

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

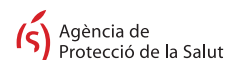
Altres prerequisits de suport:

- 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:



www.gencat.cat/salut



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

Agència de Protecció de la Salut

02 PLA DE NETEJA I DESINFECCIÓ

ELS AUTOCONTROLS ALS ESTABLIMENTS ALIMENTARIS
ELS PREREQUISITS



1

El Programa de neteja i desinfecció

Preguntes clau

Què netegeu?

Com netegeu i desinfecteu?

Aspectes que heu de descriure

1. Identifiqueu les superfícies, equipaments i estris que es netegen i desinfecten.

Incloueu els materials utilitzats en la neteja (cubells, raspalls, etc.).

2. Descriu les etapes o fases del procés de neteja i desinfecció de forma cronològica.

Indiqueu:

- Els productes utilitzats, dilucions o dosis a la qual s'apliquen i quantitat necessària a aplicar.
- Els mètodes emprats (neteja automàtica o manual, immersió en aigua, assecatge amb paper d'un sol ús, desinfecció amb aigua calenta, polvorització a baixa o alta pressió, etc.)
- El material i equip utilitzat (raspalls, pal de fregar, cubell, màquines rentadores, dosificadors...).
- Temps i temperatura d'actuació o altres paràmetres d'interès com les unitats de pressió (bar).

