



G CONSELLERIA
O SALUT I CONSUM
I DIRECCIÓ GENERAL
B SALUT PÚBLICA
/ I PARTICIPACIÓ

COMERÇ MINORISTA DE LA CARN

Unitat 5 Requisits prèvis i autocontrol



1. Introducció Sistema de Gestió de la Seguretat Alimentària

2. Requisits previs

- 1. Pla de manteniment dels locals i de l'equipament (infraestructura).
- 2. Pla de neteja i desinfecció.
- 3. Pla de control de plagues.
- 4. Pla de control d'al·lèrgens.
- 5. Pla de control de residus.
- 6. Pla de control d'aigües i aire.
- 7. Pla de formació i higiene del personal i estat de salut.
- 8. Pla de control de proveïdors, traçabilitat i matèries primeres.
- 9. Pla de control de temperatures.
- 10. Metodologia de treball.

1. Introducció

Els prerequisits (PPR) són les pràctiques preventives i les condicions necessàries abans i durant l'aplicació del sistema **APPCC** i que són essencials per a la seguretat alimentària. Els PPR necessaris depenen del segment de la cadena alimentària en què funciona el sector i del tipus de sector.

Els PPR són la implantació dels **requisits higiènic bàsics** establerts al Reglament 852/2004, als annex I i II, així com les **Bones Pràctiques d'Higiene i Bones Pràctiques de Fabricació**.

Això tot junt amb la implantació d'un sistema permanent basat en els principis de L'APPCC, conformen el que entenem com Sistema de Gestió de la Seguretat Alimentària.

2. Requisits previs

En aquest cas es distingeixen 10 PPR:

1. Pla de manteniment dels locals i de l'equipament (infraestructura).

2. Pla de neteja i desinfecció.

3. Pla de control de plagues.

4. Pla de control d'al·lèrgens.

5. Pla de control de residus.

6. Pla de control d'aigües i aire.

7. Pla de formació i higiene del personal i estat de salut.

8. Pla de control de proveïdors, traçabilitat i matèries primeres.

9. Pla de control de temperatures

10. Metodologia de treball.



1. PLA DE MANTENIMENT DELS LOCALS I DE L'EQUIPAMENT (INFRAESTRUCTURA).

Objectiu

Garantir que les instal·lacions i els equips que s'utilitzen a l'establiment es mantenen en bon estat de funcionament i de manteniment, per tal d'evitar qualsevol possibilitat d'alteració i de contaminació dels aliments.

Actuacions

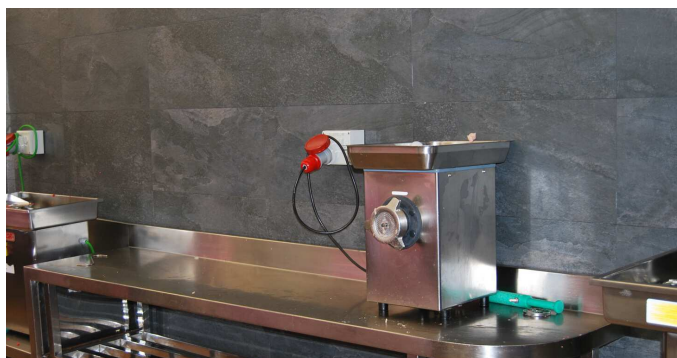
1. Verificar que les instal·lacions són conformes al que descriu la part II d'aquesta formació.
2. Comprovar el bon funcionament dels equips.

Documentació

1. Plànol o croquis de les instal·lacions / dels equips.
2. Relació d'equips / de maquinària.
3. Documentació tècnica dels equips.
4. Documentació acreditativa de les revisions efectuades per empreses externes, si s'escau.
5. Documentació acreditativa dels calibratges / de les contrastacions periòdiques dels aparells de mesura (per exemple, de temperatures), i que indiqui el procediment utilitzat.

Registres

És suficient registrar les incidències detectades



2. PLA DE NETEJA I DESINFECCIÓ.

Objectiu

Assegurar que l'estat de neteja i desinfecció dels locals, equips i estris de l'establiment és l'adequat per eliminar o reduir al mínim els microorganismes que poden contaminar els aliments.



Documents

1. Descripció dels mètodes de neteja i desinfecció detallats per zones, maquinària, estris i envasos reutilitzables.

Cal indicar **qui** és la persona responsable, **quan** s'ha de netejar, **quines** operacions cal fer i **amb quins** productes es fa.

2. Fitxes tècniques dels productes de neteja i desinfecció que acreditin que són aptes per usar-los en establiments alimentaris.

Actuacions

1. Netejar i desinfectar de manera efectiva els locals, els equips i els estris destinats als aliments.
2. Assegurar que els productes de neteja i desinfecció són aptes per a l'ús en alimentació i que els estris i la maquinària estan nets i en bon estat de conservació.
3. Comprovar que els locals, els equips i els estris estan en bon estat de neteja i desinfecció i que se segueix el procediment adequat.

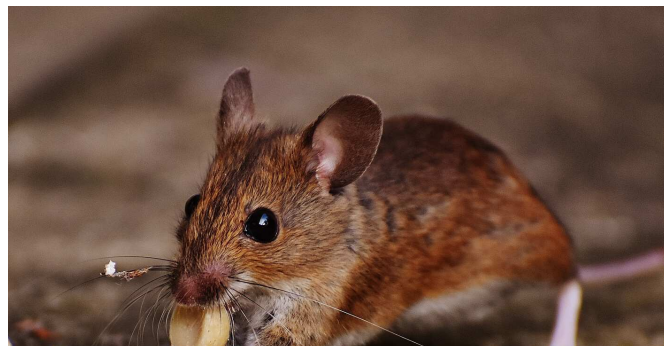
Registres

Els registres del pla de neteja es poden basar únicament a anotar les incidències detectades

3. PLA DE CONTROL DE PLAGUES

Objectiu

Evitar la presència de plagues i animals indesitjables, que poden representar un perill o actuar com a vectors i afectar la seguretat dels aliments.



Documents

Documents que descriuen el següent:

- 1. Les mesures físiques que eviten l'aparició i proliferació de plagues.*
- 2. Les actuacions de vigilància que es fan, com a mínim, cada dia que hi ha elaboració.*
- 3. Les actuacions de control que es fan en cas que hagin entrat animals indesitjables en els locals destinats als aliments.*

Es pot incloure tota la informació en un sol document.

Es pot incloure una casella en la fitxa d'elaboració per registrar que s'ha fet la vigilància abans de l'inici del procés d'elaboració.

Actuacions



1. Evitar que puguin entrar plagues (rosegadors, insectes) en els locals destinats als aliments, instal·lant barreres físiques (teles mosquiteres, juntes de goma, tapar els possibles desperfectes i obertures de les parets, etc.).

2. Assegurar que, en cas que entrin, se'n detecta la presència. Comprovar visualment que no hi ha animals indesitjables ni indicis de la seva presència (excrements, envasos rosegats, etc.), revisar la integritat de les barreres físiques, revisar les trampes, etc.

3. En cas que hi hagi una plaga, cal eliminar-la de manera que **no es posi en perill la seguretat dels aliments**, és a dir, aplicant exclusivament mitjans mecànics (rateres, adhesius, etc.). Mai no s'han d'utilitzar productes químics, ja que poden ser tòxics; si cal fer un tractament, s'han de contractar els serveis d'una **empresa autoritzada o tenir el carnet d'aplicador** d'acord amb la normativa vigent.





Toxic

Registres

Els registres del pla de control de plagues es poden basar únicament a **anotar les incidències detectades i les mesures correctores aplicades.**

En cas que s'hagi fet un tractament amb plaguicides, realitzat per **l'operador** degudament autoritzat o per una empresa externa, s'han de registrar en els **fulls d'actuació les dades del tractament aplicat i les recomanacions per controlar la plaga.**

En cas que s'hagi contractat una **empresa externa**, els **fulls d'actuació amb les dades del tractament aplicat i les recomanacions per controlar la plaga.**

Actuacions

Descriure les mesures de control dirigides a impedir la contaminació creuada per al·lergògens, per exemple:

- La **planificació de la producció** de tal manera que s'evitin les contaminacions creuades (elaborar al principi de la jornada o primer els productes que no contenen substàncies al·lergògenes o elaborar-los en dies diferents).
- L'existència de **línies de fabricació** separades o d'una separació física entre les produccions en què intervé un al·lergogen.
- L'ús d'equips i estris **específics**.
- La **neteja** adequada d'instal·lacions, equips i estris després d'elaborar productes amb al·lergògens. (Evitar elements de neteja que esparguin els possibles al·lergògens).
- El control dels **moviments** de personal, equips o estris entre diferents línies de producció.
- Una **organització del magatzem** que eviti contaminacions creuades i que garanteixi l'aïllament i la protecció correctes de les matèries primeres o productes que contenen substàncies al·lergògenes.
- En l'exposició a la venda d'aliments **no envasats**, s'ha d'evitar el contacte entre productes amb substàncies al·lergògenes dels que no en contenen.
- Assegurar el correcte **etiquetatge**

**Al·lergògens
presentes
d'obligada
declaració**

1. Cereals que continguin glúten (blat, sègol, ordi, civada, etc)
2. Crustacis i productes a base de crustacis
3. Ous i productes a base d'ou
4. Peix i productes a base de peix
5. Cacaüets i productes a base de cacaüets
6. Soia i productes a base de soia
7. Llet i els seus derivats
8. Fruits de pela (ametlles, avellanes, nous, anacards, etc)
9. Api i productes derivats
10. Mostassa i productes derivats
11. Grans de sèsam i productes a base de grans de sèsam
12. Diòxid de sofre i sulfits
13. Tramussos i productes a base de tramussos
14. Mol·luscos i productes a base de mol·luscos.

4. PLA DE CONTROL D'AL·LERGÒGENS

Objectiu

Evitar la presència o informar el consumidor de la presència de determinades substàncies presents en els aliments que puguin causar reaccions adverses al consumidor de tipus al·lèrgic o intoleràncies alimentàries.



Actuacions

Fer una llista actualitzada sobre:

▶ Les **matèries primeres** i altres **ingredients** que són substàncies **al·lèrgenes** o poden contenir-les. En aquest sentit, poden sol·licitar la informació sobre la seva composició als proveïdors.

▶ Els **productes** que s'elaboren que continguin **al·lèrgens**.

Descriure les activitats dirigides a indicar els al·lèrgens en el producte final:

1. Elaborar un pla de formació que inclou la formació en bones pràctiques i control d'al·lèrgens.
2. Elaborar un pla de neteja on es prevegin les accions de neteja eficaç després de la manipulació d'al·lèrgens.
3. Disposar d'un sistema d'etiquetatge o d'informació en cartells sobre els productes elaborats a l'establiment amb la indicació clara i específica de la presència d'ingredients al·lèrgens.





Denominació de venda d'ingredients al·lergògens

**Si necessita
informació
sobre
al·lergògens
pot dirigir-se
al personal**

Els aliments venuts **sense envasar i no elaborats en l'establiment** mateix han de complir les normes d'informació al consumidor:

- Etiqueta pròxima al producte que inclogui la denominació de venda i amb menció específica dels ingredients al·lergògens.
- També hi pot haver un cartell que indiqui al consumidor que si necessita informació sobre al·lergògens pot dirigir-se al personal o indicar en quin lloc de l'establiment està disponible la informació.



Documentació

. Llistat de matèries primeres i productes elaborats que continguin al·lèrgens.

. Fitxa tècnica per a cada producte, amb indicació dels ingredients al·lèrgens.

. Document amb la descripció de les activitats de comprovació següents:

1. La separació i identificació correctes de matèries primeres en el magatzem.
2. L'actualització de les fitxes tècniques.
3. El compliment dels requisits d'etiquetatge.
4. L'aplicació correcta de les ordres de producció.
5. L'aplicació del sistema de neteja entre fabricació de productes.
6. El resultat de la neteja per eliminar l'al·lèrgen de la línia de producció.
7. La detecció en el producte final d'al·lèrgens no afegits voluntàriament.

Registres

1. Registre de control de les fitxes tècniques de les matèries primeres i dels productes que es reben.

2. Registre de certificats d'absència d'al·lèrgens per part dels proveïdors, si s'escau.

3. Registre de la comprovació de la neteja després de la fabricació.

4. Registre de control dels ingredients en les etiquetes dels productes finals.

5. Registre dels controls analítics fets sobre el producte final.

6. Registre d'incidències i de mesures correctores.



5. PLA DE CONTROL DE RESIDUS

Objectiu

Evitar que els residus i les escombraries generats per l'activitat de l'establiment puguin ser causa de la contaminació dels productes manipulats o elaborats.



Actuacions

- ✓ Verificar que els recipients o contenidors per a residus estan en bon estat de neteja.
- ✓ Aquests recipients, durant les operacions de desossat o preparació de les carns, es mantenen puntualment destapats per facilitar les operacions d'eliminació de residus. Un cop finalitzades, romanen tapats.
- ✓ Els subproductes i residus que es generen en l'establiment derivats de les activitats de manipulació i elaboració (greixos i ossos) són equiparables a la categoria III corresponent als subproductes animals no destinats a consum humà. Aquests residus s'emmagatzemen en recipients específics clarament identificats i són recollits periòdicament per una empresa autoritzada.
Aquesta empresa emet un document de recollida normalitzat
- ✓ **Els residus no carnis s'eliminen diàriament.**
- ✓ Els envasos i embalatges usats són retirats de manera que no suposen una font de contaminació dels productes alimentaris.

En els casos en què els subproductes no superin els 20 kg setmanals, es poden dipositar en els contenidors de fracció orgànica de la via pública. En aquest cas, han de portar un registre setmanal que justifiqui la quantitat que s'elimina d'aquesta manera.

Documentació

1. Document actualitzat de lliurament de residus al gestor municipal.
2. Documents normalitzats de retirada de subproductes no destinats al consum humà emès per una empresa autoritzada.



Registres

1. Registre en què s'anotin la quantitat i el tipus de subproducte i la data de sortida.
2. La documentació actualitzada que justifiqui el lliurament dels subproductes poden ser els justificants de pagament de les taxes aplicables a l'eliminació dels residus sòlids urbans pel gestor autoritzat en el seu àmbit municipal.

6. PLA DE CONTROL D'AIGÜES I AIRE

Objectiu

Evitar que els aliments es contaminin per l'ús de l'aigua o per l'aire, tant en l'elaboració com en les operacions de neteja.

Actuacions

1. Controlar l'aigua

La taula següent resumeix els controls mínims que cal fer en cada cas:

Tipus de subministrament	Controls que s'han de fer i periodicitat
Xarxa municipal, sense dipòsit	No cal fer controls
Xarxa municipal, amb dipòsit / camions	-Elaboradors: control setmanal clor 0,2 -1 ppm -No elaboradors: no cal fer controls
No procedent de xarxa municipal	Control clor 0,2-1 ppm/diari o els dies d'elaboració+ anàlisi de control anual d'acord amb el Reial decret 140/2003

2. Si l'aigua no prové de la xarxa pública i/o hi ha un dipòsit intermedi i/o es fa un tractament d'osmosi inversa, cal garantir el funcionament i el manteniment correcte de l'equip.

3. Els sistemes de ventilació s'han de mantenir nets; si és necessari, s'ha de disposar de sistemes de filtratge d'aire

4. S'ha d'evitar la condensació.

Documentació

1. Descripció de l'origen i els usos de l'aigua a l'establiment.
 2. Descripció del tractament de l'aigua, si s'escau.
 3. Descripció del sistema de manteniment dels dipòsits i/o equips de tractament, si s'escau.
- Sistemes de ventilació

Registres

1. Factures del subministrament d'aigua, si s'escau.
2. Registre de les activitats de comprovació del nivell de cloració (data, lloc on es controla, resultat del control).
3. Registre d'incidències i de mesures correctores.



7 . PLA DE FORMACIÓ I HIGIENE DEL PERSONAL I ESTAT DE SALUT

Objectiu

- ✓ *Aconseguir que qualsevol persona que treballa a l'establiment d'elaboració rebi una formació adequada d'higiene dels aliments i que l'apliqui en la seva activitat laboral.*
- ✓ *El personal ha de prendre consciència dels perills que es deriven de la presència de malalties en els manipuladors, sobretot les malalties gastrointestinals.*

Actuacions

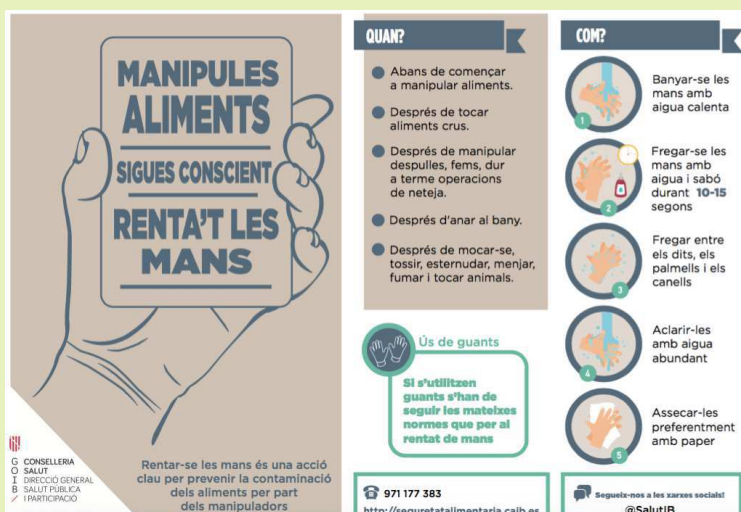
Proporcionar formació al personal d'acord amb les tasques que ha de fer. Aquesta formació pot ser inicial o bé continuada, per tal d'actualitzar els coneixements; pot comprendre les normes bàsiques d'higiene dels aliments però també, si cal, el sistema d'autocontrol, els requisits sanitaris propis de l'activitat, etc.

El personal malalt ho ha de notificar a la persona responsable.



COMPROBAR QUE EL PERSONAL APLICA LES BONES PRACTIQUES APRESES, COM PER EXEMPLE LES DEL QUADRE SEGÜENT:

1. Manté les ungles curtes i netes.
2. No du joies i es renta les mans abans de començar a treballar.
3. Es renta correctament les mans amb sabó després d'haver estat en contacte amb fonts de contaminació i després de menjar, fumar o anar al bany.
4. Manté les ungles curtes i sense presència de pintures o gel.
5. La indumentària de treball és exclusiva per a aquesta finalitat i ha d'estar neta. És obligatori l'ús de gorra pel cap.
6. No tus ni esternuda sobre els aliments, ja que els microorganismes presents a les gotes de saliva poden contaminar-los.
7. Utilitza estris com ara pinces, culleres, etc., en lloc de les mans, sempre que pot.
8. No menja, ni fuma o mastega xiclet mentre treballa.
9. Utilitza paper o material d'un sol ús per eixugar-se les mans.
10. Es protegeix les ferides amb apòsits impermeables i guants.
11. Du màscara en cas de rinofaringitis i evita els llocs de treball amb més contacte amb els aliments.
12. Deixa de treballar si té diarrea o una infecció cutània.



Documentació

- ✓ **Guies de bones pràctiques d'higiene**
- ✓ **Documents d'acreditació de formació (per exemple assistència a cursos, xerrades, instruccions de l'empresa, rètols en els llocs de feina, etc.)**

Registres

- ✓ **Registre de la formació del personal**



8 . PLA DE CONTROL DE PROVEIDORS, TRAÇABILITAT I MATERIES PRIMERES

Objectiu

- **Garantir l'origen i la seguretat de les matèries primeres i dels ingredients que utilitzen, així com dels materials en contacte amb els aliments, i poder-ne seguir el rastre en totes les fases, des de la recepció fins a la comercialització.**
- **En gran part, la seguretat dels productes alimentaris es comença a garantir mitjançant la selecció de les matèries primeres adequades provinents de proveïdors registrats i fiables.**

Actuacions

- **No s'han d'utilitzar matèries primeres que puguin presentar qualsevol característica que faci que no siguin aptes per al consum.**
- **Els ingredients que no siguin de producció pròpia han de provenir d'empreses inscrites en un registre d'establiments alimentaris o, en el cas dels aliments de producció primària, en el registre d'explotacions agrícoles/ramaderes.**
- **Cal disposar de la informació que permeti relacionar els productes elaborats amb totes les matèries primeres utilitzades (lligar allò que entra amb allò que surt).**

Documents

1. Document que acrediti l'origen de les matèries primeres (quadern de camp, documents comercials, relació de proveïdors autoritzats, etc.).
2. Descripció de les condicions que es controlen en les matèries primeres, tant de producció pròpia com externa, i de les accions que cal fer si es detecten incompliments.



Registres

1. Albarans o factures d'entrada amb anotació del control de recepció.
2. Anotació de la informació de la factura (número, data, número de lot, etc.) a la fitxa d'elaboració.
3. Registre d'incidències i de les accions que s'han fet com a resultat del control de recepció.
4. Els registres es poden fer només anotant les incidències detectades i les mesures correctores aplicades.

9. PLA DE CONTROL DE TEMPERATURES

Objectiu

L'objectiu principal del control de temperatures és evitar el creixement de microorganismes i la formació de toxines en els aliments, que poden produir malalties



Actuacions

- 1. Assegurar que, en els casos que sigui necessari, no es romp en cap moment la cadena del fred.**
- 2. Controlar la temperatura en qualsevol etapa de producció que ho requereixi.**
- 3. Comprovar que els instruments de control de temperatures funcionen correctament i que, en cada cas, es fa el control en el lloc de l'equipament on la temperatura pugui ser més desfavorable, per exemple, en el lloc més enfora de la sortida de fred.**

Documentació

1. Descripció dels equips que cal controlar (vitrines expositors, frigorífics, conservadores, etc.), i indicar per a cada un, quin tipus d'aliment ha de conservar i quina és la temperatura màxima que es pot permetre.

2. Descripció del sistema de control (com i quan es comprovaran les temperatures).

Registres

Cal fer un registre que inclogui:

- * La data del control.**
- * El nom de l'equip controlat**
- * El resultat de la medició de temperatura**
- * Les incidències/ observacions.**



10 . METODOLOGÍA DE TREBALL

Aquest prerrequisit es desenvoluparà en la unitat 6 per la seva importància