

GA



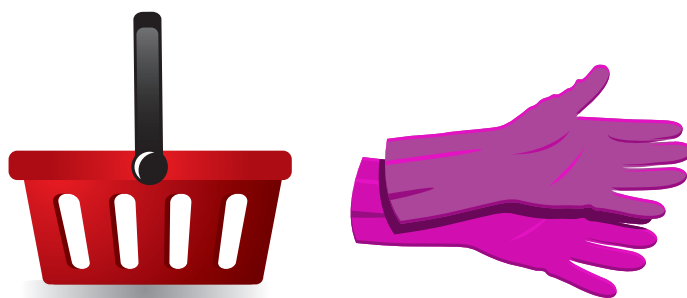
GUIA D'AUTOCONTROL PER ALS ESTABLIMENTS MINORISTES D'ALIMENTACIÓ



Ajuntament de
Premià de Mar
www.premiademar.cat

INTRODUCCIÓ

El Departament de Medi Ambient i Salut Pública de l'Ajuntament de Premià de Mar, ha editat la present guia simplificada, per tal de facilitar als operadors econòmics dels establiments minoristes que es dediquen al sector de l'alimentació, l'elaboració dels autocontrols que són d'obligat compliment.



Confiem que aquesta guia sigui de gran utilitat per als manipuladors d'aliments, per tal de garantir la seguretat dels aliments que es produeixen, s'elaboren, se serveixen o es venen en els diferents establiments alimentaris.

PLA DE CONTROL DE L'AIGUA

1. Origen de l'aigua:

☐

Xarxa pública

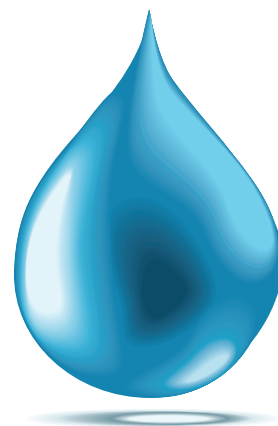
☐

Pou

☐

Cisternes

Altres:



Cal adjuntar còpia de la factura o contracte amb la companyia d'aigua

2. En cas de disposar d'algunes de les instal·lacions següents, us heu de posar en contacte amb el Departament de Medi Ambient i Salut Pública:

☐

Descalcificador general (no el particular destinat a un aparell, exemple: cafetera...)

☐

Equips de rajos ultraviolats

☐

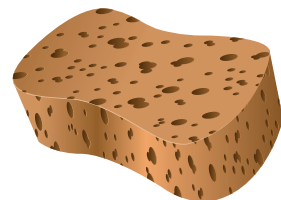
Dipòsits

Altres:

PROCEDIMENT NETEJA I DESINFECCIÓ

Neteja

1. Retireu la brutícia visible de les superfícies
2. Apliqueu detergent a la superfície, preferiblement amb aigua calenta, per eliminar-ne el greix i les restes adherides
3. Deixeu aplicar el producte segons les recomanacions del fabricant
4. Esbandiu la superfície amb abundant aigua



Desinfecció

1. Un cop s'han netejat les superfícies, apliqueu-hi el desinfectant i seguiu les instruccions del fabricant quant a dosi, temps i altres recomanacions
2. Esbandiu les superfícies amb abundant aigua, per eliminar qualsevol residu del desinfectant
3. Cal assecar-les per evitar la humitat que pot afavorir el creixement de microbis



PLA DE NETEJA I DESINFECCIÓ



RELACIÓ D'ESPAIS, ESTRIS I SUPERFÍCIES A NETEJAR	FREQÜÈNCIA	PRODUCTES UTILITZATS
Exemple: terra, parets, campana extractora, fogons, planxa, mostrador, cambra frigorífica, serveis higiènics ...	Diària, setmanal, quinzenal, mensual, anual o especifiqueu-la	Desincrustant, lleixiu, detergent...

Fotocopieu aquest document o descarregueu-lo de www.premiademar.cat/guia-autocontrol

* Adjunteu-hi fitxes tècniques dels productes



PLA DE CONTROL DE PLAGUES

1. Si disposeu de contracte amb una empresa externa per realitzar el control de plagues, cal indicar:

Nom empresa:

*Adjunteu-hi: Contracte de l'empresa especialitzada
L'empresa ha de facilitar plànol de l'establiment, identificant les barreres físiques, químiques o biològiques instal·lades

2. Assenyaieu les mesures preventives de què disposeu per evitar l'entrada de plagues:

☐

Mosquiteres

☐

Portes: tanquen sense deixar obertures

☐

Electrocutador d'insectes o làmina adhesiva

☐

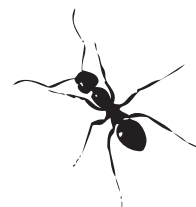
Esquers

☐

Trampes amb feromones

☐

Altres

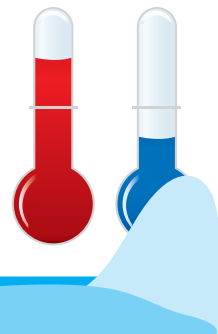


3. Reviseu periòdicament les diferents mesures preventives utilitzades, per verificar-ne l'eficàcia

PLA DE CONTROL DE TEMPERATURES

ANY: MES: DIES DEL MES																															
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
Equip de fred/calor																															

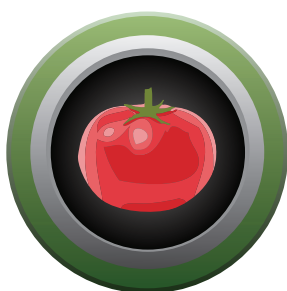
INFORMACIÓ SOBRE LES TEMPERATURES DELS ALIMENTS



Producte	Temperatura
Carnisseria	
Carns	7°C
Despulles	3°C
Carn d'aus	4°C
Carn de conill	4°C
Carn picada i preparats de carn picada	Igual o inferior a 2°C
Preparats de carn	Igual o inferior a 4°C
Preparats de carn congelats	Inferior a -18°C
Peixateria	
Productes de la pesca frescos	Propera a la fusió del gel (0°C)
Mol·luscs bivalves vius	
Producte de la pesca congelats	Igual o inferior a -18°C
producte de la pesca congelats en salmorra	Igual o inferior a -19°C
Establiments de restauració	
Menjars refrigerats	Igual o inferior a 8°C si es consumeix abans de les 24h des de l'elaboració
	Igual o inferior a 4°C si es consumeix passades les 24h des de l'elaboració
Menjars calents	Igual o superior a 65°C
Pastisseries	
Productes de pastisseria, brioxeria, confiteria i rebosteria	Entre 0 i 5°C

PLA DE FORMACIÓ DEL PERSONAL

El personal que hi treballa, ha de realitzar periòdicament formació en manipulació d'aliments



Es recomana que el personal de cuina faci formació cada 2 anys,
la resta de personal cada 4 anys

*Adjunteu:

1. Certificat de formació del personal manipulador
2. Temari de la formació rebuda



PLA D'ETIQUETATGE D'AL·LÈRGENS

IMPORTANT:

Els establiments que no elaboren o envasen productes, NO han d'elaborar aquest pla. El que hauran de fer és mantenir l'etiqueta dels productes oberts que continguin ingredients al·lèrgens, i evitar la contaminació creuada en les manipulacions realitzades.

Llistat de productes al·lèrgens:

- | | |
|--|---|
| ☐ Ous i derivats | ☐ Llet i derivats |
| ☐ Crustacis i derivats | ☐ Fruits secs(nous ametlles, avellanes...) |
| ☐ Cereals amb gluten (blat, ordi, sègol | ☐ Api i derivats |
| ☐ Civada, espelta, kamut...) i derivats | ☐ Mostassa i derivats |
| ☐ Peix i derivat | ☐ Llavors de sèsam i derivats |
| ☐ Cacauets i derivats | ☐ Tramussos i derivats |
| ☐ Soja i derivats | ☐ Mol·luscs i derivats |
| ☐ Anhídrid sulfurós i sulfits en concentració superior a 10mg/kg o 10mg/l expressat com SO2 | |

Instruccions de control d'al·lèrgens:

- Cal disposar de fitxes de cada aliment elaborat on es detallin tots els ingredients, vigilant els ingredients compostos que poden contenir al·lèrgens
- Demaneu les fitxes d'aliments processats als proveïdors, amb la declaració d'al·lèrgens en cada cas
- Netegeu a fons les superfícies de manipulació abans de començar un nou producte per evitar les contaminacions creuades
- Vigileu amb el saler, la sucra i els recipients d'espècies, que poden ser un punt de contaminació
- Renteu-vos les mans abans de començar una nova preparació
- Feu servir recipients diferents i nets per a cada nova preparació
- Vigileu amb les pràctiques culinàries de risc en cas d'al·lèrgies: arrebossats (ou i gluten), beixamel (gluten, proteïnes de la llet)
- Utilitzeu estris diferents per remenar i servir
- Els productes destinats a persones amb al·lèrgies o intoleràncies, s'han d'emmagatzemar en contenidors tancats i separats de la resta d'aliments



PLA DE CONTROL DE PROVEÏDORS I PLA DE TRAÇABILITAT

1. Valideu els albarans apuntant "OK" quan es compleixin les condicions següents i apunteu la temperatura en cas d'aliments peribles:

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 Temps màxim de càrrega/descàrrega de 20 minuts
Documentació	Albarà on consten: identificació del producte, quantitat, nom del proveïdor i data d'entrega

2. En cas d'incompliment de les condicions anteriors, cal **REBUTJAR** el producte i trucar al proveïdor per notificar-li
3. Empleneu la llista actualitzada de proveïdors que s'adjunta
4. Adjunteu les factures, notes d'entrega o albarans de recepció

LLISTA ACTUALITZADA DE PROVEÏDORS



Nom/Raó social	Número R.G.S	Telèfon/ Correu electrònic	Productes subministrats

Fotocopieu aquest document
o descarregueu-lo des de www.premiademar.cat/guia-autocontrol



Guia d'autocontrol
Salut pública



Ajuntament de
Premià de Mar
www.premiademar.cat

REGISTRE D'INCIDÈNCIES I MESURES CORRECTORES

DATA	INCIDÈNCIA DETECTADA	MESURA CORRECTORA	SIGNATURA RESPONSABLE