es compta amb **vestidors**, estan nets i ordenats. Aquestes dependències no poden utilitzar-se com a menjador ni com a sala de fumadors.

Els **inodors** no comuniquen directament amb les zones de manipulació d'aliments. Disposen de **lavabos** adequats per netejar-se correctament les mans, amb aigua calenta i freda, proveïts de sabó i tovalloles d'un sol ús.

Cal tenir en compte

Alguns establiments poden no disposar de vestidors, però en tot cas hi ha d'haver un espai destinat a canviar-se de roba i desar els efectes personals.

Normativa

- Reglament (CE) 852/2004, annex II, capítol I punt 3, 4 i 9, capítol IX, punt 3

13. RENTAMANS. Es disposa d'un nombre suficient de rentamans d'accionament no manual situats en un lloc convenient i una adequada dotació

S'ha de valorar per als tipus A/B/C/D

Requisits

Com que són la principal eina de treball, les mans poden convertir-se fàcilment en un transmissor de contaminacions, per la qual cosa han d'estar netes en tot moment.

Hi ha un nombre suficient de rentamans a les ubicacions on són necessaris. Disposen de subministrament d'aigua calenta i freda i d'aixeta d'accionament no manual, i estan proveïts de dispensadors de sabó líquid i de paper d'un sol ús per eixugar-se.

En cas d'utilitzar dispositius d'emissió d'aire calent per eixugar-se les mans, no estan instal·lats en espais on hi hagi aliments.

Quan puguin produir-se contaminacions, aquests lavabos són dels que es destinen a rentar productes alimentaris.

Cal tenir en compte

Si un mateix dispositiu de neteja compleix els requisits per rentar-se les mans i els aliments, i s'empra de manera que està en tot moment net i disponible per a les dues accions sense que es puguin donar contaminacions encreuades, es pot emprar per als dos usos.

Normativa

- Reglament (CE) 852/2004, annex II, capítol I, apartat 4, i capítol IX, apartat 3

14. EQUIPS DE FRED. Els equips de refrigeració i de congelació tenen capacitat suficient, disposen de termòmetre i funcionen correctament

S'ha de valorar per als tipus A/B/C/D

Requisits

Els equips d'emmagatzematge i exposició en fred, refrigeradors, congeladors i expositors, disposen d'un **termòmetre** amb sistema de lectura o registre extern que funcioni correctament i estan col·locats en llocs fàcilment visibles.

Tenen una **capacitat** suficient per poder separar els aliments segons el tipus i perquè circuli l'aire entre uns i altres, de manera que es mantengui correctament la temperatura.

Els equips funcionen de manera que l'aliment es manté a les **temperatures** requerides segons el tipus.

Es presenten en bon estat de manteniment, sense gel. Compten amb un sistema higiènic d'evacuació d'aigua de l'evaporador.

Cal tenir en compte

En refrigeració també poden créixer alguns bacteris. Per evitar contaminacions encreuades i proliferacions bacterianes, netejau i desinfectau regularment l'interior dels equips frigorífics.

Revisau que les gomes de les portes es mantenen netes i renovau-les quan s'hagin deteriorat.

Normativa

— Reglament (CE) 852/2004, annex II, capítol I, punt 2, apartat d); capítol V, punt 5, i capítol IX, punt 5

15. RESIDUS. Les instal·lacions i els contenidors per als residus estan en bon estat i es mantenen tancats

S'ha de valorar en els tipus A/B/C/D

Requisits

Els residus es dispositen en **contenidors** tancats, en bon estat i fàcils de netejar i desinfectar. Les tapes són preferiblement d'accionament no manual i es mantenen tancades.

Si es generen molts residus que ocasionen males olors o traspuen líquids, cal disposar d'una **habitació** exclusiva condicionada per emmagatzemar-los-hi.

Cal tenir en compte

Si no tancau els recipients amb residus, afavoriu contaminacions i l'aparició de plagues.

Manteniu l'ordre i retireu els objectes en desús. Així evitau l'acumulació de brutícia, facilitareu la neteja i eliminareu llocs de refugi de plagues.

Normativa

— Reglament (CE) 852/2004, annex II, capítol VI

16. TRANSPORT. Els menjars es transporten en equips adequats i es mantenen a les temperatures reglamentàries fins que es lliuren

S'ha de valorar en els tipus A/B/C/D

Requisits

Els **contenidors** d'aliments i els **receptacles** dels vehicles són adequats, estan en bon estat de manteniment i higiene i són fàcils de netejar i desinfectar.

Els vehicles i equips emprats són adequats a la mena d'aliment que es transporta, de manera que, sempre que calgui, es garanteix el manteniment de les **temperatures** reglamentàries.

La **capacitat** dels contenidors dels aliments i receptacles dels vehicles són suficients perquè **l'estiba** dels aliments sigui correcta i s'evitin contaminacions encreuades.

Cal tenir en compte

Si disposau d'un vehicle per abastir aliments al vostre establiment o per repartir menjars a domicili, el tipus de vehicle, els contenidors i els sistemes de control han de ser els adients per conservar els aliments a la temperatura requerida, d'acord amb la durada i el nombre d'aturades que es facin en el trajecte.

Si el vostre menjar es reparteix per mitjans aliens, heu de comprovar que es tracta d'una empresa autoritzada amb mitjans apropiats.

Normativa

- Reglament (CE) 852/2004, annex II, capítol IV, punts 1, 6 i 7
- Reial decret 1021/2022, article 4, punt 3

BLOC 2. PROCESSOS

17. HIGIENE DEL PERSONAL MANIPULADOR. Les persones que manipulen aliments mantenen un alt grau d'higiene personal

S'ha de valorar en els tipus A/B/C/D

Requisits

Els manipuladors extremen la **higiene personal** i mantenen:

- una neteja personal òptima
- els cabells nets i protegits
- les ungles curtes i netes, sense esmaltar

La **roba de treball** és d'ús exclusiu i, a més:

- El personal es vesteix en accedir al lloc de feina.
- És neta en tot moment.
- Si es porta sobre la roba de carrer, aquesta queda completament coberta.
- És recomanable evitar els botons i les butxaques exteriors a la vestimenta per tal de prevenir possibles caigudes d'objectes als aliments. També objectes personals que puguin ser font d'alimentació (anells, arracades, polseres...)
- El calçat és d'ús exclusiu, preferiblement tancat, de material rentable i net.
- Els cobrecaps cobreixen totalment els cabells i, si cal, es cobreix també el pèl de la cara i dels braços.

No es deixen **objectes personals** (telèfon mòbil, claus...) sobre superfícies de feina o en contacte amb utensilis, sinó en llocs adequats (per exemple, calaixos).

No són permeses les **pràctiques antihigièniques** següents durant la manipulació d'aliments:

- Tocar-se els cabells, el nas, les orelles o la boca. Si s'esdevé, cal rentar-se les mans just després.
- Fumar, mastegar xiclet, menjar al lloc de feina, esternudar, tossir sobre els aliments ni fer qualsevol altra activitat que pugui ser causa de contaminació.
- Usar rellotges, polseres, anells i qualsevol altre objecte personal.

- Usar draps de tela per eixugar-se les mans i per netejar superfícies i estris o per a qualsevol altre ús.
- Manipular aliments directament amb les mans quan hi hagi un utensili alternatiu eficaç.

Es **renten les mans** correctament amb aigua calenta i sabó líquid i tovalloles d'un sol ús tantes vegades com sigui necessari, i especialment:

- En incorporar-se a la feina a l'inici de la jornada, després del descans per menjar o qualsevol altra pausa.
- Abans de tocar aliments.
- Després d'anar al bany.
- Després de mocar-se, tossir, esternudar, menjar, fumar o tocar animals.
- Després de manejar fems o recipients que en contenguin.
- Després de netejar.
- Després de manipular matèries primeres crues.

Si tenen **ferides**, estan protegides amb un embenatge impermeable.

En cas de sofrir símptomes d'**alteracions de la salut** com ara febre, vòmits, diarrees, icterícia, etc., la persona afectada ho comunica a l'empresa. El personal ha de ser conscient dels perills derivats de les infeccions gastrointestinals, l'hepatitis i les ferides, i quedar exclòs, si escau, de la manipulació d'aliments, o bé disposar de la protecció adequada.

Els **medicaments** s'emmagatzemen en llocs separats dels aliments i l'ús no dona lloc que puguin contaminar-los o caure-hi a sobre. Les farmacioles de primers auxilis estan disponibles per fer-les servir de seguida i són fàcilment accessibles.

En el cas que s'emprin, es fa un ús higiènic dels **guants**.

Cal tenir en compte

Per netejar-se bé les mans, seguiu aquests passos:

1. Banyau-vos les mans amb aigua calenta.
2. Fregau-vos les mans amb aigua i sabó 10-15 segons.
3. Fregau entre dits, palmes i canells.

4. Esbandiu-les amb abundant aigua.
5. Eixugau-les preferentment amb paper.

https://www.caib.es/sites/seguretatalimentaria/ca/rentat_de_mans/

Els guants poden donar una falsa seguretat que fa abaixar la guàrdia, i és millor no fer-ne servir. En cas d'emprar-ne per cobrir ferides o lesions, és millor que no siguin de làtex (perquè poden provocar reaccions al·lèrgiques tant a la persona que manipula com un possible comensal sensible. Haurien de ser de colors vius perquè no puguin confondre's amb els aliments en cas que es trenquin, i s'han de canviar o rentar amb els mateixos casos que és necessari rentar les mans.

Podeu obtenir més informació sobre aquest apartat a l'enllaç següent:
http://www.aesan.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/publicaciones/seguridad_alimentaria/latex.pdf

Normativa

- Reglament (CE) 852/2004, annex II, capítol VIII, i capítol IX, apartat 3

18. CONTAMINACIÓ ENCREUADA. Les pràctiques de manipulació i la formació del personal permeten reduir fins a un nivell acceptable els riscos de contaminació encreuada

S'ha de valorar en els tipus A/B/C/D

Requisits

Per tal d'evitar qualsevol tipus de contaminació encreuada:

- Sempre que sigui possible, la recepció, selecció, preparació i neteja de **matèries primeres** es fa en un espai reservat expressament. Quan no sigui possible, es fa de manera que s'eviti que contaminin altres aliments, i s'ha de fer en àrees o moments diferents i amb una posterior neteja i desinfecció de les superfícies. Sempre que sigui possible, s'han de retirar els embalatges abans d'emmagatzemar els productes.
- Els **utensilis i productes de neteja** estan identificats i són específics per a cada àrea o equip, de manera que no suposin cap perill de contaminació encreuada.

- Els **residus** es retiren al més aviat possible de les sales on s'emmagatzemen o es manipulen aliments per tal d'evitar que s'hi acumulin, i es dipositen en contenidors tancats. S'estableix un circuit de retirada de residus, de manera que no coincideixi en el temps o en l'espai amb la recepció de matèries primeres.
- S'evita la presència de **cartons**, periòdics, paper d'alumini a fogons o serradís a la zona de manipulació.
- S'evita la contaminació de l'ambient per mor dels **equips**, com, per exemple, pel degoteig d'aigua per condensació des del sostre de les càmeres de conservació.
- S'evita la contaminació de l'equip de treball per l'acumulació de **restes** alimentàries. Per això, si té racons de difícil accés es poden desmuntar per netejar-los bé (per exemple, en màquines de tall).
- S'eviten les contaminacions encreuades si s'empren els mateixos **equips i utensilis** per a diferents tipus de productes. Podem evitar-ho:
 - Bé fent servir equips diferents (taules d'especejament, ganivets, recipients, etc.) per manipular cada tipus de producte, per a matèries primeres i per als productes elaborats.
 - Bé netejant-los i desinfectant-los entre els usos.
- S'evita usar **draps**.
- No es dipositen aliments i begudes al **trespol** ni a cap altra superfície que els pugui contaminar.
- Els **processos** d'elaboració, manipulació, emmagatzematge, envasament i servei al consumidor es duen a terme en condicions que evitin possibles deterioracions o contaminacions dels aliments.
- El **fraccionament** de matèries primeres, productes semielaborats i productes finals es fa en funció de les necessitats de la demanda, de manera que s'empren les quantitats més reduïdes possibles destinades a la seva immediata elaboració, consum o venda i en condicions d'higiene tals que se n'eviti la contaminació o alteració.
- Els envasos i **recipients** que hagin d'estar en contacte amb el menjar s'emmagatzemen protegits de la contaminació i es mantenen nets.
- Durant el magatzem i el transport dels aliments l'**estiba** és correcta per evitar contaminacions encreuades.
- S'evita l'accés de persones alienes a l'activitat a les zones de manipulació.
- S'evita l'ús simultani de les àrees i equips de l'activitat alimentària amb els **usos** de menjador o altres usos personals **aliens** a l'activitat, com l'ús de part de l'establiment per pernoctar o viure.

- Es posen les mesures necessàries per evitar que les **tasques de manteniment** d'instal·lacions, locals i equips suposin una font de contaminació dels aliments.
- Per minimitzar la contaminació encreuada dels productes que puguin contenir **al·lergògens** o substàncies que provoquen **intoleràncies** als que se serveixen com a lliures d'aquestes substàncies, s'apliquen mesures estrictes separant aquests diferents aliments en la fase de producció, mitjançant:
 - Línies de producció i instal·lacions d'emmagatzematge diferents.
 - Una metodologia de feina específica, sensibilitzant el personal i assegurant el compliment de les normes de prevenció.
 - L'equipament, els mitjans de transport, els recipients, el parament i les superfícies que s'empren per transformar, manipular, emmagatzemar, exposar o transportar aliments amb destinació a oferir-se com a **lliures d'al·lèrgens** i de substàncies que poden provocar **intoleràncies**, són d'ús exclusiu o s'han de netejar fins a eliminar cap resta visible, si s'empren per a altres tipus d'aliments.

Cal tenir en compte

Els aliments crus, com la carn o les fruites i verdures, encara que siguin fresques, amb bon aspecte, color i olor, sempre tenen bacteris. Alguns poden ser patògens.

Normativa

- Reglament (CE) 852/2004, annex II, capítols II, IV, V, VI, VIII, IX, X i XII
- Reial decret 1086/2020, article 30

19. RECEPCIÓ. Les matèries primeres, els materials i el parament es controlen adequadament en rebre'ls i es comprova que es compleixen les temperatures reglamentàries

S'ha de valorar en els tipus A/B/C/D

Requisits

S'adquireixen els productes només a proveïdors autoritzats.

Es comprova que les **etiquetes i la documentació** comercial que acompanya l'aliment siguin conformes a la normativa.

Es comprova que els **productes** alimentaris, els paraments (materials per envasar i emmagatzemar, vaixel·la, gots, coberteria, estris de cuina...) i els productes químics presenten un bon estat i són aptes per al seu ús.

Es comprova que l'estiba i les **condicions** en què es **transporten** els aliments, els paraments i els productes químics eviten contaminacions encreuades.

Els productes peribles es reben a la **temperatura** requerida.

Es comprova la idoneïtat del **vehicle** de transport i l'estat de neteja i manteniment d'aquest.

Si escau, es comprova que el **personal** de transport de què disposa el proveïdor du a terme les manipulacions de manera higiènica.

Cal **distribuir ràpidament els aliments**, tan aviat com es reben, cap a les àrees o equips d'emmagatzematge, especialment aquells que requereixen fred per conservar-se.

L'empresa pot establir **requisits addicionals** als proveïdors amb la finalitat de garantir les condicions de salubritat dels aliments, com per exemple:

- Establir **l'horari** de recepció de mercaderies, sobretot si es comparteix la zona d'entrada de productes amb la de sortida de residus, o per garantir que hi hagi el personal suficient per gestionar la comanda, especialment si es tracta de productes peribles.

- Establir especificacions als proveïdors per acceptar-ne les mercaderies.

Cal tenir en compte

Tot allò que entra a l'establiment pot contenir una contaminació microbiològica indetectable, independentment de la qualitat organolèptica, del preu i de les inspeccions suportades.

Evitau que la zona d'entrada de matèries primeres coincideixi amb la zona de sortida de residus o productes no alimentaris, així com amb llocs on hi hagi aliments ja elaborats.

Normativa

— Reglament (CE) 852/2004, capítol IV; capítol V, punt 1, *b*) i *c*); capítol IX, punts 1, 3, 5, 8 i 9, i capítol X

— Reglament (UE) 1169/2011, articles 6, 9 i 10

20. EMMAGATZEMATGE D'ALIMENTS NO PERIBLES I ALTRES PRODUCTES NO ALIMENTARIS. El sistema d'emmagatzematge d'aliments no peribles i altres productes no alimentaris és correcte

S'ha de valorar en els tipus A/B/C/D

Requisits

La **presentació i les condicions** dels aliments no peribles són adequades.

Els aliments i els utensilis destinats al contacte amb aliments es mantenen **protegits** de qualsevol contaminació.

L'**estiba** entre els diferents tipus d'aliments evita contaminacions encreuades. S'han de mantenir separats els productes químics dels aliments, s'ha d'evitar el contacte directe dels productes alimentaris amb el sòl i la presència d'animals.

Els aliments estan **identificats** per conèixer-ne la naturalesa i l'origen, per la qual cosa s'han d'emmagatzemar a l'envàs original o, en cas contrari, ha d'haver-hi alguna marca a l'envàs que identifiqui el producte i que permeti relacionar-lo amb l'origen, per tal de poder-lo traçar i també per al control de la seva vida útil.

El mantén el sistema **FIFO/FEFO**. Les sigles FIFO corresponen a les paraules *first in, first out*, i consisteix a usar primer la matèria primera que abans es rep. Les sigles FEFO corresponen a les paraules *first expires, first out*, i consisteix a usar primer la matèria primera que abans caducarà o sobrepassarà la data de consum preferent.

D'aquesta manera, es controla d'estoc dels productes emmagatzemats, verificant el marcatge de dates dels productes i la disposició dels aliments per afavorir consumir abans el que primer acaba la vida útil.

Cal tenir en compte

Al magatzem, els aliments que primer caduquen se situen davant i els que s'han adquirit més recentment i caduquen després, darrere, per així facilitar que els aliments que primer s'usen són els que tenen la data de consum més pròxima.

Normativa

- Reglament (UE) 1169/2011, article 9 i annex X
- Reglament (CE) 852/2004, annex II, capítol IX, punts 2 i 3

21. EMMAGATZEMATGE DELS ALIMENTS PERIBLES. El sistema d'emmagatzematge dels aliments peribles és correcte

S'ha de valorar en els tipus A/B/C/D

Requisits

Els aliments peribles presenten les **condicions organolèptiques** adequades.

Els aliments es mantenen **protegits** de qualsevol contaminació. S'han d'emprar recipients aptes i cal evitar apilar-los, ja que això facilita les contaminacions encreuades.

Els aliments es disposen en una **estiba** adequada:

1. Els que requereixen una transformació o manipulació posterior per consumir-los s'emmagatzemen a les zones inferiors.
2. Els aliments llests per consumir i els que requereixin transformació no estan mai en contacte directe entre si.
3. Els que puguin vessar líquids es col·loquen en un recipient que n'eviti el vessament.
4. Els mol·luscs bivalves no se submergeixen ni es polvoritzen. Les ostres s'emmagatzemen amb la closca còncava per avall.

Els aliments estan convenientment **identificats** per tal de conèixer-ne la naturalesa i la vida útil, i per garantir-ne la traçabilitat.

Compliment del **sistema FIFO/FEFO**: es fa servir primer la matèria primera que abans arriba i caduca. Es fa el control d'estoc dels productes emmagatzemats, es verifica sempre el marcatge de dates dels productes i la disposició dels aliments durant l'emmagatzematge per afavorir consumir abans el que primer acaba la vida útil.

Es compleixen les **caducitats secundàries**: Es té en compte el termini de consum indicat pel fabricant quan un producte hagi de consumir-se en un termini determinat una vegada encetat.

Per tipus d'aliment, es mantenen les **temperatures** de conservació següents:

- Carn d'ungulats, caça major silvestre o de cria, excepte ratites: $\leq 7^{\circ}\text{C}$
- Carn d'aviram i conill: $\leq 4^{\circ}\text{C}$
- Carn de caça menor silvestre i ratites: $\leq 4^{\circ}\text{C}$
- Productes de la pesca frescs, refrigerats, descongelats, crustacis i mol·luscs cuits refrigerats: $0^{\circ}\text{C} - 4^{\circ}\text{C}$
- Productes de la pesca i el marisqueig que es mantenen vius: han de conservar-se a una temperatura que no n'afecti la innocuïtat i viabilitat.
- Ovoproductes: $\leq 4^{\circ}\text{C}$
- Carn picada: $\leq 2^{\circ}\text{C}$
- Preparats de carn: $\leq 4^{\circ}\text{C}$
- Visceres i despulles: $\leq 3^{\circ}\text{C}$
- Productes congelats o ultracongelats $\leq -18^{\circ}\text{C}$
- Gelats $\leq -12^{\circ}\text{C}$
- Productes que contenen ou o ovoproductes: $\leq 8^{\circ}\text{C}$, i han de consumir-se en un termini màxim de 24 hores des que s'elaboren.
- Llet crua: $1-4^{\circ}\text{C}$
- Productes pastisseria farcits (menys els estables a temperatura ambient) : $\leq 4^{\circ}\text{C}$
- Fruïtes tallades o pelades, vegetals tallats o pelats, suc no pasteuritzats llests per al seu consum i elaborats en el mateix establiment: $\leq 4^{\circ}\text{C}$
- Altres productes envasats: temperatura indicada a l'etiquetatge.

Els menjars preparats, si no se serveixen immediatament després d'elaborar-los (en trenta minuts), s'han de conservar com a mínim a les temperatures reglamentàries:

- Menjars congelats o ultracongelats: $\leq -18^{\circ}\text{C}$
- Menjars refrigerats amb una vida útil inferior a 24 hores: $\leq 8^{\circ}\text{C}$
- Menjars refrigerats amb una vida útil superior a 24 hores: $\leq 4^{\circ}\text{C}$

Així i tot, si els menjars preparats es consumeixen abans que hagin passat 30 minuts des que s'elaboren, es poden mantenir a temperatura ambient.

Si l'establiment rep productes ja **descongelats**, no es tornen a congelar. Se segueixen les indicacions de l'etiquetatge per als productes que es reben descongelats, especialment les condicions de vida útil i la prohibició de recongelar-los.

Congelació matèries primeres o productes:

Es compta amb un equip suficient potent per fer una congelació ininterrompuda fins com a màxim -18 °C al centre del producte. Aquests equips es van servir també per al manteniment d'aliments si poden complir el requisit anterior.

El **refredament a temperatura de congelació** es fa reduint al mínim les variacions de temperatura dels productes ja emmagatzemats. Depenent de la quantitat de menjar que s'ha de congelar i la potència frigorífica de l'equip de què es disposa, pot ser necessari comptar amb un equip per refredar el producte fins que assoleix la temperatura de congelació diferent del de conservació en congelació.

Si es reben envasats, es congelen amb l'envàs i etiqueta originals, on figura la data de caducitat o consum preferent. S'hi ha d'afegir una de nova amb la data de congelació. Si es fracciona s'identifiquen totes les fraccions de manera que es poden relacionar inequívocament amb tota la informació de l'etiqueta original i es marquen amb la data de congelació.

Si es congelen matèries primeres sense envasar, s'ha de fer en envasos aptes per a ús alimentari i etiquetats amb la data d'arribada a l'establiment i la data de congelació.

Si es tracta de carn fresca, es congela immediatament després de rebre-la o en el període de maduració (excepte en cas de donació: vegeu l'ítem 23 o 49, segons el cas).

Si es congelen productes elaborats a l'establiment, es congelen envasats i etiquetats amb la data d'elaboració o transformació, la data de congelació i la data de caducitat o consum preferent. Si es donen, s'ha de marcar la destinació del producte.

Cal tenir en compte

Si els aliments peribles estan protegits i en refrigeració, s'evita la multiplicació de bacteris. Així i tot, hi ha patògens que són capaços de multiplicar-se en condicions de refrigeració i que no desapareixen congelats, per això és imprescindible complir la resta de requisits de seguretat alimentària.

Atenció! Congelar matèries primeres quan falta poc per finalitzar-ne la vida útil o en equips que no n'asseguren la congelació ràpida és una mala pràctica, pot haver-hi creixement microbià o formació de toxines.

Si es conserven en refrigeració aliments **cuinats al buit** a l'establiment, cal seguir les condicions que estableixen les guies aprovades per organismes

oficials en seguretat alimentària, com ara el document *Guia de pràctiques correctes d'higiene específica per a la cuina al buit*, de l'ACSA:
https://higieneambiental.com/sites/default/files/images/pdf/gpch_cuina_buit.pdf

Normativa

- Reglament (CE) 852/2004, annex II, capítol IX, punts 2, 3 i 5
- Reglament (CE) 853/2004, annex III
- Reial decret 1086/2020, article 30
- Reial decret 1021/2022, article 4 i 5

22. PRODUCTES NO CONFORMES. Els productes no conformes estan identificats i separats

S'ha de valorar en els tipus A/B/C/D

Requisits

S'identifiquen i emmagatzemen de manera separada tots els productes no conformes (caducats, deteriorats, etc.) per tal de prevenir-ne l'ús no intencionat.

Cal tenir en compte

Evitau el malbaratament d'aliments:

- Adquiriu-ne les quantitats adequades.
- Adquiriu els envasos amb les quantitats més adequades a les vostres elaboracions per evitar sobrants.
- Desau ràpidament els sobrants en fred, tapats i identificats.
- Preneu només les quantitats d'ingredients o menjars que heu de menester per a l'elaboració o el servei.

Normativa

- Reglament (CE) 852/2004, annex II, capítol VI, punt 3, i capítol IX, punt 3
- Reglament (CE) 178/2002, article 14, punt 1

23. INGREDIENTS SOBRANTS I DONACIONS. El sistema de gestió de sobrants i donacions és correcte

S'ha de valorar en els tipus A/B/C

Requisits

Els **sobrants** d'ingredients que es presenten en envasos de tancament d'un sol ús, com llaunes o envasos amb precintes, s'aboquen a un altre recipient apte amb tapa i es desen a la gelera. S'assegura que es compleixen les condicions de conservació segons el que s'indica a l'etiqueta i la vida útil que s'assenyala que té el producte una vegada obert l'envàs original.

En cas que es faciliti al consumidor que pugui endur-se el menjar sobrant, els **envasos** utilitzats han de ser aptes per a aquest ús.

Si es fa **donació** d'aliments, aquests són aptes i la vida útil n'és suficient per a un ús segur per al consumidor final, siguin productes:

- sense data de consum
- amb data de consum preferent (hagi passat o no)
- amb data de caducitat **no** sobrepassada

També compleixen les condicions següents:

- Són aptes
- Només són aliments excedents (aliments que no s'han servit).
- Les qualitats organolèptiques són adequades.
- Els envasos estan íntegres.
- S'han manipulat i mantingut en tot moment a la temperatura i les condicions adequades.
- Si són productes d'origen animal, compten amb la informació completa per a la traçabilitat dels productes d'origen animal.

Si es congela carn fresca per posteriorment donar-la, es fa amb les condicions següents:

- Es congela abans del venciment de la data de caducitat.
- Es congela com abans sigui possible a -18 °C.
- Es documenta la data de congelació indicada a l'etiqueta o per altres mitjans.

Normativa

- Reglament (CE) 852/2004, annex II, capítol V bis, capítol IX, punts 2, 3, 5 i 6
- Reglament (CE) 178/2002, article 18
- Reial decret 1021/2022, article 5

24. DESCONGELACIÓ. Els sistemes de descongelació utilitzats són correctes.

S'ha de valorar en els tipus A/B/C

Requisits

El **sistema** de descongelació és correcte:

- En refrigeració.
- En un cicle de descongelació al microones o amb aigua corrent freda si es cuinen immediatament després de la descongelació. En relació amb la descongelació amb aigua corrent freda, segons el document del Codex CAC/RCP 39-1993, aquesta aigua no ha de tenir més de 21 °C i el procés de descongelació no ha de durar més de 4 hores.
- Altres sistemes, sempre que hi hagi evidència que es garanteix la innocuïtat de cada tipus de producte i, en qualsevol cas, l'hagi verificat l'autoritat competent.
- No s'ha de fer a temperatura ambient, llevat que el producte ho requereixi específicament per raons tecnològiques degudament justificades.

La descongelació és **completa** per evitar que parts de l'aliment no assoleixin la temperatura requerida de cocció a totes les parts.

L'aliment està **protegit** i no està en contacte amb el **líquid de fusió**.

No hi ha **vessaments** de manera que el líquid de descongelació pugui contaminar altres aliments o superfícies.

Així i tot, si es **cuinen congelats**, aquests són de petit gruix (delícies, croquetes, crestes, verdures congelades, pizzes precuinades, etc.). Si són envasats se segueixen les instruccions de l'etiquetatge i, en tot cas, s'assegura que s'han cuinat completament.

Una vegada **descongelats** els productes alimentaris, s'elaboren immediatament. En cas contrari, i si s'han descongelat en refrigeració, s'identifiquen de manera que se'n pugui conèixer la data de descongelació i es

conserven refrigerats a una temperatura i durant un temps tal que s'hi eviti el desenvolupament de microorganismes patògens o la formació de toxines.

Els aliments descongelats **no es tornen a congelar**. Sí que es poden congelar els plats preparats cuinats elaborats amb matèries primeres descongelades.

Cal tenir en compte

No descongeleu a les cambres fredes. Aquests espais estan a temperatures de 15-16 °C, que no són òptimes per fer una descongelació segura. A més, els líquids resultants d'aquest procés poden donar lloc a contaminacions encreuades.

Els aliments descongelats són més susceptibles d'alteració i de proliferacions de patògens, ja que aquests tenen més aigua disponible per créixer-hi, i l'estructura tissular que impedia l'entrada de bacteris a l'interior es pot haver alterat, però sobretot perquè poden tenir una càrrega bacteriana que hagi resistit a la congelació i que ara pot augmentar amb més facilitat.

Normativa

- Reglament (CE) 852/2004, annex II, capítol IX, punts 3, 5 i 7
- Reial decret 1021/2022, article 5

25. NETEJA I DESINFECCIÓ DE LES FRUITES I VERDURES. Les fruites i verdures es renten i es desinfecten correctament

S'ha de valorar en els tipus A/B/C

Requisits

Les verdures i fruites fresques es preparen de manera que el fet de consumir-les sigui segur i no siguin una font de contaminacions encreuades. D'aquesta manera, es compleixen les condicions següents:

- Es mantenen i es manipulen de manera **separada** d'altres aliments.
- Les operacions de **selecció i neteja** de les fruites i verdures es fan en un lloc **separat** d'on es preparen o s'elaboren els plats. Si això no és possible, es duen a terme en un moment diferent i es netegen i desinfecten les superfícies i els útils entre usos.

- Es **renten** amb aigua, siguin per cuinar o per consumir en cru. Les herbes aromàtiques fresques (julivert, alfabeguera...) i els brots de llavors (soia) també.
- Si es consumeixen en cru, o si n'és el cas, sense pelar, es **desinfecten** amb un producte autoritzat d'ús alimentari i seguint les indicacions del fabricant.
- Aquests productes desinfectants disposen de la fitxa tècnica i de les **instruccions** d'ús (dosis que cal aplicar, temps de contacte, necessitats d'esbandida, sistema de mesurament del dosatge, etc.)
- Quan s'utilitzen dosificadors automàtics de productes desinfectants aptes per desinfectar aigua es comprova periòdicament que el **dosatge** és el correcte.
- Si s'utilitzen pastilles d'hipoclorit sòlides, s'assegura que es dissolen totalment a l'aigua abans d'incorporar-hi les verdures.

Cal tenir en compte

Per facilitar-ne la dosificació, usau un mesurador per afegir la quantitat de desinfectant correcte i un recipient amb marca per omplir amb el volum d'aigua per fer la dilució que pertoca, tot abans d'afegir-hi les fruites i verdures.

Si no usau sempre les mateixes quantitats de lleixiu i d'aigua, podeu emprar test de tires reactives per comprovar si heu posat prou lleixiu.

Per netejar i desinfectar fruites i verdures es poden usar guies reconegudes, com la proporcionada per l'AESAN (Agència Espanyola de Seguretat Alimentària i Nutrició).

Aquesta agència estableix el procediment següent:

1. Rentau-les sota aigua corrent, encara que després es pelin, d'aquesta manera evitau que la contaminació passi del ganivet a l'aliment.
2. Usau raspalls específics per a les superfícies de les fruites de pela dura (meló, síndria...) o algunes verdures (cogombre, carabassó...).
3. Eixugau-les amb paper de cuina.
4. A més, si s'ha de menjar la fruita crua amb pell, la verdura crua (lletuga, espinacs...) o la verdura crua amb pell (cogombre), cal submergir-les durant cinc minuts en aigua potable amb una culleradeta de postres de lleixiu (4,5 ml) per cada 3 litres d'aigua. El lleixiu ha d'estar etiquetat com a «apte per a la desinfecció d'aigua de beure» (Aquesta dilució correspon com a mínim 50 ppm. No es superarà la concentració de 80 ppm)
5. Després cal esbandir-les amb abundant aigua corrent.

Les cambres fredes destinades a la preparació de plats sense cocció prèvia no són el lloc adequat per netejar i desinfectar fruites i verdures de consum en cru.

Normativa

- Reglament (CE) 178/2002, article 14., punts 1, 2.b) i 5
- Reglament (CE) 852/2004, annex II, capítol IX, punt 3

26. PLATS A BASE D'OU. L'elaboració de productes a base d'ou (i, si cal, l'ús d'ovoproductes) es fa d'acord amb les bones pràctiques

S'ha de valorar en els tipus A/B/C

Requisits

S'usen ous frescs només per elaborar aliments en què s'assoleix una **temperatura** de cuinat d'almenys de 70 °C al centre del producte durant un **temps** mínim de 2 segons (o un tractament equivalent).

En els productes que es consumeixen sense tractament tèrmic suficient se substitueix l'ou cru per ovoproductes provinents d'establiments autoritzats.

Si no es consumeixen immediatament els productes del primer paràgraf, si no són estables a temperatura ambient, i els del segon paràgraf, aquests productes es conserven a una temperatura màxima de 8 °C i durant un temps màxim de 24 hores. S'haurà de registrar la data i hora d'elaboració.

Si es fan elaboracions com ous fregits o truites no quallades, o altres productes similars, la cocció assoleix almenys 63 °C durant 20 segons (o un tractament equivalent) i es consumeixen immediatament després de preparar-les (un temps màxim de mitja hora entre l'elaboració i el servei).

A més, se segueixen aquests **requisits d'higiene**:

- Els ous frescs només provenen de proveïdors autoritzats.
- Una vegada que es trenquen els ous, es cuinen de manera immediata.
- No es trenquen els ous sobre els recipients on es baten.
- No es renten els ous que s'han d'emmagatzemar i s'eliminen els ous trencats o bruts.
- No se sotmeten els ous frescs a canvis bruscs de temperatura, ni a altes temperatures.

- No es manipulen ous crus a les àrees de preparació de plats freds.
- Els cartons i envasos d'ous crus no es col·loquen sobre les superfícies de feina.

Cal tenir en compte

Recordau que els aliments crus solen venir contaminats i que els ous són font habitual de salmonel·la.

Normativa

- Reglament (CE) 852/2004, annex II, capítol XI, punt 2, 3 i 5
- Reglament (CE) 178/2002, article 14
- Reial decret 1021/2022, article 9

27. PLATS A BASE DE PEIX O CEFALÒPODES CRUS O POC CUITS. Les elaboracions amb productes de la pesca crus o poc cuits són adequades

S'ha de valorar en els tipus A/B/C

Requisits

Per evitar el risc per a paràsits a les elaboracions amb peix cru (excepte peix d'aigües continentals) o cefalòpodes insuficientment cuits, se segueixen les mesures següents:

A. Se'n fa una inspecció visual

El peix i els cefalòpodes s'evisceren com més aviat millor, de manera higiènica, i després es fan nets amb abundant aigua.

Durant l'evisceració es fa una inspecció visual de cada exemplar per detectar-hi possibles paràsits. S'ha de descartar cada exemplar en què es puguin detectar paràsits.

B. Es fa un tractament de congelació suficient quan cal

Si no s'adquireixen productes ja sotmesos al següent procés de congelació i estan destinats al consum cru o insuficientment cuit, es congelen abans de la preparació com a mínim a -20 °C durant 24 hores o a -30 °C durant 15 hores.

Hi ha la possibilitat d'utilitzar productes de la pesca sense congelar-los si es pot acreditar que estan lliures d'anisakis. En aquest cas, cada lot va acompanyat d'una declaració de l'operador d'origen segons la qual els productes procedeixen de sistemes d'aqüicultura que garanteixen que estan lliures d'anisakis (que han estat criats a partir d'embrions, han estat alimentats amb dieta lliure de paràsits i s'ha verificat l'absència de paràsits viables que constitueixin un risc).

C. S'informa per escrit els clients del tractament de congelació o l'origen d'aqüicultura lliure d'anisakis

A més, s'informa els clients del tractament de congelació d'aquests productes o si procedeixen de sistemes d'aqüicultura que garanteixen que estan lliures d'anisakis mitjançant cartells o cartes-menú.

Cal tenir en compte

Consultau les recomanacions sobre control d'anisakis de l'AESAN/EFSA:
http://www.AESAN.msssi.gob.es/AESAN/web/para_el_consumidor/ampliacion/anisakis.htm

El peix és una font important de nutrients essencials per a una bona salut del comensal, però segons el tipus pot contenir contaminants que afectin la salut de la població més sensible.

Podeu ser líders d'opinió en la seguretat dels aliments. No inclogueu en els menús infantils peixos de les espècies amb un alt contingut de mercuri d'acord amb les recomanacions de l'AESAN (tonyina vermella, emperador, tintorera, mussola, gató o marraix):

https://www.aesan.gob.es/AESAN/docs/documentos/publicaciones/seguridad_alimentaria/RECOMENDACIONES_consumo_pescado_MERCURIO_AESAN_WEB.PDF

Normativa

- Reglament (CE) 853/2004, annex III, secció VIII, capítol III, apartat D, i capítol V, apartat D
- Reial decret 1021/2022, article 8

28. PLATS CALENTS. L'elaboració de plats calents es fa d'acord amb les bones pràctiques

S'ha de valorar en els tipus A/B/C

Requisits

Per fer el seguiment de la cocció i l'evolució de la temperatura dels aliments, com peces grans i gruixudes, en alguns casos es pot emprar **termòmetres** sonda introduint-los al centre del producte durant la cocció.

En d'altres es poden fer servir **equips amb sistemes de control** de temperatura i temps d'elaboració, que compten amb sistemes d'alarma (forns, fregidores...).

En qualsevol cas, es fan **mesuraments** per comprovar que aquests equips funcionen correctament o que s'han aplicat els procediments culinaris adequats.

A través de les **fitxes d'elaboració** (receptari) es determinen les temperatures i el temps de cocció, així com el mètode de control que cal seguir: ús de termòmetre sonda, control visual d'alguns processos culinaris (p. ex., ebullició durant el temps requerit) i de les propietats del producte final (color, textura o consistència al centre de la tallada...), o una combinació de tots aquests.

En els casos en què siguin d'aplicació els Sistemes de Gestió de Seguretat Alimentària **simplificats** (establiment petits i no destinats a col·lectius de risc), és suficient que aquests **mesuraments** de comprovació es facin per **verificar** que tot funciona correctament o com a **validació** dels processos culinaris de l'establiment (establiments tipus B i C). Així, en aquest cas és suficient tenir ben definits els tractaments aplicats per a cada preparació a les fitxes d'elaboració i la vigilància del procés culinari, sigui visual o amb l'ajuda d'equips que compten amb sistemes de control (termòstats, temporitzadors i alarmes). D'aquesta manera no és necessari mesurar i anotar els temps i les temperatures aplicades i només s'han de fer per comprovar que l'equip funciona bé o per validar processos culinaris a l'hora d'elaborar el receptari. Els únics registres necessaris són els registres d'incidències i les mesures correctores aplicades.

En canvi, si l'establiment serveix a un gran nombre de comensals o elaboren per a poblacions sensibles, els **SGSA** han de ser **complets**, i aquests mesuraments també s'han de fer com a **vigilància** i s'han de **registrar** (establiments tipus A).

Segons cada tipus d'aliment, s'aplica un **tractament tèrmic suficient** en totes les parts d'aquests per destruir els microorganismes i evitar la formació de toxines.

Si es **reescalfa**, es fa seguint un tractament d'almenys 74 °C / 15 segons al centre del producte abans que hagi passat una hora des que s'han extret del frigorífic. Els aliments reescalfats s'han de consumir com abans sigui possible. Els que no es consumeixin s'han de descartar i no s'han de tornar a reescalfar ni emmagatzemar.

Si es reescalfa al **microones**, la combinació de temps i temperatura és de 74 °C / 2 minuts.

Si els aliments es **mantenen en calent**, se sotmeten a una temperatura d'almenys 63 °C.

Si es preparen peixos de la **família *Gempylidae***, de les espècies *Ruvettus pretiosus* o *Lepidocybium flavobrunneum* (peix escolar), es prepararen d'acord amb les instruccions que s'ha comprovat i se segueixen les instruccions que figuren a l'etiqueta per eliminar tot el greix possible i, si escau, el brou de cocció.

A més, s'informa la clientela de la presència en aquests productes de substàncies que poden originar efectes gastrointestinals adversos a les persones.

Cal tenir en compte

No descuideu la resta de requisits d'higiene en elaborar i conservar els aliments, perquè el fet de cuinar-los pot ser insuficient per eliminar tots els riscos alimentaris, ja que hi ha toxines que són resistents a les temperatures altes.

Per determinar quin **tractament tèrmic és suficient** podeu consultar les combinacions de temps i temperatura validades per l'Agència Espanyola de Seguretat Alimentària i Nutrició a l'informe científic de 2021. Així i tot, s'accepten altres combinacions de temps i temperatures si tenen un efecte equivalent.

https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/seguridad_alimentaria/evaluacion_riesgos/informes_comite/TIEMPO-TEMPERATURA.pdf

Aquests tractaments, d'acord amb la combinació de temps i temperatures al centre del producte, són:

- Carn: 70 °C / 1 segon, 68 °C / 17 segons; 66 °C / 1 minut; 63 °C / 3 minuts
- Carn d'aus: 74 °C / 1 segon

- Rostits de carn: 55 °C / 89 minuts, 60 °C / 12 minuts, 65 °C / 85 segons, 69 °C / 14 segons
- Peix: 68 °C / 15 segons.
- Peix i cefalòpodes (per eliminar risc d'anisakis): 60 °C / 1 minut.
- Peix farcit: 74 °C / 15 segons
- Mol·luscs crus: 90 °C / 90 segons
- Elaboracions amb ous frescs per al consum immediat (ous fregits, truites no totalment quallades i similars): 63 °C / 20 segons
- Elaboracions amb ous frescs per al consum **no** immediat: 70 °C / 2 segons, o tractament equivalent. Després s'han de mantenir a una temperatura màxima de 8 °C i consumir-se abans de 24 hores.
- Elaboracions amb ou fresc de consum immediat 63 °C / 20 segons (ous fregits, truites no quallades)
- Fruïtes i verdures: 70 °C / 2 minuts
- Cocció en microones: 74 °C / 2 minuts

En cuinar amb microones, heu de remenar els aliments a mitjan cocció per tal d'assegurar la distribució homogènia de la calor. L'aliment ha de romandre tapat després de la cocció, a fi d'evitar que se'n ressequi la superfície.

Si s'encalenteix amb el microones, és preferible fer-ho amb recipients de vidre aptes per a aquest ús.

Les recomanacions de l'AESAN per al consum dels peixos de la família *Gempylidae* es poden consultar a l'enllaç següent:

https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/para_consumidor/triptico_p ez_mantequilla.pdf

Normativa

- Reglament (CE) 852/2004, annex II, capítol IX, punts 3 i 6
- Reglament (CE) 178/2002, article 14
- Reial decret 1086/2020, article 30

29. OLI DE FREGIR. L'oli de fregir està en bon estat

S'ha de valorar en els tipus A/B/C

Requisits

S'estableixen **mesures** per evitar la degradació de l'oli, com per exemple:

- Filtrar l'oli sovint.
- Mantenir les fregidores tapades i apagades quan no es fan servir.
- Fer servir fregidores amb termòstats que permetin fregir a una temperatura controlada.
- No utilitzar temperatures massa elevades (utilitzar la més baixa possible per a cada producte, segons les instruccions dels proveïdors).
- No barrejar diferents tipus d'olis de fregir.
- Mantenir constant el nivell d'oli, renovant-lo les vegades necessàries, tot tenint en compte el tipus d'oli emprat i el tipus d'aliment fregit.
- De manera general, mantenir la fregidora en adequades condicions d'higiene i conservació.

Així, les **característiques organolèptiques** de l'oli no transfereixen olors o sabors impropis a l'aliment fregit.

Es valida i verifica que les mesures de gestió de l'oli de fregir són adequades de manera que el seu contingut en **composts polars** no superi el 25 %.

Cal tenir en compte

Per verificar i validar que les mesures per evitar la degradació de l'oli són correctes, s'ha de mesurar la presència de composts polars.

Aquesta verificació i validació s'ha de fer per un equip mesurador de composts polars. Aquests mesuraments es poden fer amb equip propi o mitjançant el servei d'un laboratori.

Així i tot, per la vigilància rutinària de la presència d'aquests composts són suficients altres sistemes de mesurament indirectes, com pot ser l'ús de tires colorimètriques. Aquestes tires proporcionen informació sobre paràmetres relacionats amb els composts polars que faciliten un resultat de cribratge indirecte, però que són útils per als controls més freqüents de la qualitat de l'oli.

Normativa

- Ordre de 26 de gener de 1989 per la qual s'aprova la Norma de qualitat per als olis i greixos escalfats

30. ACRILAMIDA. Es controlen els nivells d'acrilamida i s'apliquen mesures correctores quan no són els correctes

S'ha de valorar en els tipus A/B/C

Requisits

S'apliquen **mesures per mitigar** la formació d'acrilamida en cuinar els aliments. Algunes d'aquestes mesures de mitigació són:

1. Patates fregides i arrebossats:

- Utilitzar olis que permetin fregir en poc temps o a temperatures més baixes.
- No superar una temperatura de fregit de 175 °C.
- Eliminar les restes de menjar de l'oli.
- Emprar guies colorimètriques i exposar-les en un lloc visible per al personal de cuina.

2. Brioixeria, pastisseria, rebosteria i galeteria:

- L'augment del temps de fermentació del llevat, en la mesura possible.
- L'optimització del contingut en aigua de la pasta per tal d'obtenir un producte amb baixa humitat.
- La disminució de la temperatura del forn i l'ampliació del temps de cocció.
- Emprar guies colorimètriques i exposar-les en un lloc visible per al personal de cuina.

3. Pa torrat:

- Emprar guies colorimètriques i exposar-les en un lloc visible per al personal de cuina.

Cal tenir en compte

L'acrilamida és una substància química tòxica que es crea de manera natural en aliments que contenen midó durant processos de cocció quotidians a altes temperatures (com ara en fregir, coure, torrar o rostir).

Podeu consultar més mesures per evitar la formació d'acrilamida als aliments en els enllaços següents:

- https://www.aesan.gob.es/AESAN/docs/documentos/noticias/2018/CUADRIPTICO_ACRILAMIDA_AESAN.PDF
- https://www.aesan.gob.es/AESAN/web/seguridad_alimentaria/subdetalle/acrilamida.htm
- <https://goodfries.eu/en/home/>

Normativa

— Reglament (UE) 2017/2158, article 1

31. REFREDAMENT. Es refreden ràpidament els menjars després d'elaborar-los

S'ha de valorar en els tipus A/B/C

Requisits

Els aliments cuinats que no es consumeixen immediatament (en menys de mitja hora) es **refreden** de manera la temperatura al centre de l'aliment passa de 60 °C a 10 °C en ≤ 2 hores.

Si es produeix una elaboració en **gran volum**, s'assoleixen els paràmetres necessaris de refredament per mitjans com ara:

- L'ús d'abatedors de temperatura.
- La distribució de la preparació en recipients oberts més petits i de menor profunditat.

Una vegada refredat, l'aliment s'emmagatzema refrigerat o congelat en un **equip de conservació**.

No es refreden aliments calents en equips o cambres de conservació en refrigeració o congelació destinades a la conservació perquè es provoca l'increment indesitjable de la temperatura de la resta d'aliments.

Tampoc es refreden aliments calents a cambres fredes d'elaboració de plats, ja que es provoca el mateix inconvenient, a més de facilitar contaminacions encreuades.

Cal tenir en compte

Si no es refreden ràpidament els aliments calents facilitam que es mantenguin durant un període excessiu a temperatures que afavoreixen la multiplicació de la majoria de bacteris patògens (entre 5 °C i 60 °C) i la formació de toxines.

Normativa

- Reglament (CE) 852/2004, annex II, capítol IX, punts 2, 5 i 6
- Reial decret 1086/2020, article 30

32. ELABORACIÓ DE PLATS FREDS. L'elaboració de plats freds es fa d'acord amb les bones pràctiques

S'ha de valorar en els tipus A/B/C

Requisits

Els plats freds no compten amb una cocció prèvia que elimini els microorganismes patògens que hagin pogut contaminar l'aliment. Si, a més, el consum no és immediat, se n'afavoreix la proliferació.

Així, s'extremen la resta de **mesures d'higiene** i control de la proliferació de microorganismes perquè les elaboracions siguin segures. Aquestes són:

- Se seleccionen bé les matèries primeres.
- Es manté en tot moment la cadena de fred.
- S'evita la contaminació encreuada entre diferents tipus d'aliments, emprant estris i superfícies de treball diferent i separant els diferents tipus d'aliments.
- El manipulador extrema la higiene personal.
- Es compta amb una **cambra freda** si el procés d'elaboració suposa que es manipulen les matèries primeres durant un temps prolongat, de manera que aquestes poden deixar d'estar a les temperatures reglamentàries, com quan s'elaboren plats freds de manera simultània per a més de 40 persones, o quan es fan diferents elaboracions fredes però s'empren en continu els mateixos ingredients.
- Les fruites i verdures es renten i desinfecten en lloc diferent de la cambra freda o en un altre moment amb una neteja i desinfecció posterior de les instal·lacions.
- Els aliments romanen a la cambra freda el temps mínim imprescindible per preparar-los, evitant rompre la cadena de fred. Una vegada preparades, si no es consumeixen immediatament (en menys de mitja hora) es refreden

ràpidament i es protegeixen (tapades i protegides de contaminacions creuades).

Cal tenir en compte

La temperatura a la qual estan els aliments no pot dependre de la calor que fa.

D'aquesta manera, si prepareu un menjar que no es consumeix tot d'una i que, a més, es manipula sense una cocció posterior, per la seva preparació necessitau una àrea aïllada de la resta on es pugui mantenir una temperatura màxima de $15\text{ }^{\circ}\text{C} \pm 2\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Normativa

- Reglament (CE) 852/2004, annex II, capítol IX, punts 2, 5 i 6
- Reglament (CE) 178/2002, article 14

33. EXPOSICIÓ I AUTOSERVEI. Els aliments estan correctament protegits de l'abast dels clients i es mantenen a la temperatura que els correspon

S'ha de valorar en els tipus A/B/C

Requisits

- Els aliments que s'exposen es **protegeixen** adequadament de qualsevol contaminació, per exemple mitjançant mampares i vitrines protectores. I es presenten convenientment separats entre ells. Presenten unes **característiques organolèptiques** adequades i la seva vida útil no està sobrepassada.
- **Els rètols i elements decoratius** es presenten en bon estat de neteja i manteniment i no suposen una font de contaminació. No estan en contacte directe amb els aliments.
- En el cas d'**exposició en calent**, l'aliment ha d'assolir almenys $63\text{ }^{\circ}\text{C}$ a totes les parts. En el cas dels banys maria, la temperatura de l'aigua assoleix els $80\text{ }^{\circ}\text{C}$ i si el sistema és per contacte directe de l'aigua, aquesta envolta la major part del recipient que conté l'aliment.
- Els armaris i les taules calentes es posen en funcionament amb prou antelació per tal de garantir que no baixi la temperatura del menjar que s'hi emmagatzema.
- La **capacitat** dels equips d'exposició a temperatura regulada és suficient per a la totalitat dels aliments que en requereixin.

- Els aliments exposats en **refrigeració**, siguin en estat cru o cuinat, assoleixen les temperatures mínimes requerides d'acord amb el tipus.
- Els menjars preparats **exposats a temperatura ambient** es consumeixen abans que hagin passat 30 minuts des que s'elaboren, i si no s'han consumit, es llencen.
- En el cas de **l'autoservei**, s'hi apliquen les mesures necessàries per minimitzar les contaminacions encreuades originades per l'accés dels comensals al menjar i per l'ús compartit d'utensilis.

Si es compta amb **vivers o aquaris** per al manteniment en vida de crustacis i anguiles són per a ús exclusiu per a preparacions de l'establiment i no es venen vius.

Aquestes instal·lacions els mantenen a una temperatura i d'una manera que no n'afecta negativament la viabilitat i la innocuïtat alimentària. En particular:

- Tenen les característiques tècniques per assegurar la qualitat de l'aigua, com ara sistemes de neteja, filtratge, desinfecció i oxigenació.
- Sempre que calgui per a la vitalitat dels animals, compten amb sistemes de regulació de la temperatura adaptats a les espècies que contenen, d'acord amb les característiques de l'aigua del seu hàbitat natural.
- No es mantenen juntes espècies no compatibles entre elles.
- El nombre d'animals és l'adequat d'acord amb la capacitat de l'equip.

Normativa

- Reglament (CE) 852/2004, annex II, capítol I, punt 1, apartat d); capítol V, punt 2; capítol IX, punts 2, 3, 5 i 6
- Reial decret 1021/2022, article 8, punt 9

34. TRANSPORT. El transport es fa sense perill de contaminació encreuada ni de pèrdua de les temperatures reglamentàries

S'ha de valorar en els tipus A/B/C

Requisits

Els aliments es protegeixen amb contenidors o envasos tancats aptes, es mantenen adequadament separats en funció de la naturalesa per tal d'evitar contaminacions encreuades i es mantenen les temperatures reglamentàries.

Durant la càrrega o descàrrega no es dispositen els aliments o els seus envasos directament al **trespol**.

En cas de **repartiment a domicili**, els **envasos** utilitzats són aptes per a aquest ús.

Cal tenir en compte

Si el repartiment del vostre menjar es fa per mitjans aliens, heu de comprovar que es tracta d'una empresa autoritzada que disposa dels procediments apropiats.

Normativa

- Reglament (CE) 852/2004, annex II, capítol V, punt 2, i capítol IX, punts 3, 5 i 9
- Reial decret 1021/2022, article 4, punt 3

BLOC 3. SISTEMES DE GESTIÓ DE SEGURETAT ALIMENTÀRIA (SGSA)

35. APPCC. A l'establiment hi ha perills relacionats amb el procés d'elaboració i el tipus de servei no coberts per un SGSA simplificat. L'SGSA és específic i es basa en un sistema APPCC complet (aplicació dels 7 principis)

S'ha de valorar en el tipus A.

Aquest ítem només és d'aplicació als establiments que han de fer una anàlisi de risc adaptada a l'establiment i no se'ls pot aplicar un SGSA amb un enfocament simplificat, d'acord amb l'opinió científica de l'EFSA del 2018, ja que els processos culinaris no són convencionals (per exemple, elaboren conserves, preparacions envasades al buit o en atmosfera modificada, fumats, cocció a baixa temperatura o amb l'ús d'additius que requereixen una dosificació controlada, o cuines «experimentals») o els comensals habituals corresponen a grups poblacionals de risc.

D'aquesta manera, l'SGSA requereix l'aplicació integral dels 7 passos del sistema APPCC, i per tant una anàlisi de risc específica per als processos.

Requisits

Els principis d'APPCC són els següents:

1. Detectar qualsevol **perill** que s'hagi d'evitar, eliminar o reduir a nivells acceptables.
2. Detectar els **punts de control crític** en la fase o fases en les quals el control sigui essencial per evitar o eliminar un perill o reduir-lo a nivells acceptables.
3. Establir, en els punts de control crític, **límits crítics** que diferenciïn l'acceptabilitat de la inacceptabilitat per prevenir, eliminar o reduir els perills detectats.
4. Establir i aplicar procediments de **vigilància** efectius en els punts de control crític.
5. Establir **mesures correctives** quan la vigilància indiqui que un punt de control crític no està controlat.
6. Establir procediments, que s'han d'aplicar regularment, per **verificar** que les mesures que es preveuen en els punts anteriors són eficaces.

7. Elaborar **documents i registres** en funció de la naturalesa i la grandària de l'empresa alimentària per demostrar l'aplicació efectiva de les mesures que es preveuen en els punts anteriors.

D'aquesta manera:

- El responsable de l'empresa desenvolupa i aplica sistemes permanents d'autocontrol, tenint en compte els processos que du a terme l'establiment i les dimensions d'aquest.
- En cas que operi més d'una empresa en el procés d'elaboració i servei de menjars, en el pla d'APPCC s'estableixen per escrit les responsabilitats de cadascuna de les parts.
- La documentació descriu correctament els processos que fa l'establiment i s'aplica l'anàlisi de perills a totes les etapes del procés d'elaboració fins al servei al consumidor.
- L'anàlisi de perills cobreix tots els perills significatius que puguin donar-se a l'empresa i s'han definit amb claredat els procediments per mantenir-los sota control.
- S'ha establert un sistema de vigilància efectiu que permet detectar la presència dels perills.
- S'han definit correctament les mesures correctores que han de dur-se a terme en cas necessari.
- Es registren correctament tant la vigilància com, si escau, les incidències i les mesures correctores.

Cal tenir en compte

Es pot disposar de guies APPCC genèriques reconegudes pel sector, sempre que abastin els perills analitzats. No obstant això, els operadors d'empreses alimentàries han de ser conscients que pot haver-hi altres perills. En aquest cas, l'establiment ha d'elaborar els procediments propis basats en els principis de l'APPCC per a les activitats addicionals.

El requisit d'establir un límit crític en un PCC no sempre implica que hagi de fixar-s'hi un valor numèric. Això és així, en particular, quan els procediments de vigilància es basen en l'observació visual.

Normativa

- Reglament (CE) 852/2004, article 5
- Reial decret 1021/2022, article 20

36. MANTENIMENT. Es disposa d'un pla de manteniment de totes les àrees, instal·lacions i equips de l'establiment i se'n registren les actuacions, amb les mesures correctores si cal

S'ha de valorar en els tipus A/B

Requisits

L'establiment disposa d'un **pla** de manteniment de la infraestructura, les instal·lacions i els equips per assegurar que estan en les condicions correctes d'ús en tot moment. S'hi indica qui és la persona responsable del pla i s'hi inclou també:

- La relació d'instal·lacions i equips de l'establiment relacionats amb els processos de preparació, elaboració, envasament o conservació dels aliments i tots aquells altres que incideixin en la seguretat alimentària.
- El programa de manteniment preventiu sobre les instal·lacions i els equips el funcionament dels quals pugui incidir en la seguretat alimentària. El programa ha d'incloure les accions que cal realitzar, la freqüència, el mètode que s'hi ha d'emprar i el responsable de dur-les a terme.
- El calibratge dels dispositius de mesurament que es fan servir per al control dels processos dels equips d'elaboració i conservació.

Els termòmetres es verifiquen regularment per assegurar que es vigila correctament el compliment de les temperatures.

Si és la mateixa empresa la que realitza el control el calibratge dels dispositius de control de temperatura, es disposa d'un termòmetre contrastat per utilitzar com a patró en la verificació dels aparells de mesura corresponent.

Els resultats d'aquestes actuacions de manteniment i calibratge s'inclouen en els **registres**.

Si s'han d'aplicar mesures correctores com reparacions o la substitució d'equipament, se n'ha de conservar la documentació (factures, albarans...) i els registres generats (personal propi de manteniment).

Cal tenir en compte

Sempre que el local es mantengui en estat correcte en tot moment, els registres poden limitar-se a reflectir els incompliments que es detectin, incloent-hi la mesura correctora adoptada, a més dels registres dels calibratges que s'hagin duit a terme.

Per fer aquest tipus de registres poden resultar adequats un diari o una llista de comprovació. N'hi ha prou a posar una creu a les caselles per indicar què s'ha fet i una signatura del responsable per deixar-ne constància.

Quan s'utilitzi el mètode de la creu a les caselles, només s'han de registrar de manera més detallada per escrit les incidències o els canvis en els procediments.

Normativa

- Reglament (CE) 852/2004, article 5 i annex II, capítol I, punt 2, apartat d), i capítol V, punt 2
- Reial decret 1021/2022, article 20

37. AIGUA POTABLE. Es disposa d'un pla que assegura que l'aigua que s'utilitza a l'establiment no posa en risc la seguretat alimentària, i se'n registren les actuacions i les mesures correctores en cas necessari

S'ha de valorar en els tipus A/B

Requisits

L'establiment disposa d'un pla de control de l'aigua potable i s'hi indica qui és la persona responsable.

El **pla** inclou la informació següent:

- Totes les fonts d'aprovisionament (per exemple, xarxa pública, xarxa amb emmagatzematge intermedi o de pou) i l'ús d'aquestes a l'establiment (per exemple, en processos de neteja i desinfecció, higiene personal, condicionament d'aliments, elaboració de menjars i aigües de beguda).
- La ubicació de dipòsits intermedis o pous, si escau.
- Els equips de tractament (osmosi, descalcificació, cloració...) i la persona responsable del control.
- La xarxa de distribució.

- Els sistemes d'aigua no potable, amb les canonades i les aixetes (que, a més, han d'estar clarament marcats amb colors cridaners i cartells, o un altre sistema que així ho indiqui).

Cal disposar dels **registres** dels controls periòdics, els butlletins d'anàlisi i de les actuacions de manteniment.

Depenent de l'origen i les instal·lacions d'abastiment de l'aigua, com a mínim es duen a terme els **controls** següents:

— Xarxa municipal sense dipòsit ni tractament:

- Examen organolèptic dues vegades per setmana (olor, sabor, terbolesa, color). És un control sensorial que no requereix registres de control si no hi ha incidències.

— Dipòsits propis amb abastiment de la xarxa municipal o aigua de camió:

- Examen organolèptic dues vegades per setmana.
- Control setmanal de cloració: 0,2-1 ppm.
- Anualment es neteja, es desinfecta i se'n fan anàlisis de control. Aquestes anàlisis es fan entre 15 dies i 6 mesos després de netejar el dipòsit.

— Pou propi o si se serveix aigua de consum humà filtrada per beure (independentment de la procedència):

- Control diari de cloració: 0,2-1 ppm.
- Control dues vegades per setmana dels paràmetres organolèptics (olor, sabor, terbolesa, color).
- Anàlisi de control anual dels paràmetres bàsics i microbiològics.
- Anàlisi completa cada 5 anys.

— Si l'establiment serveix aigua filtrada per beure, a més:

- Es conserva a l'establiment la documentació del fabricant que demostra que l'equip de tractament d'aigua és conforme a la norma UNE 149101 o a una altra norma o estàndard anàleg que garanteixi un nivell de protecció de la salut almenys equivalent. Aquest equip es manté d'acord amb les instruccions del fabricant.
- Es mineralitza l'aigua de manera que es compleixen els paràmetres de pH i l'índex de Langelier per a l'aigua de consum humà. Si la conductivitat < 2500 µS/cm a 20 °C o el pH 6,5-9,5, també es comprova que l'índex de Langelier és = ± 0,5.

- A més cas, si l'equip es proveeix d'un dipòsit de la xarxa interna, aquest ha d'estar ben mantingut i controlat.

— A més, independentment del tipus d'abastiment, abans de la posada en marxa de la xarxa de distribució interna i després de qualsevol activitat de manteniment que pugui suposar un risc de contaminació de l'aigua, es neteja i desinfecta el tram afectat amb productes autoritzats de tipus 5 (PT5): destinats al tractament de desinfecció d'aigua de consum humà d'acord amb el Reglament (UE) 528/2012.

En particular, es mantenen els butlletins d'anàlisi i de les actuacions de manteniment.

El **nombre de mostres** per a aquests controls han de ser representatius de la quantitat d'aigua emprada i s'han de distribuir uniformement en tot l'any perquè el control sigui uniforme i representatiu en qualsevol època de l'any.

Cal tenir en compte

Pel que fa als registres dels controls que pugui fer el personal de l'empresa, poden limitar-se a reflectir els incompliments detectats, incloent-hi la mesura correctora adoptada. Per fer aquest tipus de registres poden resultar adequats un diari o una llista de comprovació. N'hi ha prou a posar una creu a les caselles per indicar què s'ha fet i una signatura del responsable per deixar-ne constància.

Quan s'utilitzi el mètode de la creu a les caselles, només s'han de registrar de manera més detallada per escrit les incidències o els canvis en els procediments.

Si es detecta que l'aigua no compleix els requisits per al consum, s'ha de considerar eliminar els aliments que s'hagin pogut afectar per aquesta no conformitat.

Normativa

- Reglament (CE) 852/2004, article 5, annex II, capítol VII, punt 1, apartat a).
- Reial decret 1021/2022, article 20
- Reial decret 3/2023, articles 65, 66, 67, 68, 69 i 70
- Decret 53/2012, annex I, punt 3.2.1, part general i apartat c)

38. NETEJA I DESINFECCIÓ. Es disposa d'un pla de neteja i desinfecció de totes les àrees, instal·lacions, equips i superfícies de l'establiment, se'n demostra l'aplicació efectiva i s'apliquen mesures correctores en cas necessari

S'ha de valorar en els tipus A/B/C/D.

Requisits

L'establiment disposa d'un **pla** de control de la neteja. Inclou la informació següent:

- Àrees identificades: diferenciant entre sòls (incloent-hi desguassos), parets, sostres, superfícies de feina, utensilis i equips (inclosos els de control).
- Els productes (inclosa la dosificació) i els materials que es necessiten per fer aquestes activitats. A més de:
- El mètode.
- La freqüència.
- El responsable.
- La verificació de l'eficàcia del pla de neteja amb controls visuals i un pla de mostreig per analitzar els aliments i les superfícies. La freqüència del mostreig depèn de la mida de l'establiment i dels resultats de les proves anteriors.

S'adopten mesures correctores quan es detecten incidències. Davant resultats insatisfactoris es revisa el procediment de neteja i desinfecció, la freqüència i, si pertoca, s'actualitza la formació del personal de neteja.

Cal disposar dels **registres** de:

- Les mesures correctores adoptades.
- Els resultats de les mostres de control.
- Les fitxes tècniques dels productes de neteja i desinfecció.

Cal tenir en compte

Pel que fa als registres dels controls que pugui fer el personal de l'empresa, poden limitar-se a reflectir els incompliments que s'hagin detectat, incloent-hi la mesura correctora adoptada.

Per fer aquest tipus de registres poden resultar adequats un diari o una llista de comprovació. N'hi ha prou a posar una creu a les caselles per indicar què s'ha fet i una signatura del responsable per deixar-ne constància.

Quan s'utilitzi el mètode de la creu a les caselles, només s'han de registrar de manera més detallada per escrit les incidències o els canvis en els procediments.

Normativa

- Reglament (CE) 852/2004, article 5, article 4, punt 3, apartat e)
- Reial decret 1021/2022, article 20

39. PLAGUES. Es disposa d'un pla de control de plagues de totes les àrees de l'establiment, i se'n registren les actuacions i les mesures correctores en cas necessari

S'ha de valorar en els tipus A/B.

Requisits

El control de plagues de l'establiment compta amb una estratègia preventiva amb el menor risc per al medi ambient i la salut. Té un abordatge sistemàtic de control integrat, que inclou les bones pràctiques de:

- Neteja.
- Ordre.
- Infraestructures adequades per al control de l'accés (mosquiteres, rivets de segellat, portes tancades...) i per evitar refugis (tancament de forats, escletxes, manteniment de paraments...). Si n'hi ha, els falsos sostres són accessibles i es preveuen en el pla de control.
- Protecció dels aliments a l'ambient.
- Gestió de residus.

També s'estableixen sistemes de vigilància de la presència de rosegadors, insectes o aus (detecció d'animals vius o morts, o parts d'aquests), de les restes (femtes, nius...) o de la seva acció (petjades, mossegades, envasos danyats...).

No s'empren esquers per a la vigilància (adhesius, paranyes...) si no hi ha senyals que hi hagi alguna plaga. Si fossin necessaris (s'han detectat signes d'una possible plaga sense confirmar) s'ha de col·locar un nombre adequat d'esquers o trampes a llocs estratègics. Si aquests contenen biocides, només es poden usar per mitjà d'una empresa autoritzada.

El personal està instruït perquè informi de qualsevol signe d'infestació i, en particular, perquè no deteriori o elimini els esquers i paranyes de vigilància.

Si es detecten plagues, els tractaments químics d'eliminació a insectes o rosegadors només els apliquen els professionals capacitats i inscrits en el Registre Oficial d'Establiments i Serveis Biocides. A més, es posen les mesures necessàries perquè durant l'ús o l'emmagatzemament dels plaguicides aquests no entrin en contacte amb els aliments o amb els materials que hi estan en contacte.

En aquest darrer cas, a més es revisa el sistema integrat de control de plagues preexistent i s'hi apliquen mesures de millora.

Aquestes condicions es reflecteixen en el **pla** de control de plagues de l'establiment, que a més inclou la informació següent:

- El sistema de vigilància, periodicitat i responsables.
- Si són necessaris, una descripció o plànol d'on s'han col·locat els esquers i les trapes.

A més, es compta amb **registres** de vigilància, i si escau, d'incidències i mesures correctores.

Si s'ha hagut de fer algun tractament, es compta amb la documentació següent:

- El contracte amb l'empresa autoritzada.
- Els registres d'execució i seguiment dels tractaments.
- Les fitxes tècniques i de seguretat dels productes emprats.
- Les mesures de precaució i seguretat que cal adoptar abans, durant i després dels tractaments.

Si escau, se segueixen les instruccions que indica l'empresa de control de plagues per solucionar els aspectes que han pogut influir en l'aparició o nidificació de plagues (millores del manteniment i neteja, tancament d'obertures, protecció de desguassos, etc.).

Cal tenir en compte

Si no hi ha hagut cap incidència per la presència de plagues, els registres dels controls del personal de l'empresa es poden limitar a reflectir els incompliments detectats, incloent-hi la mesura correctora adoptada.

Per fer aquest tipus de registres poden resultar adequats un diari o una llista de comprovació. N'hi ha prou a posar una creu a les caselles per indicar què s'ha fet i una signatura del responsable per deixar-ne constància.

Quan s'utilitzi el mètode de la creu a les caselles, només s'han de registrar de manera més detallada per escrit les incidències o els canvis en els procediments.

Els esquers amb substàncies tòxiques han d'estar assegurats per evitar que es desplacen. Qualsevol unitat que manqui del lloc assignat s'ha de registrar com a incidència i cal esbrinar on es troba.

Si s'empren exterminadors elèctrics d'insectes (*insectocutors*) o trampes de feromones o altres esquers, no han d'estar situats en llocs que provoquin l'atracció dels insectes a l'interior de l'establiment. També s'ha de prevenir que puguin caure a llocs on hi hagi o es manipulin aliments.

Normativa

- Reial decret 830/2010, articles 1, 3 i 4
- Reglament (CE) 528/2012
- Reglament (CE) 852/2004, article 5. I annex II, capítol I, punt 2, apartat c) i capítol IX, punt 4
- Reial decret 1021/2022, article 20

40. PROVEÏDORS. Es disposa d'un pla que assegura el control de les matèries primeres i els proveïdors que les subministren, i se'n demostra l'aplicació efectiva

S'ha de valorar en els tipus A/B

Requisits

Es compta amb un **pla** de proveïdors que no sols inclou els aliments, sinó també els additius, els envasos i el material destinat a entrar-hi en contacte.

En aquest pla:

- Es descriuen els criteris d'acceptació dels productes en la recepció (higiene del vehicle, estiba, integritat dels envasos o embalatges, temperatura, vida útil, frescor...).
- També inclou la descripció de les operacions des del moment que arriba la mercaderia fins que s'emmagatzema (distribució ràpida dels productes al lloc d'emmagatzematge d'acord amb el tipus, el moment i el lloc de la retirada d'embalatges, estiba d'acord amb els criteris FIFO/FEFO...). Es para

esment a la informació de l'etiquetatge o altra informació facilitada pel proveïdor o fabricant en relació amb les condicions d'emmagatzematge.

- En aquest pla s'inclouen els criteris de l'elaboració d'una llista de proveïdors que inclou, almenys: denominació, domicili i telèfon de contacte, registre sanitari, tipus d'aliment subministrat i qualsevol altra dada que es consideri necessària.
- Si l'empresa ho considera pertinent, també compta amb especificacions addicionals que pugui demanar al proveïdor, com ara garanties microbiològiques dels productes o certificacions de qualitat del sistema d'autocontrol del proveïdor.

A més, s'ha de comptar també amb la documentació i els registres següents:

- Llista de proveïdors.
- Registres de control en el moment de la recepció del compliment dels criteris d'acceptació. És útil una llista de comprovació per marcar-hi amb una creu cada comprovació que es fa.
- Albarans, factures o tota la documentació o els registres necessaris per acreditar el proveïdor immediat de les matèries primeres utilitzades.
- Si es detecten incidències, han de reflectir-se també en el registre, i s'hi ha d'indicar també com s'han solucionat.

Cal tenir en compte

Es poden consultar els registres sanitaris vigents de majoristes en l'enllaç següent: http://rgsa-web-aesan.msssi.es/rgsa/formulario_principal_js.jspi;

I el de detallistes en el Portal de Seguretat Alimentària de la CAIB: <https://apps.caib.es/ofmovins2/public/actions/EmpresasAlimentariasInscritasLis?idi=ca>

Revisau bé les etiquetes per controlar les dates de consum, les condicions d'ús i d'emmagatzemament i el contingut d'al·lèrgens i substàncies que provoquen intoleràncies cada vegada que adquireu un nou producte.

Si no hi ha hagut cap incidència en la recepció, els registres de control es poden limitar a reflectir els incompliments detectats, amb la mesura correctora adoptada inclosa.

Per fer aquest tipus de registres poden resultar adequats un diari o una llista de comprovació. N'hi ha prou a posar una creu a les caselles per indicar què s'ha fet i una signatura del responsable per deixar-ne constància.

Quan s'utilitzi el mètode de la creu a les caselles, només s'han de registrar de manera més detallada per escrit les incidències o els canvis en els procediments.

Normativa

- Reglament (CE) 852/2004, article 5, i annex II, capítol IX, punt 1
- Reglament (UE) 931/2011, article 3
- Reglament (CE) 178/2002, article 18
- Reial decret 1021/2022, article 20

41. TRAÇABILITAT. Es disposa d'un pla que garanteix la traçabilitat dels menjars i de les matèries primeres amb què s'elaboren, i se'n demostra l'aplicació efectiva

S'ha de valorar en els tipus A/B

Requisits

L'empresa aplica un **pla** que li permet conèixer en tot moment l'origen dels productes i actuar ràpidament i de manera eficaç en cas que es detecti que aquests poden presentar un risc per a la seguretat alimentària.

No sols inclou els aliments, sinó també els additius, envasos i el material destinat a entrar en contacte amb els aliments

Així, totes les matèries primeres, els productes semielaborats i els elaborats estan correctament identificats al llarg de tot el procés.

Es descriu el sistema d'identificació i datació dels productes no envasats, especialment els productes d'origen animal, per conèixer-ne el proveïdor, la partida i la vida útil.

No hi ha cap aliment amb origen desconegut.

Aquesta informació es manté fins a servir els menjars, i preveu:

- Traçabilitat cap enrere (proveïdors): permet identificar el proveïdor de cada matèria primera. Inclou les dades següents: raó social, data de recepció i número de lot del producte.
- Traçabilitat del procés (interna): permet relacionar les matèries primeres amb les elaboracions. Inclou les dades següents: data d'elaboració, fitxa d'elaboració emprada, quantitat...
- Traçabilitat cap endavant (clients): en cas que les elaboracions se serveixin a altres establiments en lloc del consumidor final, permet identificar la destinació dels productes elaborats. Inclou les dades següents: identificació del client, dades del producte subministrat (quantitat, lot o data d'elaboració), data de lliurament, dades del transport.
- En el cas d'elaboració en habitatges privats per a subministrament directe al consumidor final, es preveu el control setmanal de les quantitats dels aliments elaborats.
- En el cas de subministrament marginal, localitzat i restringit, es mantenen els registres que ho demostren amb les dades següents:
 - Establiments destinataris.
 - Les quantitats d'aliments.
 - Dades de subministrament.
- Que si es té coneixement que algun producte ja comercialitzat pot ser nociu per a la salut, es comunica al Servei de Seguretat Alimentària aquest fet i les mesures adoptades, segons s'exposa en l'enllaç següent:

https://www.caib.es/sites/seguretatalimentaria/ca/comunicacion_incidentes_para_los_operadores_de_la_industria/

Per això, es mantenen **registres** i documentació, que inclouen:

- Albarans, factures o tota la documentació o registres necessaris per poder acreditar l'origen dels productes.
- Si es detecten incidències, han de reflectir-se també en el registre, i s'hi ha d'indicar com s'han solucionat.
- Les etiquetes fixades als embalatges de mol·luscs bivalves vius (els quals NO són envasos unitaris de venda al consumidor final), que conserva

l'empresa almenys 60 dies després del fraccionament d'aquests embalatges.

Cal tenir en compte

Sempre heu de poder identificar la procedència exacta i la informació obligatòria de tots els ingredients utilitzats en l'elaboració de cada plat, com a mínim fins que s'hagi consumit.

Normativa

L'establiment ha de poder establir amb seguretat la relació entre els lots dels aliments adquirits i els plats elaborats, de manera que, en cas que fos necessari retirar del consum algun aliment per motiu de seguretat alimentària, s'hi pugui procedir amb la rapidesa i garantia més grans possibles.

- Reglament (CE) 178/2002, articles 18 i 19
- Reglament (CE) 853/2004, article 5
- Reial decret 1021/2022, article 20

42. MOSTRES TESTIMONI. Es disposa de mostres testimoni, en cas necessari

S'ha de valorar en els tipus A/B.

Requisits

Es disposa de menjars testimoni que representen els diferents menjars preparats servits diàriament, per als estudis epidemiològics que puguin ser necessaris quan s'elabora o serveixen menjars per a:

- ☐ residències de gent gran o centres de dia
- ☐ menjadors de centres d'educació infantil o de primària
- ☐ hospitals
- ☐ campaments infantils o menjadors escolars
- ☐ menjadors per a altres col·lectivitats com centres de feina amb un menú comú
- ☐ encàrrecs per a grups o esdeveniments d'almenys 40 comensals
- ☐ per a esdeveniments, quan sigui l'activitat principal de l'empresa
- ☐ mitjans de transport

Aquestes mostres s'han de prendre en el moment del servei si l'elaboració i servei es fan al mateix establiment.

Si l'elaboració i el servei es fan a establiments diferents, qui elabora pren el menjar testimoni en el moment més pròxim a la sortida de l'establiment, i qui serveix, en el moment més pròxim al servei.

Estan identificades, datades i conservades com a màxim a 4 °C (en refrigeració) o -18 °C (en congelació) durant un mínim de 7 dies. La quantitat correspon a una ració individual amb un mínim de 100 g.

Normativa

— Reial decret 1086/2020, article 30

43. FORMACIÓ. Es disposa d'un pla de formació en higiene i seguretat alimentària de tot el personal, se'n registren les actuacions i se'n demostra l'aplicació efectiva

S'ha de valorar en els tipus A/B

Requisits

L'empresa disposa d'un **pla** de formació continuada que es revisa, almenys, cada any i ha nomenat un responsable d'implantar-lo.

El personal manipulador està capacitat i disposa de la formació adequada en matèria de seguretat alimentària, d'acord amb la seva activitat laboral.

A més, l'empresari s'assegura que tot el personal l'activitat del qual incideixi en la seguretat alimentària segueix les instruccions i descripcions de treball dels procediments normalitzats de feina (instruccions). Això inclou el personal de neteja, servei, magatzem i transport.

L'empresa s'assegura que els qui estiguin a càrrec del sistema de gestió de seguretat alimentària han rebut una formació adequada per desenvolupar adequadament les seves funcions.

El pla inclou almenys els aspectes següents:

- Accions formatives, en què s'indica la durada i la freqüència prevista, que ha de ser continuada amb una periodicitat, almenys, biennal.

- El programa de continguts de les accions formatives.
- Personal que ha de rebre la formació.
- Metodologia.
- Procediments per la comprovació que el personal ha assolit els coneixements i els aplica convenientment.
- Els procediments normalitzats de feina que tinguin documentats o guies de bones pràctiques que se segueixen.

Els **registres** de formació inclouen, almenys:

- La identificació de les persones que han rebut la formació, la data i el contingut de les activitats formatives.
- La identificació del treballador i la data de lliurament dels procediments normalitzats de feina (instruccions).
- Les comprovacions de l'aplicació adequada dels coneixements adquirits i de les instruccions lliurades.
- Accions correctores pel que fa a la formació quan es detecten males pràctiques.

Cal tenir en compte

L'empresa pot disposar d'una guia de pràctiques correctes d'higiene com a material didàctic.

També es poden lliurar als treballadors instruccions documentades d'acord amb les funcions desenvolupades (procediments normalitzats de feina)

En tot cas, s'ha d'assegurar que el personal la coneix i l'aplica eficaçment.

El factor humà és decisiu en la seguretat alimentària: la seguretat dels aliments depèn en bona part del personal.

Normativa

- Reglament (CE) 852/2004, article 5 i annex II, capítol XII
- Reial decret 1021/2022, article 20

44. TEMPERATURES/TEMPS. Es disposa d'un pla de control dels processos que requereixen temperatura/temps i els registres demostrin que es controla correctament, i s'apliquen mesures correctores en cas que es detectin incidències

S'ha de valorar en els tipus A/B.

Requisits

L'empresa disposa d'un **pla** en què es descriuen els procediments de control de les combinacions de les condicions temperatures i temps en les fases del procés en què el correcte manteniment de les quals sigui determinant per a la seguretat alimentària. Es detalla qui ha de dur a terme aquests controls, a quins punts es fan aquests mesuraments, com es fan i amb quina freqüència.

També es caracteritzen les desviacions que suposen adoptar mesures correctores, i es descriuen aquestes mesures.

Es mantenen **registres** de control de temperatures d'emmagatzematge d'aliments peribles, així com dels processos d'elaboració en cas que ho requereixin, com la cocció, el refredament, el reescalfament o el manteniment en calent.

També es mantenen registres de mesures correctores per reflectir quan es detecta que no s'han assolit les temperatures/temps estipulats i les accions adoptades.

En el cas dels **productes congelats a l'establiment es registren les dades següents:**

- ☐ descripció del producte
- ☐ quantitat
- ☐ data de caducitat o consum preferent prèvies a la congelació
- ☐ nova data de consum preferent
- ☐ destinació en el cas de donació

Si el tractament de congelació ha tingut la finalitat d'eliminar **anisakis** viables, es conserven registres que avalin el tractament:

En el cas d'elaboració **de plats amb ou frescs o ovoproductes** que no són de consum immediat, es registra la data i hora d'elaboració per al control del temps màxim de consum (24 hores).

Cal tenir en compte

Mantenir una vigilància eficaç de la temperatura és més important que registrar-la. Per això, es considera adequat comptar amb diaris o llistes de comprovació amb caselles per confirmar controls inicials i finals, amb la signatura de qui ha fet el control, i només fer anotacions si hi ha desviacions, indicant en aquest cas les mesures correctores aplicades.

També és vàlida la possibilitat de supervisar les temperatures mitjançant equips automàtics amb alarma i registre de dades. Sistemes com els enregistradors de dades (*data loggers*) i les alarmes calibrades en equips per cuinar i emmagatzemar a temperatura regulada permeten mantenir un registre detallat i saber tot d'una si hi ha desviacions.

Si es fan servir equips per controlar la correcta combinació de temps i temperatura, no és necessari efectuar mesuraments continus, únicament verificar-ne periòdicament el funcionament correcte i aplicar mesures correctores quan sigui necessari.

En alguns casos l'observació visual és suficient per verificar que s'han assolit les temperatures correctes (per exemple, en el cas de l'ebullició, assegurar-se que l'aliment bull durant tot el procés).

Normativa

- Reglament (CE) 852/2004, article 4, punt 3, apartat c); article 5; annex II, capítol I, punt 2, apartat d), i capítol IV, punt 7
- Reial decret 1021/2022, articles 5, 8, 9 i 20

45. RECEPTES/FITXES/MENÚS. Es disposa de les receptes o fitxes tècniques actualitzades amb els paràmetres i els procediments determinants per a la seguretat de les preparacions.

S'ha de valorar en els tipus A/B.

Requisits

Es disposa d'una **fitxa d'elaboració** per a cada plat que s'elabora a l'establiment, amb totes les mesures de control validades per als paràmetres determinants en seguretat alimentària i com es durà a terme la vigilància d'aquest. Almenys inclou els paràmetres següents:

- Llista d'ingredients, en què es destaquen les substàncies que poden provocar intoleràncies o al·lèrgies alimentàries. Si s'empren ingredients composts, també s'ha revisat si contenen aquestes substàncies i es declaren correctament a l'etiqueta (si escau).
- Descripció del procés d'elaboració, en què s'inclou la desinfecció de fruites i verdures crues i es concreten les combinacions de temps i la temperatura d'elaboració, manteniment, conservació (si escau) i servei.
- Envasament (si escau).
- Durabilitat (termini màxim entre l'elaboració i el consum).
- Condicions d'emmagatzematge, mètode de transport i distribució (si escau).

Es duran a terme les observacions i mesuraments dels paràmetres que s'hagin considerat determinants per a la seguretat alimentària, en funció de com s'hagi determinat el sistema per a la seva vigilància a les fitxes d'elaboració i comptaran amb els equips de mesura necessaris per a dur a terme aquests controls.

Si aquestes elaboracions estan destinades a una col·lectivitat de comensals habituals que correspon a una població sensible (centres de dia, centres educatius...), la composició i l'organització en menús, tant els bàsics com els especials, la dirigeix **personal capacitat en dietètica i nutrició**.

Els **menús especials** s'adapten a les susceptibilitats, patologies declarades o necessitats nutricionals específiques (intoleràncies, al·lèrgies alimentàries o altres afeccions: gastrointestinals, diabetis, pacients oncològics...) d'acord amb afeccions diagnosticades per especialistes i que comptin amb el corresponent certificat mèdic.

En el cas dels **centres educatius** on s'ofereixi la possibilitat que els menjars principals dels comensals menors d'edat els elaborin les seves famílies, aquests es reben en **carmanyoles** en condicions adequades de manteniment, neteja i identificació (del destinatari), i es mantenen en condicions adequades fins al moment del consum.

En el cas que, per motius d'organitzatius o d'infraestructura, no es permeti complir amb les garanties exigides per elaborar menús especials per a alumnat amb al·lèrgies o intoleràncies alimentàries diagnosticades i amb el corresponent certificat mèdic, o el cost addicional d'aquestes elaboracions no sigui assumible, s'han de facilitar en tot cas **mitjans de refrigeració i escalfament adequats i d'ús específic** per als menjars proporcionats per les famílies.

En tot cas, s'han d'aplicar les mesures necessàries per a un **servei controlat** per aquests comensals amb menús especials per evitar exposicions a menjar no adaptat.

Si es tracta d'una escoleta amb usuaris lactants, la preparació de **biberons** es fa seguint de manera estricta les indicacions de l'etiquetatge dels preparats per a lactants. Si s'accepten biberons ja preparats, s'indica a les famílies que el temps entre la reconstitució i el lliurament ha de ser el menor possible i s'han d'haver preparat d'acord amb les indicacions de l'etiquetatge del producte. En el supòsit que aquests no es consumeixin immediatament després que arribin els comensals a l'establiment, es refrigeren i es consumeixen el mateix dia.

Cal tenir en compte

Si els processos d'elaboració es fan conforme a una guia de bones pràctiques d'elaboració de menjars preparats a la qual l'establiment s'ha acollit, s'han d'adaptar aquestes fitxes a allò que estableix la guia.

Si els biberons no es desinfecten a l'establiment, és recomanable que les famílies tenguin la indicació que els biberons s'han de rebre ben nets i desinfectats.

Normativa

- Reglament (CE) 852/2004, article 5
- Reglament (UE) 1169/2011, articles 9 i 21
- Reial decret 126/2015, articles 4 i 6
- Llei 17/2011, article 40, punts 3, 4 i 5
- Reial decret 1021/2022, article 20

46. VERIFICACIÓ. Es comprova l'eficàcia dels plans de control mitjançant activitats de verificació

S'ha de valorar en els tipus A.

Requisits

S'estableix un **pla de verificació** dels plans de control. Per això, es realitzen diferents activitats, com ara:

- Auditories de l'SGSA de l'establiment.
- La revisió interna per part d'un responsable de l'SGSA de l'establiment dels registres que manté el personal, i en el cas d'incidències, dels registres de les mesures correctores que s'hagin adoptat.
- Mostreig i anàlisi per verificar l'eficàcia dels procediments de neteja i desinfecció (equipament, superfícies de treball, parament), així com per assegurar el compliment dels criteris de seguretat alimentària per als aliments (absència de bacteris patògens, anàlisi de microorganismes indicadors de la higiene del procés, acrilàmida, composts polars, etc.).

El pla de mostreig és representatiu (tipus de mostres, llocs, moment de mostreig, nombre de mostres i freqüència) i es basa en els principis de l'APPCC.

Els mètodes de mostreig i anàlisi es fan d'acord amb la norma d'aplicació en cada cas.

S'analitzen les tendències dels resultats amb la finalitat d'adoptar mesures correctores abans que es donin desviacions dels paràmetres requisits.

Aquest pla estableix quines mesures s'han d'adoptar en cas que es detectin incompliments. Aquestes mesures incorporen accions sobre els productes que s'hagin pogut afectar, sobre els processos i sobre les mesures previstes en l'SGSA per evitar que es tornin a produir.

Es mantenen els documents i **registres** de verificació, com ara:

- Els informes d'auditoria.
- Registres de controls físics dels registres de vigilància dels plans de l'SGSA.
- Els resultats de les mostres analitzades.
- Els registres d'incidències detectades i les mesures correctores adoptades.

Haurà un responsable del SGSA de l'establiment encarregat de la verificació.

Cal tenir en compte

Els resultats de les verificacions us permetran saber quin és l'estat de seguretat alimentària del vostre negoci i si és necessari corregir-hi o millorar-hi alguna cosa abans de tenir incidències.

Normativa

- Reglament (CE) 852/2004, article 5, punt 2, apartat f)
- Reial decret 1021/2022, article 20

47. CONTROL D'AL·LÈRGENS I SUBSTÀNCIES QUE PODEN CAUSAR INTOLERÀNCIES. Hi ha un pla de control d'al·lèrgens i substàncies que poden causar intoleràncies destinat a evitar-los en els productes que s'ofereixen com a lliures d'aquests ingredients. Aquest pla inclou tant la formació dels manipuladors com les bones pràctiques de manipulació.

S'ha de valorar en els tipus A/B.

Requisits

Si l'establiment ofereix aliments destinats a persones amb al·lèrgies o intoleràncies alimentàries (per exemple, sense gluten, sense fruita seca, sense soia, sense proteïna de la llet, etc.) es compta amb un **pla** de control en què es descriuen els processos per prevenir la presència de les substàncies que les provoquen en aquests aliments.

Aquest pla incorpora:

- El servei d'un professional capacitat (**especialista en nutrició**) que valida que els plats són adequats per al grup de risc al qual estan destinats.
- La revisió de la informació facilitada pels **proveïdors** per saber si les matèries primeres i els ingredients composts poden contenir substàncies que puguin provocar al·lèrgies o intoleràncies.
- L'adequada formació del **personal** per tal de prevenir el risc que a les **elaboracions** hi hagi substàncies que provoquen intoleràncies o al·lèrgies.
- L'adequada formació i les mesures preventives necessàries perquè no se **serveixin** aliments que contenen al·lèrgens o substàncies que provoquen intoleràncies als comensals que pateixen al·lèrgies i intoleràncies.
- Un **sistema de comunicació** entre totes les parts implicades (direcció del centre que rep la comunicació dels intolerants o al·lèrgics, el responsable de l'elaboració, el personal de cuina i de servei) per coordinar bé el sistema de manera que tothom estigui informat convenientment de les precaucions a dur a terme.

- Les mesures per minimitzar la **contaminació encreuada** en l'emmagatzematge i la preparació dels aliments, entre les quals hi ha:
 - L'ús d'àrees de treball, útils, recipients, equips i mitjans de transport específics per a aliments amb substàncies que provoquen al·lèrgies o intoleràncies.
 - L'ús diferenciat en el temps de les superfícies de treball, útils, recipients, equips i mitjans de transport per a aliments lliures de substàncies que provoquen al·lèrgies o intoleràncies i la resta d'aliments, amb una neteja meticulosa entre ús i ús, de manera que no n'hi quedi cap resta visible.

Cal tenir en compte

Utilitzau guies de bones pràctiques per elaborar aliments lliures de determinades substàncies al·lèrgiques.

Prevenir la contaminació encreuada no és una opció, sinó una obligació.

No és admissible al·legar que tots els plats elaborats poden contenir al·lèrgens.

Normativa

- Reglament (CE) 852/2004, article 5, annex II, capítol IX, punts 2, 3 i 9
- Llei 17/2011, article 40, punt 5
- Reial decret 1021/2022, article 20

48. INFORMACIÓ SOBRE AL·LÈRGENS I SUBSTÀNCIES QUE PROVOQUEN INTOLERÀNCIES. Està disponible per als consumidors la informació obligatòria sobre les substàncies presents en els productes servits que poden causar al·lèrgies o intoleràncies

S'ha de valorar en els tipus A/B

Requisits

L'establiment té un registre (documental o digital) sobre la **informació** de contingut d'al·lèrgens i substàncies que poden provocar intoleràncies de declaració obligatòria per a cada un dels seus menjars o begudes que en contenguin i la posa a disposició dels comensals o de les autoritats competents.

Aquesta informació té en compte els ingredients dels productes **composts** utilitzats com a matèria primera de les elaboracions.

A l'establiment es **presenta** de manera visible, llegible i accessible a cada una de les dependències on es du a terme el consum dels aliments la indicació de com es pot accedir a aquesta informació, bé sigui mitjançant la resposta oral del personal o bé amb la indicació d'on es troba disponible la informació **escrita**. Si aquesta informació s'ofereix a cartes-menú, també s'aplicarà a l'oferta de plats no inclosos aquestes, es a dir, els "plats del dia".

Aquesta informació es pot facilitar de forma **oral** si es fa clarament i en el moment que es demana. Igualment, aquesta informació està documentada i és fàcilment accessible per al personal, els comensals i l'autoritat de control.

En el cas de menjadors de **centres educatius**, es remet la programació mensual de menús a les famílies amb suficient antelació, en què es destaca la informació dels ingredients que poden provocar al·lèrgies o intoleràncies de declaració obligatòria.

En el cas que el centre educatiu hagi rebut certificats mèdics amb les indicacions d'impossibilitat d'ingerir determinats aliments que poden perjudicar la salut d'algun dels seus comensals, s'elaboren **menús especials adaptats**.

A altres establiments amb comensals habituals que també ofereixen menús especials adaptats (hospitals, residències...) no és necessari que ofereixin aquesta informació, sempre que estigui documentada i que estigui sempre disponible a l'establiment, tant per als consumidors, com per a les autoritats de control.

En definitiva, la informació sobre al·lèrgens i substàncies que poden provocar al·lèrgies i intoleràncies de les elaboracions que se serveixen (menjar i begudes), tant si es facilita de manera oral com escrita, o si s'ofereix venda a distància, és clara i es presenta de manera fàcilment accessible i destacada al consumidor **abans del moment de la compra**.

Cal tenir en compte

Revisau detingudament la informació de l'etiquetatge de tots els ingredients utilitzats en cada recepta per tal d'identificar els al·lèrgens i les substàncies que provoquen intoleràncies que poden contenir els productes que serviu, i informau-ne correctament els clients.

Normativa

- Reglament (UE) 1169/2011, articles 9 i 21
- Reial decret 126/2015, articles 4, 6, 7 i 9
- Llei 17/2011, article 40, punts 3, 4 i 5

49. GESTIÓ D'ALIMENTS DESCARTATS

S'ha de valorar en els tipus A/B

Requisits

L'SGSA compta amb una descripció del procediment de gestió dels aliments descartats i un registre en què figuren les dades següents d'acord amb la destinació:

Matèries primeres descartades d'origen animal

Si aquestes matèries primeres no es poden emprar per a l'elaboració de menjar per caducitat, defectes d'envasat, problemes durant la seva conservació o altres defectes que els fan que no es puguin destinar a consum i superen els 20 kg setmanals, i a més no és possible retornar-los al proveïdor, només es destinen a un gestor de subproductes autoritzat. Aquesta incidència es documenta amb documents acreditatius que tracen aquesta destinació.

Residus de cuina destinats a un gestor de subproductes:

Si es destinen residus de cuina a gestors de subproductes, es compta amb els documents acreditatius que tracen aquesta destinació.

Aliments descartats que es retornen:

- denominació
- quantitat
- data de devolució
- motiu de devolució
- dades de traçabilitat

Aliments descartats que es donen:

- denominació
- quantitat
- data de donació

- dades de traçabilitat

Cal tenir en compte

La resta de residus de cuina es poden llençar com a residus sòlids urbans.

Si retornau productes al vostre proveïdor a final de temporada, consultau l'enllaç següent:

https://www.caib.es/sites/seguretatalimentaria/es/devolucion_productos_alimenticios_final_temporada/

Normativa

- Reglament (CE) 178/2002, articles 18 i 14
- Reial decret (CE) 1528/2012, article 8 i article 9

50. VERACITAT DE LA INFORMACIÓ NUTRICIONAL DELS PRODUCTES ELABORATS SI S'OFEREIX

S'ha de valorar en els tipus A/B

Requisits

Si s'ofereix la informació nutricional dels plats elaborats, se n'ha d'indicar el contingut, l'expressió i la presentació, tal com estableix el Reglament d'informació alimentària.

També han de comptar amb evidències documentades sobre la base de la declaració nutricional (analítiques, bases de dades validades, informació del proveïdor...).

Normativa

- Reglament (UE) 1169/2011, article 30 i annex XV

BLOC 3 - C/D. SISTEMES DE GESTIÓ DE LA SEGURETAT ALIMENTÀRIA (SGSA) I CONFIANÇA

35. MANTENIMENT I NETEJA. Es controla correctament l'estat de manteniment i de neteja de totes les àrees, instal·lacions i equips de l'establiment, i es documenten les incidències i les mesures correctores, en cas necessari

A valorar per als tipus C/D

Requisits

Totes les dependències, les instal·lacions i equipament de l'establiment es manté en perfecte estat de neteja, ordre i manteniment.

Els productes de neteja i desinfecció són aptes per a l'ús a empreses alimentàries i s'empren d'acord amb les instruccions de les fitxes tècniques.

S'enregistren les mesures correctores en cas que hagi estat necessari aplicar-les. Són suficients les factures de les reparacions i de l'adquisició de nou material, equips o productes.

Es verifica l'eficàcia del pla de neteja amb controls visuals. També, per a establiments tipus C amb elaboració, es prenen mostres de superfícies. La freqüència del mostreig depèn de la mida i tipus de l'establiment i dels resultats de les proves anteriors.

Cal tenir en compte

Mantenir el local net requereix personal suficient i ben entrenat.

Netejar bé és tan important com cuinar bé.

Normativa

- Reglament (CE) 852/2004, article 4, punt 3, apartat e); article 5; annex II, capítol I, punt 2, apartat d), i capítol V, punt 2
- Reial decret 1021/2022, article 20

36. AIGUA POTABLE. Es disposa d'un pla que assegura que l'aigua utilitzada a l'establiment no posa en risc la seguretat alimentària, i se'n registren les actuacions i les mesures correctores, en cas necessari

A valorar per als tipus C/D

Requisits

A l'establiment es disposa d'un sistema de control de l'aigua potable.

Depenent de l'origen i les instal·lacions d'abastiment de l'aigua, com a mínim es duen a terme els **controls** següents:

- Xarxa municipal sense dipòsit ni tractament:
 - Examen organolèptic dues vegades per setmana (olor, sabor, terbolesa, color). És un control sensorial que no requereix registres de control si no hi ha incidències.
- Dipòsit propi amb abastiment de la xarxa municipal o aigua de camió:
 - Examen organolèptic dues vegades per setmana.
 - Control setmanal de cloració: 0,2 - 1 ppm.
 - Anualment es neteja, es desinfecta i es fan anàlisis de control. Aquestes anàlisis es fan entre 15 dies i 6 mesos després de netejar el dipòsit.
- Pou propi o si se serveix aigua de consum humà filtrada per beure (independentment de la procedència):
 - Control diari de cloració: 0,2 - 1 ppm.
 - Control dues vegades per setmana de paràmetres organolèptics (olor, sabor, terbolesa, color).
 - Anàlisi de control anual dels paràmetres bàsics i microbiològics.
 - Anàlisi completa cada 5 anys.
- Si l'establiment serveix aigua filtrada per beure, a més:
 - Es conserva a l'establiment la documentació del fabricant que demostra que l'equip de tractament d'aigua és conforme a la norma UNE 149101 o una altra norma o estàndard anàleg que garanteixi un nivell de protecció de la salut almenys equivalent. Aquest equip es manté d'acord amb les instruccions del fabricant.

- Es mineralitza l'aigua de manera que es compleixen els paràmetres de pH i l'índex de Langelier per a l'aigua de consum humà. Si la conductivitat < 2500 µS/cm a 20 °C o el pH 6,5 - 9,5, també es comprova que l'índex de Langelier és = ± 0,5.
 - A més cas, si l'equip es proveeix d'un dipòsit de la xarxa interna, aquest ha d'estar ben mantingut i controlat.
- A més, independentment del tipus d'abastiment, abans de la posada en marxa de la xarxa de distribució interna i després de qualsevol activitat de manteniment que pugui suposar un risc de contaminació de l'aigua es realitza un netejat i desinfecció del tram afectat amb productes autoritzats de tipus 5 (PT5): destinats per al tractament de desinfecció d'aigua de consum humà d'acord amb el Reglament (UE) 528/2012.

En particular, es mantenen els butlletins d'anàlisi i de les actuacions de manteniment.

El **nombre de mostres** per a aquests controls han de ser representatius de la quantitat d'aigua emprada i s'han de distribuir uniformement en tot l'any perquè el control sigui uniforme i representatiu en qualsevol època de l'any.

Cal tenir en compte

Pel que fa als registres dels controls que pugui fer el personal de l'empresa, poden limitar-se a reflectir els incompliments detectats, amb la mesura correctora adoptada inclosa.

Per fer aquest tipus de registres poden resultar adequats un diari o una llista de comprovació. N'hi ha prou a posar una creu a les caselles per indicar què s'ha fet i una signatura del responsable per deixar-ne constància.

Quan s'utilitzi el mètode de la creu a les caselles, només s'han de registrar de manera més detallada per escrit les incidències o els canvis en els procediments.

Si es detecta que l'aigua no compleix els requisits per al consum, s'ha de considerar eliminar els aliments que s'hagin pogut afectar per aquesta no conformitat.

Normativa

- Reglament (CE) 852/2004, article 5, annex II, capítol VII, punt 1, apartat a)
- Reial decret 1021/2022, article 20
- Reial decret 3/2023, articles 65, 66, 67, 68, 69 i 70

— Decret 53/2012, annex I, punt 3.2.1, part general i apartat c).

37. PLAGUES. Es controla correctament que totes les àrees de l'establiment estan lliures de plagues, i se'n registren les actuacions i les mesures correctores, en cas necessari

S'ha de valorar en els tipus C/D.

Requisits

El control de plagues de l'establiment compta amb una estratègia preventiva amb el menor risc per al medi ambient i la salut. Té un abordatge sistemàtic de control integrat, que inclou les bones pràctiques de:

- Neteja.
- Ordre.
- Infraestructures adequades per al control de l'accés (mosquiteres, rivets de segellat, portes tancades...) i per evitar refugis (tancament de forats, escletxes, manteniment de paraments...). Si n'hi ha, els falsos sostres són accessibles i es preveuen en el pla de control.
- Protecció dels aliments a l'ambient.
- Gestió de residus.

També es vigila la presència de rosegadors, insectes o aus (detecció animals vius o morts, o parts d'aquests), de les restes (femtes, nius...) o de la seva acció (petjades, mossegades, envasos danyats...).

No s'empren esquers per a la vigilància (adhesius, trampes...) si no hi ha senyals d'existència d'alguna plaga. Si fossin necessaris (s'han detectat signes d'una possible plaga sense confirmar) s'han de col·locar un nombre adequat d'esquers o trampes en llocs estratègics. Si aquests contenen biocides, només es poden usar per mitjà d'una empresa autoritzada.

El personal està instruït perquè informi de qualsevol signe d'infestació i, en particular, perquè no deteriori o elimini els esquers i els paranys de vigilància.

Si es detecten plagues, els tractaments químics d'eliminació només els apliquen a insectes o rosegadors els professionals capacitats i inscrits en el Registre Oficial d'Establiments i Serveis Biocides. A més, es posen les mesures necessàries perquè en usar o emmagatzemar els plaguicides aquests no entrin en contacte amb els aliments o amb els materials que hi estan en contacte.

En aquest darrer cas, a més, es revisa el sistema integrat de control de plagues preexistent i s'hi apliquen mesures de millora.

Si s'ha hagut de fer algun tractament, es compta amb la documentació següent:

- El contracte amb l'empresa autoritzada.
- Els registres d'execució i seguiment dels tractaments.
- Les fitxes tècniques i de seguretat dels productes emprats.
- Les mesures de precaució i seguretat que cal adoptar abans, durant i després dels tractaments.

Si escau, se segueixen les instruccions que indica l'empresa de control de plagues per solucionar els aspectes que han pogut influir en l'aparició o nidificació de plagues (millores del manteniment i neteja, tancament d'obertures, protecció de desguassos, etc.).

Cal tenir en compte

Si les instal·lacions es conserven en bon estat de manteniment i tot està net, ordenat i sense residus, evitam atreure animals i dificultam que n'hi hagi i que es multipliquin.

Normativa

- Reial decret 830/2010, articles 1, 3 i 4
- Reglament (CE) 528/2012
- Reglament (CE) 852/2004, article 5, i annex II, capítol I, punt 2, apartat c), i capítol IX, punt 4
- Reial decret 1021/2022, article 20

38. PROVEÏDORS I TRAÇABILITAT. Documents (factures, albarans, etiquetes) de les matèries primeres per identificar els proveïdors que les subministren

S'ha de valorar en els tipus C/D.

Requisits

Es controla que únicament s'accepten els aliments conformes (per exemple, revisant les condicions d'etiquetatge i embalatge, el bon estat del producte, el compliment de les temperatures reglamentàries, la data de consum o caducitat, etc.), així com els materials destinats a entrar en contacte amb els aliments i, si escau, els additius.

Es disposa de la documentació necessària per saber quins són els proveïdors de les matèries primeres i els ingredients i en quines dates s'han adquirit. Així, si es detecta un incident de seguretat alimentària amb algun ingredient, es pot actuar amb celeritat relacionant els plats amb aquests ingredients i retirant els productes afectats.

Amb l'objectiu de mantenir la traçabilitat en cas que es congelin matèries primeres, menjars semielaborats o cuinats, es marca sempre la data de congelació de manera que es pugui relacionar amb la data de compra (albarà, factura, etc.) i controlar-ne la vida útil.

En el cas de productes per als quals el fabricant indica a l'envàs una data de caducitat una vegada encetat (per exemple, «un cop encetat, consumiu en 5 dies»), s'indica la data d'encetament a l'envàs amb la finalitat de conèixer quin dia caduca el producte.

Si es té coneixement que algun producte ja comercialitzat pot ser nociu per a la salut, **es comunica al Servei de Seguretat Alimentària** aquest fet i les mesures adoptades d'acord amb com s'exposa en l'enllaç següent:

https://www.caib.es/sites/seguretatalimentaria/ca/comunicacion_incidentes_para_los_operadores_de_la_industria/

Per això es conserva la documentació següent:

- Albarans, factures o tota la documentació o registres necessaris per poder acreditar l'origen dels productes.
- Les etiquetes fixades als embalatges de mol·luscs bivalves vius (que NO són envasos unitaris de venda al consumidor final), que conserva l'empresa almenys 60 dies després del fraccionament d'aquests embalatges.

En el cas d'elaboració en habitatges privats per a subministrament directe al consumidor final, es preveu el control setmanal de les quantitats dels aliments elaborats.

Cal tenir en compte

Sempre heu de poder identificar la procedència exacta i la informació obligatòria de tots els aliments emprats en l'elaboració de cada plat.

Normativa

- Reglament (CE) 178/2002, articles 14, 18 i 19

- Reglament (CE) 853/2004, article 5
- Llei 17/2011, articles 6 i 9
- Reial decret 1021/2022, articles 20 i 13

39. FORMACIÓ EN HIGIENE I SEGURETAT ALIMENTÀRIA

A valorar per als tipus C/D

Requisits

L'empresa proporciona formació continuada al personal manipulador, de manera que està capacitat i format en matèria de seguretat alimentària d'acord amb la seva activitat laboral.

A més, l'empresari s'assegura que tot el personal l'activitat del qual incideixi en la seguretat alimentària segueix les instruccions dels procediments normalitzats de feina. Això inclou el personal de neteja, servei, magatzem i transport.

L'empresa s'assegura que els qui estan a càrrec d'aspectes del sistema de gestió de seguretat alimentària han rebut una formació adequada per desenvolupar adequadament les seves funcions.

El responsable de l'establiment pot demostrar aquestes condicions proporcionant la informació següent:

- Data de la formació.
- Continguts.
- Metodologia.
- La identificació de les persones que han rebut la formació i documents que ho acreditin.
- Els procediments normalitzats de treball que tenguin documentats o guies de bones pràctiques que segueixen. Identificació del treballador i data de lliurament.

El responsable de l'establiment pot demostrar que controla que el personal ha assolit els coneixements necessaris i els aplica convenientment.

Si es detecten males pràctiques, s'apliquen mesures correctores, que inclouen la formació.

Cal tenir en compte

L'empresa pot disposar d'una guia de pràctiques correctes d'higiene com a material didàctic.

També es poden lliurar als treballadors instruccions documentades d'acord amb les funcions que desenvolupa (procediments normalitzats de feina).

En tot cas, s'ha d'assegurar que el personal la coneix i l'aplica eficaçment.

El factor humà és decisiu en la seguretat alimentària: la seguretat dels aliments depèn en bona part del personal.

Normativa

- Reglament (CE) 852/2004, article 5, i annex II, capítol XII
- Reial decret 1021/2022, article 20

40. RECEPTES/FITXES/MENÚS. Es disposa de les receptes o fitxes tècniques actualitzades amb els paràmetres i procediments determinants per a la seguretat de les preparacions

A valorar per als tipus C

Requisits

Almenys per a les preparacions amb ingredients d'origen animal que se serveixen crus o insuficientment cuinats i també si s'elabora per a un menjador destinat a un col·lectiu amb necessitats dietètiques especials (com ara centres de dia, centres d'educació infantil o de primària... amb menys de 40 comensals), l'establiment compta amb fitxes d'elaboració amb totes les mesures de control validades per als paràmetres determinants en seguretat alimentària i com es du a terme la vigilància d'aquests.

En aquestes **fitxes d'elaboració** s'inclou almenys els paràmetres següents:

- Llista d'ingredients, en què es destaquen les substàncies que poden provocar intoleràncies o al·lèrgies alimentàries. Si s'empren ingredients composts, també s'ha revisat si contenen aquestes substàncies i es declaren correctament a l'etiqueta (si escau).
- Descripció actualitzada del procés d'elaboració, en què s'inclou la desinfecció de fruites i verdures crues i es concreten les combinacions de

- temps i la temperatura d'elaboració, manteniment, conservació (si escau) i servei.
- Envasament (si escau).
- Durabilitat (termini màxim entre l'elaboració i el consum).
- Condicions d'emmagatzematge, mètode de transport i distribució (si escau).

Es duen a terme observacions i mesuraments dels paràmetres que s'hagin considerat determinants per a la seguretat alimentària, en funció de com s'hagi determinat el sistema per a la vigilància d'aquests a les fitxes d'elaboració, i compten amb els equips necessaris (per exemple, termòmetres) per dur a terme aquest control.

Si aquestes elaboracions estan destinades a una col·lectivitat de comensals habituals que correspon a una població sensible (centres de dia, centres educatius...), la composició i l'organització en menús, tant els bàsics com els especials, la dirigeix **personal capacitat en dietètica i nutrició**.

Els **menús especials** s'adapten a les susceptibilitats, patologies declarades o necessitats nutricionals específiques (intoleràncies, al·lèrgies alimentàries o altres afeccions: gastrointestinals, diabetis, pacients oncològics...) d'acord amb afeccions diagnosticades per especialistes i que comptin amb el corresponent certificat mèdic.

En el cas dels **centres educatius** on s'ofereixi la possibilitat que els menjars principals dels comensals menors d'edat els elaborin les seves famílies, aquests es reben en **carmanyoles** en condicions adequades de manteniment, neteja i identificació (del destinatari) i es mantenen en condicions adequades fins al moment del consum.

En el cas que, per motius d'organitzatius o d'infraestructura, no es permeti complir amb les garanties exigides per elaborar menús especials per a alumnat amb al·lèrgies o intoleràncies alimentàries diagnosticades amb el seu corresponent certificat mèdic, o el cost addicional d'aquestes elaboracions no sigui assumible, s'han de facilitar en tot cas **mitjans de refrigeració i escalfament adequats i d'ús específic** per als menjars proporcionats per les famílies.

En tot cas, s'han d'aplicar les mesures necessàries per a un **servei controlat** per a aquests comensals amb menús especials per evitar exposicions a menjars no adaptats.

En el cas que els comensals siguin lactants, la preparació de **biberons** es fa seguint de manera estricta les indicacions de l'etiquetatge dels preparats per a lactants. Si s'accepten biberons ja preparats, s'indica a les famílies que el temps entre la reconstitució i el lliurament ha de ser el menor possible i s'han d'haver preparat d'acord amb les indicacions de l'etiquetatge del producte. Si aquests no es consumeixen immediatament després que hagin arribat els comensals a l'establiment, es refrigereixen i es consumeixen el mateix dia.

En el cas dels **productes congelats a l'establiment** es **registren** les dades següents:

- ☐ descripció del producte
- ☐ quantitat
- ☐ data de caducitat o consum preferent prèvies a la congelació
- ☐ Data de congelació
- ☐ nova data de consum preferent
- ☐ destinació en el cas de donació

Si el tractament de congelació ha tingut la finalitat d'eliminar **anisakis** viables, es conserven registres que avalin el tractament:

En el cas d'elaboració **de plats amb ou frescs o ovoproductes** que no són de consum immediat, es registra la data i hora d'elaboració per al control del temps màxim de consum (24 hores).

Cal tenir en compte

Si els processos d'elaboració es fan conforme a una guia de bones pràctiques d'elaboració de menjars preparats a la qual l'establiment s'ha acollit, s'han d'adaptar aquestes fitxes a allò que estableix la guia.

Pel que fa als registres dels controls que pugui fer el personal de l'empresa, poden limitar-se a reflectir els incompliments que s'hagin detectat, incloent-hi la mesura correctora adoptada.

Per fer aquest tipus de registres poden resultar adequats un diari o una llista de comprovació. N'hi ha prou a posar una creu a les caselles per indicar què s'ha fet i una signatura del responsable per deixar-ne constància.

Quan s'utilitzi el mètode de la creu a les caselles, només s'han de registrar de manera més detallada per escrit les incidències o els canvis en els procediments.

Si els biberons no es desinfecten a l'establiment, és recomanable que les famílies tinguin la indicació que els biberons s'han de rebre ben nets i desinfectats.

Normativa

- Reglament (CE) 852/2004, article 5
- Reglament (UE) 1169/2011, articles 9 i 21
- Reial decret 126/2015, articles 4 i 6
- Llei 17/2011, article 40, punts 3, 4 i 5
- Reial decret 1021/2022, articles 5, 8, 9 i 20

41. CONTROL D'AL·LÈRGENS I SUBSTÀNCIES QUE PODEN CAUSAR INTOLERÀNCIES. Hi ha un pla de control d'al·lèrgens i substàncies que poden causar intoleràncies destinat a evitar-los en els productes en què que s'ofereixen com a lliures d'aquests ingredients. Aquest pla inclou tant la formació dels manipuladors, com les bones pràctiques de manipulació.

S'ha de valorar en els tipus C i D.

Requisits

Si l'establiment ofereix aliments destinats a persones amb al·lèrgies o intoleràncies alimentàries (per exemple, sense gluten, sense fruita seca, sense soia, sense proteïna de la llet, etc.) es compta amb un **pla** de control en què es descriuen els processos per prevenir la presència de les substàncies que les provoquen en aquests aliments. Aquest pla incorpora:

- El servei d'un professional capacitat (**especialista en nutrició**) que valida que els plats són adequats per al grup de risc al qual estan destinats.
- La revisió de la informació facilitada pels **proveïdors** per saber si les matèries primeres i els ingredients composts poden contenir substàncies que puguin provocar al·lèrgies o intoleràncies.
- L'adequada formació del **personal** per tal de prevenir el risc que a les **elaboracions** hi hagi substàncies que provoquen intoleràncies o al·lèrgies.
- L'adequada formació i les mesures preventives necessàries perquè no se **serveixin** aliments que contenen al·lèrgens als comensals que pateixen al·lèrgies i intoleràncies.
- Un **sistema de comunicació** entre totes les parts implicades (direcció del centre que rep la comunicació dels intolerants o al·lèrgics, el responsable de l'elaboració, el personal de cuina i de servei) per coordinar bé el

sistema de manera que tothom estigui informat convenientment de les precaucions a dur a terme.

- Les mesures per minimitzar la **contaminació encreuada** en l'emmagatzematge i la preparació dels aliments, entre les quals hi ha:
 - L'ús d'àrees de treball, útils, recipients, equips i mitjans de transport específics per a aliments amb substàncies que provoquen al·lèrgies o intoleràncies.
 - L'ús diferenciat en el temps de les superfícies de treball, útils, recipients, equips i mitjans de transport per a aliments lliures de substàncies que provoquen al·lèrgies o intoleràncies i la resta d'aliments, amb una neteja meticulosa entre ús i ús, de manera que no n'hi quedi cap resta visible.

Cal tenir en compte

Utilitzau guies de bones pràctiques per elaborar aliments lliures de determinades substàncies al·lèrgògenes.

Prevenir la contaminació encreuada no és una opció, sinó una obligació.

Al·legar que tots els plats elaborats poden contenir al·lèrgògens no és admissible.

Normativa

- Reglament (CE) 852/2004, article 5, annex II, capítol IX, punts 2, 3 i 9
- Llei 17/2011, article 40, punt 5
- Reial decret 1021/2022, article 20

42. INFORMACIÓ SOBRE AL·LÈRGENS I SUBSTÀNCIES QUE PROVOQUEN INTOLERÀNCIES. Està disponible per als consumidors la informació obligatòria sobre les substàncies presents en els productes servits que poden causar al·lèrgies o intoleràncies

S'ha de valorar en els tipus C/D.

Requisits

L'establiment té un registre (documental o digital) sobre la **informació** de contingut d'al·lèrgens i substàncies que poden provocar intoleràncies de

declaració obligatòria per a cada un dels seus menjars o begudes que en continguin i la posa a disposició dels comensals o de les autoritats competents.

Aquesta informació té en compte els ingredients dels **productes composts** utilitzats com a matèria primera de les elaboracions.

A l'establiment es presenta de manera visible, llegible i accessible a cada una de les dependències on es consumeixen aliments la **indicació de com es pot accedir a aquesta informació**, bé sigui mitjançant la resposta oral del personal o bé amb la indicació d'on està disponible la informació escrita.

Aquesta informació es pot facilitar de manera **oral** si es fa clarament i en el moment que es demana. Igualment, aquesta informació està documentada i és fàcilment accessible per al personal, els comensals i l'autoritat de control.

En el cas de menjadors de **centres educatius**, es remet la programació mensual de menús a les famílies amb suficient antelació, en què es destaca la informació dels ingredients que poden provocar al·lèrgies o intoleràncies de declaració obligatòria.

En el cas que el centre educatiu hagi rebut certificats mèdics amb les indicacions de la impossibilitat d'ingerir determinats aliments que poden perjudicar la salut d'algun dels comensals, s'elaboren **menús especials adaptats**.

A **altres establiments** amb comensals habituals que també ofereixen **menús adaptats** (centres de dia, residències...) no és necessari que ofereixin aquesta informació, sempre que estigui documentada i que estigui sempre disponible a l'establiment, tant per als consumidors com per a les autoritats de control.

En definitiva, la informació sobre al·lèrgens i substàncies que poden provocar al·lèrgies i intoleràncies de les elaboracions que se serveixen (menjar i begudes) tant si es facilita de manera oral com escrita o si s'ofereix venda a distància, és clara i es presenta de manera fàcilment accessible i destacada al consumidor **abans del moment de la compra**.

Cal tenir en compte

Revisau detingudament la informació de l'etiquetatge de tots els ingredients utilitzats en cada recepta per tal d'identificar els al·lèrgens i les substàncies que provoquen intoleràncies que poden contenir els productes que serveix, i informau-ne correctament els clients.

Normativa

- Reglament (UE) 1169/2011, articles 9 i 21
- Reial decret 126/2015, articles 4, 6, 7 i 9
- Llei 17/2011, article 40, punts 3, 4 i 5

43. VERACITAT DE LA INFORMACIÓ NUTRICIONAL DELS PRODUCTES, SI S'OFEREIX

S'ha de valorar en els tipus C/D.

Requisits

Si s'ofereix la informació nutricional dels plats elaborats, s'ha d'indicar el contingut, l'expressió i la presentació tal com estableix el Reglament d'informació alimentària.

També han de comptar amb evidències documentades sobre la base de la declaració nutricional (analítiques, bases de dades validades, informació del proveïdor...).

Normativa

- Reglament (UE) 1169/2011, art. 30 i annex XV

44. MOSTRES TESTIMONI. Es disposa de mostres testimoni, en cas necessari

S'ha de valorar en els tipus C.

Requisits

Es disposa de menjars testimoni que representen els diferents menjars preparats servits diàriament, per als estudis epidemiològics que puguin ser necessaris quan s'elaboren o serveixen menjars per a:

- residències de gent gran o centres de dia
- menjadors de centres d'educació infantil o de primària
- hospitals
- campaments infantils o menjadors escolars
- menjadors per a altres col·lectivitats com centres de feina amb un menú comú

- encàrrecs per a grups o esdeveniments d'almenys 40 comensals
- per a esdeveniments, quan sigui l'activitat principal de l'empresa
- mitjans de transport

Aquestes mostres s'han de prendre en el moment del servei si l'elaboració i servei es duen a terme al mateix establiment.

Si l'elaboració i el servei es fan a establiments diferents, qui elabora pren el menjar testimoni en el moment més pròxim a la sortida de l'establiment, i qui serveix, en el moment més pròxim al servei.

Estan identificades, datades i conservades com a màxim a 4 °C (en refrigeració) o -18 °C (en congelació) durant un mínim de 7 dies. La quantitat correspon a una ració individual amb un mínim de 100 g.

Normativa

— Reial decret 1086/2020, article 30

45. ACTIVITATS DE VALIDACIÓ I VERIFICACIÓ SI ELS DESTINATARIS SÓN POBLACIÓ DE RISC

S'ha de valorar en els tipus C.

Requisits

Si l'establiment elabora per a un col·lectiu considerat població de risc com centres de dia, centres d'educació infantil o de primària..., en aquest cas, amb menys de 40 comensals, han de dur a terme una **anàlisi de perills** dels processos de la seva activitat per tenir **validades** les seves mesures de control dels paràmetres determinants en seguretat alimentària i com es du a terme la **vigilància** d'aquests. Aquests paràmetres per controlar i el sistema de vigilància s'han de reflectir en les fitxes d'elaboració.

Hi ha un responsable del SGSA de l'establiment encarregat de la verificació, mitjançant la revisió de la documentació generada de les mesures de control aplicades (registres de mesuraments, mesures correctores, butlletins analítics...).

Cal tenir en compte

Si els processos de l'establiment s'adapten a una guia de bones pràctiques d'elaboració de menjars preparats, s'han de completar amb tots els aspectes no inclosos en la guia, però que s'hagin considerat necessaris després de l'avaluació del risc.

Encara que aquests establiments són petits, a causa que els seus destinataris són població de risc, no poden deixar de dur a terme APPCC complets. Però sí que els requisits de manteniment de documentació pot ser els mínims imprescindibles per assegurar el sistema.

Pel que fa als registres dels controls que pugui fer el personal de l'empresa, poden limitar-se a reflectir els incompliments que s'hagin detectat, incloent-hi la mesura correctora adoptada.

Per fer aquest tipus de registres poden resultar adequats un diari o una llista de comprovació. N'hi ha prou a posar una creu a les caselles per indicar què s'ha fet i una signatura del responsable per deixar-ne constància.

Quan s'utilitzi el mètode de la creu a les caselles, només s'han de registrar de manera més detallada per escrit les incidències o els canvis en els procediments.

Normativa

— Reial decret 1021/2022, article 20

V. Normativa i documentació de referència

- **Reglament (CE) 178/2002** del Parlament Europeu i del Consell, de 28 de gener de 2002, pel qual s'estableixen els principis i els requisits generals de la legislació alimentària, es crea l'Autoritat Europea de Seguretat Alimentària i es fixen procediments relatius a la seguretat alimentària.
<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/PDF/?uri=CELEX:02002R0178-20140630&qid=1490696337169&from=ES>
- **Reglament (CE) núm. 852/2004** del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004, relatiu a la higiene dels productes alimentaris.
<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/PDF/?uri=CELEX:02004R0852-20090420&qid=1490697441933&from=ES>
- **Reglament (CE) núm. 853/2004** del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004, pel qual s'estableixen normes específiques d'higiene dels aliments d'origen animal.
<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/PDF/?uri=CELEX:02004R0853-20140601&qid=1414758766351&from=ES>
- **Reglament (UE) núm. 2017/625** del Parlament Europeu i del Consell, de 15 de març de 2017, relatiu als controls i altres activitats oficials realitzades per garantir l'aplicació de la legislació, sobre aliments i pinsos, i de les normes sobre salut i benestar dels animals, sanitat vegetal i productes fitosanitaris. <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/PDF/?uri=CELEX:32017R0625&from=ES>
- **Reglament d'execució (UE) núm. 931/2011** de la Comissió, de 19 de setembre de 2011, relatiu als requisits en matèria de traçabilitat que s'estableixen en el Reglament (CE) núm. 178/2002 del Parlament Europeu i del Consell, per als productes d'origen animal.
<https://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2011:242:0002:0003:ES:PDF>
- **Reglament (CE) núm. 2074/2005** de la Comissió, de 5 de desembre de 2005, pel qual s'estableixen mesures d'aplicació per a determinats productes d'acord amb el que disposa el Reglament (CE) núm. 853/2004 del Parlament Europeu i del Consell, per a l'organització de controls oficials

d'acord amb el que disposen els reglaments (CE) núm. 854/2004 del Parlament Europeu i del Consell, i (CE) núm. 882/2004 del Parlament Europeu i del Consell, que inclouen excepcions al que disposa el Reglament núm. 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell, i es modifiquen els reglaments (CE) núm. 853/2004 i (CE) núm. 854/2004.

<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/PDF/?uri=CELEX:02005R2074-20140601&qid=1415023044921&from=ES>

- **Llei 5/2003**, de 4 d'abril, de salut de les Illes Balears.
<https://www.boe.es/buscar/act.php?id=BOE-A-2003-9336>
- **Llei 16/2010**, de 28 de desembre, de salut pública de les Illes Balears.
<https://www.boe.es/buscar/act.php?id=BOE-A-2011-2108>
- **Reglament (CE) núm. 2073/2005** de la Comissió, de 15 de novembre de 2005, relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris.
<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/PDF/?uri=CELEX:02005R2073-20140601&qid=1415021909145&from=ES>
- **Reglament (CE) núm. 1333/2008** del Parlament Europeu i del Consell, de 16 de desembre de 2008, sobre additius alimentaris.
<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?qid=1442572486789&uri=CELEX:02008R1333-20150515>
- **Reglament (CE) núm. 1069/2009** del Parlament Europeu i del Consell, de 21 d'octubre de 2009, pel qual s'estableixen les normes sanitàries aplicables als subproductes animals i als productes derivats no destinats al consum humà i pel qual es deroga el Reglament (CE) núm. 1774/2002.
<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:2009R1069:20101109:ES:PDF>
- **Reglament (CE) núm. 142/2011** de la Comissió, de 25 de febrer de 2011, pel qual s'estableixen les disposicions d'aplicació del Reglament (CE) núm. 1069/2009, del Parlament Europeu i del Consell, de 21 d'octubre de 2009, pel qual s'estableixen les normes sanitàries aplicables als subproductes animals i als productes derivats no destinats al consum humà, i la Directiva 97/78/CE del Consell quant a determinades mostres i unitats exemptes dels controls veterinaris en la frontera en virtut d'aquesta.

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:2011R0142:20131201:ES:PDF>

- **Reial decret 1528/2012**, de 8 de novembre, pel qual s'estableixen les normes aplicables als subproductes animals i els productes derivats no destinats al consum humà.
<https://www.boe.es/buscar/act.php?id=BOE-A-2012-14165>
- **Decret 99/2012**, de 7 de desembre, pel qual es crea el Registre d'Empreses, Establiments i Productes del Sector Alimentari de les Illes Balears subjectes al control oficial.
<https://www.caib.es/eboibfront/ca/2012/8048/505629/decret-99-2012-de-7-de-desembre-pel-qual-es-crea-e>
- **Reglament (UE) núm. 1169/2011**, del Parlament Europeu i del Consell, de 25 d'octubre de 2011, sobre la informació alimentària facilitada al consumidor i pel qual es modifiquen els reglaments (CE) núm. 1924/2006 i (CE) núm. 1925/2006 del Parlament Europeu i del Consell, i pel qual es deroguen la Directiva 87/250/CEE de la Comissió, la Directiva 90/496/CEE del Consell, la Directiva 1999/10/CE de la Comissió, la Directiva 2000/13/CE, del Parlament Europeu i del Consell, les directives 2002/67/CE i 2008/5/CE de la Comissió, i el Reglament (CE) núm. 608/2004, de la Comissió.
<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/PDF/?uri=CELEX:02011R1169-20140219&qid=1429990140730&from=ES>
- **Reial decret 126/2012**, de 27 de febrer, pel qual s'aprova la Norma general relativa a la informació alimentària dels aliments que es presenten sense envasar per a la venda al consumidor final i a les col·lectivitats, dels envasats en els llocs de venda a petició del comprador i dels envasats pels titulars del comerç detallista.
<http://www.boe.es/buscar/act.php?id=BOE-A-2015-2293>
- **Enfocaments d'anàlisi de perill per a alguns petits establiments detallistes en vista de l'aplicació dels seus sistemes de gestió de la seguretat alimentària**. Opinió Científica del Comitè Científic de Riscs Biològics de l'EFSA, 18 de gener de 2017. Doi: 10.2903/j.efsa.2017.4697
http://www.AESAN.msssi.gob.es/AESAN/docs/documentos/noticias/2019/establecimientos_minoristas.pdf

- **Enfocaments d'anàlisis de perills de determinats petits establiments detallistes i donacions d'aliments: segona opinió científica.** Opinió Científica del Comitè Científic de Riscs Biològics de l'EFSA, 27 de setembre de 2018. Doi: 10.2903/j.efsa.2018.5432
http://www.AESAN.msssi.gob.es/AESAN/docs/documentos/noticias/2019/donaciones_alimentos.pdf
- **Comunicació de la Comissió Europea amb directrius sobre els sistemes de gestió de la seguretat alimentària per a les activitats dels detallistes del sector de l'alimentació, inclosa la donació d'aliments** (2020/C 199/01)
[https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/PDF/?uri=CELEX:52020XC0612\(08\)&from=ES](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/PDF/?uri=CELEX:52020XC0612(08)&from=ES)
- **Comunicació de la Comissió Europea sobre l'aplicació de sistemes de gestió de la seguretat alimentària que preveuen bones pràctiques d'higiene i procediments basats en els principis de l'APPCC, especialment la facilitació o flexibilitat respecte de la seva aplicació a determinades empreses alimentàries (2022/C 355/01), *Diari Oficial de la Unió Europea* 16.09.2022.**
<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/PDF/?uri=OJ:C:2022:355:FULL&from=EN>
- **Informe del Comitè Científic de l'Agència Espanyola de Seguretat Alimentària i Nutrició (AESAN) sobre les combinacions de temps i temperatura necessàries per al cuinat segur dels aliments i les temperatures adequades per al manteniment en calent i el reescalfament dels menjars preparats. Núm. de referència: AESAN-2021-004**
https://www.aesan.gob.es/AESAN/docs/documentos/seguridad_alimentaria/evaluacion_riesgos/informes_comite/TIEMPO-TEMPERATURA.pdf
- **Reial decret 1021/2022**, de 13 de desembre, pel qual es regulen determinats requisits en matèria d'higiene de la producció i comercialització dels productes alimentaris en establiments de comerç al detall
<https://www.boe.es/buscar/act.php?id=BOE-A-2022-21681>
- **Reial decret 3/2023**, de 10 de gener, pel qual s'estableixen els criteris tecnosanitaris de la qualitat de l'aigua de consum, i el control i subministrament d'aquesta.
<https://www.boe.es/buscar/act.php?id=BOE-A-2023-628>

- **Reial decret 1086/2020**, de 9 de desembre, pel qual es regulen i flexibilitzen determinades condicions d'aplicació de les disposicions de la Unió Europea en matèria d'higiene de la producció i comercialització dels productes alimentaris i es regulen activitats excloses del seu àmbit d'aplicació.
<https://www.boe.es/buscar/doc.php?id=BOE-A-2020-15872>
- **Ordre de 26 de gener de 1989** per la qual s'aprova la Norma de qualitat per als olis i greixos encalentits.
<https://www.boe.es/buscar/pdf/1989/BOE-A-1989-2265-consolidado.pdf>
- **Guia del Registre General Sanitari (revisió 11)**
https://www.aesan.gob.es/AESAN/docs/documentos/seguridad_alimentaria/registro/Guia_RGSEAA.pdf
- **Aigua de consum humà, filtrada i envasada al canal HORECA (restauració, hostaleria i càterin)** (Nota AESAN aprovada en Comissió Institucional de 26/04/2017)
https://www.aesan.gob.es/AESAN/docs/documentos/seguridad_alimentaria/interpretaciones/quimicas/Filtros_agua_HORECA.pdf
- **Aigua filtrada. Aigua apta per al consum humà segons el Reial decret 140/2003, filtrada a l'establiment per ser-hi consumida** (AQUA ESPAÑA, 01/06/2016)
https://www.restaurantessostenibles.com/Uploads/docs/agua.filtrada.HORECA_2016.06.01.pdf
- **RECOPIACIÓN DE NORMAS MICROBIOLÓGICAS DE LOS ALIMENTOS Y ASIMILADOS (superficies, aguas diferentes de consumo, subproductos)**
https://www.euskadi.eus/contenidos/informacion/doc_seguridad_alimentaria/es_def/adjuntos/control-alimentos/seguridad-microbiologica/normas-microbiologicas-alimentos-enero-2021.pdf