



G CONSELLERIA
O SALUT
I DIRECCIÓ GENERAL
B SALUT PÚBLICA

MANUAL D'ESTABLIMENTS DETALLISTES

M - 2
Pàg. 1 de 125

Versió 0
Data:
13/07/2023

I. OBJECTIU DEL MANUAL

II. ESTRUCTURA

III. CONTINGUT:

- BLOC 0. REGISTRE I RESPONSABILITATS /
COMERCIALITZACIÓ EN LÍNIA
- BLOC I. INFRAESTRUCTURA
- BLOC II. PROCESSOS
- BLOC III.A. SGSA/CONFIANÇA
- BLOC III.B. SGSA/CONFIANÇA

IV. NORMATIVA I DOCUMENTS DE REFERÈNCIA

V. ANNEX

I. OBJECTIU DEL MANUAL

Aquest manual recull els criteris de control establerts pel Servei de Seguretat Alimentària per als diferents requisits d'aplicació als establiments detallistes, tot amb l'objectiu d'establir procediments per harmonitzar els criteris de control i de fer-los transparents als empresaris de la nostra comunitat i així promocionar la innocuïtat alimentària.

La valoració del compliment d'aquests criteris (que es tipifiquen a un qüestionari annex) es registra a l'acta de control.

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

QÜESTIONARI MINORISTES

Annex a l'acta número: _____

CARACTERITZACIÓ DE L'ESTABLIMENT

Elaborador?	Enfocament flexible SGSA?	Activitat	Tipus Establiment
sí	NO	• Carnisseria • Carnisseria-Xarcuteria • Rebosteria-Pastisseria • Rebosteria-Pastisseria que requereix fred • Elaborador minorista lacti • Altres elaboradors sense SGSA amb enfocament flexible descrit	A
sí	sí	• Forn • Gelateria	B
NO	sí	• Carnisseria • Peixateria • Rebosteria-Pastisseria • Minorista polivalent	

CARACTERÍSTIQUES ESPECIALS

Marca opció/na adient/s:

- ☐ elaborador de productes llestos per al consum amb a base de productes d'origen animal i que afavoreixen creixement de microorganismes patògens.
- ☐ elaborador de productes de pastisseria, rebosteria o ~~biocel·lular~~, farcida no estable a temperatura ambient. No s'inclouen els establiments que reben aquests productes elaborats i congelats i només els sotmeten a tractament tèrmic i posterior conservació en refrigeració.
- ☐ elaborador de formatges, mantega i nata fets a base de llet crua o amb un tractament tèrmic inferior a la pasteurització.
- ☐ establiment que subministra a altres minoristes, tot dins la condició de marginalitat, localitzat i restringit
- ☐ establiment que subministra al manco a 3 sucursals.
- ☐ Llescat/trossejat -envasat aliments que afavoreixen creixement de Listeria
- ☐ Elaborador només de productes amb característiques que no afavoreixen el creixement bacterià (pa, oli, vi...)

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:

- ☐ A
- ☐ B

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

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.				
BLOC I: COL·LABORACIÓ / REGISTRE I RESPONSABILITATS / COMERCIALIZACIÓ EN LÍNIA				
		CO	DE	IN
0.0	Es col·labora amb les actuacions de control oficial			
0.1	Dades de la inscripció en el registre i/o autorització de l'empresa			
0.2	Activitats de la inscripció i/o autorització			
		sí	NO	NV
0.3	Es comercialitza en línia			
BLOC II: INFRAESTRUCTURA				
		CO	DE	IN
1	Locals: Disposició, disseny, construcció, emplaçament i grandària			
2	Trespolis, parets i sostres			
3	Obertures: finestres, portes, buits i embornals de fàcil neteja			
4	Protecció contra entrada de plagues, altres animals o altres fonts de contaminació			
5	Estris, instal·lacions i equips (capacitat, materials, disseny, manteniment i ubicació)			
6	Neteja: Els locals, estris i els equipaments estan en bon estat de neteja			
7	Estris de neteja i productes químics			
8	Aigua de consum humà (calenta on sigui necessari)			

9	Ventilació								
10	Flux del procés. Separació entre productes i zones per evitar contaminacions creuades								
11	Lavabos i vestidors								
12	Rentamans								
13	Equips de refrigeració/congelació: Capacitat, bon funcionament i disposició de termòmetre								
14	Instal·lacions i contenidors per als residus								
15	Equips de transport d'aliments								
BLOC II. PROCESSOS		CO DE IN NA NV							
16	Higiene del personal								
17	Contaminació encreuada: Pràctiques de manipulació i formació en higiene alimentària								
18	Control de matèries primeres, materials i parament i temperatures reglamentàries								
19	Emmagatzematge d'aliments no perillosos i altres productes no alimentaris								
20	Emmagatzematge dels aliments perillosos								
21	Identificació i separació dels productes no conformes								
22	Gestió dels ingredients sobrants i de les donacions								
23	Sistemes de descongelació								
24	Elaboració amb tractament tèrmic								
25	Oli de fregir en bon estat								
26	Exposició i venda: Els aliments estan protegits i a la temperatura que els correspon								
27	Tall i envasat								
28	Transport i manteniment de temperatures reglamentàries								
BLOC III A. SGSA		CO DE IN NA NV							
29	El seu SGSA és específic i basat amb un sistema d'APPC complet								
30	Pla de manteniment, enregistrament de les actuacions i les mesures correctores								
31	Pla de control d'aigua, enregistrament de les actuacions i les mesures correctores								
32	Pla de neteja i desinfecció amb verificació de l'eficàcia i mesures correctores								
33	Pla de control de plagues, enregistrament de les actuacions i les mesures correctores								
34	Pla de control de matèries primeres i proveïdors, enregistrament actuacions i mesures correctores								
35	Pla de control de traçabilitat dels productes, de les matèries primeres i mesures correctores								
36	Pla de formació en higiene i seguretat alimentària de tot el personal								
37	Pla de control dels processos que requereixen temperatura/temps								
38	Fites tècniques de les elaboracions amb els paràmetres determinants per a la seguretat								
39	Activitats de verificació de l'eficàcia dels plans de control								
40	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								
41	Informació general obligatòria destinada al consumidor								
42	Gestió dels aliments descartats								
43	Veracitat de la informació nutricional dels productes elaborats, si s'ofereix.								
BLOC III B. SGSA		CO DE IN NA NV							
44	Manteniment i neteja les instal·lacions i equips								
45	L'aigua utilitzada a l'establiment no posa en risc la seguretat alimentària i es fan els controls necessaris								
46	Control de plagues								
47	Documents (factures, albarans, etiquetes) de les matèries primeres per identificar els proveïdors que les subministren i destinació dels aliments descartats								
48	Formació en higiene i seguretat alimentària								
49	Fites tècniques amb els paràmetres determinants per a la seguretat								
50	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								
51	Informació general obligatòria destinada al consumidor								
52	Veracitat de la informació nutricional dels productes elaborats, si s'ofereix.								
BLOC IV. REQUISITS ESPECÍFICS PER TIPUS D'ESTABLIMENT/ACTIVITAT		CO DE IN NA NV							
BLOC IV. I. GELATERIA									
53	Servei de gelats								
54	Rentavajella: Les vajelles i els contenidors es netegen i es desinfecten per mitjans mecànics								
55	Neteja i desinfecció dels vegetals								
56	Productes a base d'ou								
BLOC IV. II. PASTISSERIA / Brioixeria / Rebosteria / Forn									
57	Productes a base d'ou								
58	Elaboracions llestes per al consum sense tractament tèrmic que requereixen fred								
59	Control d'acrilàmida								
60	Ús de fusta								
BLOC IV. III. PISCADERIA									

61	Control de paràsits a peix i cefalòpodes					
62	Informació sobre el tractament de congelació per la prevenció d'anisakiasis					
63	Informació específica obligatòria dels productes de la pesca i de l'aquicultura					
64	Informació específica de traçabilitat dels productes de la pesca i de l'aquicultura					
65	Indicació contingut de sulfits en els productes als que s'ha afegit					
66	Venda de les espècies escolar o escolar negre (peix marisqueria) i no venda de peixos tòxics					
67	Exposició i manteniment de productes de la pesca o marisqueria					
68	Manipulació, escapat, evisceració, tallat i filetejat dels productes de la pesca					
BLOC IV. IV. MINORISTES DE LA CARN		CO	DE	IN	NA	NV
69	Canals amb marca sanitària					
70	Informació general obligatòria: carn picada, preparats carnis i productes carnis					
71	Traçabilitat carn bovina. Etiquetat i exposició de la carn					
72	Traçabilitat carn bovina. Sistema de registre de traçabilitat de la carn					
73	Traçabilitat d'altres espècies					
74	Manipulacions de la carn higièniques					
75	Condicions particulars de higiene de la carn picada i preparats de carn					
76	Carn picada sense additius					
77	Additius permesos i informació al consumidor dels sulfits					
78	Processos elaboració derivats carnis					
BLOC IV. V. ALTRES ASPECTES ESPECÍFICS		CO	DE	IN	NA	NV
79	Zones de degustació					
80	Identificació productes d'elaboració pròpia					
81	Maquines expenedores					
82	Elaboració en vivendes privades. S'apliquen els requisits i limitacions d'aplicació					

Si vol saber més sobre els requisits que el són d'aplicació pot consultar el document MANUAL ESTABLIMENTS MINORISTES que es pot consultar a la web <https://www.caib.es/sites/seguretatalimentaria/es>

Clàusula 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 la realització de 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 executors del control oficial"

Localitat i data _____ de _____ de _____

Persona/es davant les quals es fa el control

Nom: _____

DNI: _____

Signatura: _____

Signatura inspector/si _____

II. ESTRUCTURA DEL MANUAL

En aquest manual, la relació de requisits que s'han de complir es presenta de la mateixa manera que al qüestionari de control oficial. Aquests es distribueixen en els blocs següents:

— BLOC 0. COL·LABORACIÓ, REGISTRE I RESPONSABILITATS, COMERCIALITZACIÓ EN LÍNIA

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 a les seves responsabilitats.

També s'estableixen els requisits generals de la informació proporcionada en la web si es fa comercialització en línia, a més dels requisits relatius a les responsabilitats de col·laboració amb l'autoritat de control.

— BLOC I. INFRAESTRUCTURA

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

— BLOC II. PROCESSOS

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

— BLOC III. SISTEMA DE GESTIÓ DE SEGURETAT ALIMENTÀRIA

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 prou confiança al control oficial del fet que s'han aplicat les mesures necessàries.

D'acord amb els criteris de referència (Comissió Europea, 2020; EFSA, 2017 i EFSA 2020), per a l'aplicació del SGSA a establiments detallistes s'estableixen diferents requisits d'exigència, depenent del tipus d'establiment, i s'estableixen dos grans grups, aquells en què es pot aplicar un enfocament simplificat i aquells en què no, d'acord amb la taula següent:

<i>Elaborador?</i>	<i>Enfocament flexible SGSA?</i>	<i>Activitat</i>	<i>Tipus establiment</i>
SÍ	NO	☐ Carnisseria-Salsitxeria ☐ Carnisseria-Xarcuteria ☐ Rebosteria-Pastisseria-Brioixeria que requereix fred ☐ Elaborador detallista lacti ☐ Altres detallistes elaboradors	A
SÍ	SÍ	☐ Forn ☐ Gelateria	B
NO	SÍ	☐ Carnisseria ☐ Peixateria ☐ Fruiteria-verduleria ☐ Detallista polivalent	

Per això, a aquest manual hi ha dues menes de bloc III: el que s'aplica als establiments de tipus A (bloc III.A) i el que s'aplica als establiments tipus B (bloc III.B).

— ÍTEMS: REQUISITS / CAL TENIR EN COMPTE / NORMATIVA

Cada un d'aquests blocs té un conjunt d'ítems numerats.

Aquests ítems inclouen els apartats:

- «Requisits», en què es descriu una síntesi dels aspectes que són de compliment obligat.
- «Cal tenir en compte», on es mencionen observacions a considerar per complir aquests requisits o aspectes de flexibilitat (pot no estar present a tots els ítems).
- «Normativa», on es relacionen els preceptes normatius per a cada un d'aquests requisits. Al final d'aquest manual hi ha la llista de normativa esmentada a cada un dels ítems, junt amb un enllaç per a la consulta.

VI. CONTINGUT

A continuació es presenten els ítems d'aplicació als establiments detallistes.

BLOC 0. COL·LABORACIÓ / REGISTRE I RESPONSABILITATS / COMERCIALITZACIÓ EN LÍNIA

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

Requisits

Els treballadors i el 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 documentació comercial.
- ☐ Accés als sistemes informatitzats d'informació de l'empresa.
- ☐ Facilitar una còpia de la documentació si es requereix.
- ☐ L'accés a qualsevol instal·lació, mitjans de transport, locals i tot espai en què es desenvolupi la seva activitat.
- ☐ Accés als productes amb què operen.
- ☐ Accés a 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 i autorització de l'empresa

Requisit

Les **dades** comunicades per a la inscripció de 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.

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, en què s'especifica clarament les responsabilitats que pertocuen a cadascuna. Aquestes altres empreses també disposen de la corresponent inscripció en el Registre Sanitari.

Cal tenir en compte

El tràmit telemàtic d'inscripció o actualització de dades en el Registre Sanitari 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 i autorització

Requisits

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

Com a establiment detallista, es manipulen, preparen, elaboren o transformen aliments i s'emmagatzemen al punt de venda o lliurament al consumidor final o col·lectivitat, *in situ* o a distància.

S'inclouen els locals ambulats o provisionals (tendals, parades i vehicles de venda ambulant) els magatzems de suport i les instal·lacions on, amb caràcter principal, es realitzen operacions al consumidor final, així com els establiments de restauració i hostaleria.

Queden excloses les explotacions on es faci venda directa de productes primaris i llocs on es duguin a terme operacions de manipulació, preparació, emmagatzemament i **subministrament ocasional d'aliments per particulars** a esdeveniments com celebracions religioses, escolars benèfiques o municipals.

Només es poden subministrar aliments de producció pròpia i productes d'origen animal a altres detallistes sempre que:

- No es vengui a establiments amb Registre General Sanitari d'Empreses Alimentàries i Aliments (RGSEAA).
- Aquesta activitat es limiti com a màxim del 25 % de la producció anual o amb una comercialització total (venda al consumidor i altres detallistes) de com a màxim 500 kg setmanals.
- Es faci dins l'àmbit geogràfic de la mateixa illa.
- Es presenti una declaració responsable a la Secció d'Autoritzacions, segons el model establert, en què es declari que es compleixen els requisits anteriors i es compta amb registres i documentació amb les dades relatives als subministraments que faci:
 - establiments destinataris
 - quantitats d'aliments
 - dates de subministrament

La comercialització dels productes d'origen NO animal i els que NO siguin de producció pròpia no està restringida.

Cal tenir en compte

A les empreses detallistes només els pertoca estar inscrites en el **Registre d'Empreses, Establiments i Productes del Sector Alimentari de les Illes Balears subjectes a control oficial (d'ara endavant, Registre Sanitari Autòmic)**.

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/>

En cas de superar-se les limitacions d'àmbit comercial establertes per a establiments detallistes, hi pertoca la inscripció en el Registre General Sanitari d'Empreses Alimentàries i Aliments.

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 i la informació és correcta

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 inscripció registral, si escau.
- Dades inscripció sanitària.
- NIF.
- Preu producte o servei, amb el detall si inclou els impostos i despeses d'enviament.
- Codis de conducta als quals estigui 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. Pot ser del tipus:

- temps màxim entre l'entrega i la refrigeració
- temperatures de conservació
- temps màxim de conservació
- temperatura per a l'escalfament abans del consum
- altra que pugui ser necessària per a un consum segur

Normativa

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

BLOC I. INFRAESTRUCTURA

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

Requisits

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

- Permeten el **manteniment i la neteja** correctes.
- **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 treball suficient** per fer 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 creuades.

Als locals amb espais de treball petits es pot evitar la contaminació creuada fent 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 fer servir 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 a 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, SOSTRES: en bon estat, nets i sense humitats

Requisits

Els trespols, les parets i els sostres no presenten humitats ni 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 s'hi fan a prop.

El **trespol** es manté lliure d'objectes per tal de facilitar-ne la neteja i qualsevol àrea està lliure d'escombraries, 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 que s'hi acumuli brutícia i redueixen la condensació, la formació de floridura no desitjable i el desprendiment 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 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 el sòl i la 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. Finestres, portes, buits i embornals de neteja fàcil

Requisits

Les **finestres** i altres **buits** practicables estan construïts de manera que impedeixen 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 que s'hi utilitzen 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 ENTRADA DE PLAGUES, ALTRES ANIMALS O ALTRES FONTS DE CONTAMINACIÓ

Requisits

Les **finestres** o **portes** per on pot entrar 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 a qualssevol zones d'ús exclusiu del personal en què el propietari de l'establiment ho prohibeixi.

Tampoc no entren als llocs de venda dels aliments, excepte els cans d'assistència i els de les forces i cossos de seguretat de l'Estat, en compliment de les seves funcions i sota la supervisió del responsable.

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 damunt!

S'ha de considerar l'ús de sistemes d'obertura i tancament automàtics de portes per mantenir-les el màxim temps possible tancades 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 e), i capítol IX, punts 3 i 4
- Reial decret 1021/2022, article 14

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

Requisits

Els estris, les instal·lacions i els equips destinats a entrar en contacte amb els aliments estan construïts amb **materials** llisos, rentables, resistent a la corrosió, no tòxics i són fàcils de netejar i desinfectar.

Es presenten en bon estat de **manteniment**.

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 a envasament, emmagatzematge, estris de feina...) és **apte** per a aquest ús.

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 forqueta. Si són objectes l'ús alimentari dels quals és evident (p. ex., una cullera) no és necessari aquesta menció o símbol.
- Si són necessàries, compten amb instruccions per a un ús segur.
- Nom i domicili de l'empresa fabricant o del venedor a la CAIB.
- Lot del producte.



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

Si es fan servir pilons de fusta per especiar la carn, són de fustes tractades i resistents, i es troben en perfecte estat de manteniment i neteja.

Cal tenir en compte

Si els paràmetres de funcionament dels vostres equips han d'estar sota control, podreu assegurar-vos millor del correcte funcionament si aquests compten amb sistemes d'alarma i registre.

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)

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

Requisits

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

Es manté l'**ordre** per facilitar aquestes accions.

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

Els estris que **s'usen contínuament** es netegen i es desinfecten tantes vegades com sigui necessari mentre es fan servir i al final de cada jornada per evitar proliferacions bacterianes (ganivets, picadores, llescadors, superfícies de tall...).

Durant el circuit de rentada s'evita la contaminació creuada 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 calenta, freda o d'ambdues.

Es disposa d'**instal·lacions** adequades per **netejar**, desinfectar i emmagatzemar l'equip i els **utensilis** de feina. Estan construïdes amb materials resistent 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 llescar, tallar o triturar, assegurant-se que no quedin zones de difícil accés sense netejar, almenys cada quatre hores d'ús.

Normativa

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

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

Requisits

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

En cas que s'hagin traspassat a altres envasos, aquests són estancs i no poden donar confusions respecte del contingut, estan ben identificats i se'n conserva l'etiqueta original, especialment de 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 creuades 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 és necessari.

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

Cal tenir en compte

Usau estris de neteja diferents per a les zones brutes (patis, exteriors, banys...) i per a les zones netes (on es manipulen, s'emmagatzemen o s'esposen els aliments...), i així evitau contaminacions creuades.

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.

Normativa

— Reglament (CE) 852/2004, annex II, capítol I, punt 10, i capítol IX

8. AIGUA DE CONSUM HUMÀ. L'establiment disposa d'aigua potable i, als llocs necessaris, de calenta

Requisits

L'aigua pot ser una font de contaminació, sigui directament en usar-la com a ingredient, sigui indirectament en usar-la per netejar 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-ne 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 que 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 escau, 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 un pic 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 siguin de boca ampla.

Si l'establiment compta amb **dipòsits** propis, aquests compleixen aquestes condicions:

- Estan construïts amb materials que no contaminen d'aigua.
- Se situen 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.
- Estan sempre tapats.
- Si són exteriors, estan protegits i aïllats tèrmicament.
- Tenen un desguàs que en permet el buidat total, la neteja i la desinfecció.
- Estan protegits i senyalitzats de forma visible per a la identificació com a punt d'emmagatzematge d'aigua potable.
- Tenen un bon estat de manteniment. Es vigila regularment l'estructura del dipòsit, els elements de tancament, vàlvules, canonades i instal·lació en general.
- Neteja el dipòsit periòdicament el personal capacitat per realitzar tractaments amb productes autoritzats tipus 5 amb funció de desincrustació i desinfecció amb una esbandida amb aigua.

Les empreses que s'abasteixen 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, es manipula i s'emmagatzema en condicions que el protegeixen 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 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 feis servir aigua no potable per netejar la cuina, en comptes de netejar contaminau.

Si feis servir 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 cal fer constar: «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

9. 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

Requisits

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

Els sistemes de ventilació mecànica tenen un fàcil accés als **filtres** i altres parts que s'hagin de netejar o substituir.

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

A més, s'eviten les **condensacions**.

Cal tenir en compte

S'ha de considerar l'ús de sistemes d'obertura i tancament mecànics o automàtics de portes per mantenir-les el màxim temps possible tancades 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; capítol IX, punt 3

10. FLUX DEL PROCÉS. Separació entre productes i zones per evitar contaminacions creuades

Requisits

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

- El principi de «**marxa cap endavant**». Aquest fa referència a una seqüència lògica i raonada de les operacions de feina 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 processament i finalment la venda dels productes. 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 les 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, etc.).

Cal tenir en compte

Als locals amb espais de treball petits es pot evitar la contaminació creuada fent les diferents operacions en moments diferents. Entre un i altre s'han de netejar i desinfectar efectivament les superfícies de treball 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

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

Requisits

Es disposa d'instal·lacions o un **lloc** on el personal pot canviar-se i deixar la seva **roba i estris personals** durant la jornada de treball. 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. Compten amb **lavabos** adequats per a una correcta neteja de 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 al canvi de roba i dipòsit d'efectes personals.

Normativa

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

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

Requisits

Com que són la principal eina de treball, les mans poden convertir-se fàcilment en un transmissor de la contaminació, 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-s'hi les mans, no estan instal·lats en espais on hi ha 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 amb 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 creuades, es pot emprar per a ambdós usos.

Normativa

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

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

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 funciona correctament i estan col·locats a llocs fàcilment visibles.

Tenen una **capacitat** suficient per poder separar els aliments d'acord amb el tipus i perquè circuli l'aire entre aquests, de manera que es manté correctament la temperatura.

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

Cal tenir en compte

En refrigeració també poden créixer alguns bacteris. Per evitar contaminacions creuades 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

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

Requisits

Els residus es dipositen en **contenidors** tancats, en bon estat, 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.

Cal tenir en compte

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

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

Normativa

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

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

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 creuades entre uns i altres.

Cal tenir en compte

Si disposau d'un vehicle per a l'abastiment d'aliments al vostre establiment o per al repartiment a domicili, el tipus de vehicle, els contenidors i 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 repartiment dels vostres productes es fa 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 II. PROCESSOS

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

Requisits

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

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

La seva de **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.
- 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. Però si s'esdevé, cal rentar-se les mans just després.
- Fumar, mastegar xiclet, menjar al lloc de feina, esternudar, tossir sobre els aliments ni realitzar 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, i després del descans per a 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 es 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 farmàcies de primers auxilis estan disponibles per fer-les servir de seguida i són fàcilment accessibles.

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 entre 10 i 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/

Normativa

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

17. CONTAMINACIÓ CREUADA. Les pràctiques de manipulació i la formació del personal permeten reduir fins a un nivell acceptable els riscos de contaminació creuada

Requisits

Per tal d'evitar qualsevol tipus de contaminació creuada:

- 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 es fa 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 suposen cap perill de contaminació creuada.
- Els **residus** es retiren al més aviat possible de les sales on s'emmagatzemen o es manipulen aliments per tal d'evitar-ne l'acumulació, 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 contaminació de l'ambient per causa 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 hi ha racons de difícil accés, es poden desmuntar per netejar-los bé (per exemple, en màquines de tall).
- Si s'empren els mateixos equips per a diferents tipus de productes, es poden evitar les contaminacions creuades:
 - Bé emprant equips diferents (taules d'especejament, ganivets, recipients, etc.) per manipular per cada tipus de producte, per a matèries primeres i per als productes elaborats.
 - Bé netejant-los i desinfectant-los entre els usos.
- No es dipositen aliments i begudes al **trespol** ni cap altra superfície que els pugui contaminar.
- Els **processos** d'elaboració, manipulació, emmagatzematge, envasament i venda al consumidor es duen a terme en condicions que eviten possibles deterioracions o contaminacions dels aliments.

- Els envasos i **recipients** que hagin d'estar en contacte amb els aliments s'emmagatzemen protegits de la contaminació.
- Durant l'emmagatzematge i el transport dels aliments, l'**estiba** és correcta per evitar contaminacions creuades entre aquests.
- Per minimitzar la contaminació creuada dels productes que puguin contenir **al·lèrgens** o substàncies que provoquen **intoleràncies** que es comercialitzin com a lliures d'aquestes substàncies, s'apliquen mesures estrictes separant aquests diferents aliments en la fase de producció, mitjançant:
 - Línies de producció o 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 emprats per a la transformació, la manipulació, l'emmagatzematge, l'exposició o el transport d'aliments amb destinació a ser oferts com a **lliures d'al·lèrgens** i substàncies que poden provocar **intoleràncies**, són d'ús exclusiu o s'han de fer nets fins a eliminar-hi cap resta visible si se n'empren per a altres tipus d'aliments.

En el cas d'**establiments elaboradors**, els processos d'elaboració, manipulació, emmagatzematge, envasament, exposició i venda al consumidor es duen a terme en condicions que eviten possibles deterioracions o contaminacions dels 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 contenen bacteris. Alguns poden ser patògens.

Els guants donen una falsa seguretat que fa abaixar la guàrdia i és millor no usar-ne. En cas d'emprar-ne per cobrir ferides o lesions, és millor que no siguin de làtex (perquè poden produir reaccions al·lèrgiques, tant a la persona que manipula com a la que es menja l'aliment), que siguin de colors vius perquè no puguin confondre's amb els aliments en cas que es trenquin, i que cada vegada que es canvia d'activitat es renovin o es rentin de la mateixa manera que s'han de rentar les mans. Podeu obtenir més informació d'aquest aparat a l'enllaç següent:

http://www.aesan.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/publicaciones/seguridad_alimentaria/latex.pdf

Normativa

— Reglament (CE) 852/2004, annex II, capítols II, IV, V, VI, VIII, IX, X i XII

18. RECEPCIÓ. Les matèries primeres, els materials i el parament es controlen adequadament en la recepció i es comprova el compliment de les temperatures reglamentàries

Requisits

S'adquireixen els productes només a proveïdors autoritzats.

Les **etiquetes i la documentació** comercial que acompanya l'aliment són conformes a la normativa.

Els **productes** alimentaris, paraments (materials per a envasament, emmagatzematge, vaixel·la, tassons, coberteria, estris de cuina...) i productes químics, presenten un bon estat i són aptes per a l'ús.

L'estiba i **condicions** en què es transporten els aliments, paraments i productes químics eviten contaminacions creuades.

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

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 a la conservació.

L'empresa pot establir **requisits addicionals** als seus 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 que haig suportat.

Evitau que la zona d'entrada de matèries primeres coincideixi amb la zona de sortida de residus o productes no alimentaris, així com amb espais 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

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

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.

També s'han d'evitar temperatures superiors a 30 °C (sempre tenint en compte les indicacions de l'envàs) i que els aliments estiguin exposats a la llum solar directa.

L'**estiba** entre els diferents tipus d'aliments evita contaminacions creuades entre aquests. 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.

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 va rebre. 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 seva vida útil.

Cal tenir en compte

Al magatzem, situau els aliments que primer caduquen davant, i els que heu 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

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

Requisits

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

Es mantenen a les **temperatures** requerides d'acord amb l'annex I d'aquest document.

Els aliments es mantenen **protegits** de qualsevol contaminació. S'empren recipients aptes i s'evita apilar-los, ja que això facilita les contaminacions creuades.

Els aliments es disposen en una adequada **estiba**, de manera que s'eviten contaminacions creuades per diferent tipus de productes d'acord amb la seva natura (origen animal, origen vegetal...) i processat (elaborats, crus...).

1. Els que requereixen una transformació o manipulació posterior per al consum s'emmagatzemen a les zones inferiors.
2. Els aliments llests per al consum i els que requereixen transformació mai no estan en contacte directe entre si.
3. Se separen els aliments d'acord amb el tipus.
3. Els que puguin vessar líquids es col·loquen en un recipient que n'eviti el vessament.

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**: s'usa 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.

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 recongelació.

Congelació de matèries primeres o productes:

Es compta amb un equip suficient prou potent per fer una congelació ininterrompuda fins com a màxim -18 °C al centre del producte. Aquests equips s'empren 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 de l'equip de conservació en congelació.

Si es reben envasats, es congelen amb l'envàs i l'etiqueta originals on figura la data de caducitat o consum preferent. S'afegeix 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, es congelen 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 la recepció o període de maduració (excepte en cas de donació: vegeu els ítems 23 o 49, segons el cas). No es pot vendre descongelada.

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, es marca la destinació del producte.

Cal tenir en compte

Si els aliments peribles estan protegits i en refrigeració, evitau la multiplicació de bacteris. Així i tot, hi ha patògens que són capaços de multiplicar-se en condicions de refrigeració i que no desapareixen en congelació, 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.

Normativa

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

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

Requisits

S'identifiquen i s'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:

- Adquirint 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 necessàries que heu de menester d'aliments per a l'elaboració o venda.

Normativa

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

22. INGREDIENTS SOBRIANTS, ALIMENTS AMB DEFECTES I DONACIONS. El sistema de gestió de sobriants i donacions és correcte

Requisits

En el cas d'elaboradors, es fa una bona gestió dels **sobriants** 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 guarden a la gelera, i 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 encetat l'envàs original.

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

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

Compleixen les condicions següents:

- Són aptes.
- Només són aliments excedents (aliments que no s'han servit).
- Les propietats 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:
 - Si estan congelats, amb la data de congelació, si no és la mateixa que la de producció.
 - Amb la informació completa per a la traçabilitat dels productes d'origen animal.

En el cas d'**aliments amb defectes**, es poden vendre sempre que no afectin la seguretat alimentària i se n'informi convenientment el consumidor. Aquests defectes poden ser:

- De forma i mida (no s'aplica a hortalisses i fruites).
- De gràfics a l'etiqueta.
- D'envasament si no afecten la seguretat i no hi ha bombament. Tampoc no han de dificultar la lectura de la informació obligatòria alimentària.

Normativa

- Reglament (CE) 852/2004, annex II, capítol V bis, capítol IX, punts 2, 3, 5 i 6
- Reglament (CE) 931/2011
- Reial decret 1021/2022, article 17

23. DESCONGELACIÓ. Els sistemes de descongelació utilitzats són correctes

Requisits

Aquest ítem és d'aplicació en els establiments detallistes que operen amb productes descongelats.

El **sistema** de descongelació és correcte:

- En refrigeració.
- En un cicle de descongelació al microones.
- Amb aigua corrent freda si els aliments es cuinen immediatament després de descongelar-los (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, sempre que hi hagi evidència que garanteixi la innocuïtat per a 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. 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'empren immediatament**. En cas contrari, **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.

Només es posen a la **venda descongelats** si junt amb la denominació de l'aliment s'indica la menció «descongelat» i la resta d'informació obligatòria per al consumidor.

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

Cal tenir en compte

No descongeleu a les sales fredes. Aquests espais es troben 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 creuades.

Els aliments descongelats són més susceptibles d'alteració i de proliferacions de patògens, ja que tenen més aigua disponible per al creixement, i l'estructura tissular que impedia l'entrada de bacteris a l'interior s'ha pogut alterar, però sobretot perquè poden tenir una càrrega bacteriana que hagi resistit a la congelació i que ara pugui augmentar amb més facilitat.

Normativa

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

24. ELABORACIONS AMB TRACTAMENT TÈRMIC

Aquest ítem és d'aplicació als establiments que elaboren productes mitjançant tractament tèrmic.

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 poden emprar **termòmetres** sonda introduint-los al centre del producte durant la cocció.

En 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 tractaments adequats.

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

En el cas de petits detallistes elaboradors, es poden aplicar **SGSA simplificats** i aquests **mesuraments** de comprovació és suficient que es facin mitjançant la **verificació** per comprovar que tot funciona correctament o com a **validació** dels processos.

Així, en aquests casos és suficient tenir ben definits els tractaments aplicats per cada preparació a les fitxes d'elaboració i la vigilància del procés de cocció, 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 els processos a l'hora d'elaborar la fitxa d'elaboració. Els únics registres necessaris són els d'incidències i mesures correctores aplicades.

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.

Cal tenir en compte

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

Normativa

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

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

Aquest ítem és d'aplicació als establiments que elaboren productes mitjançant fritura (xurreries, bunyoleries, forns...).

Requisits

S'estableixen **mesures** per evitar la degradació a 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 permeten 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, i renovar-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 a l'aliment fregit olors o sabors impropis.

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

Cal tenir en compte

Per comprovar que s'apliquen correctament les mesures per a evitar la degradació, s'ha de mesurar la presència de composts polars a l'oli per verificar-ne i validar-ne l'eficàcia.

La vigilància i verificació s'ha de fer amb un equip mesurador de composts polars. Aquests mesuraments es poden fer amb equips propis o mitjançant el servei d'un laboratori.

Les tires de mesurament únicament serveixen com a font d'informació per al cribratge, ja que donen un resultat indirecte d'altres paràmetres relacionats amb els composts polars, motiu pel qual només es poden emprar com a sistema de vigilància addicional.

Normativa

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

26. EXPOSICIÓ I VENDA. Els aliments estan protegits i a la temperatura que els correspon

Requisits

Els aliments que s'exposen es **protegeixen** adequadament de qualsevol contaminació ambiental o de les persones que accedeixen al local. Per això estan envasats, coberts per tapes, mampares o vitrines protectores, o disposats a prou distància de les persones alienes a l'establiment de manera, que no suposen una font de contaminació. No s'exposen aliments fora dels locals, al carrer o qualsevol lloc on se'n garanteixi la protecció i la higiene.

Els aliments es disposen amb una adequada **estiba**, de manera que s'eviten contaminacions creuades per diferent tipus de productes, d'acord amb la natura (origen animal, origen vegetal...) i el processament (elaborats, crus...).

1. Els que requereixen una transformació o manipulació posterior per al consum s'emmagatzemen a les zones inferiors.
2. Els aliments llests per al consum i els que requereixin transformació mai no estan en contacte directe entre si.
3. Se separen els aliments segons el tipus.
3. Els que puguin vessar líquids es col·loquen en un recipient que eviti que vessin.

Els aliments es mantenen a les **temperatures** regulades segons el tipus (vegeu la taula de l'annex).

Malgrat el requisit de temperatura per a **fruites tallades** ($\leq 4^{\circ}\text{C}$), si es venen melons, síndries, pinyes o papaies tallades per la meitat o quartos, es poden mantenir a temperatura ambient ($20\text{-}25^{\circ}\text{C}$) durant un temps màxim de 3 hores després del tall. Transcorregut aquest temps, es mantenen en un expositor en refrigeració. Es presenten amb un cartell o etiqueta o qualsevol mitjà que informa el consumidor que ha de mantenir aquesta fruita en refrigeració.

En canvi, les **hortalisses voluminoses** tallades per la meitat, com cols, coliflors o similars, no requereixen refrigeració.

La **capacitat** dels equips d'exposició és suficient per mantenir separats per tipus la totalitat dels aliments que ho requereixin.

En tot cas, els aliments exposats presenten unes **característiques organolèptiques** adequades.

En el cas que els productes estiguin disponibles per a l'**autoservei** d'aliments sense envasar, es prenen les mesures necessàries perquè no es contaminin per la manipulació del client en el moment en què els selecciona o els agafa. Aquestes mesures poden incloure l'ús de recipients amb dispensadors mecànics, l'ús de pinces, contenidors, culleres o l'ús de guants d'un sol ús.

En el cas que els clients emprin estris, com és el cas de les pinces, contenidors, culleres, es prenen mesures perquè això no pugui ser font de contaminació creuada per la manipulació del client o per si es fan servir per a més d'un producte.

Durant d'autoservei es té esment d'evitar la contaminació creuada entre aliments que puguin contenir substàncies que poden provocar al·lèrgies o intoleràncies (contaminació creuada de composició).

No s'empra el mateix utensili per a diferents tipus de producte si això pot suposar una contaminació creuada microbiana o de composició.

A més, els estris d'ús compartit ens mantenen nets i desinfectats.

Els **productes d'origen animal no envasats**, com formatges, ous, peix salat i embotits no fermentats, no han d'estar a l'abast dels consumidors i s'ha d'evitar que puguin tocar-los. Aquests productes els ha de servir el personal de l'establiment.

Si el **servei és a petició** i el producte el manipula el venedor, es prepara la comanda posant les mesures d'higiene necessàries per evitar contaminacions creuades entre productes o en les operacions de **pagament** (manipulació del datàfon, doblers en metàl·lic...), i es garanteix en tot moment la higiene de les mans del treballador.

Si se serveixen els aliments en **recipients reutilitzables** aptes per al contacte amb els aliments que **aporten els clients** en el moment de la compra, el client és responsable de:

- la higiene d'aquests recipients
- l'aptitud dels materials

Així i tot, el venedor pot rebutjar el recipient si el considera no apte per a la seguretat alimentària i no és responsable dels problemes de seguretat alimentària que se'n derivin.

L'operador que elabora aliments pot servir-los en **recipients reutilitzables retornables** per a nous serveis si també en garanteix la idoneïtat, la neteja i la desinfecció.

Cal tenir en compte

Manteniu els aliments en exposició en les condicions de conservació que indica l'etiquetatge. Teniu esment que no tots els aliments enllaunats o salats poden mantenir-se a temperatura ambient d'acord amb les indicacions del fabricant: anxoves enllaunades, sardines salades o bacallà a trossos salat, alguns formatges...

En el cas dels ous frescs, es poden mantenir exposats a temperatura ambient, sempre que sigui en un ambient fresc i sense llum solar directa.

Normativa

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

— Reial decret 1021/2022, article 4 i article 18

27. TALL I ENVASAMENT

Requisits

Després de llescar o trossejar un aliment, la peça sobrant es guarda immediatament en refrigeració.

El material d'envasament ha de ser apte per a aquest ús.

Durant les operacions d'envasament es posen les mesures d'higiene necessàries per a evitar contaminacions creuades entre productes, per l'equipament o pel treballador, i es garanteixen en tot moment les mesures d'higiene de les mans.

Quan es tallen i s'envasen aliments llests per al consum que poden afavorir el creixement de *Listeria monocytogenes*, només es poden comercialitzar amb una vida útil superior a 5 dies si abans s'ha fet un estudi de vida útil, a més de comptar amb l'equipament i les condicions d'higiene requerides.

Cal tenir en compte

Els aliments llests per al consum que poden afavorir el creixement bacterià tallats amb un equipament de llescamament no ben higienitzat pot ser un factor determinant per a la proliferació bacteriana. Per això, és millor llescar els productes amb la mínima antelació possible.

A més, teniu en compte que hi ha patògens que poden créixer amb gens d'oxigen o amb molt poca quantitat d'aquest. Per això, l'envasament al buit no evita que creixin, de manera que s'han de mantenir totes les altres condicions per impedir les proliferacions bacterianes, com ara la conservació a la temperatura adequada, la higiene en el procés i la consideració de la vida útil del producte.

Normativa

— Reglament (CE) 852/2004, annex II, capítol V, punt 1; capítol IX, punts 2, 3, 5, 6 i 9

28. TRANSPORT. El transport es fa sense perill de contaminació creuada ni de pèrdua de les temperatures reglamentàries

Requisits

Els contenidors d'aliments es mantenen tancats, són aptes per a aquesta funció i els aliments es mantenen adequadament separats en funció de la seva naturalesa per tal d'evitar contaminacions creuades, i es mantenen les temperatures reglamentàries.

Cal tenir en compte

Si el repartiment dels vostres productes 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 III.A. SGSA/CONFIANÇA

29. El seu SGSA és específic basat en un sistema APPCC complet (aplicació dels 7 principis)

Correspon a:

- elaboradors detallistes de productes lactis
- pastisseries, brioixeries i rebosteries artesanes amb elaboracions no estables a temperatura ambient
- carnisseries xarcuteries

D'aquesta manera, es requereix que per al SGSA d'aquests establiments es faci l'aplicació integral de les set passes del sistema APPCC i, per tant, una anàlisi de risc específic per als seus processos.

Així i tot, es considera que compleixen amb aquest requisit si segueixen una guia de bones pràctiques d'higiene (GBPH) sectorial adaptada a l'establiment.

En els casos que això no sigui possible, han d'establir el seu propi APPCC, amb l'anàlisi de risc per a les elaboracions no incloses en una GBPH.

Requisits

Els principis d'APPCC són els següents:

1. Detectar qualsevol **perill** que hagi d'evitar-se, eliminar-se o reduir-se a nivells acceptables.
2. Detectar els **punts de control crític** en la fase o fases en les quals el control és 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 indica que un punt de control crític no està controlat.
6. Establir procediments, que s'han d'aplicar regularment, per **verificar** que les mesures previstes 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 previstes 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 la grandària d'aquest.

En cas que operi més d'una empresa en el procés d'elaboració, s'estableixen per escrit les responsabilitats de cadascuna de les parts en el pla d'APPCC.

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 en 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 que sigui necessari.

Es registra 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 propis procediments 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-se 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

30. MANTENIMENT. Es disposa d'un pla de manteniment de totes les àrees, instal·lacions i equips de l'establiment i es registren les actuacions, amb les mesures correctores en cas que sigui necessari

Requisits

L'establiment disposa d'un pla de manteniment de la infraestructura, les instal·lacions i equips per assegurar que es troben 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 equips el funcionament dels quals pugui incidir en la seguretat alimentària. El programa ha d'incloure les accions que s'han de realitzar, la freqüència, el mètode que s'ha d'emprar i el responsable de l'execució.
- El calibratge dels dispositius de mesurament que es fan servir per controlar els 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 vigila 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, es conserva la documentació (factures, albarans...) i registres generats (personal propi de manteniment).

Cal tenir en compte

Sobre el fet de comptar amb plans de prerequisits, s'ha de considerar que compleixen amb aquest requisit si segueixen una guia de bones pràctiques d'higiene sectorial adaptada a l'establiment.

Sempre que el local es mantengui en estat correcte en tot moment, els registres poden limitar-se a reflectir els incompliments detectats, incloent-hi la mesura correctora adoptada, a més dels registres dels calibratges duits 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 en 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, annex II, capítol I, punt 2, apartat d) i capítol V, punt 2
- Reial decret 1021/2022, article 20

31. 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 es registren les actuacions i les mesures correctores en cas necessari

Requisits

L'establiment disposa d'un pla de control de l'aigua potable i s'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 d'aliments i aigües de beguda).
- La ubicació de dipòsits intermedis o pous, quan escaigui.
- Els equips de tractament (osmosi, descalcificació, cloració...) i el responsable del control.
- La xarxa de distribució.
- Els sistemes d'aigua no potable, amb les canonades i 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 dos pics per setmana (olor, sabor, terbolesa, color). És un control sensorial que no requereix registres de control si no hi ha incidències.

- Dipòsit amb abastiment de la xarxa municipal o aigua de camió:

- Examen organolèptic dos pics per setmana.
- Control setmanal de cloració: 0,2-1 ppm.
- Anualment es neteja, es desinfecta i es fa una anàlisi de control. Aquesta anàlisi es fa entre un mínim de 15 dies i un màxim de 6 mesos després de la neteja del dipòsit.

- Pou propi o si serveixen aigua de consum humà filtrada per beure (independentment de la procedència):

- Control diari de cloració: 0,2-1 ppm.
- Control dos pics per setmana dels paràmetres organolèptics (olor, sabor, terbolesa, color).
- Anàlisi de control anual dels paràmetres bàsics i microbiològics.
- Anàlisi completa cada cinc 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 < 2.500 µS/cm-1 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 es 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 durant tot l'any perquè el control sigui uniforme i representatiu en qualsevol època de l'any.

Cal tenir en compte

Sobre el fet de comptar amb plans de prerequisits, s'ha de considerar que compleixen amb aquest requisit si segueixen una guia de bones pràctiques d'higiene sectorial adaptada a l'establiment.

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 per aquesta no conformitat s'hagin pogut afectar.

Normativa

- Reglament (CE) 852/2004, art. 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)

32. 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

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 treball, utensilis i equips (incloent-hi els de control).
- Els productes (inclosa la dosificació) i els materials que es necessiten per fer aquestes activitats.
- Mètode.
- Freqüència.

- Responsable.
- Verificació de l'eficàcia del pla de neteja amb controls visuals i un pla de mostreig per analitzar els aliments i les superfícies.

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

Cal tenir en compte

Sobre el fet de comptar amb plans de prerequisits, s'ha de considerar que compleixen amb aquest requisit si segueixen una guia de bones pràctiques d'higiene sectorial adaptada a l'establiment.

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.

També es compta amb els butlletins dels resultats de les proves.

Els establiments que elaborin productes RTE, és aconsellable que comptin amb sistemes de detecció de biofilms.

Normativa

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

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

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 i 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 les seves parts), les seves 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) es col·loca 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 paranys de vigilància.

Si es detecten plagues, els tractaments químics d'eliminació només els apliquen a insectes o rosegadors 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 emmagatzemament els plaguicides no entrin en contacte amb els aliments o els materials que hi estan en contacte.

En aquest darrer cas, així mateix, es revisa el sistema integrat de control de plagues preexistent i s'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 o trampes.

A més, s'ha de comptar amb registres de vigilància, i si escau, d'incidències i mesures correctores.

Si s'ha hagut de fer algun tractament, s'ha de comptar 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 indicades per 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

Sobre el fet de comptar amb plans de prerequisits, s'ha de considerar que compleixen amb aquest requisit si segueixen una guia de bones pràctiques d'higiene sectorial adaptada a l'establiment.

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 estan assegurats per evitar que es desplacen. Qualsevol unitat que manqui del seu lloc s'ha de registrar com a incidència i se n'ha d'investigar la ubicació.

Si s'empren insectocutors o trampes de feromones o altres esquers, no són a llocs que provoquin l'atracció dels insectes a l'interior de l'establiment. Tampoc provoquen que caiguin a llocs on hi ha o es manipulen aliments.

Normativa

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

— Reial decret 1021/2022, article 20

34. 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

Requisits

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

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 de l'arribada de la mercaderia fins que s'emmagatzema (ràpida distribució dels productes al lloc d'emmagatzematge segons el tipus, moment i lloc de retirada d'embalatges, estiba d'acord amb els criteris FIFO/FEFO...). Es para esment a la informació de l'etiquetatge i 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 indica 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.
- Es descriu el sistema d'identificació i datació dels productes que s'emmagatzemin no envasats, especialment els productes d'origen animal, per conèixer-ne el proveïdor, a quina partida pertanyen i la vida útil.

A més, cal comptar també amb la següent documentació i registres:

- Llista de proveïdors.
- Registres de control en el moment de la recepció del compliment dels criteris d'acceptació. És útil una llista de comprovació marcant amb una creu cada comprovació realitzada.

- Albarans, factures o tota la documentació o registres necessaris per poder acreditar el proveïdor immediat de les matèries primeres utilitzades.
- Si es detecten incidències, han de reflectir-se també en el registre, indicant com s'han solucionat.

Cal tenir en compte

Sobre el fet de comptar amb plans de prerequisits, s'ha de considerar que compleixen amb aquest requisit si segueixen una guia de bones pràctiques d'higiene sectorial adaptada a l'establiment.

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 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 adquiriu 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, 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'utilitza 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, annex II, capítol IX, punt 1
- Reglament (UE) 931/2011, article 3
- Reglament (CE) 178/2002, article 18
- Reial decret 1021/2022, article 20

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

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.

Aquesta informació es manté fins a la venda del menjar, i preveu:

- Traçabilitat cap enrere (proveïdors): permet identificar el proveïdor de cada producte o matèria primera. Inclou les dades següents: raó social, data de recepció, número de lot del producte.
- Traçabilitat del procés (interna): permet relacionar les matèries primeres amb els productes elaborats. Inclou les dades següents: data d'elaboració, fitxa d'elaboració emprada, quantitat...
- Traçabilitat cap endavant (clients): en cas que es faci subministrament de productes a altres establiments en lloc del consumidor final, permet identificar la destinació dels productes. Inclou les dades següents: identificació del client, dades del producte subministrat (quantitat, lot o data d'elaboració), data de lliurament, dades del transport.

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

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.

Aquest pla també disposa que, si es té coneixement que algun producte ja comercialitzat pot ser nociu per a la salut, es comunica al Servei de Seguretat Alimentària i les mesures adoptades tal com s'exposa a 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 inclou:

- Albarans, factures o tota la documentació comercial o registres necessaris per poder acreditar l'origen i la destinació dels productes. També els albarans en transport d'un establiment central a les respectives sucursals.
- Si es detecten incidències, han de reflectir-se també en el registre, indicant com s'han solucionat.

Cal tenir en compte

Sobre el fet de comptar amb plans de prerequisits, s'ha de considerar que compleixen amb aquest requisit si segueixen una guia de bones pràctiques d'higiene sectorial adaptada a l'establiment.

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 major rapidesa i garantia possibles.

- Reglament (CE) 178/2002, articles 18 i 19
- Reglament (CE) 852/2004, article 5
- Reial decret 1021/2022, article 13 i 20

36. 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

Requisits

L'empresa disposa d'un **pla** de formació continuada que es revisa, almenys, cada any i s'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 l'activitat laboral.

A més, l'empresari s'assegura que tot tipus de personal l'activitat del qual incideixi en la seguretat alimentària segueix les instruccions i les 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 estan a càrrec del sistema de gestió de seguretat alimentària han rebut una formació adequada en aquest sentit per desenvolupar adequadament les seves funcions.

El pla inclou almenys els aspectes següents:

- Accions formatives, en què se n'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 comprovar que el personal ha assolit els coneixements i els aplica convenientment.
- Els procediments normalitzats de treball 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.
- 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 el personal la coneix i l'aplica eficaçment.

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

Normativa

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

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

Requisits

L'empresa disposa d'un **pla** on es descriuen els procediments de control de les combinacions de les condicions temperatures i/o temps en les fases del procés en què el correcte manteniment d'aquestes 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 també 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 o els 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 de 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:

- -20 °C durant un mínim de 24 hores
- -35 °C durant un mínim de 15 hores

En el cas elaboracions amb **ous 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).

En el cas que es comercialitzin **fruites grans tallades per la meitat** (melons, síndries, pinyes o papaies), es registra l'hora de tall per controlar que no es mantenen a temperatura ambient més de 3 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 al cuinat i l'emmagatzematge a temperatura regulada permeten mantenir un registre detallat i un coneixement immediat 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, assegurant-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); capítol IV, punt 7
- Reial decret 1021/2022, articles 5, 8, 9 i 20

38. FITXES TÈCNIQUES. Es disposa de les fitxes tècniques actualitzades amb els paràmetres i procediments determinants per a la seguretat de les elaboracions

Requisits

L'establiment compta amb fitxes d'elaboració amb totes les mesures de control validades per als paràmetres determinants en seguretat alimentària i com se'n du a terme la vigilància. Almenys inclou els paràmetres següents:

- Llista d'ingredients, en què es destaquen les substàncies que poden provocar intoleràncies o al·lèrgies alimentàries. Si empren ingredients composts, també s'han revisat si contenen aquestes substàncies i es declaren correctament a l'etiqueta (si escau).
- Descripció del procés d'elaboració, en què es concreten les combinacions de temps i la temperatura per a l'elaboració, el manteniment, la conservació i l'exposició (si escau).

- En el cas que s'incorporin additius, es descriu el sistema de control de la concentració correcta d'additius en el producte final.
- 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 necessitats nutricionals específiques, com ara intoleràncies o al·lèrgies alimentàries, les supervisa un professional capacitat.

Cal tenir en compte

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

Normativa

- Reglament (CE) 852/2004, art. 5
- Reglament (UE) 1169/2011, articles 9 i 21
- Reial decret 126/2015, articles 4 i 6
- Reial decret 1021/2022, article 20

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

Requisits

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

- Auditories del SGSA de l'establiment.
- Revisió interna per part d'un responsable del SGSA de l'establiment dels registres mantinguts pel personal, i en el cas d'incidències, dels registres de les mesures correctores adoptades.

- 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 al 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 del 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 permeten 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
- Reglament 2073/2005, article 4

40. 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

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 on 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 hi hagi substàncies que provoquen intoleràncies o al·lèrgies.
- Les mesures preventives necessàries perquè no se serveixin aliments que contenen al·lèrgens als comensals que pateixen al·lèrgies i intoleràncies.
- Les mesures per minimitzar la contaminació creuada 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 en quedi cap resta visible.

Cal tenir en compte

Utilitza guies de bones pràctiques per elaborar aliments lliures de determinades substàncies al·lèrgenes.

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

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

Normativa

— Reglament (CE) 852/2004, article 5, annex II, capítol IX, punts 2, 3 i 9

41. INFORMACIÓ GENERAL OBLIGATÒRIA DESTINADA AL CONSUMIDOR

Requisits

I. Per a aliments sense envasar

En règim en autoservei o dispensats pel venedor, amb previ fraccionament o no, la informació mínima que s'ofereix al consumidor és:

- La denominació de l'aliment.
- La llista d'ingredients (si hi ha al·lèrgens o substàncies que provoquen intoleràncies, hi estan destacats).
- Quantitat de determinats ingredients en percentatge si en la denominació de venda s'hi fa referència, per exemple: «croquetes de pernil (10 %)».
- Grau alcohòlic de les begudes si en tenen.

La informació es presenta en etiquetes, cartells, rètols, en la web (compra en línia) o qualsevol suport a disposició del consumidor abans de la compra.

S'indica en un lloc destacat, de manera que sigui fàcilment visible, clarament llegible i, si escau, indeleble.

De cap manera no estarà dissimulada, tapada o separada per cap altra indicació o imatge, ni per cap altre material interposat.

En el cas de venda d'ous sense envàs, presenten el marcatge amb el codi de productor a la clovella i només provenen de centres d'embalatge d'ous registrats.

S'ha de facilitar la informació següent de forma clarament visible i llegible:

- categoria de qualitat
- categoria de pes
- indicació del sistema de cria de les gallines
- explicació del significat del codi de productor marcat a l'ou
- data de duració mínima

II. Aliments envasats al comerç detallista per a l'exposició i venda al mateix establiment o a un altre de la mateixa titularitat: han de contenir totes les

mençons obligatòries de caràcter general més les addicionals, d'acord amb la categoria, o les específiques per tipus de producte, a excepció de la informació nutricional.

En el cas de bosses i altres envasos que permeten a simple vista una identificació normal del producte i contenen fruites, hortalisses, tubercles o fruita seca, com a mínim indiquen:

- la denominació de l'aliment, la categoria, la varietat o el tipus comercial
- el país d'origen
- la quantitat neta
- la identificació de l'empresa (nom comercial o raó social i adreça)

Informació sobre al·lèrgens i substàncies que provoquen al·lèrgies

L'establiment disposa per escrit de la informació del contingut d'**al·lèrgens i substàncies que poden provocar intoleràncies** de declaració obligatòria per a cada un dels productes que en contenguin.

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

La indicació destacada no és necessària en els casos en què la denominació de l'aliment fa referència clara a la substància que provoca al·lèrgies o intoleràncies.

A l'establiment es presenta de manera visible, llegible i accessible per als clients la indicació de com es pot accedir a aquesta informació, bé sigui mitjançant resposta oral del personal, bé d'on està disponible la informació escrita.

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

En definitiva, la informació sobre al·lèrgens i substàncies que poden provocar al·lèrgies i intoleràncies de les elaboracions que es comercialitzen, tant si es facilita de manera oral com escrita o si es fa 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 elaboració per tal d'identificar els al·lèrgens i les substàncies que provoquen intoleràncies que poden contenir els productes que serveu, i informau-ne correctament els clients.

Normativa

- Reglament (UE) 1169/2011, articles 9 i 21
- Reial decret 126/2015, art. 4, 6, 7 i 9
- Reglament (CE) 589/2008, article 16

42. GESTIÓ D'ALIMENTS DESCARTATS

Requisits

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

Aliments d'origen animal (si escau) descartats com a residus sòlids urbans:

- denominació
- quantitat
- data de sortida

Si es manté aquest registre, es poden eliminar fins a 20 kg setmanals de subproductes d'aliments d'origen animal com a residus urbans.

Si es tracta de productes de la pesca que presenten paràsits, abans s'han de congelar a -20 °C durant un mínim de 24 hores.

Aliments descartats destinats a un gestor de subproductes:

Si es destinen aliments descartats 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

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

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

Normativa

- Reglament (CE) 178/2002, articles 18 i 14
- Reial decret (CE) 1528/2012, article 16

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

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 ha 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 III.B. SGSA/CONFIANÇA

44. 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 que sigui necessari

Requisits

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

Els productes de neteja i desinfecció són aptes per a l'ús en 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 i un pla de mostreig per analitzar els aliments i les superfícies. La freqüència del mostreig depèn de la grandària 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

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

Requisits

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

Depenent de l'origen i 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 dos pics per setmana (olor, sabor, terbolesa, color). És un control sensorial que no requereix registres de control si no hi ha incidències.

- Dipòsit amb abastiment de la xarxa municipal o aigua de camió:

- Examen organolèptic dos pics per setmana.
- Control setmanal de cloració: 0,2-1 ppm.
- Anualment es neteja, es desinfecta i es fa una anàlisi de control. Aquesta anàlisi es fa entre un mínim de 15 dies i un màxim de 6 mesos després de netejar el dipòsit.

- Pou propi o si serveixen aigua de consum humà filtrada per beure (independentment de la procedència):

- Control diari cloració: 0,2-1 ppm.
- Control dos pics per setmana 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 < 2.500 µS/cm-1 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 posar en marxa 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 es desinfecta el tram afectat amb productes autoritzats 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.

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)

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

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 i 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 i

— gestió de residus

També es vigila la presència de rosegadors, insectes o aus (detecció d'animals vius o morts, o les seves parts), les seves 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 que hi hagi alguna plaga. Si fossin necessaris (s'han detectat signes d'una possible plaga sense confirmar), es col·loquen un nombre adequat d'esquers o trampes a llocs estratègics. Si aquests contenen biocides, només poden usar-se 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 paranys de vigilància.

Si es detecten plagues, els tractaments químics d'eliminació només els apliquen a insectes o rosegadors 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 emmagatzemament els plaguicides no entrin en contacte amb els aliments o els materials que hi estan en contacte.

En aquest darrer cas, així mateix, es revisa el sistema integrat de control de plagues preexistent i s'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 indicades per 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, annex II, capítol I, punt 2, apartat c), i capítol IX, punt 4
- Reial decret 1021/2022, article 20

47. PROVEÏDORS I TRAÇABILITAT. Documents (factures, albarans, etiquetes) de les matèries primeres per identificar els proveïdors que les subministren i destinació dels aliments descartats

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.

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

Amb l'objectiu de mantenir la traçabilitat, en cas que es congelin matèries primeres, productes semielaborats o elaborats, es marca sempre la data de congelació de manera que es pugui relacionar aquesta 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'obertura 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, això es comunica al Servei de Seguretat Alimentària i les mesures adoptades tal com s'exposa a 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 comercial o registres necessaris per poder acreditar l'origen i la destinació dels productes. També els albarans en transport d'un establiment central a les respectives sucursals.

Els aliments **descartats** també es tracen. D'acord amb la destinació, se'n conserva la informació següent:

En el cas que es descartin productes d'origen animal com a residus sòlids urbans:

- denominació
- quantitat
- data de sortida

Si es manté aquest registre, es poden eliminar fins a 20 kg setmanals de subproductes d'aliments d'origen animal com a residus urbans.

Si es tracta de productes de la pesca que presentin paràsits, abans s'han de congelar a -20 °C durant un mínim de 24 hores.

Aliments descartats destinats a un gestor de subproductes:

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

Aliments descartats que es retornen:

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

Aliments descartats que es donen:

- denominació
- quantitat
- data donació
- dades de traçabilitat

Cal tenir en compte

Sempre heu de poder identificar la procedència exacta i la informació obligatòria de tots els ingredients que feis servir en l'elaboració de cada plat.

Normativa

- Reglament (CE) 178/2002, articles 14, 18 i 19
- Reial decret (CE) 1528/2012, article 8, article 9 i article 16, punt 3
- Reglament (CE) 853/2004, article 5
- Llei 17/2011, articles 6 i 9

48. FORMACIÓ EN HIGIENE I SEGURETAT ALIMENTÀRIA

Requisits

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

A més, l'empresari s'assegura que tot tipus de 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 estan a càrrec d'aspectes del sistema de gestió de seguretat alimentària han rebut una formació adequada en aquest sentit per desenvolupar adequadament les seves funcions.

El responsable de l'establiment pot demostrar la formació que ha rebut el personal i pot proporcionar la informació següent sobre la formació impartida:

- data de la formació
- continguts
- metodologia
- identificació de les persones que han rebut la formació i documents que ho acrediten

Els treballadors compten amb procediments documentats de treball.

El responsable de l'establiment pot demostrar que controla que el personal ha assolit els coneixements necessaris i que 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 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 gran part del personal.

Normativa

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

49. FITXES D'ELABORACIÓ. Es disposa de fitxes tècniques actualitzades amb els paràmetres i els procediments determinants per a la seguretat dels productes elaborats a l'establiment

Requisits

D'aplicació a establiments elaboradors

En aquestes **fitxes d'elaboració** s'inclou almenys la informació següent:

- 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 que es desenvolupa i en què es concreten les combinacions de temps i la temperatura per l'elaboració, el manteniment, la conservació, l'exposició...

- En el cas que s'incorporin additius, es descriu el sistema de control de la concentració correcta d'additius en el producte final.
- Envasament (si escau).
- Durabilitat (termini màxim entre l'elaboració i el consum).
- Condicions d'emmagatzematge, mètode de transport i distribució (si escau).

S'han de dur a terme observacions i mesuraments dels paràmetres que hagin considerat determinats per a la seguretat alimentària, en funció com s'hagi determinat el sistema per a la vigilància 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 persones amb intoleràncies o al·lèrgies alimentàries, la composició està supervisada per personal capacitat en dietètica i nutrició.

Cal tenir en compte

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

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
- Reial decret 1021/2022, article 20
- 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
- Reglament (CE) 1333/2008

50. 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.

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 on 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 productes elaborats 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 hi hagi substàncies que provoquen intoleràncies o al·lèrgies.
- Les mesures preventives necessàries perquè no es **comercialitzin** aliments que contenen al·lèrgens als clients que pateixen al·lèrgies i intoleràncies.
- Les mesures per minimitzar la **contaminació creuada** 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 en quedi cap resta visible.

Cal tenir en compte

Utilitza guies de bones pràctiques per elaborar aliments lliures de determinades substàncies al·lèrgenes.

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

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

Normativa

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

51. INFORMACIÓ GENERAL OBLIGATÒRIA DESTINADA AL CONSUMIDOR

Requisits

I. Per aliments sense envasar

En règim en autoservei o dispensats pel venedor, amb previ fraccionament o no, la informació mínima que s'ofereix al consumidor és:

- La denominació de l'aliment.
- La llista d'ingredients (si són al·lèrgens o substàncies que provoquen intoleràncies estan destacats).
- La quantitat de determinats ingredients en percentatge si en la denominació de venda s'hi fa referència; per exemple, «croquetes de pernil (10 %)».
- El grau alcohòlic de les begudes si en tenen.

La informació es presenta en etiquetes, cartells, rètols, en la web (compra en línia) o en qualsevol suport a disposició del consumidor abans de la compra.

S'indica en un lloc destacat, de manera que sigui fàcilment visible, clarament llegible i, si escau, indeleble.

De cap manera no està dissimulada, tapada o separada per cap altra indicació o imatge, ni per cap altre material interposat.

En el cas de venda d'ous sense envàs, presenten el marcat amb el codi de productor a la clovella i només provenen de centres d'embalatge d'ous registrats.

S'ha de facilitar la informació següent de forma clarament visible i llegible:

- categoria de qualitat
- categoria de pes
- indicació del sistema de cria de les gallines
- explicació del significat del codi de productor marcat a l'ou
- data de duració mínima

Els aliments envasats al comerç detallista per a l'exposició i venda al mateix establiment o en un altre de la mateixa titularitat han de contenir totes les mencions

obligatòries de caràcter general més les addicionals, d'acord amb la categoria, o les específiques per tipus de producte, a excepció de la informació nutricional.

En el cas de bosses i altres envasos que permeten a simple vista una identificació normal del producte i contenen fruites, hortalisses, tubercles o fruita seca, com a mínim indiquen:

- la denominació de l'aliment, la categoria, la varietat o el tipus comercial
- el país d'origen
- la quantitat neta
- la identificació de l'empresa (nom comercial o raó social i adreça)

Informació sobre al·lèrgens i substàncies que provoquen al·lèrgies

L'establiment disposa per a la informació dels seus clients de la informació del contingut d'**al·lèrgens i substàncies que poden provocar intoleràncies** de declaració obligatòria per cada un dels seus productes que en contenguin.

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

La indicació destacada no és necessària en els casos en què la denominació de l'aliment fa referència clara a la substància que provoca al·lèrgies o intoleràncies.

A l'establiment es presenta de manera visible, llegible i accessible per als clients la indicació de com es pot accedir a aquesta informació, bé sigui mitjançant resposta oral del personal, bé d'on està disponible la informació escrita.

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

En definitiva, la informació sobre al·lèrgens i substàncies que poden provocar al·lèrgies i intoleràncies de les elaboracions que es comercialitzen, tant si es facilita de manera oral com escrita o si es fa 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 elaboració 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
- Reglament (CE) 589/2008, article 16

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

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, article 30 i annex XV

BLOC IV. REQUISITS ESPECÍFICS PER TIPUS D'ESTABLIMENT

BLOC IV. I. GELATS

53. SERVEI DE GELATS

Requisits

Els utensilis per fer porcions es netegen i es desinfecten les vegades necessàries mentre es fan servir, de manera que es mantenen nets i s'hi eviten proliferacions microbianes.

A més, es té esment d'evitar la contaminació creuada entre els gelats que puguin contenir substàncies que poden provocar al·lèrgies o intoleràncies i els que no, de manera que no s'empra el mateix utensili per a aquests diferents tipus de producte.

En l'elaboració de determinats gelats que empren aigua no clorada per motius organolèptics, s'empra aigua embotellada o aigua apta per al consum tractada per mitjans físics.

Cal tenir en compte

Encara que els gelats es mantenguin a baixes temperatures, hi ha patògens que hi poden estar presents i fins i tot proliferar, per això no es pot descuidar cap mesura d'higiene perquè el consum de gelats sigui segur.

Normativa

- Reglament (CE) 852/2004, annex II, capítol V, punt 1, i capítol IX, punt 9

54. RENTAVAIXELLA. Les vaixelles i els contenidors es netegen i es desinfecten

Requisits

En el cas que se serveixin a l'establiment els productes disponibles, per desinfectar correctament contenidors d'aliments, tassons, vaixelles i coberts es fa servir un rentavaixella o tren de rentada, o qualsevol sistema mecànic amb un sistema que n'asseguri la correcta neteja o desinfecció.

La capacitat d'aquest equip és suficient perquè hagi disponibilitat de tassons, vaixel·la o coberts.

Cal tenir en compte

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

Normativa

- Reglament (CE) 852/2004 annex II, capítol V, punt 1
- Reial decret 1021/2022, article 10

55. NETEJA I DESINFECCIÓ DE LES FRUITES I VERDURES

Requisits

Les verdures i fruites fresques emprades com a ingredient o com a part de la presentació del gelat es manipulen de manera que el consum d'aquests sigui segur i no siguin font de contaminacions creuades. 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 a un lloc **separat** d'on s'elaboren els gelats. Si això no és possible, es duen a terme a un moment diferent i es fa una neteja i desinfecció de les superfícies i útils entre usos.

Si es consumeixen en cru en les preparacions de gelats, com poden ser trossos de fraula, fruites del bosc, fulles de menta... també s'han de **desinfectar** adequadament abans d'usar-les 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 en l'aigua abans d'incorporar-hi les verdures.

Cal tenir en compte

Per facilitar 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 les fruites i verdures.

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

Per netejar i desinfectar les fruites i verdures de consum en cru es poden usar guies reconegudes, com la que proporciona l'AESAN (Agència Espanyola de Seguretat Alimentària i Nutrició).

Aquesta agència estableix el procediment següent:

1. Rentau-les sota aigua corrent, encara que hagin de pelar-se, 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, cal submergir les fruites i verdures 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 no és el lloc adequat per a la neteja i desinfecció de 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

56. ELABORACIONS 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

Requisits

S'usen ous frescs només per elaborar preparacions 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).

Als productes que es consumeixen sense tractament tèrmic 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. Se n'ha de registrar la data i l'hora d'elaboració.

A més, s'han de seguir 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 d'altres aliments.
- Els cartons i envasos d'ous crus no es col·loquen sobre les superfícies de feina.

Les preparacions que contenen ou i que no se sotmeten a un tractament tèrmic suficient (gelat no pasteuritzat de crema, *mousse*, merenga, tiramisú...) s'elaboren amb **ovoproductes** procedents d'establiments autoritzats.

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, punts 2, 3 i 5
- Reglament (CE) 178/2002, article 14
- Reial decret 1021/2022, article 9

BLOC IV. II.

PASTISSERIA/BRIOXERIA/REBOSTERIA/FORN

57. ELABORACIONS 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

Requisits

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

Als productes que es consumeixen sense tractament tèrmic 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. Se n'ha de registrar la data i l'hora d'elaboració.

Si es fan elaboracions en què la cocció assoleix almenys 63 °C durant 20 segons (o un tractament equivalent), es consumeixen immediatament després de preparar-les (un temps màxim de mitja hora).

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 d'altres aliments.
- Els cartons i envasos d'ous crus no es col·loquen sobre les superfícies de feina.

Les preparacions que contenen ou i que no se sotmeten a un tractament tèrmic suficient (gelat no pasteuritzat de crema, *mousse*, merenga, tiramisú...) s'elaboren amb **ovoproductes** procedents d'establiments autoritzats.

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

58. ELABORACIONS LLESTES PER AL CONSUM SENSE TRACTAMENT TÈRMIC QUE REQUEREIXEN FRED

Requisits

Els productes llests per al consum que requereixen mantenir-se en fred i que durant el procés d'elaboració no se sotmeten a cocció (crema, *mousse*, merenga, tiramisú...) no compten amb un tractament tèrmic que elimini la càrrega bacteriana que pugui adquirir l'aliment durant l'elaboració.

Per aquest motiu, s'extremen la resta de mesures d'higiene i de control de la proliferació microbiana, a fi que les elaboracions siguin segures. Així:

- Es fa una bona selecció de matèries primeres.
- Es manté en tot moment la cadena de fred.
- S'evita la contaminació creuada entre diferents tipus d'aliments, emprant estris i superfícies de treball diferents i separant els diferents tipus d'aliments.
- El manipulador extrema la higiene personal.
- Si se n'empren, les fruites i verdures es renten i es desinfecten a un altre lloc o amb anterioritat amb una neteja i desinfecció prèvia.
- Es fa un refredament ràpid de les preparacions i es protegeixen (tapades i protegides de contaminacions).
- 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 es fan diferents elaboracions fredes

però s'empren en continu els mateixos ingredients o s'elaboren grans quantitats, es compta amb una **sala freda**.

Les sales fredes estan a una temperatura de $15\text{ }^{\circ}\text{C} \pm 2\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Els aliments romanen a la sala freda el temps mínim imprescindible per preparar-los, i s'ha d'evitar rompre la cadena de fred. Una vegada preparats, es consumeixen immediatament o s'emmagatzemen ràpidament a la temperatura de conservació adequada, segons el tipus, 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 faci.

Normativa

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

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

Requisits

En els processos d'enfornar, i si escau de fregir, als aliments amb midó en la composició s'apliquen **mesures per mitigar** la formació d'acrilamida. Algunes d'aquestes mesures de mitigació són:

1. Enfornada:

- Augmentar el temps de fermentació del llevat, en la mesura possible.
- Optimitzar el contingut en aigua de la pasta per tal d'obtenir un producte amb baixa humitat.
- Disminuir 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.

2. Fregida:

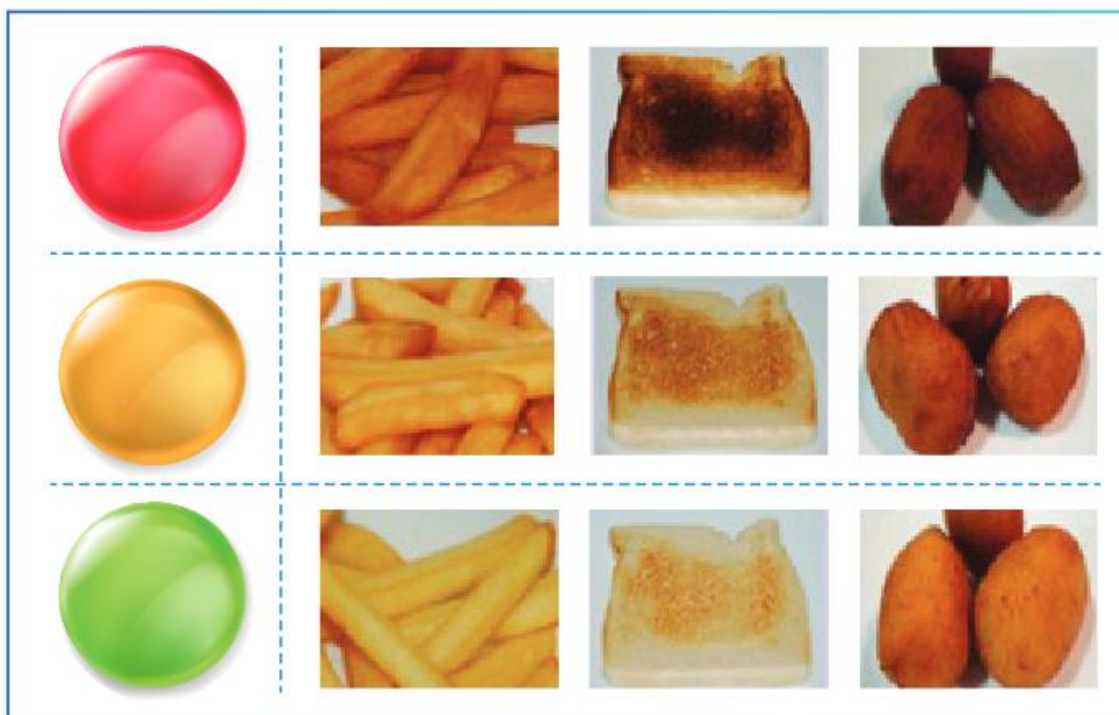
- Utilitzar olis que permetin fregir en poc temps i/o a temperatures més baixes.
- No superar una temperatura de fregir de $175\text{ }^{\circ}\text{C}$.
- Eliminar les restes de menjar de l'oli.
- Emprar guies colorimètriques i exposar-les en un lloc visible per al personal de cuina.

Cal tenir en compte

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

Podeu consultar més mesures per a evitar la formació d'acrilàmida als aliments al següents enllaços

- https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/noticias/2018/CUADRIP_TICO_ACRILAMIDA_AECOSAN.PDF
- <https://goodfries.eu/en/home/>



Normativa

— Reglament (UE) 2017/2158, article 1

60. ÚS DE FUSTA

Requisits

Si s'empren posts de fusta per manipular masses de pa i rebosteria, aquestes són de faig, roure o pi vermell, i presenten un estat de manteniment i de neteja adequat.

Es poden emprar càmeres de fusta per fermentar-hi les masses de pa i rebosteria, sempre que presentin un bon estat de manteniment i neteja.

Normativa

— Reglament 1086/2020, article 5 bis, apartat c)

BLOC IV. I. PEIXATERIA

61. CONTROL DE PARÀSITS EN PEIX I CEFALÒPODES

Requisits

Es realitza la inspecció visual

Quan s'evisceren el peix i els cefalòpodes, es fa de manera higiènica i després es fan nets amb aigua abundant.

Durant l'evisceració es fa una inspecció visual de cada exemplar per detectar possibles paràsits.

En el cas de detectar-se productes de la pesca clarament contaminats amb paràsits, es procedeix a retirar les parts no destinades al consum o, en cas que no sigui suficient aquesta mesura per eliminar la contaminació per paràsits, es procedeix a aplicar higiènicament procediments de classificació, preparació o transformació per garantir que el producte destinat als consumidors ja no està clarament contaminat amb paràsits.

En el cas de no poder assegurar l'eliminació dels paràsits amb les mesures anteriors, l'operador no ha de comercialitzar el producte.

Es comprova que els treballadors tenen els coneixements necessaris per a aquesta tasca.

Cal tenir en compte

Per als vostres clients sou líders d'opinió en la seguretat dels aliments.

Consultau les recomanacions sobre control d'anisakis de l'AECOSAN/EFSA, per conèixer més l'anisakis. També pot ser d'utilitat si algun client us demana com fer de manera segura una preparació de peix o cefalòpodes no cuinada.

https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/publicaciones/seguridad_alimentaria/Triptico_anisakis.pdf

Normativa

— Reglament (CE) 853/2004, annex III, secció VIII, capítol V, apartat D

62. INFORMACIÓ SOBRE EL TRACTAMENT DE CONGELACIÓ PER A LA PREVENCIÓ D'ANISAKIOSI

Requisits

Si els productes de la pesca destinats a ser consumits en cru o insuficientment cuinats (com els productes preparats per elaborar *sushi*, *tàrtar*, *ceviche*...) s'han sotmès a congelació durant un temps i a una temperatura adequada per prevenir l'anisakiosi, o provenen d'aqüicultura marina que garanteixen que són lliures d'aquest paràsit, ho posen en coneixement dels consumidors mitjançant els procediments per escrit que estimin apropiats, com ara els cartells informatius.

En aquest cas, es compta amb documentació que avala que cada lot d'aquests productes:

- S'ha congelat adequadament en una fase anterior o bé al mateix establiment.
- En el cas que provengui d'aqüicultura marina, s'acompanya de la declaració de l'operador d'origen que els productes s'han criat a partir d'embrions i s'han alimentat exclusivament amb una dieta lliure de paràsits viables que siguin un perill per a la salut, i que l'operador de l'empresa alimentària ha verificat per procediments aprovats per l'autoritat competent l'absència de paràsits viables que suposin un risc per a la salut.

Aquesta documentació ha d'estar disponible abans de posar a la venda aquests productes i pot ser en paper o format electrònic.

Cal tenir en compte

Per eliminar per congelació l'anisakis dels productes de la pesca s'han de sotmetre a un tractament, a la totalitat del producte, a una temperatura igual o inferior a:

- a) – 20 °C durant un període mínim de 24 hores.
- b) – 35 °C durant un període mínim de 15 hores.

Normativa

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

63. INFORMACIÓ ESPECÍFICA OBLIGATÒRIA DELS PRODUCTES DE LA PESCA I DE L'AQUÍCULTURA

Requisits

S'ofereix al consumidor la informació específica obligatòria dels productes de la pesca i l'aquicultura que inclou:

- Denominació comercial acceptada.
- Nom científic de l'espècie.
- Mètode de producció (cria, captura en aigua dolça...).
- Zona FAO de captura o de cria i categoria de l'art de pesca si és extractiva.
- Si s'han descongelat.
- La data de duració, si escau.

La denominació comercial i el nom científic dels exemplars exposats corresponen als que s'inclouen en la llista de la darrera resolució en aquest sentit de la Secretaria General de Pesca.

Mètode de producció

El mètode de producció s'indica amb alguna de les mencions següents:

«...capturat...» o «...capturat a aigua dolça...» o «...de cria...»

Zona de captura o cria

Es tracta de la zona FAO on s'ha capturat o, en el cas de peixos d'aigua dolça, el país on s'ha criat o pescat.

Si són productes no procedents de la Unió Europea, se n'ha d'especificar el país d'origen.

La categoria de l'art de pesca, si és extractiva, correspon a una de la llista següent:

INFORMACIÓN SOBRE ARTES DE PESCA		
Información obligatoria sobre la categoría de arte de pesca	Información detallada suplementaria relativa a artes y códigos correspondientes, de conformidad con el Reglamento (CE) n° 26/2004 de la Comisión ⁽¹⁾ y con el Reglamento de Ejecución (UE) n° 404/2011 de la Comisión ⁽²⁾	
Redes de tiro	Chinchorros de playa	SB
	Redes de tiro danesas	SDN
	Redes de tiro escocesas	SSC
	Redes de tiro de pareja	SPR
Redes de arrastre	Redes de arrastre de vara	TBB
	Redes de arrastre de fondo de puertas	OTB
	Redes de arrastre de fondo a la pareja	PTB
	Redes de arrastre pelágico de puertas	OTM
	Redes de arrastre pelágico a la pareja	PTM
	Redes de arrastre gemelas con puertas	OTT
Redes de enmalle y similares	Redes de enmalle de fondo (ancladas)	GNS
	Redes de enmalle de deriva	GND
	Redes de enmalle de cerco	GNC
	Trasmallos	GTR
	Redes atrasmalladas y redes de enmalle combinadas	GTN
Redes de cerco y redes izadas	Redes de cerco con jareta	PS
	Lámparos	LA
	Redes izadas maniobradas desde embarcación	LNB
	Redes izadas maniobradas desde la costa	LNS
Sedales y anzuelos	Líneas de mano y líneas de caña (manuales)	LHP
	Líneas de mano y líneas de caña (mecanizadas)	LHM
	Palangres de fondo	LLS
	Palangres de deriva	LLD
	Curricanes	LTL
Rastras	Rastras para embarcación	DRB
	Rastras de mano utilizadas a bordo del buque	DRH
	Rastras mecanizadas incluidas las rastras de succión	HMD
Nasas y trampas	Nasas (trampas)	FPO

Aquesta informació es presenta en productes envasats i no envasats, i està en tot moment disponible i és fàcilment accessible.

Es presenta a un lloc destacat, de manera que és fàcilment visible i llegible.

En productes no envasats, aquesta informació es presenta en cartells al lloc d'exposició, just sobre l'aliment o pròxim a aquest.

Cal tenir en compte

La llista de la resolució de la Secretaria General de Pesca de denominacions acceptades d'espècies pesqueres i d'aqüicultura s'actualitza periòdicament. Podreu trobar la darrera versió a l'enllaç següent:

https://www.mapa.gob.es/es/pesca/temas/mercados-economia-pesquera/2Denomin_comerc.aspx

Podeu consultar les zones i subzones de pesca de la FAO als enllaços següents:

https://fish-commercial-names.ec.europa.eu/fish-names/fishing-areas_es

<https://www.fao.org/fishery/en/area/search>

Teniu esment de presentar convenientment al consumidor la informació dels lloms de tonyina descongelada, per tal com és un producte descongelat, i la data de caducitat.

Normativa

- Reglament (UE) 1379/2013, article 35, 37, 38
- Reglament (UE) 1169/2011, article 13, punt 1
- Reial decret 126/2015, article 7

64. INFORMACIÓ ESPECÍFICA DE TRAÇABILITAT DELS PRODUCTES DE LA PESCA I DE L'AQÜICULTURA

Requisits

Els requisits específics de traçabilitat de productes de la pesca d'aplicació fins a l'establiment detallista, que han d'estar presents a l'etiqueta o a la documentació comercial, són:

- Número de lot.
- Número d'identificació externa i nom del vaixell o unitat de producció aquícola.
- Codi 3-alfa FAO de l'espècie.
- Data de captura o data de producció.
- Quantitat de cada espècie en quilos o nombre d'exemplars.
- Si hi ha peixos que no assoleixen la mida mínima, a la informació del punt anterior s'afegeix la informació separada sobre quantitats de cada espècie, expressada en quilograms de pes o nombre d'exemplars.
- Nom i adreça de l'empresa expedidora.
- Nom i adreça del venedor, si no és el mateix que l'anterior.

- Data d'expedició.
- Denominació comercial acceptada.
- Nom científic d'espècie.
- Mètode de producció (cria, capturat a aigua dolça...).
- Zona FAO de captura o de cria i categoria de l'art de pesca si és extractiva.
- Si s'han descongelat.
- La data de durada, si escau.

Es conserven les etiquetes dels embalatges que no siguin envasos unitaris de venda al consumidor final dels mol·luscs bivalves, almenys durant els 60 dies següents al fraccionament.

Normativa

- Reglament (CE) 1224/2009, article 58
- Reglament (UE) 931/2011, article 3
- Reglament (CE) 853/2004, annex III, secció VII, capítol VII, punt 3

65. MENCIÓ DE «CONTÉ SULFITS» EN ELS PRODUCTES ALS QUALS SE N'HAN AFEGIT

Requisits

En els productes de la pesca, envasats o no, que presenten aquest additiu en concentracions superiors a 10 mg/kg o 10 mg/litre en termes de SO₂ total, s'ha d'oferir al consumidor aquesta informació, en compliment de les condicions d'informació dels al·lèrgens, ja que pertany a aquesta categoria.

Els productes de la pesca i el marisc que en poden presentar són:

- Els crustacis (famílies *Penaeidae*, *Solenoceridae* i *Aristeidae*) i cefalòpodes frescs i congelats.
- Els crustacis i cefalòpodes cuits.
- El peix salat sec de la família *Gadidae*.

Cal tenir en compte

Els productes de la pesca als quals habitualment s'afegeixen sulfits són els crustacis, com ara les gambes o els llagostins (famílies *Penaeidae*, *Solenoceridae* i *Aristeidae*), siguin refrigerats, congelats o cuits. És poc habitual que a aquest tipus de productes no s'hagi addicionat aquest producte.

També es pot afegir al bacallà sec i salat (*Gadidae*) i als pops, sèpies i calamars (cefalòpodes) cuits, frescs i congelats.

Si adquireixiu productes d'aquest tipus no envasats, i a la documentació que acompanya el producte no apareix aquesta informació, assegureu-vos, demanant-ho al vostre proveïdor, si aquests productes contenen aquest additiu en una quantitat superior a 10 mg/kg o 10 mg/litre en termes de SO₂ total, per així poder complir amb el requisit d'informació d'aquest al·lèrgic.

Normativa

- Reglament (UE) 1169/2011, article 9
- Reglament (CE) 1333/2008, article 5
- Reial decret 126/2015, articles 4 i 6

66. VENDA DE LES ESPÈCIES RUVET O ESCOLAR NEGRE (PEZ MANTEQUILLA) I PROHIBICIÓ DE VENDA DE PEIXOS TÒXICS

Requisits

No es comercialitzaran productes de peixos tòxics de les famílies *Tetraodontidae*, *Molidae*, *Diodontidae* i *Canthigasteridae*.

Si es posen a la venda productes frescs, preparats o transformats pertanyents a la família *Gempylidae*, en particular *Ruvettus pretiosus* (llima o ruvet; *escolar*, en castellà) i *Lepidocybium flavobrunneum* (*escolar negro*, en castellà), han de seguir-se les pautes següents:

- S'han de comercialitzar sempre envasats i etiquetats.
- L'etiqueta ha de recollir l'espècie pesquera amb el nom comercial i científic, d'acord amb les denominacions acceptades que s'inclouen en la llista de la Resolució de la Secretaria General de Pesca.
- S'informa el consumidor de la presència en aquests peixos de substàncies que poden originar efectes gastrointestinals si es consumeixen.

Cal tenir en compte

Podeu consultar la llista de la resolució de la Secretaria General de Pesca amb les denominacions comercials i científiques acceptades per als productes de la pesca a l'enllaç:

https://www.mapa.gob.es/es/pesca/temas/mercados-economia-pesquera/2Denomin_comerc.aspx

Aquestes espècies tenen una alta quantitat de greixos no digeribles que, si no s'eliminen durant la preparació i el cuinat, poden provocar un trastorn gastroentèric.

Per conèixer més aquestes espècies i quina és la manera de preparar-les i cuinar-les adequadament que s'indica per aquests productes, podeu consultar l'enllaç següent:

https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/web/para_el_consumidor/ampliacion/pez_mantequilla.htm

Per als vostres clients sou líders d'opinió en la seguretat dels aliments.

El peix és una font important de nutrients essencials per a una bona salut del vostre client, però, segons el tipus, pot contenir més quantitat de mercuri, que pot afectar la salut de les dones gestants i els infants.

No recomaneu per als infants i les dones gestants el consum de peixos de les espècies amb alt contingut de mercuri, d'acord amb les indicacions de l'AESAN (tonyina vermella, emperador, tintorera, mussola, gató i marraix).

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

També podeu fer recomanacions sobre el consum de crustacis per evitar l'exposició dels vostres clients al cadmi.

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

Normativa

- Reglament (CE) 853/2004, annex III, secció VII, capítol V, apartat e)
- Reial decret 1021/2022, article 8, punt 6

67. EXPOSICIÓ I MANTENIMENT DE PRODUCTES DE LA PESCA I EL MARISC

Requisits

Els productes es presenten nets i amb les característiques **organolèptiques** pròpies de la frescor i viabilitat.

Els productes de la pesca s'exposen amb **gel**, se n'hi afegeix tantes vegades com és necessari perquè es mantinguin a una temperatura pròxima a la de la fusió del gel (0-4 °C). Als establiments detallistes no es poden mantenir en aigua refrigerada.

Els productes de la pesca **llests per al consum** també es conserven a una temperatura de 0-4 °C i en tot moment estan protegits de qualsevol focus de contaminació i separats dels productes crus.

A les **peces grans de peix**, especialment d'espècies associades a un alt contingut d'histidina (famílies *Scombridae*, *Clupeidae*, *Engraulidae*, *Coryfenidae*, *Pomatomidae* i *Scombresosidae*), també es garanteix la temperatura de fusió del gel en tot el producte, i el gel rodeja el màxim possible de la peça. Només s'exposa per a la venda la quantitat necessària i es reposa així com es va venent, mantenint la resta de la peça a la cambra frigorífica.

Els crustacis vius i els mol·luscs bivalves vius es conserven a una temperatura que no n'afecta negativament la iniquitat o la viabilitat.

Els mol·luscs bivalves vius presenten una reacció adequada a la **percussió** i una quantitat normal de líquid intervalvar.

Els **mol·luscs bivalves vius** no es **ruixen** amb aigua ni es posen en remull.

Els **embalatges** dels mol·luscs bivalves vius (navalles, musclos, cloïsses...), mol·luscs bivalves vius, pectínids (petxines de pelegrí), gasteròpodes (caragols) marins i tunicats (cogombres de mar) es mantenen tancats fins a l'exposició per a la venda. De manera general, durant l'exposició es mantenen a l'envàs original amb l'etiqueta a la vista. Es poden desenvasar si s'exposen en les condicions següents:

- Només junt amb els exemplars del mateix lot.
- Si hi ha diferents lots, cada un es presenta en un envàs diferent més petit. No ha d'haver-hi mescles de diferents lots al mateix envàs.

Les **ostres** es mantenen amb la petxina còncava a baix.

Si es compta amb **vivers** o aquaris per al manteniment en vida de crustacis o anguiles, es mantenen en condicions que no n'alteren la viabilitat i iniquitat. Aquests productes només es venen al consumidor final.

Aquestes instal·lacions compleixen les condicions següents:

- Tenen les característiques tècniques per assegurar la qualitat de l'aigua, com ara sistemes de neteja, filtració, desinfecció i oxigenació.
- Sempre que sigui necessari 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 adequat segons la capacitat de l'equip.

Cal tenir en compte

La manca d'higiene i una temperatura excessiva en els productes de la pesca afavoreix la producció d'histamina. La histamina provoca l'escombroïdosi i és la malaltia de transmissió alimentària més freqüent pel consum de peix.

Per això ha de garantir-se la higiene en les manipulacions del peix i la temperatura correcta en tota la peça.

En relació amb les espècies associades a un alt contingut d'histidina que afavoreixen la formació d'histidina, es poden donar alguns exemples d'espècies de cada família:

Família *Scombridae*: melva, bacoreta, bonítol, verat, bacora, tonyina

Família *Clupeidae*: sardina, alatxa, alosa

Família *Engraulidae*: aladroc

Família *Coryfenidae*: llampuga

Família *Pomatomidae*: tallahams

Família *Scombrosidae*: agulla tonyinera

Normativa

- Reglament (CE) 852/2004, annex II, IX, punts 2, 3 i 5
- Reglament (CE) 853/2004, annex III, secció VII, capítols V, VI i VIII; secció VIII, capítol III i V, capítol III, apartat a), punt 5
- Reial decret 1021/2022, article 8

68. MANIPULACIÓ, ESCAPÇAMENT, EVISCERACIÓ, TALL I FILETEJAT DELS PRODUCTES DE LA PESCA

Requisits

Per evitar contaminacions dels productes de la pesca, es prenen les mesures següents durant la manipulació:

- Escapçar i eviscerar de manera higiènica.

- Netejar bé el peix amb aigua neta o potable immediatament després d'eviscerar-lo i escapçar-lo.
- Mantenir la higiene durant les operacions de filetejat i trossejat.
- Una vegada filetejat i trossejat, si no es ven immediatament el producte, es refrigera com abans sigui possible.
- Mantenir les temperatures durant tot el procés.
- Bones pràctiques de manipulació del peix: evitar traumes, aixafaments, laceracions, contaminacions creuades, etc.
- Evitar que els productes estiguin en contacte amb l'aigua de fusió.

Cal tenir en compte

El peix, encara que sigui fresc, pot contenir flora bacteriana; els bacteris poden afavorir la degradació del producte, així com la producció d'histamina.

L'evisceració i escapçament són operacions crítiques en què es pot produir contaminació per flora microbiana pròpia del peix a les parts comestibles d'aquest mateix peix manipulat o a altres productes de la pesca.

Normativa

— Reglament (CE) 852/2004, annex II, IX, punts 2, 3, 5 i 6

BLOC IV. IV. COMERÇ DETALLISTA DE LA CARN

69. CANALS AMB MARCA SANITÀRIA

Requisits

Les canals d'ungulats domèstics, mamífers de caça de cria (no lagomorfs) i caça major rebudes a l'establiment presenten marca sanitària si l'origen és de la Unió Europea. Aquestes marques indiquen el nom del país d'origen i el número d'autorització de l'establiment d'obtenció de la carn.

La marca sanitària és oval en tots els casos. La marca d'identificació no té per què ser oval.

La resta porta marca d'identificació.

Normativa

— Reglament 853/2004, article 5

70. INFORMACIÓ GENERAL OBLIGATÒRIA DE LA CARN PICADA, PREPARATS CARNIS I PRODUCTES CARNIS

Requisits

I. Per als productes elaborats per l'empresa detallista (carn picada, preparats carnis i productes carnis), a més de les mencions generals per a la venda detallista, els productes es presenten al consumidor amb mencions obligatòries generals, d'acord amb els casos següents:

Venda sense envasar

La informació alimentària obligatòria en els productes al comerç al detall de productes sense envasar s'ha de contenir en un cartell o rètol pròxim al producte a l'expositor, en el qual ha de figurar, com a mínim:

1. La denominació de l'aliment, juntament, si escau, amb les mencions obligatòries addicionals que pertoquin («congelat») i les espècies de les quals procedeix la carn. En els derivats carnis, la denominació comercial d'acord amb les normes de qualitat corresponents.

2. La llista d'ingredients.
3. Les mencions d'ingredients que poden causar al·lèrgies o intoleràncies, amb referència clara a la substància de què es tracti. Les substàncies són les que inclou l'annex II del Reglament 1169/2011.
4. La quantitat d'un ingredient o d'una categoria d'ingredients que figuri a l'aliment o que s'hi associï, que es destaquï en l'etiquetatge o que sigui essencial per definir l'aliment.
5. La data d'elaboració o el lot.
6. La data de caducitat o de consum preferent.
7. L'origen de la carn (oví, porcí, cabrum i aviram) i la traçabilitat en la carn de boví.

Venda d'envasats

En el cas dels aliments envasats, la informació alimentària obligatòria que s'indica a continuació, ha de figurar directament a l'envàs o a una etiqueta subjecta a aquest:

1. La denominació de l'aliment, juntament, si escau, amb les mencions obligatòries addicionals que pertocuin i les espècies de les quals procedeix la carn. En els derivats carnis, la denominació comercial d'acord amb les normes de qualitat corresponents.
2. La llista d'ingredients.
3. Les mencions d'ingredients que poden causar al·lèrgies o intoleràncies, amb referència clara a la substància de què es tracti. Les substàncies són les que inclou l'annex II del Reglament 1169/2011.
4. La quantitat d'un ingredient o d'una categoria d'ingredients que figuri en l'aliment o que s'hi associï, que es destaquï en l'etiquetatge o sigui essencial per definir l'aliment.
5. La data d'elaboració o lot.
6. La data de caducitat o de consum preferent.
7. El país d'origen o procedència de les carns de porcí, oví, cabrum i aviram.

8. L'etiquetatge de traçabilitat de carn de boví (si a la venda hi ha carns amb diferents orígens, s'ha de poder identificar en tot moment la traçabilitat de cada peça de carn).
9. Les condicions de conservació i preparació.
10. La identificació de l'empresa alimentària.

Si contenen carn picada d'aus, de solípedes o amb carn separada mecànicament, la menció: «S'ha de cuinar abans de consumir».

Aquestes mencions obligatòries s'apliquen també a la llonganissa en el cas que no compleixi almenys una de les condicions següents:

- $\text{pH} \leq 4,4$
- $A_w \leq 0,92$
- $\text{pH} \leq 5,0$ i $A_w \leq 0,94$
- 21 dies de curació

Opcionalment, a més, aquests aliments poden incloure de manera voluntària:

- a) L'expressió «elaborat per...», seguit del tipus i el nom de l'establiment elaborador a l'etiqueta, la placa o el segell del producte.
- b) La menció «elaboració pròpia» en un cartell o rètol proper al producte, en una llista fora de l'expositor o en una zona delimitada, quan no es presentin envasats. Quan presentin aquesta menció només es poden vendre a l'establiment on s'han elaborat o a les sucursals.

A aquest efecte, no es considera elaboració el fraccionament o l'envasament d'un producte alimentari elaborat per un altre fabricant, ni el tall o el desossament de carn fresca.

II. Per als productes carnis elaborats per una altra empresa i venuts a l'establiment detallista de la carn, es presentaran a la venda amb aquestes mencions:

Sense envasar

- denominació comercial
- canal de procedència o denominació comercial de la peça
- ingredients que puguin causar al·lèrgies o intoleràncies

Tota la informació general obligatòria es pot transmetre al consumidor final si la sol·licita.

L'etiqueta es conserva, a disposició dels clients o les autoritats de control, fins que raonadament es pugui pensar que els productes ja s'han consumit.

Envasats per l'elaborador: es presenta l'etiqueta original sense canvis.

Envasats per l'establiment detallista: es presenten les mencions obligatòries i la informació que li correspon com a envasador.

Normativa

- Reglament (UE) 1169/2011, article 9
- Reial decret 126/2015, articles 4, 5 i 6

71. TRAÇABILITAT DE CARN DE BOVÍ: etiquetat i exposició de la carn

Requisits

La carn de boví presenta les mencions de l'etiquetatge obligatori, en una etiqueta visible o tauleta a un lloc pròxim i es pot relacionar amb la carn.

Aquesta etiqueta està relacionada amb la documentació d'entrada de la carn (albarà o factura).

L'etiquetatge obligatori conté la informació següent (els noms dels països són complets):

1. Denominació de venda.
2. Número de referència o codi de referència que relaciona inequívocament la carn amb l'animal o grup d'animals de procedència.
3. Les mencions següents:
 - La menció «Nascut a» o «País de naixement», seguida del nom del país de naixement.
 - La menció «Criat a», «Engreixat a» o «País d'engreix», seguida dels noms dels països on s'ha engreixat l'animal. Almenys hi ha d'haver els noms dels països de naixement i sacrifici en els quals l'animal hagi passat més de 30 dies.

- La menció «Sacrificat a», davant el nom del país de sacrifici, seguit del número d'autorització sanitària de l'escorxador.
- La menció «Especejat a», seguida del nom del país on s'ha duit a terme l'especejament, i a continuació el número o números, si escau, d'autorització sanitària de la sala o sales d'especejament.

4. A més, en el cas dels animals d'edat igual o inferior a dotze mesos s'indiquen les mencions següents:

- Els animals de com a màxim 8 mesos d'edat i que correspon a la denominació de vedella blanca o carn de vedella blanca: categoria V.
- Edat de sacrifici entre 8 i 12 mesos i amb la denominació de vedella o carn de vedella: categoria Z.

Excepcions

- En el cas que els animals hagin nascut, s'hagin criat i sacrificat al mateix país, es poden substituir les mencions sobre el naixement, l'engreix i el sacrifici amb la menció «Origen», seguida del nom del país i el número d'autorització sanitària de l'escorxador.
- Per a la carn de bous de lídia, d'acord amb el que estableix l'article 25, punt 2, del Reial decret 1086/2020, a més de les normatives específiques de traçabilitat i etiquetatge.
- Durant tota la comercialització, la carn de caps de bestiar de lídia s'ha d'identificar com a «carn de bous de lídia».
- El número de referència ha de ser el codi d'identificació que disposa l'article 5 del Reial decret 1980/1998, que estableix un sistema d'identificació i registre dels animals de l'espècie bovina.
- S'hi ha d'indicar, a més, el número o números d'autorització sanitària de l'establiment productor, escorxador o sales de tractament de canals de bous de lídia.
- En el cas de la **carn picada de boví** i les mescles de carn picada, sempre que contenguin més d'un 50 % de carn de boví i retalls de carn, la informació que ha de tenir l'etiquetatge obligatori és la següent:
 - El número de referència o codi de referència que ha de relacionar inequívocament la carn amb l'animal o grup d'animals de procedència.

Les mencions obligatòries es poden substituir per les següents:

- La menció «Produït a», seguida del nom del país. En el cas de retalls de carn s'ha d'indicar, a més, el número d'autorització sanitària de l'establiment d'elaboració.
- La menció «País de sacrifici», seguida del nom del país on s'ha sacrificat.
- Els països de naixement i engreix dels animals, quan no coincideixin amb el país d'elaboració de la carn picada.

Denominació de venda

L'article 3 del Reial decret 1698/2003 regula la denominació de venda de la carn de boví. Els requisits són diferents segons el tipus de producte.

Són les que estableix l'annex I de la norma esmentada i són relatives a la categoria de l'animal o dels animals del qual prové la carn, en funció del sexe i l'edat, tal com es mostra a la taula següent:

<i>Denominació de venda</i>	<i>Sexe</i>	<i>Edat</i>
Vedella blanca o carn de vedella blanca	Masclle o femella	Menor o igual a 8 mesos.
Vedella o carn de vedella	Masclle o femella	Major de 8 mesos fins a 12 mesos.
Anoll o carn d'anoll	Masclle o femella	Major de 12 mesos fins a 24 mesos.
Brauell o brauella o carn de brauell o carn de brauella	Masclle o femella	Major de 24 mesos fins a 48 mesos.
Encebat o carn d'encebat	Masclle castrat	Menor o igual a 48 mesos.
Bou o carn de bou	Masclle castrat	Major de 48 mesos.
Vaca o carn de vaca	Femella	Major de 48 mesos.
Toro o carn de toro	Masclle	Major de 48 mesos.

Per a la carn picada i els retalls de carn, s'han d'afegir les mencions «Carn picada de» o «Retalls de carn de», segons del que sigui, d'acord amb la taula anterior. En tot cas, la carn picada pot emprar el terme general «Carn picada de boví».

La carn es pica a la vista del comprador. No obstant això, es pot picar amb caràcter previ sempre que no es conservi d'un dia per a l'altre, i ha d'incloure la data en què s'hagi efectuat la picada.

En el cas de bous de lídia és aplicable el que estableix el Reial decret 260/2002, més el que estableix la taula anterior. És a dir, s'ha d'afegir a la denominació de venda per sexe i edat la menció «Carn de bestiar de lídia».

Carn de vací importada

La carn de boví importada a la Unió Europea des de països tercers, en què no està disponible la informació que preveu la descripció del punt anterior, ha de dur a l'etiqueta la indicació «Origen no comunitari» i «Lloc de sacrifici: *nom del país tercer*».

Ara bé, si la carn de boví importada procedeix d'animals d'edat igual o inferior a dotze mesos, ha de complir en totes les fases de comercialització els requisits del Reial decret 1698/2003 sobre classificació de la denominació de venda per edat i sexe.

La carn de boví separada segons l'origen

En el cas de carn espedejada sense un envasament previ, exposada per a la venda al consumidor final, quan els països de naixement, engreix i sacrifici siguin diferents, les carns s'han d'exposar clarament separades segons l'origen.

Es considera que l'origen és diferent quan algun dels tres països de naixement, engreix i sacrifici són diferents.

Normativa

— Reial decret 1698/2003, article 4, 5 i 6

72. TRAÇABILITAT DE CARN DE BOVÍ: sistema de registre de traçabilitat de la carn

Requisits

Es disposa d'un sistema de registre complet d'entrades i sortides de la carn de boví.

És suficient que aquest sistema consisteixi en l'arxiu dels documents comercials, en paper o qualsevol altre sistema telemàtic, si els proveïdors hi fan constar totes les mencions de l'etiquetatge obligatori. Per la seva part, el detallista inclou la data inicial d'arribada a l'establiment i la data final de venda de cada:

- canal
- mitja canal
- canals dividides en tres peces
- quart de canal
- peça de carn

En el cas de presentació en barquetes, no és necessari registrar la data final de venda, sinó que és suficient registrar la data de posada a la venda.

Tots aquests registres estan a disposició immediata de l'autoritat competent quan aquesta els requereixi. Aquest sistema ha de permetre a l'autoritat competent saber en qualsevol moment quines canals o peces estaven a la venda un dia determinat.

Aquests registres es conserven per un període mínim d'un any, a excepció si són productes que provenguin d'altres establiments detallistes, que en aquest cas es conserven com a mínim durant tres anys.

Normativa

— Reial decret 1698/2003, article 4, 5 i 6

73. TRAÇABILITAT D'ALTRES ESPÈCIES

Requisits

Mencions obligatòries

Pel que fa a la traçabilitat de la carn de les espècies porcina, ovina, caprina i aviram (galls, gallines, ànnera, galls dindi, oques, oques egípcies, pintades o *faraones*), els operadors intermediaris han de transmetre la informació següent al comerç detallista:

«País de cria: (nom de l'estat membre o país tercer)»,

«País de sacrifici: (nom de l'estat membre o país tercer)»

i el codi del lot que identifica la carn subministrada.

O si l'operador demostra a l'autoritat competent que la carn s'ha obtingut d'animals nascuts, criats i sacrificats en un sol estat membre o país tercer:

«Origen: (nom de l'estat membre o país tercer)» i

el codi del lot que identifica la carn subministrada.

El comerç detallista ha de guardar aquesta informació, però només l'ha de transmetre al consumidor final si envasa la carn.

Excepcions per a la carn picada i els retalls de carn

<i>Menció</i>	<i>Quan</i>
« Origen: UE »	S'ha produït exclusivament a partir de carn obtinguda d'animals nascuts, criats i sacrificats en diferents estats membres.
« País (països) de cria i sacrifici: UE »	S'ha produït exclusivament a partir de carn obtinguda d'animals criats i sacrificats en diferents estats membres.
« País (països) de cria i sacrifici: no UE »	S'ha produït exclusivament a partir de carn importada a la Unió.
« País (països) de cria: no UE » « País (països) de sacrifici: UE »	S'ha produït exclusivament a partir de carn obtinguda d'animals importats a la Unió com a animals destinats al sacrifici i sacrificats en un o en diferents estats membres.
« País (països) de cria i sacrifici: UE i no UE »	S'ha obtingut: a) D'animals criats i sacrificats en un o en diferents estats membres, i de carn importada a la Unió. b) D'animals importats a la Unió i sacrificats en un o en diferents estats membres.

Normativa

- Reglament d'execució (UE) 1337/2013, articles 1 i 5
- Reial decret 126/2015, article 5

74. CONDICIONS GENERALS D'HIGIENE DE LA CARN

Requisits

Les operacions de **desossament i espedejament** s'han de fer tan ràpidament com sigui possible, i s'ha d'evitar l'acumulació de carn a la zona on es duguin a terme aquestes operacions i qualsevol retard del trasllat a les cambres o elements d'emmagatzematge, conservació o exposició.

No es col·loquen cartells amb informació dels productes amb **punxons** clavats a envasos o als productes de manera que es puguin contaminar.

Les sales d'elaboració dels detallistes carnis han de disposar d'equips de **condicionament d'aire**. Aquests també han de disposar d'un termòmetre amb sistema de lectura o registre extern que funcioni correctament i han d'estar col·locats a llocs fàcilment visibles.

Si s'empren **posts de fusta** per tallar carn, aquestes són de fustes tractades, resistent i es troben en perfecte estat de manteniment i neteja.

No s'ha d'elaborar **carn separada mecànicament**, ni tampoc s'ha d'utilitzar com a matèria primera per als preparats de carn.

La **temperatura** dels obradors ha de garantir una producció higiènica.

En el cas de dur a terme elaboracions amb tractament tèrmic, han d'estar proveïts d'**equips d'extracció**, o bé s'han d'establir un **ordre d'elaboració** que permeti la separació en el temps, que alterni els usos de l'obrador per a productes refrigerats i amb tractament tèrmic, de manera que no coincideixin ambdues elaboracions alhora.

En el cas de la **carn fresca**, s'ha de **congelar** immediatament després de rebre-la o immediatament després de finalitzar el període de maduració, llevat que s'hagi de destinar a la **donació**, en tal cas s'ha de regir pel que estableixen el punt 4 del capítol VII de la secció I i el punt 5 del capítol V de la secció II de l'annex III del Reglament (CE) núm. 853/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004. **No s'ha de vendre descongelada.**

Normativa

- Reglament 1086/2020, article 5 bis, apartat c)
- Reial decret 1021/2022, articles 7 i 5

75. CONDICIONS PARTICULARS D'HIGIENE DE LA CARN PICADA I DELS PREPARATS DE CARN

Requisits

Condicions de producció

En la producció de carn picada i preparats de carn es compleixen les condicions següents:

1. La disposició de l'establiment i el procés permet un avanç constant de les operacions o es garanteix una separació entre els diferents lots de producció.

2. Es disposa de sales per emmagatzemar per separat, d'una banda, la carn i els productes embalats, i de l'altra, la carn i els productes sense embalar, llevat que l'emmagatzematge tenguí lloc en moments diferents o es dugui a terme de manera que el material d'embalatge i el mode d'emmagatzematge no puguin ser font de contaminació per a la carn i els productes.
3. Es disposa de sales equipades que garanteixen el compliment dels requisits de temperatura.
4. Es disposa d'un equip per rentar-se les mans el personal que manipula la carn i els productes sense embalar proveït d'aixetes dissenyades per evitar la difusió de contaminació.
5. Es disposa d'instal·lacions per desinfectar les eines amb aigua calenta, a una temperatura mínima de 82 °C, o un sistema alternatiu d'efectes equivalents.

Requisits per a les primeres matèries

Les matèries primeres utilitzades compleixen els requisits següents:

1. Per preparar carn picada:

- a) Compleixen els requisits per a la carn fresca.
- b) Procedeixen de músculs esquelètics, inclosos els teixits grassos adherits.
- c) No procedeixen:
 - de retallades ni deixalles (llevat que es tracti de talls de músculs sencers)
 - de carn separada mecànicament
 - de carn que contengui fragments d'os o pell
 - carn del cap, llevat dels masseters
 - la part no muscular de la línia alba
 - de la regió del carp i el tars
 - de raspadores d'os
 - ni de músculs del diafragma (llevat que se n'hagi extret la serosa)

2. Per elaborar preparats de carn també compleixen els requisits del punt 1, però en aquest cas, sí que es pot fer servir carn de retallades i deixalles.

S'indica clarament que els preparats de carn no es destinen al consum sense haver-se sotmès abans a un tractament tèrmic.

Higiene durant la producció i després

La carn està a una temperatura màxima de 4 °C en el cas de l'aviram, 3 °C en el cas de les despulles i 7 °C en el cas de les altres carns.

La carn s'introdueix a la sala de preparació progressivament a mesura que es necessita.

Llevat que l'autoritat competent autoritzi que la carn es desossi immediatament abans de picar-la, la carn congelada o ultracongelada que s'utilitza per elaborar carn picada o preparats de carn s'ha d'haver desossat abans de congelar-la i només es pot emmagatzemar durant un període limitat.

En cas de preparar-se amb carn refrigerada, la carn picada ha de respectar les condicions següents:

- a) Quan es tracti d'aviram, dins els 3 dies següents al sacrifici.
- b) Quan es tracti d'animals diferents de l'aviram, dins els 6 dies següents al sacrifici.
- c) Quan es tracti de carn de boví desossada i envasada al buit, dins els 15 dies següents al sacrifici.

Immediatament després de la preparació, la carn picada i els preparats de carn s'envasen o s'embalen a temperatura regulada:

- a) Refrigerant-se a una temperatura interna no superior a 2 °C en el cas de la carn picada, i de 4 °C en el cas dels preparats de carn,
- b) Congelant-se a una temperatura interna no superior a -18 °C.

Aquestes condicions de temperatura s'han de mantenir durant l'emmagatzematge i el transport.

Un cop descongelats, la carn picada i els preparats de carn no s'han de tornar a congelar.

Carn picada a petició

El picat de la carn, si s'efectua a petició, s'ha de fer a la vista del comprador. No obstant això, la carn es pot picar amb caràcter previ, d'acord amb les necessitats del despatx diari, i no es pot conservar d'un dia per a l'altre.

Etiquetat preparat de carn

Els embalatges destinats al consumidor final amb els productes esmentats han de portar un rètol en què s'indiqui que els productes s'han de cuinar abans de consumir-los.

Normativa

- Reglament (CE) núm. 853/2004, annex III, de la secció V, capítols II i III i secció VI

76. CARN PICADA SENSE ADDITIUS

Requisits

La carn picada és la que s'ha sotmès a una operació de picat en fragments o al pas per una màquina picadora contínua i que presenta menys d'un 1 % de sal.

Això vol dir que la carn picada pròpiament dita no ha de contenir cap tipus d'additiu, condiment ni espècies i, per tant, la carn picada no es considera un preparat carni.

Normativa

- Reglament (UE) 1333/2008, article 5

77. ADDITIUS PERMESOS I INFORMACIÓ AL CONSUMIDOR DELS SULFITS

Requisits

El *burger meat* presenta un contingut mínim d'un 4 % d'hortalisses i/o cereals, i pot dur sulfits.

Els preparats de carn picada frescs poden dur additius, entre els quals hi ha E-261, E-262, E-300-302, E-325, E-326, E-330-333, però no han de dur sulfits.

La denominació de diòxid de sofre o sulfits (SO₂) abasta els additius inclosos entre el número E-220 i el número E-228. Aquests additius poden estar presents en el *burger meat*, en la llonganissa fresca (mal entesa com a salsitxa fresca) i en la botifarra fresca.

La informació destinada al consumidor dels productes que contenen sulfits n'inclou la menció expressa i destacada com a al·lergogen. S'ha de tenir en compte que perquè facin la seva funció tecnològica sempre es troben per sobre de valors de 10 mg/kg.

No es considera correcta la inclusió en la llista d'ingredients indicant exclusivament el número (per exemple, «E-221»). En aquest cas, s'ha d'incloure el nom «sulfit de sodi» o al costat del número cal posar «sulfits».

Normativa

- Reglament (UE) 1333/2008, article 5

- Reglament (CE) 852/2004, article 5
- Reglament (CE) 1169/2011, article 9
- Reial decret 126/2015, article 4 i 6

78. PROCESSOS D'ELABORACIÓ DE DERIVATS CARNIS

Requisits

Temperatura

Als obradors on s'elaboren derivats carnis o la part d'aquests en els quals es manipulen les carns, matèries primeres i productes carnis, compten amb una temperatura que garanteix una producció higiènica. Aquests locals o part d'ells, estan proveïts d'un dispositiu de condicionament d'aire, si fos necessari.

Matèries primeres de productes carnis

Productes carnis

Tota la carn, inclosa la carn picada i els preparats de carn, utilitzats per produir productes carnis ha de complir els requisits per a la carn fresca.

En l'elaboració no es fan servir:

- a) els òrgans genitals, tant de les femelles com dels mascles, llevat dels testicles
- b) els òrgans urinaris, llevat dels ronyons i la bufeta
- c) el cartílag de la laringe, la tràquea i els bronquis extralobulars
- d) els ulls i les parpelles
- e) el meat auditiu extern
- f) el teixit corni
- g) en el cas d'aviram, el cap (llevat de crestes, orelles, barbes i carúncules), l'esòfag, el pap, els intestins i els òrgans genitals

Assecat

Els operadors disposen d'instal·lacions o locals específics per als processos d'assecat o curat.

En els productes carnis que necessiten una fase d'assecat, aquesta es du a terme a una temperatura i humitat controlada. Les sales on es fan aquests processos disposen d'equips de mesura.

Tractament tèrmic

Els derivats carnis tractats per calor, pasteuritzats o esterilitzats continguts en recipients hermèticament tancats, i els plats cuinats carnis, compleixen les condicions establertes per als menjars preparats i compten amb dispositius o equips necessaris per als tractaments per calor, i estan dotats amb sistemes d'extracció de fums.

Per als productes carnis sotmesos a tractament tèrmic, cal disposar de dispositius adequats per controlar l'eficàcia del tractament i el posterior refredament i conservació en refrigeració.

Cal tenir en compte

En els processos dels detallistes elaboradors de productes carnis, a més, cal tenir en compte que en els processos d'assecat ha de revisar-se la humitat i temperatura (dins els límits acceptables) i, si és necessari, el pH i l'activitat d'aigua dels productes, que determini que l'assecat s'ha realitzat en les condicions adequades i el temps establert, per a cada tipus de producte, per poder posteriorment conservar-se a temperatura ambient.

Normativa

- Reglament 852/2004, annex II, capítol V, punt 2, i capítol IX, punt 5

BLOC IV. V. ALTRES ASPECTES ESPECÍFICS

79. ZONES DE DEGUSTACIÓ

Requisits

Si hi ha zones de degustació dels productes que es comercialitzen, aquests s'ofereixen en porcions individuals i amb estris de servei (bastonets, coberts...), de manera que es redueixi al màxim del risc de contaminació.

Si s'elaboren menjars preparats, s'han de complir els requisits d'aplicació per a aquests tipus de preparacions.

Normativa

— Reial decret 1021/2022, article 10

80. IDENTIFICACIÓ DE PRODUCTES D'ELABORACIÓ PRÒPIA

Requisits

A més de la normativa d'informació al consumidor d'aplicació per a cada tipus de producte, si el comerç posa a la venda productes elaborats de producció pròpia, **poden** presentar:

- A l'etiqueta, la menció «Elaborat per...», seguit del tipus i nom de l'establiment.
- La menció «Elaboració pròpia» si només es ven a l'establiment elaborador o les seves sucursals, d'una de les maneres següents:
 - En un cartell o rètol pròxim al producte si està envasat.
 - En una llista fora de l'expositor.
 - En una zona delimitada fora de l'expositor amb la indicació, si no estan envasats.

Cal tenir en compte

No es consideren elaboració les operacions de fraccionament, envasament, tall, desossat de carn o neteja i tall de peix.

Normativa

— Reial decret 1021/2022, article 11

81. MÀQUINES EXPENEDORES

Requisits

Si es compta amb una màquina expenedora, es compleixen les condicions següents:

- Si no està a un establiment amb un responsable per la reposició, manteniment i atenció d'incidències, a la part exterior hi ha d'haver, detallada de manera clara, llegible i visible, la informació següent:
 - nom o raó social i adreça del responsable
 - telèfon d'atenció ràpida davant incidències
- Es renoven els productes i així es presenten sempre dins la data de consum (preferent o de caducitat).
- Es mantenen a les temperatures requerides.
- Si es mantenen en refrigeració, la màquina compta amb un sistema d'alarma i d'avís al responsable en cas d'alteració de les temperatures, i així s'evita que es comercialitzin productes en els quals s'ha romput la cadena de fred.

Normativa

- Reial decret 1021/2022, article 12

82. ELABORACIÓ EN HABITATGES PRIVATS. S'apliquen els requisits i les 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, i s'hi defineix:

- l'horari de feina
- els productes que s'elaboren
- el plànol de l'habitatge, en què es distingeix on es du a terme l'activitat
- el compromís de sotmetre's als controls oficials
- el compromís de mantenir els registres de les quantitats produïdes

A més, es compleixen les condicions següents:

- **Només es poden elaborar:**

- Menjars amb tractament tèrmic suficient.
 - Pa i postres estables a temperatura ambient.
 - Melmelades, confitures i geles, sempre que s'hagin sotmès a un tractament tèrmic segur després d'envasar-les (bany Maria). No ha d'haver-hi mescles de diferents lots al mateix envàs.
 - Conserves de fruites, hortalisses o verdures, sempre que tinguin un pH inferior a 4,5.
- Les elaboracions es destinen només al consumidor final mitjançant **repartiment** a domicili o en **mercats** no permanents de la mateixa illa. 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 necessària, 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 l'ús privat.
 - Durant l'elaboració d'aliments destinats a la venda **no 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 a la informació al consumidor, i du la menció «Elaborat en un habitatge particular» i la data d'elaboració.

Normativa

- Reial decret 1021/2022, article 13

IV. Normativa i documentació de referència

- **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 a la menuda
<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 tecnicosanitaris de la qualitat de l'aigua de consum, el seu control i subministrament.
<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/act.php?id=BOE-A-2020-15872>

- **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 (UE) núm. 16/2011**, de 10 de gener de 2011, pel qual s'estableixen mesures d'execució del sistema d'alerta ràpida per als productes alimentaris i aliments per a animals.
<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/PDF/?uri=CELEX:32011R0016&rid=4> (versió no consolidada)

- **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 (UE) núm. 16/2011** de 10 de gener de 2011, pel qual s'estableixen mesures d'execució del sistema d'alerta ràpida per als productes alimentaris i aliments per a animals.
<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/PDF/?uri=CELEX:32011R0016&rid=4> (versió no consolidada)
- **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>
- **Reial decret 1945/1983**, de 22 de juny, pel qual es regulen les infraccions i sancions en matèria de defensa del consumidor i de la producció agroalimentària.
<https://www.boe.es/buscar/act.php?id=BOE-A-1983-19755>
- **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. 1881/2006**, de la Comissió, de 19 de desembre de 2006, pel qual es fixa el contingut màxim de determinats contaminants en els productes alimentaris.
<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?qid=1440758073979&uri=CELEX:02006R1881-20150521>
- **Reial decret 142/2002**, d'1 de febrer, pel qual s'aprova la llista positiva d'additius diferents de colorants i edulcorants per usar-los en l'elaboració de productes alimentaris, així com les condicions d'utilització.
<https://www.boe.es/buscar/doc.php?id=BOE-A-2002-3366>
- **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 als 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>
- **(EFSA, 2017) Enfocaments d'anàlisis 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.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/noticias/2019/es/talescimientos_minoristas.pdf
- **(EFSA, 2018) 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.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/noticias/2019/donaciones_alimentos.pdf
- **(Comissió Europea, 2020) 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/?uri=CELEX %3A52020XC0612 %2808 %29>
- **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 l'aplicació d'aquests 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>

- **Guia del Registre General Sanitari (revisió 11)**
https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/seguridad_alimentaria/registro/Guia_RGSEAA.pdf
- **Aigua de consum humà, filtrada i envasada en el canal HORECA (restauració, hostaleria i càteríng)** (Nota AESAN aprovada en Comissió Institucional de 26/04/2017)
https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/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 consumir-la-hi** (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

Carn

- **Reial decret 1698/2003**, de 12 de desembre, pel qual s'estableixen disposicions d'aplicació dels reglaments comunitaris sobre el sistema d'etiquetatge de boví.
<http://boe.es/buscar/act.php?id=BOE-A-2003-23402>
- El **Reglament (CE) 1760/2000** del Parlament Europeu i del Consell, de 17 de juliol de 2000, que estableix un sistema d'identificació i registre dels animals de l'espècie bovina i relatiu a l'etiquetatge de la carn de boví i dels productes a força de carn de boví i pel qual es deroga el Reglament (CE) núm. 820/97, del Consell.
<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/PDF/?uri=CELEX:02000R1760-20141213&qid=1455534527989&from=ES>

Gelats

- **Reial decret 618/1998**, de 17 d'abril, pel qual s'aprova la reglamentació tècnica sanitària per a l'elaboració, la circulació i el comerç de gelats i mescles envasades per congelar.
<https://www.boe.es/buscar/pdf/1998/BOE-A-1998-9963-consolidado.pdf>

Lactis

- **Reial decret 1728/2007**, de 21 de desembre, pel qual s'estableix la normativa bàsica de control que han de complir els operadors del sector lacti.
<https://www.boe.es/buscar/act.php?id=BOE-A-2008-823>
- **Reial decret 217/2004**, de 6 de febrer, pel qual es regula la identificació i el registre dels agents, establiments i contenidors que intervenen en el sector lacti i el registre dels moviments de la llet.
<https://www.boe.es/buscar/act.php?id=BOE-A-2004-3065>
- **Reial decret 752/2001**, de 27 de maig, pel qual s'estableix la normativa bàsica de control que han de complir els agents del sector de la llet crua d'ovella i de cabra.
http://noticias.juridicas.com/base_datos/Admin/rd752-2011.html#c4
- **Guia de pràctiques correctes d'higiene per a petits establiments del sector lacti** (GENCAT)
http://www.gencat.cat/salut/acsa/html/ca/dir2967/gpch_lacti.pdf
- **Reial decret 1113/2006**, de 29 de setembre, pel qual s'aproven les normes de qualitat per a formatges i formatges fosos.
<https://www.boe.es/buscar/act.php?id=BOE-A-2006-17436>

Pesca

- **Reglament (CE) núm. 1224/2009**, del Consell, de 20 de novembre de 2009, pel qual s'estableix un règim comunitari de control per garantir el compliment de les normes de la política pesquera comuna.
<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/PDF/?uri=CELEX:02009R1224-20141213&qid=1429989634280&from=ES>
- **Reial decret 1822/2009**, de 27 de novembre, pel qual es regula la primera venda dels productes pesquers.
<http://www.boe.es/buscar/doc.php?id=BOE-A-2009-20498>
- **Reglament (UE) 1379/2013** del Parlament Europeu i del Consell, d'11 de desembre de 2013, pel qual s'estableix l'organització comuna de mercats en el

sector dels productes de la pesca i de l'aqüicultura, es modifiquen els Reglaments (CE) núm. 1184/2006 i (CE) núm. 1224/2009 del Consell i es deroga el Reglament (CE) núm.104/200 del Consell.

<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/PDF/?uri=CELEX:02013R1379-20150601&qid=1484643940026&from=ES>

Ous

- **Reglament (CE) núm. 1308/2013** del Parlament Europeu i del Consell, de 17 de desembre de 2013, pel qual es crea una organització comuna de mercats agraris i pel qual es deroguen els reglaments (CEE) núm. 992/72, (CEE) núm. 234/79, (CE) núm. 1037/2001 i (CE) núm. 1234/2007.
<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/PDF/?uri=CELEX:02013R1308-20140101&qid=1454330224770&from=ES>
- **Reglament (CE) núm. 589/2008** de la Comissió, de 23 de juny de 2008, pel qual s'estableixen les disposicions d'aplicació del Reglament (CE) núm. 1234/2007, del Consell, pel que fa a les normes de comercialització dels ous.
<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/PDF/?uri=CELEX:02008R0589-20130701&qid=1423656824415&from=ES>
- **Reial decret 226/2008**, de 15 de febrer, pel qual es regulen les condicions d'aplicació de la normativa comunitària de comercialització d'ous.
<https://www.boe.es/buscar/doc.php?id=BOE-A-2008-4208>

ANNEX

- Carn d'ungulats, caça major silvestre o de cria, excepte ratites: $\leq 7^{\circ}\text{C}$
- Carn d'aviram, conill i llebres: $\leq 4^{\circ}\text{C}$
- Carn de caça menor silvestre i ratites: $\leq 4^{\circ}\text{C}$
- Carn picada $\leq 2^{\circ}\text{C}$
- Preparats de carn: $\leq 4^{\circ}\text{C}$
- Vísceres i despulles: $\leq 3^{\circ}\text{C}$
- Productes de la pesca frescs, refrigerats, no transformats descongelats, crustacis i mol·luscs cuits refrigerats: $0^{\circ}\text{C} - 4^{\circ}\text{C}$
- Productes de la pesca i marisc que es manté viu: ha de conservar-se a una temperatura que no n'afecti la innocuïtat i viabilitat.
- Ovoproductes: $\leq 4^{\circ}\text{C}$
- Llet crua: $1-4^{\circ}\text{C}$
- Productes congelats o ultracongelats: $\leq -18^{\circ}\text{C}$
- Gelats: $\leq -12^{\circ}\text{C}$
- Productes de pastisseria farcits (menys els que són estables a temperatura ambient): $\leq 4^{\circ}\text{C}$
- Productes que contenen ou o ovoproductes: $\leq 8^{\circ}\text{C}$, i han de consumir-se en un termini màxim de 24 hores des de l'elaboració.
- Fruïtes tallades o pelades, verdures tallades o pelades, suc no pasteuritzats llests per al consum i elaborats al mateix establiment: $\leq 4^{\circ}\text{C}$ —a excepció de verdures voluminoses tallades per la meitat, com ara cols, coliflors i similars, que es poden tenir a temperatura ambient.
- Fruïtes grans tallades per la meitat (pinya, papaia, síndria, meló): $\leq 25^{\circ}\text{C}$ durant ≤ 3 hores; després, a $\leq 4^{\circ}\text{C}$.
- Aliments sense temperatura regulada: d'acord amb la indicació de l'etiqueta.