

## 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/](http://www.gencat.cat/salut/acsa/)
- La traçabilitat a Catalunya. Claus per a la seva implantació i control.  
[www.gencat.cat/salut/acsa/](http://www.gencat.cat/salut/acsa/)

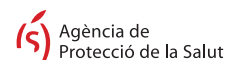
### Amb la participació de:



### 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](mailto:aps.salut@gencat.cat)



[www.gencat.cat/salut](http://www.gencat.cat/salut)

*Els prerequisits,  
camí cap a la seguretat alimentària*

**Per un entorn i una vida saludables**

Agència de Protecció de la Salut

## 06 PLA DE TRAÇABILITAT

ELS AUTOCONTROLS ALS ESTABLIMENTS ALIMENTARIS  
ELS PREREQUISITS

*Què cal fer per evitar que...  
... productes insegurs arribin  
als consumidors?*

1

## El Programa de traçabilitat

### Preguntes clau

*Com  
identifiqueu  
les matèries  
primeres per  
conèixer les  
dades d'origen?*

*Com  
identifiqueu  
els productes  
intermedis  
per conèixer  
les dades  
d'origen i de  
producció?*

### Aspectes que heu de descriure

1. El sistema d'identificació de les primeres matèries, ingredients o additius i altres materials (envasos, etiquetes) que es reben a l'establiment.

- Aquesta identificació ha de permetre conèixer les dades d'origen: proveïdor, data d'entrada, quantitat i identificació dels productes (marca, lot).

Descriviu el sistema que utilitzeu per establir la relació entre la identificació fixada a l'establiment i les dades d'origen.

2. El sistema d'identificació dels productes intermedis o semielaborats (pasteurització, congelació de primeres matèries o productes intermedis...), si escau. Aquesta identificació ha d'incloure:

- Les dades productives (data dels tractaments o la preparació; equip utilitzat; quantitat produïda).
- Els proveïdors.

- Les dates d'entrada i quantitats de les matèries primeres, ingredients i additius utilitzats.

Descriviu el sistema que utilitzeu per establir la relació entre les matèries primeres i les dades de producció.

# 1

## El Programa de traçabilitat

### Preguntes clau

*Com identifiqueu els productes finals per conèixer les dades d'origen, de producció i dels destinataris?*

*Podeu contactar ràpidament amb els proveïdors i clients?*

### Aspectes que heu de descriure

#### 3. El sistema d'identificació dels productes finals produïts o envasats a l'empresa.

- A l'expedició dels productes alimentaris, s'ha de descriure un sistema de relació del producte final amb el seu destinatari immediat, la data de sortida i la quantitat.

Descriviu el sistema que utilitzeu per establir la relació entre les identifications de matèries primeres i de productes finals i els destinataris.

#### 4. Els canals de comunicació preestablerts amb cada proveïdor i amb cada client per assegurar una retirada ràpida i eficaç en cas de detectar productes insegurs.

### Preguntes clau

*Què feu per comprovar que el sistema de traçabilitat és adequat?*

### Aspectes que heu de descriure

#### 5. Descriviu les activitats de comprovació.

Permeten localitzar matèries primeres i productes insegurs (o sospita de que ho són):

- Es compleixen els sistemes d'identificació establerts.
- Els productes insegurs no arriben als consumidors.



# 2

## Els registres

### Anoteu el que feu i guardeu els registres

#### Exemples de registres:

- Registre de l'assignació de codis d'identificació a les matèries primeres.
- Registre de les actuacions realitzades per a comprovar que el sistema de traçabilitat funciona.
- Registre de les incidències i accions correctives preses.

#### Exemple:

Registre de l'assignació de codis d'identificació a les matèries primeres:

Dia Hora	Proveïdor	Tipus producte	Identificació matèria primera	Signatura responsable
			Codi	
			Marca	
			Lot	
			Quantitat	
			Codi	
			Marca	
			Lot	
			Quantitat	
			Codi	
			Marca	
			Lot	
			Quantitat	

### Descripció de cada activitat de comprovació

#### 5a. Procediments:

##### Què es comprova?

- El funcionament i l'aplicació dels sistemes d'identificació de les primeres matèries, productes intermedis i productes finals.
- El sistema que permet relacionar un determinat producte amb les seves primeres matèries i els proveïdors, els productes intermedis, les dades de producció, els productes finals i els destinataris immediats.

##### Com es comprova?

Expliqueu els mètodes de comprovació que utilitzeu:

- Controls visuals.
- Revisió documental dels registres.
- Proves de traçabilitat (endavant i endarrere).

##### On es comprova?

Definiu el lloc de la comprovació. Per exemple, la recepció, l'expedició, l'emmagatzematge, durant el seu processat o durant la seva comercialització.

#### 5b. Freqüència:

Establiu la periodicitat de les comprovacions. Tingueu en compte l'activitat de comprovació, la quantitat de producte produït o comercialitzat i la vida útil del producte.

#### 5c. Persona encarregada:

Designeu un responsable per fer cada una de les activitats de comprovació. El responsable de supervisar les identifications no serà el mateix que les aplica.

#### 5d. Com s'enregistren els resultats:

Definiu el sistema que utilitzareu per enregistrar els resultats, les incidències i les actuacions derivades.