



Presentació	2
Introducció	3
Prerequisits	4
Pla 1 Locals i equip	8
Pla 2 Control d'aigües	10
Pla 3 Neteja i desinfecció	12
Pla 4 Control de plagues	14
Pla 5 Manipuladors	16
Pla 6 Control de proveïdors	18
Pla 7 Traçabilitat	19
Pla 8 Transport d'aliments	20



Davant la creixent demanda de la societat respecte d'aliments cada vegada més segurs, s'han produït canvis en l'orientació de la legislació en matèria d'aliments en l'àmbit de la Unió Europea. Aquests canvis impliquen de manera clara les diferents empreses alimentàries a les quals obliguen a aplicar una sèrie de mesures, que des de la perspectiva de la prevenció, es dirigeixen a aconseguir la seguretat en els aliments que produeixen.

Per això, com a complement al manual de plans de requisits previs per a l'autocontrol basat en la metodologia d'Anàlisi de Perill i Punts de Control Crític (APPCC), s'edita ara aquest quadern. La seva missió és la d'ajudar a comprendre, implantar i desenvolupar els diferents plans que constitueixen els requisits previs a la implantació de l'APPCC i, així facilitar les actuacions que els professionals han de dur a terme en els seus comerços per poder oferir carn i productes carnis segurs i, a més, elevar el prestigi comercial dels establiments del sector.

El programa de seguretat alimentària que ha d'instaurar tot establiment alimentari té com a objectiu proporcionar confiança en la seguretat dels aliments que produeix. Per això definim:

1.- AUTOCONTROL: Sistema implantat pel responsable de l'establiment per garantir la seguretat dels aliments. Es basa en la metodologia denominada "Anàlisi de Perills i Punts de Control Crític (APPCC)" descrita en el Reial decret 1376/2003, sobre les condicions sanitàries que han de reunir les carnisseries.

2.- PREREQUISITS: Són els procediments de control previs a l'APPCC que assegurin una sèrie de condicions de treball adequades per protegir la salut dels consumidors. Són els pilars d'un programa de seguretat alimentària de l'APPCC.

Aquests pilars són:

1. Locals i instal·lacions adequats
2. Disposar d'aigua potable
3. Pràctiques de neteja i desinfecció eficaces
4. Absència de mosques, escarabats i altres plagues
5. Bones pràctiques d'elaboració i manipulació de productes
6. Unes matèries primeres garantides
7. Un adequat control de la traçabilitat
8. Un transport adequat a temperatura controlada

Tots sabem que unes instal·lacions no adequades, una cambra que no refrigera bé, una aigua contaminada, la presència de mosques, altres insectes o rosegadors, unes manipulacions no adequades, o una neteja mal realitzada de la màquina de picar o tallar... són circumstàncies que poden acabar provocant danys a la salut dels consumidors. El que pretén el sistema d'autocontrol basat en APPCC és que aquest perill no arribi a produir-se.



Com es duen a terme aquests prerequisits?

Per garantir el seu bon funcionament han de ser:

- Estudiats específicament per a cada establiment
- Definits documentalment
- Implantats d'acord amb el definit
- Anotats els resultats d'aquestes accions

És a dir, no només hem de dur a terme les accions per aconseguir aquests plans, sinó que també hem d'escriure'ls: ...

Escriu el que fas i fes el que escrius...

En els següents capítols descriurem com instaurar els prerequisits d'una manera orientativa, ja que cada establiment tindrà les seves particularitats.

D'aquesta manera els documents que formen part dels prerequisits són:

1. Programes

Són els documents on es descriuen les accions de cada pla.

La redacció dels programes ha de ser tal que respongui totes o algunes de les qüestions següents:

Com?

La manera de dur a terme les accions. Per exemple, com vigilam la presència de plagues.

Qué?

Per definir bé l'objecte de les accions. Per exemple, quins equips són els que revisam.

Qui?

Qui realitza les accions. Per exemple, qui neteja.

A qui?

Quan l'acció es dirigeix a una persona, per exemple, la formació del manipulador.

On?

Es realitzen les accions. Per exemple, on es col·loquen les trampes per a rosegadors.

Quan?

El moment de realitzar una acció. Per exemple, la freqüència de les anàlisis de l'aigua.

Amb qué?

Mitjans per realitzar les accions. Per exemple, els productes de neteja o desinfecció



Plànols

Segons el tipus de pla, en els programes no només es descriuen accions, sinó que també es descriu l'establiment. Per això, també seran necessaris els plànols on figuraran les característiques de l'establiment, locals, instal·lacions i equips.

2. Registres

Són tots els documents que es redacten cada vegada que es realitza una acció de les descrites en el programa.

En general, tenen una estructura en forma de plantilla amb caselles on s'escriuen les dades.

S'han de conservar, com a mínim, el període de temps que exigeix la normativa.

S'han de guardar en un arxiu ordenat, identificat i localitzable.

En general s'hi reflectiran:

- Mesuraments
- Observacions
- Data de les accions
- Hora de les accions
- Nom i firma de qui executa les accions
- Nom i firma de qui revisa les accions
- Enumeració dels elements objecte de les accions

Resultats d'anàlisis

Com a part d'aquests plans també es realitzen anàlisis. Els resultats s'han de guardar en un arxiu ordenat, identificat i localitzable.

Registre d'incidències i mesures correctores

Quan s'apliquen els diferents plans, es poden detectar deficiències que s'han de registrar. En aquests registres han de figurar com a mínim:

- La seva naturalesa
- Les mesures correctores que s'han de prendre
- El termini de temps per a la seva resolució
- La data d'adequació
- Qui ho ha solucionat

3. Altres documents

Tots els documents que no s'han descrit però que el responsable de l'establiment considera que són importants per descriure'n els prerequisits.

Els documents han de ser actualitzats, és a dir, que tot el que figuri sigui el que sigui i el que hi ha actualment. D'aquesta manera, cada vegada que hi hagi un canvi en l'establiment per una obra nova, per la incorporació de nous equips, la incorporació d'un nou manipulador, etc., s'han de modificar els documents per incloure els canvis.





Què és el que he d'aconseguir?



El meu establiment ha de comptar amb tots els elements, equips i estris de treball i a més he de tenir-los nets, i amb un bon manteniment per aconseguir que els aliments amb els quals treball siguin segurs per al consumidor. Per aconseguir això m'he de fixar en:

Locals: Disposaré de totes les zones de treball necessàries per treballar de manera higiènica els productes que he d'elaborar (Per exemple, una cuina si he d'elaborar menjars preparats, un assecador si he d'elaborar embotits curats, un obrador si faig hamburgueses, salsitxes, etc., vestuaris per al personal...).

Instal·lacions: Seran les adequades per als aliments amb els quals treball (expositors refrigerats tancats, cambres de fred, ganxos per penjar la carn, etc.).

Pla 1

Equips i estris de treball: Disposaré dels equips necessaris per treballar de manera apropiada els aliments (rentamans d'ús no manual, picadora, amassadora, embotidora, recipients apropiats per a la carn, cubs per a residus, etc.).

Quin manteniment he de fer...?



He de realitzar tasques de manteniment periòdiques de tots els elements del meu establiment.

Com a operacions de manteniment podem citar:

- Equips: Balances, filtres, comprovació de termòmetres de l'obrador i les cambres, etc.
- Locals: Pintat de parets, renovació de teles mosquiteres, funcionament dels rentamans, etc.
- Instal·lacions: Recanvi del gas refrigerant de les cambres, òxid de les vitrines, gomes de les portes, etc.

A més, he de fer revisions periòdiques per detectar desperfectes abans que puguin donar problemes per prevenir els possibles riscos en els aliments.

Escriu el que fas i fes el que escrius...



Què és el que vull aconseguir?

Que l'aigua del meu establiment amb la qual he de realitzar la neteja, m'he de rentar i he d'usar per elaborar els meus productes, sigui segura.

D'on ve l'aigua de la meva carnisseria?

Per demostrar que l'aigua que he d'usar en el meu establiment és segura he de realitzar les analítiques que m'exigeix la llei. Aquestes anàlisis dependran del tipus de subministrament de l'aigua del meu establiment.



- Si l'aigua ve del subministrament públic:
 - He de mirar si duu clor cada setmana
 - He de fer una anàlisi d'aigua de grifó per veure si hi ha influència dels materials de la instal·lació de les canonades interiors, si mai no ho ha fet.

Pla 2

- En el cas que el meu establiment disposi de dipòsits, aljub, pou propi o que jo faci tractaments per millorar les característiques sanitàries de l'aigua, he de fer controls més estrictes. En aquest cas, he de sol·licitar **assessorament**, bé a la meua empresa consultora en seguretat alimentària, al gremi o l'associació a la qual pertanyi, o directament al centre més pròxim de la Conselleria de Salut i Consum.

En quins casos he de fer algun tractament de l'aigua?

Si l'aigua del meu establiment és de proveïment propi, com a pous o cisternes d'aigua de pluja, he de fer-ho sempre. En aquest cas és necessari cercar assessorament de com fer-ho correctament.

Quin manteniment he de fer?

He de mantenir en bon estat les instal·lacions internes de proveïment de l'aigua i d'eliminació d'aigües residuals del meu establiment:

- Dipòsits. Neteja i desinfecció
- Equips. Si tenc equip de descalcificació o cloració.
- Fosa sèptica, si n'hi ha. Que no hi hagi pèrdues o contaminació al pou o aljub.
- Tots els grifons i canonades, per si ha fugues d'aigua potable o no potable.

Escriu el que fas i fes el que escrius...



Què és el que he d'aconseguir?

Que mitjançant la neteja i desinfecció del meu establiment es redueixi al mínim la presència de microorganismes en els aliments amb els quals treball.



Quins productes he d'usar?

Es poden usar aquells productes químics que estiguin autoritzats per a la seva utilització en la indústria alimentària. S'ha de tenir present la informació de l'etiqueta del producte que s'hagi d'usar

Pla 3

Com he de fer-ho?

- He de preveure la neteja de qualsevol element del meu establiment, fins i tot els propis estris de neteja.
- Els elements i superfícies que estiguin en contacte directe amb els aliments requereixen major atenció.
- Els elements que no ho estiguin, també requereixen que es netegin amb cura, ja que si se'n descuida la neteja i desinfecció, poden ser font de contaminació per a la resta de l'establiment.

Com comprovaré que la neteja i la desinfecció són correctes?

Es pot comprovar de dues maneres:

- Observant el que s'ha netejat
- Fent que es prenguin mostres per a l'anàlisi de diferents zones netejades i desinfectades i comprovant l'eficàcia del pla.

Escriu el que fas i fes el que escrius...



Què és el que he d'aconseguir?

La lluita contra les plagues (rosegadors, mosques, escarabats...) és fonamental per garantir la seguretat dels aliments (poden transmetre microorganismes i brutor), per això he d'aconseguir que el meu establiment estigui lliure d'aquestes plagues.

Com evitaré la presència de plagues?

Primer he d'estudiar quines són les plagues que hi ha o hi pot haver en el meu establiment, per la qual cosa posaré en funcionament un sistema de vigilància i, si n'és el cas, un sistema de tractament con-tra plagues.

Aquesta lluita no ha de suposar un risc per als aliments. De manera que, si s'usen productes plaguicides tant per a la vigilància de plagues com per a la lluita contra aquestes, s'han d'aplicar únicament per aplicadors autoritzats.



Pla 4

Què he de fer i què no he de fer?

- No he d'usar jo mateix productes químics plaguicides d'ús domèstic en el meu establiment.
- Els únics que poden aplicar plaguicides són les empreses autoritzades per a això, o el personal degudament format.
- Una vegada aplicats els tractaments, he de seguir les recomanacions de l'aplicador autoritzat i complir els terminis de seguretat que m'han donat abans de reiniciar el treball.
- No creure que en la meva carnisseria no s'han de controlar les plagues perquè mai no n'he vista cap.
- Els poals de fems sempre han de tenir la tapa posada.
- He de tenir cura de la neteja i del bon manteniment del meu establiment.

Escriu el que fas i fes el que escrius...



Què és el que he d'aconseguir?

Saber la manera correcta de treballar amb els aliments que siguin segurs. Per a això he de:

- Comptar amb una plantilla de manipuladors amb certificats de formació en vigor.
- Que tots coneguin les instruccions de treball en el meu establiment per evitar riscos en els aliments, i assegurar-me que les entenguin i les posin en pràctica.

Aquestes instruccions de treball les puc elaborar jo mateix, però sempre és recomanable demanar assessorament a empreses especialitzades en seguretat alimentària, ja que així és segur que, com a mínim, s'abracen tots els requisits que exigeix la normativa.



Pla 5



- He d'avisar els meus treballadors que em comuniquin si tenen alguna malaltia que els impedeixi treballar amb els aliments, i els he d'encomanar, en cas que puguin treballar, tasques en les quals no hi hagi contacte amb els aliments.

Escriu el que fas i fes el que escrius...



Pla 6

Què és el que he d'aconseguir?

Que la mercaderia que reb, ja siguin aliments, envasos o productes de neteja compleixin amb tots els requisits de seguretat exigits.

Quines característiques han de tenir els meus proveïdors?

Els proveïdors d'aliments i productes en contacte amb aliments han d'estar inscrits en el Registre General Sanitari d'Aliments.



Què he de fer per controlar els meus proveïdors?

Quan arriba la mercaderia he de controlar com arriba i en les condicions en les quals s'ha transportat, i acceptar-la o rebutjar-la.

Pla 7

Què és el que he d'aconseguir?



- He de conèixer l'origen de la mercaderia que reb i la destinació dels aliments que he de comercialitzar.
- A més, he de tenir establert un mètode amb el qual pugui ser capaç de relacionar les matèries primeres rebudes amb els aliments que he de comercialitzar.

Com puc garantir la traçabilitat en el meu establiment?

- He de disposar d'un sistema que relacioni els productes que he de comercialitzar amb els proveïdors de la matèria primera amb la quals els he d'elaborar, i amb els clients als quals els he de vendre.
- He de tenir la carn etiquetada amb les dades obligatòries que exigeix la normativa.
- He de preveure com actuaria en cas d'haver de localitzar un aliment i retirar-lo del consum.



Escriu el que fas i fes el que escrius...

Pla 8

Què és el que he d'aconseguir?

Si transport els aliments, bé sigui com a matèria primera o com a aliments que he de produir o elaborar, he de fer-ho en condicions que no es deteriorin.

Com puc garantir unes bones condicions de transport per als meus productes?

- He de controlar el bon funcionament dels termòmetres del vehicle i la temperatura de la caixa del vehicle.
- La caixa del vehicle ha d'estar en bon estat de manteniment, neta i desinfectada.
- S'han de col·locar els productes alimentaris, de manera que no es facin malbé pel contacte amb altres productes alimentaris o no alimentaris que s'hagin transportat.
- He de tenir correcta i actualitzada la documentació del vehicle i dels aliments que transport.



Escriu el que fas i fes el que escrius...