Guia simplificada per a l'aplicació dels autocontrols

(establiments sense elaboracions)

Els plans d'autocontrol

Nom de l'establiment:	
Raó social:	**NIF/CIF:**
Domicili de l'establiment:	
Municipi:	

Responsable/s de l'aplicació dels plans d'autocontrol a l'establiment

Nom i cognoms	Signatura

Data de l'última revisió dels plans:

1. PLA DE CONTROL DE L'AIGUA

1.1. Origen de l'aigua

☐ Xarxa pública ☐ Pou ☐ Mina ☐ Cisternes ☐ Altres: _____

1.2. Usos de l'aigua

☐ Neteja d'instal·lacions, equips i estris ☐ Higiene personal ☐ Roba de treball

☐ Altres: _____

2. PLA DE NETEJA I DESINFECCIÓ

2.1 Equips i estris utilitzats en la neteja i desinfecció

Estris: ☐ Fregalls i baietes ☐ Escombres ☐ Cubells i pals de fregar ☐ Altres: _____

2.2 Relació de productes per a la neteja i desinfecció

Núm.	Producte		
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			

! ELS PRODUCTES DE NETEJA I DESINFECCIÓ ES MANTINDRAN SEMPRE DINS DELS **ENVASOS ORIGINALS** I IDENTIFICATS AMB LES SEVES **ETIQUETES.**

2.3 Emmagatzematge, neteja i substitució dels estris i dels productes de neteja

☐ Els fregalls, baietes, pals de fregar i cubells es netegen després del seu ús i es desinfecten a diari.

☐ Els fregalls, baietes, escombres i pals de fregar se substitueixen abans que estiguin en mal estat.

☐ Els estris de neteja s'emmagatzemen en un local o dispositiu separat del local on es manipulen o emmagatzemen aliments, que és: _____

☐ Els productes de neteja s'emmagatzemen en un local o dispositiu separat del local on es manipulen o emmagatzemen aliments, que és: _____

2.4 En cas de desajustos o avaries dels locals, instal·lacions, equips i/o estris

☐ Es realitzarà l'activitat de manteniment necessària al més aviat possible per a solucionar-ho.

2.5 Freqüència de realització d'activitats de control

☐ Control visual de la neteja i desinfecció dels locals, instal·lacions, equips, estris i superfícies: **DIARI**.

☐ Control visual/manual del manteniment i funcionament d'instal·lacions, equips i estris: **DIARI**.

DOCUMENTACIÓ A ADJUNTAR:

- Etiquetes o fitxes tècniques dels productes de neteja.
- Factures de les activitats de manteniment realitzades.
- Fitxes tècniques o factures de compra i manuals d'instruccions d'equips, aparells i estris que requereixin manteniment.

2.6 Procés de neteja i desinfecció

Relació de superfícies, estris i equips a netejar (*1)	**Productes i mètodes de neteja i desinfecció** (mètode i núm. del producte de la taula de l'apartat 2.2)		**Freqüència** (D diària; S setmanal; Q quinzenal; M mensual; T trimestral; SE semestral; A anual; o especificar)		
	Neteja	**Desinfecció**			
Terra					
Parets					
Sostres					
Superfícies de treball					
Neveres					
Congeladors					
Expositors					
Forn					
Lavabos					

(*1) Llistat de tots els elements del local a netejar que es disposen, com per exemple: campana extractora, fogons, planxes, microones, forn, picadora, caldera, talladora, mescladora, neveres, congeladors, vitrines expositores, cambres de fred, armaris, vaixella i estris de servei, ganivets i altres estris de treball, etc.

(*2) Descripció de les activitats de manteniment preventiu dels equips i estris que en requereixen. Adjuntar també la fitxa tècnica o la factura de compra i el manual d'instruccions.

3. PLA DE CONTROL DE PLAGUES I ALTRES ANIMALS INDESITJABLES

3.1 Es disposa de contracte amb una empresa externa que porta a terme el control de plagues

☐ No ☐ Sí. Nom: _____ ROESP núm: _____

3.2 Mesures preventives per evitar l'entrada i la permanència de plagues a l'establiment

a) Barreres físiques

☐ Mosquiteres: intactes, sense ruptures.

☐ Portes: tanquen sense deixar obertures.

☐ Insectocutors per electrocució.

☐ Insectocutors per làmina adhesiva.

☐ Desguassos: amb sifons i tapes.

☐ Integritat dels paraments (terra, parets, sostres): absència d'esquerdes i forats.

b) Barreres mecàniques

☐ Esquers.

☐ Trampes mecàniques.

c) Barreres biològiques

☐ Trampes amb feromones.

3.3 Mesures higièniques

☐ Productes alimentaris, dipòsits o cisternes d'aigua: correctament protegits.

☐ Retirada d'escombraries. Retirada diària de la fracció orgànica.

☐ Absència d'acumulació de líquids als terres (correcte pendent cap a desguassos).

☐ Correcta estiba dels aliments als magatzems, cambres i zones de manipulació.

3.4 Tractaments amb plaguicides

! EN CAS D'INDICI D'INSECTES O ROSEGADORS, CAL AVISAR A UNA **EMPRESA ESPECIALITZADA** PER A QUÈ FACI EL DIAGNÒSTIC I TRACTAMENT PERTINENT. AQUESTA EMPRESA HA D'ESTAR INSCRITA EN EL REGISTRE OFICIAL D'ESTABLIMENTS I SERVEIS PLAGUICIDES (ROESP). CAL ADJUNTAR EL DOCUMENT **INFORMATIU PREVI** (DESCRIPCIÓ DE LES ACTUACIONS A REALITZAR) I LA **DESCRIPCIÓ DE LES MESURES APLICADES** (DIAGNÒSTIC, TRACTAMENT I MESURES DE SEGURETAT) QUE PROPORCIONARÀ L'EMPRESA DE CONTROL DE PLAGUES.

3.5 Freqüència dels controls visuals que es realitzen

Estat de neteja dels locals i les barreres físiques	DIARI
Estat de manteniment dels locals i les barreres físiques	
Integritat de les barreres	Freqüència: _____
Presència d'insectes o rosegadors a les trampes o altres indicis de plagues	Freqüència: _____

DOCUMENTACIÓ A ADJUNTAR:

– Plànol o croquis de les instal·lacions, identificant les barreres físiques, químiques i biològiques.

– Si s'escau, contracte amb l'empresa de control de plagues autoritzada i inscrita al ROESP.

4. PLA DE FORMACIÓ I CAPACITACIÓ DEL PERSONAL

4.1 Formació del personal de l'establiment realitzada per:

☐ La pròpia empresa:	Nom i cognoms responsable: _____ Càrrec: _____ Nom i cognoms docent: _____ Càrrec: _____
	Nom i cognoms responsable: _____ Càrrec: _____ Nom i cognoms docent: _____ Càrrec: _____
☐ Empresa/es externa/es:	Empresa: _____ Nom i cognoms responsable: _____ Telèfon: _____
	Empresa: _____ Nom i cognoms responsable: _____ Telèfon: _____

4.2 Comprovació diària de l'aplicació de les pràctiques d'higiene apreses en les activitats formatives

☐ Es comprova visualment el compliment de la higiene del personal (higiene corporal, rentat de mans, indumentària, etc.).

☐ Es supervisa que no hi ha cap treballador amb símptomes, lesions o malalties que puguin repercutir en la seguretat alimentària.

☐ Es controla el compliment dels bons hàbits higiènics (no fumar, etc.) del personal i llurs manipulacions dels aliments (estiba de productes, canvis de ganivet, etc.).

! SI ES DISPOSA DE **CERTIFICATS** O **DOCUMENTS ACREDITATIUS** DE LA REALITZACIÓ DE CURSOS DE FORMACIÓ, CAL QUE EN AQUESTS CONSTI: NOM DE L'EMPRESA EXTERNA O DE LA PERSONA FORMADORA, DATA/ES DE REALITZACIÓ DE LES ACTIVITATS FORMATIVES, NOM I LLOC DE TREBALL DE LA PERSONA QUE REP LA FORMACIÓ, TIPUS DE FORMACIÓ (*1 DE L'APARTAT 4.3), CONTINGUTS (*2 DE L'APARTAT 4.3) I ACTIVITATS. NOMÉS EN CAS DE NO DISPOSAR DE CERTIFICATS O EN CAS QUE NO HI CONSTI ALGUNA D'AQUESTES DADES, CALDRÀ EMPLENAR EL REGISTRE DE L'APARTAT 4.3.

DOCUMENTACIÓ A ADJUNTAR:

– Còpia del manual de la formació rebuda.

– Còpies dels certificats o acreditacions de la/es formació/ns rebuda/es. En cas que l'empresa disposi de personal capacitat per a formar en higiene alimentària, i faci formació interna, es pot emplenar la fitxa de registre de l'apartat 4.3 amb totes les dades requerides.

NOTA

Recomanació de freqüència **mínima** de formació:

– Personal de cuina, cada tres anys.

– Personal de sala, minoristes o neteja, cada cinc anys.

4.3 Registre de les activitats formatives realitzades

Data/es	Nom i cognoms dels assistents	Lloc de treball	Nom de l'activitat formativa	Tipus de formació (*1)	Continguts (*2)

(*1) Tipus de formació: (**I**) Inicial: bàsica, a càrrec de l'empresa o prèvia del treballador; (**C**) Contínua: reciclatge i novetats

(*2) Continguts: (**1**) Pràctiques generals d'higiene alimentària; (**2**) Codis de bones pràctiques; (**3**) Sistema d'autocontrol de l'establiment (APPCC, Prerequisits, GPCH); (**4**) Requisits normatius de la/les activitat/s realitzada/es; (**5**) Formació *in situ* o específica al lloc de treball. En aquest cas, concretar el temari.

Fotocopiar

5. PLA DE CONTROL DE PROVEÏDORS I PLA DE TRAÇABILITAT

5.1 Condicions de recepció/expedició i de la informació de les matèries primeres i dels productes elaborats

Producte:	☐ Aspecte correcte	☐ Identificat correctament
Envàs/embalatge:	☐ Íntegre	☐ Net i sec
Transport:	☐ Vehicle net i ordenat, sense condensacions ni presència de gel.	
	☐ Aliments protegits, separats adequadament i sense perills de contaminació.	
Recepció/expedició:	☐ Aliments sense contacte directe amb el terra.	
	☐ Temperatura correcta dels aliments (veure taula de l'apartat 6.5 del Pla de control de temperatures).	
	☐ Temps màxim de càrrega/descàrrega de 20 minuts.	
Documentació:	☐ Matèries primeres (fins i tot si es compra al productor primari) acompanyades d'albarà o nota d'entrega, on hi consten: identificació del producte, quantitat, nom del proveïdor i data d'entrega.	
Temperatures màximes de recepció/expedició:	☐ Establertes a la taula de l'apartat 6.5 del Pla de control de temperatures.	

! CAL **VALIDAR** ELS ALBARANS APUNTANT **"OK"** QUAN ES COMPLEIXEN LES CONDICIONS DE RECEPCIÓ / EXPEDICIÓ DESCRITES I APUNTAR LA **TEMPERATURA** EN CAS D'ALIMENTS PERIBLES. QUAN NO ES COMPLEIXIN, CALDRÀ ANOTAR **"DEFICIÈNCIA"** I SEGUIR LES ACCIONS DE L'APARTAT 5.2.

5.2 Accions en cas d'incompliment de les condicions de l'apartat 5.1

En cas d'incompliment de les condicions de l'apartat 5.1, cal **REBUTJAR** el producte comprat i posar-se en contacte amb el proveïdor per a notificar-li i acordar el retorn o el canvi o l'acció pertinent en cada cas. Cal emplenar el registre d'incidències i mesures correctores. En cas de retenir el producte, caldrà retolar-lo com a "producte retingut".

DOCUMENTACIÓ A ADJUNTAR

- Registres, factures o notes d'entrega o albarans de recepció i expedició ja validats:
  - Els que corresponen als aliments peribles, amb una caducitat inferior als tres mesos, caldrà guardar-los durant sis mesos.
  - Els que corresponen a la resta d'aliments, caldrà guardar-los durant un any.

5.3 Llistat actualitzat de proveïdors autoritzats

Nom / Raó social	Adreça	Telèfon/Fax	Correu electrònic	Persona de contacte	Núm. R.G.S	Productes subministrats

6. PLA DE CONTROL DE TEMPERATURES

6.1 Equips frigorífics

Aparells	Nombre	Tempe-ratura màxima (*1)	Tipus aliment	Termòmetres		
				Tipologia (*2)	Lloc (*3)	
☐ Nevera						
☐ Congelador						

(*1) Temperatura màxima: en aparells de fred on es conserven aliments de diferent naturalesa, la temperatura màxima de l'aparell és aquella que conserva a temperatura adequada l'aliment més sensible (veure taula de l'apartat 6.5), és a dir, la temperatura més restrictiva.

(*2) Tipologia: termòmetre analògic (Ta), termòmetre digital (Td), sondes tèrmiques (S), programa informàtic (P).

(*3) Lloc on es troba el termòmetre: en vitrines obertes, a nivell de la línia de càrrega màxima; en cambres frigorífiques (<10m^3), en el punt més allunyat de l'emissor de fred o evaporador.

6.3 Mesures de seguretat que evitin, en cas de desajustos o avaries dels aparells de fred i calor, la contaminació dels aliments

☐ Es traspassaran els aliments a un altre aparell.

☐ Es realitzarà l'activitat de manteniment necessària al més aviat possible per a solucionar-ho.

6.4 Activitats de comprovació

☐ Control diari i registre a la taula 6.6 de la temperatura dels aparells de fred/calor (mitjançant la lectura dels sistemes de control de temperatura).

☐ Control del funcionament adequat dels equips de fred/calor.

6.5 Taula de temperatures dels aliments

Producte	Temperatura màxima
Comerços minoristes d'alimentació	
Productes alimentosos refrigerats	La que consti a l'etiqueta (en general, entre 0 i 5ºC)
Productes alimentosos ultracongelats	Inferior a –18ºC

NOTA: Temperatures màximes permeses per tipus d'activitat i aliment. S'admeten tolerències de fins a 3ºC, sempre que es tracti de situacions puntuals (càrrega i descàrrega, obertura de portes, etc.).

DOCUMENTACIÓ A ADJUNTAR

– Fitxa tècnica dels equips i aparells que requereixen manteniment, o bé factura de compra i manual d'instruccions.

– Factures en el cas d'activitats de manteniment dels aparells de fred/calor.

7. PLA D'ETIQUETATGE D'AL·LÈRGENS

7.1 L'establiment elabora i envasa productes

☐ **No**: no cal aplicar aquest pla, però el consumidor té dret a conèixer els ingredients dels aliments que es venen i/o serveixen. Es mantindrà l'etiqueta i la informació sobre **ingredients al·lergògens (*)** de productes oberts, i s'evitarà la **contaminació creuada** en les manipulacions realitzades.