

INTRODUCCIÓ

Dins el nostre àmbit, la legislació aplicable obliga tots els establiments implicats de la cadena alimentària a realitzar el seu propi autocontrol, que es basa en el sistema d'anàlisi de perills i punts crítics –APPCC– amb la conseqüent adaptació de la inspecció sanitària tradicional a procediments normalitzats d'inspecció preventiva basats en tècniques d'auditoria i de gestió per a processos per a la seva avaluació i millora continua.

Amb l'objecte de facilitar l'autocontrol a l'empresa, així com la supervisió d'aquests pels serveis de la Conselleria de Salut i Consum, s'han elaborat cinc plans de requisits d'higiene a: locals, instal·lacions, processos i persones, que es recullen en aquest document.

És *l'escric el que fas i fas el que has escrit*, d'un sistema documentat de gestió que com a plans de suport o requisits previs a l'APPCC han de facilitar la seva implantació, i en definitiva, han de reforçar la "SEGURETAT ALIMENTÀRIA" dels ciutadans de les Illes Balears i de les persones que ens visiten.

COMPROMISOS

Els controls oficials destinats a supervisar la implantació de sistemes d'autocontrol de seguretat alimentària es realitzen en els següents camps:

- > Hospitals, residències de 3^{er} edat, escoles i escoles de 0 a 3 anys,
- > Hotels de 3 a 5 estrelles amb règim d'autoservei,
- > Establiments d'elaboració de menjars preparats en les seves diferents modalitats.

La visita es farà sempre coincidint amb l'autorització de l'establiment i amb una freqüència periòdica en funció de l'avaluació anual del risc.

Per qualsevol dubte, queixa o suggeriment podeu contactar amb nosaltres mitjançant la pàgina web lasalutentot.caib.es on també podreu trobar informació útil per a la vostra activitat i, en cas que ens deixeu el vostre correu electrònic, us passarem periòdicament informació que pensam que us pot interessar.

PLA 1

LOCALS, INSTAL·LACIONS, EQUIPS I AIGUA

objectiu

- > Adequar la infraestructura, les instal·lacions i els equips en funció de l'activitat desenvolupada, i complir el principi de "marxa endavant" –de brut a net– per tal d'evitar les contaminacions creuades.
- > Garantir el manteniment de locals i equips per a la seva correcta utilització.
- > Garantir que l'aigua sigui apta per al consum humà per ser ingredient del menjar.

descripció del pla

1. Programad dels locals, instal·lacions i equips:

Consisteix en un document que reflecteix l'estat actual de l'establiment, quant a locals, instal·lacions i equips. A més a més, s'ha d'establir un procediment amb el qual s'han de dur a terme les accions de manteniment de locals, instal·lacions –evacuació d'aigües residuals– i equips.

2. Programad de comprovació dels equips:

Consisteix en contrastar i/ o calibrar els equips que determinin paràmetres com la temperatura, el temps, el pes, etc., determinants per garantir la seguretat del producte.

3. Programad de comprovació de la qualitat de l'aigua de consum humà:

En cas d'existir tractament previ de les aigües abans de la seva distribució, s'ha de realitzar la descripció d'aquest tractament, i s'ha de detallar on es fa, el producte utilitzat i qui és el responsable. La comprovació de la qualitat de l'aigua per al consum, constarà d'una descripció del control realitzat –nivell de desinfectant, paràmetres físics, químics microbiològics, etc.– a les aixetes d'ús habitual i a tots aquells punts on l'aigua ha sofert algun tractament (descalcificació, osmosi, etc.).

documents i registres

1. Plànol o esquema actualitzat amb les activitats de manteniment realitzades.
2. Registre de comprovació d'equips.
3. Registre d'anàlisis i control del desinfectant de l'aigua.
4. Registre d'incidències i mesures correctores: Que inclogui els comunicats de desperfectes.

PLA 2

PROVEÏDORS I TRAÇABILITAT

objectiu

- > Garantir l'origen i la seguretat sanitària de totes les matèries primeres, dels ingredients i dels materials amb contacte amb els aliments.
- > Identificar a les empreses que presten serveis.

documents i registres

1. Llistat de proveïdor si productes servits:

- L'empresa ha de tenir un llistat de proveïdors actualitzat i relacionat amb els productes que manipula, fins i tot els de serveis, que ha de recollir les dades següents:
- > Identificació del proveïdor.
 - > Direcció i telèfon.
 - > Núm. d'inscripció en el RGSA.
 - > Tipus de subministrament o servei realitzat.

2. Registre de control de recepció:

Amb el fi de comprovar el grau de compliment de les especificacions de compra, s'ha de procedir a registrar la recepció, i s'ha d'identificar la seva procedència, condicions del transport (temperatura, condicions higièniques del vehicle etc.), les condicions del producte (temperatura, etiquetat, dates de consum, etc.).

3. Fitxes de producció dels plats.

4. Registre d'incidències i mesures correctores.

PLA 3

NETEJA I DESINFECCIÓ

objectiu

Eliminar els residus i reduir a un mínim acceptable els microorganismes que puguin contaminar els aliments.

descripció del pla

1. Programad de neteja i desinfecció (N+D):

- Consisteix en un document que descriu el sistema de neteja i desinfecció que respon a les preguntes següents:
- > QUÈ neteja? : locals, equips, utensilis, dipòsits d'aigua i contenidors de fens.
 - > COM neteja? : descripció del procediment a seguir.
 - > AMB QUÈ neteja? : productes utilitzats.
 - > QUAN neteja? : freqüència de les operacions.
 - > QUI neteja? : persones designades.

2. Comprovació de l'eficàcia del programad de neteja i desinfecció:

Té per objecte recopilar la informació necessària per avaluar l'eficàcia de la N+D, i en cas de detectar desviacions, aplicar les mesures correctores.

> SUBJECTIVA:

Consisteix amb l'observació visual de l'estat de neteja d'instal·lacions, equips i estris.

> OBJECTIVA:

Consisteix en la presa de mostres i anàlisi –de superfícies i ambientals–. S'han de descriure: els procediments, la freqüència de les anàlisis a realitzar i els límits microbiològics preestablerts. És important que la presa de mostres no es realitzi immediatament després de finalitzar la neteja i desinfecció, sinó abans d'iniciar el procés d'elaboració.

documents i registres

1. Registre dels fulls de control i/o supervisió de les tasques realitzades.

CONSTARÀ, COM A MÍNIM, DE:

- > Locals, equips, utensilis i dipòsits d'aigua.
- > Data, nom i firma.

2. Fitxa tècnica dels productes utilitzats.

3. Resultats analítics amb indicació de: lloc, data i hora de la presa de mostres, i identificació del punt.

4. Registre d'incidències i mesures correctores.



PLA 4

PLAGUES

objectiu

Establir mesures de prevenció i, en el seu cas, d'eliminació d'animals considerats com a plaga.

descripció pla

És el conjunt d'actuacions que, de manera conjunta i coordinada, tenen com a finalitat el control de les plagues. El Pla constarà de:

1. programadevigilància:

Comprèn el conjunt d'accions encaminades a detectar la presència de plagues. Del seu resultat depenen les actuacions de control i eradicació.

Ha de seguir l'esquema següent:

- > QUÈ vigilar?: rosegadors, insectes, ...
- > COM?: trampes adhesives, consum d'esquers, feromones.
- > QUI?: personal propi de la indústria o contractació d'empresa externa de control de plagues.
- > ON?: en els llocs definits en el plaol.
- > QUAN?: amb la periodicitat necessària.

2. programadetractament/control:

Comprèn el conjunt d'accions encaminades a eliminar les plagues detectades.

Ha de seguir també l'esquema següent:

- > QUÈ eliminar?: rosegadors, insectes,...
- > COM?: aplicació de productes plaguicides, trampes físiques,...
- > QUI?: personal propi de la indústria o contractació d'empresa externa de control de plagues.
- > ON?: en els llocs definits en el plaol.
- > QUAN?: quan s'hagi detectat una plaga.

documentsregistres

1. Plaol de les instal·lacions: Amb indicació de col·locació d'esquers i trampes.

2. Registre de les actuacions de vigilància i/o del tractament.

- > Contracte de servei amb l'empresa aplicadora.
- > Certificats de tractament.

3. Registre d'incidències i mesures correctores.

PLA 5

MANIPULACIÓ

objectiu

Garantir que els manipuladors d'aliments adquireixin uns coneixements adequats en matèria d'higiene i seguretat alimentària, i els apliquen correctament en el seu treball diari. Definir els processos de manipulació i garantir que estan sota control.

descripció del pla

EL PLA HA DE CONSTAR DE:

1. programadeformació/controldelsmanipuladors:
CONSISTEIX EN UN DOCUMENT ON FIGURA:

- > Relació actualitzada dels manipuladors amb menció del lloc de treball assignat.
- > Descripció de les activitats de formació que l'empresa organitza per als seus Manipuladors, ja sigui, directament o per empreses externes però, en tot cas, autoritzades.
- > Instruccions de treball pròpies on es reflecteixen les pràctiques correctes de manipulació.

2. programadecontroldeprocessosde manipulació:
CONSISTEIX EN UN DOCUMENT EN EL QUAL S'HAN DE DESCRUIRE:

- > Els processos de manipulació, en els quals s'ha de contemplar que les fases del processat segueixen un flux cap endavant, sense retrocessos, ni creuaments entre aliments crus i elaborats, que afavoreixen la contaminació creuada.
- > Els temps i les temperatures dels aliments en les fases de: recepció, emmagatzematge, descongelació, escalfament, refredament, conservació, rescalfament i exposició. Establir el mètode de vigilància, persona responsable, la seva freqüència i els límits crítics.
- > Els processos de desinfecció de vegetals consumits en cru.
- > L'eliminació higiènica de les sobres del "buffet", així com els raïssos i els fems. Finalment, s'ha d'establir un procediment de verificació mitjançant analítiques de mostres de menjars preparats.

documentsregistres

1. Relació actualitzada del personal manipulador amb indicació del seu lloc de feina i la seva situació respecte a la formació.

2. Instruccions de treball o GPCH, exposades a les àrees de manipulació.

3. Registre de control de processos: amb llista de control (check-list) de vigilància del temps / les temperatures del processat i de la desinfecció de vegetals.

4. Registre d'analítiques de mostres.

5. Registre d'incidències i mesures correctores, que ha d'incloure les notificacions del personal afectat per malalties de transmissió alimentària.

DIAGRAMA DE FLUX DEL PROCÉS

- | | | |
|------------------|----------------|---------------------------|
| > Inici | > Escalfament | > Exposició |
| > Recepció | > Refredament | > Raïssos |
| > Emmagatzematge | > Conservació | > Final |
| > Descongelació | > Rescalfament | (desinfecció de vegetals) |