

Els prerequisits

- 01 Pla de control de l'aigua
- 02 Pla de neteja i desinfecció
- 03 Pla de control de plagues i altres animals indesitjables
- 04 Pla de formació i capacitat del personal en seguretat alimentària
- 05 Pla de control de proveïdors
- 06 Pla de traçabilitat

Altres prerequisits de suport:

- 07 Pla de control de temperatures
- 08 Pla de manteniment d'instal·lacions i equips
- 09 Pla de control dels al·lèrgens
- 10 Pla de control dels subproductes**

Per a més informació, consulteu:

- La Guia per a l'aplicació de l'autocontrol basat en el Sistema d'Anàlisi de Perills i Punts de Control Crític.
www.gencat.cat/salut/acsa/

Amb la participació de:



Per un entorn i una vida saludables

Agència de Protecció de la Salut

C/ Roc Boronat, 81-95 · Edifici Pere IV, 4a planta · 08005 Barcelona

T. 93 551 39 00 F. 93 551 75 05 aps.salut@gencat.cat



www.gencat.cat/salut

Agència de Protecció de la Salut

10 PLA DE CONTROL DELS SUBPRODUCTES I RESIDUS

ELS AUTOCONTROLS ALS ESTABLIMENTS ALIMENTARIS
ELS PREREQUISITS



1

El Programa de control dels subproductes

Preguntes clau

Quins subproductes o residus heu de controlar?

Com genereu i manipuleu els subproductes o residus?

Aspectes que heu de descriure

1. Descriu detalladament tots els subproductes i residus generats i la seva categorització. Per exemple:
 - Pell, pèls, cerres i plomes.
 - Sang, ossos, greixos, vísceres.
 - Devolucions, productes caducats.
 - Productes amb processament incorrecte.
 - Carn apta que surt del circuit de consum humà.
 - Plàstic, vidre, paper i cartró.
2. Descriu totes les etapes on es generen subproductes i residus, les manipulacions que pateixen i el seu flux fins a l'emmagatzematge o retirada.
 - Especejament de canals.
 - Preparació de la matèria primera per al seu processat.
 - Envasament.
 - Emmagatzematge.
 - Expedició.

