



GUIA PER A L'APLICACIÓ DELS AUTOCONTROLS ALS ESTABLIMENTS MINORISTES D'ALIMENTACIÓ

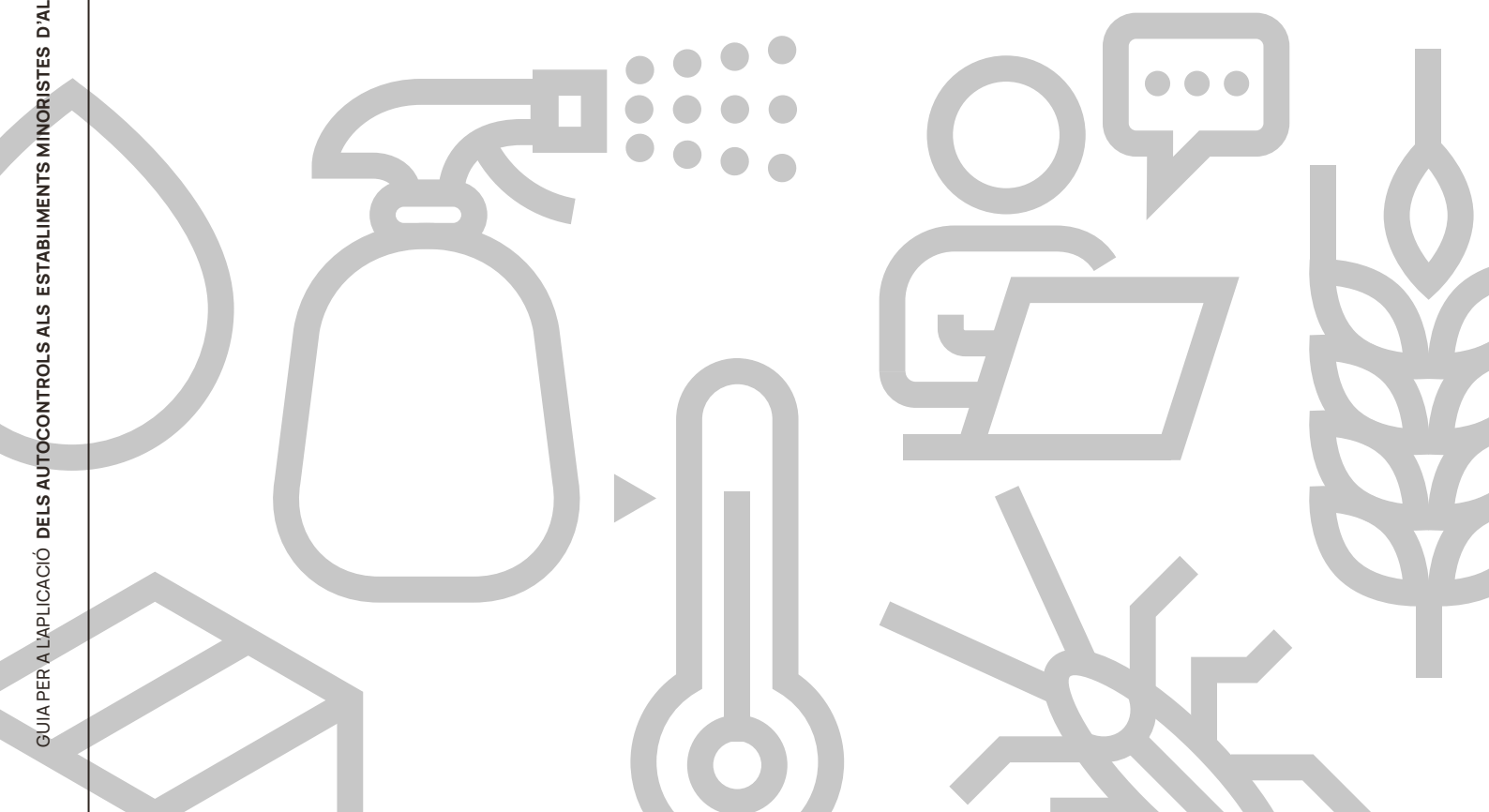
SALUT PÚBLICA

PRESENTACIÓ

Entre els requisits demanats explícitament en les normatives sanitàries, cal fer esment de la necessitat que tots els establiments alimentaris disposin del seu propi sistema d'autocontrol com a mètode preventiu per evitar els riscos sanitaris relacionats amb el consum d'aliments.

Conscients de les dificultats dels petits establiments de comerç minorista per desenvolupar aquests sistemes d'autocontrol per manca de recursos i capacitat tècnica, el novembre del 2010 l'Agència de Protecció de la Salut va editar el document *Simplificació dels pre-requisits en determinats establiments del comerç minorista d'alimentació* amb l'objectiu d'aplicar criteris de simplificació i de requisits mínims als autocontrols, en establiments de comerç minorista i de restauració.

L'Ajuntament de Santa Coloma de Gramenet ha agafat com a referència la *"Guia per a l'aplicació dels autocontrols als establiments minoristes d'alimentació"* de la Diputació de Barcelona, i l'ha adaptat a les necessitats dels establiments de la ciutat.



QUÈ SÓN ELS AUTOCONTROLS? PERQUÈ CAL APLICAR-LOS?

Els autocontrols són una sèrie d'activitats necessàries per prevenir i controlar els perills sanitaris i poder acreditar que es compleixen totes les condicions que garanteixen la seguretat dels aliments.

El seu disseny, aplicació i manteniment **són de compliment obligat** per part dels operadors d'empreses alimentàries d'acord amb el *Reglament (CE) 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004, relatiu a la higiene dels productes alimentaris*.

La seva aplicació dóna per una banda seguretat al propi establiment de que està treballant de forma correcta, evitant així perills sanitaris i assegurant la seguretat dels aliments que arriben finalment als consumidors. Per altra banda, donen informació a les autoritats sanitàries dels processos de treball que es realitzen a l'establiment.

Aquests autocontrols són requerits per les autoritats sanitàries, ja sigui ens les corresponents inspeccions que es puguin realitzar o en cas que hi hagi algun problema de tipus higienico-sanitari amb origen a l'establiment. Cal recordar, que tal com s'ha comentat anteriorment, que són d'aplicació obligatòria tal com marca la legislació vigent.

L'objectiu d'aquesta guia és que serveixi d'orientació als establiments alimentaris sobre com aplicar els autocontrols. Són autocontrols molt simplificats, i per tant són els requeriments mínims que caldria que tinguessin aplicats tots els establiments del municipi.

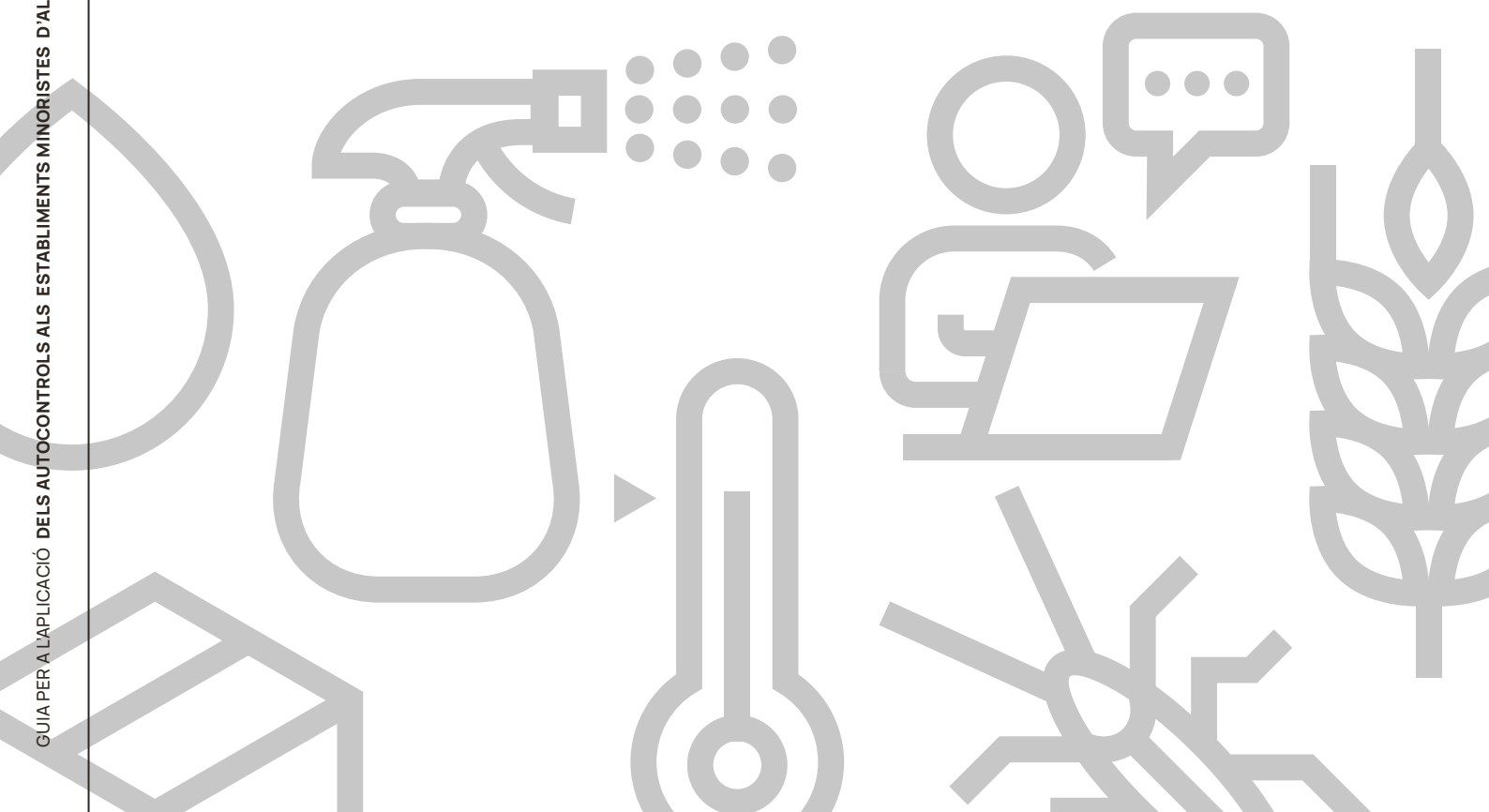
Els plans d'autocontrol que es descriuen en aquesta guia són:

-  1. PLA DE CONTROL DE L'AIGUA
-  2. PLA DE NETEJA I DESINFECCIÓ
-  3. PLA DE CONTROL DE PLAGUES I ALTRES ANIMALS INDESITJABLES
-  4. PLA DE FORMACIÓ I CAPACITACIÓ DEL PERSONAL EN SEGURETAT ALIMENTÀRIA
-  5. PLA DE CONTROL DE PROVEÏDORS I DE TRAÇABILITAT
-  6. PLA DE CONTROL DE TEMPERATURES
-  7. PLA DE CONTROL D'AL·LÈRGENS

S'inclou registre d'incidències al final de la guia, on poder fer constar totes aquelles incidències que puguin implicar risc sanitari, exemple: avaries d'equip de fred o calent, incidències amb els proveïdors, presència de plagues a la instal·lació, etc..

INSTRUCCIONS D'ÚS

- S'han d'emplenar i mantenir actualitzats tots els plans d'autocontrol.
- Això permet obtenir la descripció de les característiques de l'establiment i de les accions que s'hi duen a terme per controlar els perills que poden comprometre la seguretat dels aliments.
- Cal que l'usuari de la guia marqui les caselles amb una creu quan pertoqui i que aporti les dades requerides en les diferents taules i espais que ho indiquen.
- Es disposa d'un registre únic d'incidències i mesures correctores per descriure totes les incidències que puguin sorgir en relació amb qualsevol dels plans, el qual es troba al final de la guia.
- Alguns plans contenen, a més, registres específics. Les graelles dels registres s'hauran de fotocopiar per tal de permetre registrar les activitats de control pertinents al llarg del temps i amb la freqüència requerida.
- Quan apareix un quadre amb un signe d'exclamació, indica que es tracta d'un aspecte important que cal informar, destacar o avisar. En tots els plans hi ha l'apartat «Documentació a adjuntar», on s'enumeren els documents que caldrà annexar al pla per completar-lo.
- Caldrà guardar, a l'establiment, els registres i la resta de la documentació referent als plans d'autocontrol i conservar, com a mínim, els emplenats durant l'any anterior. Tots aquests documents han d'estar a disposició de l'autoritat sanitària.



FITXA IDENTIFICACIÓ ESTABLIMENT/TITULAR

Dades de l'establiment i titular

Nom de l'establiment

Nom i cognoms o raó social

DNI/NIF/CIF

Adreça

Telèfon

Correu electrònic

Horari d'obertura al públic (mesos, dies, hores)

Nº treballadors

Tipus activitat

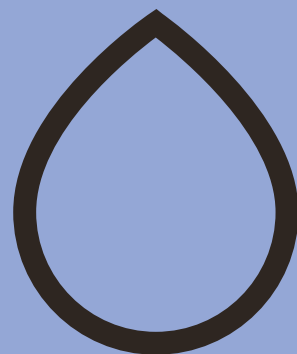
Número de cens municipal

Disposa de declaració responsable de l'Ajuntament Si No

Signatura responsable establiment

01.

PLA DE CONTROL DE L'AIGUA





PERQUÈ CAL CONTROLAR L'AIGUA DE L'ESTABLIMENT?

L'aigua es fa servir en molts dels processos que es realitzen a l'establiment, com la neteja de mans, neteja de superfícies, neteja dels aliments, com a beguda, preparació d'aliments, etc..., per tant, cal que estigui en bones condicions per evitar possibles problemes de tipus sanitari.

L'aigua pot comportar perills de tipus físic (presència de partícules estranyes), químic (presència d'òxid, nitrats, etc.) o microbiològic (presència de bacteris, virus, etc.) que la converteixin en no potable. Cal garantir que l'aigua és apta pel consum humà i que compleix amb els requisits del Real Decret 140/2003, sobre la qualitat de l'aigua de consum humà.

Aquest pla consta d'una part descriptiva on és important que indiqueu quin és l'origen de l'aigua de la vostra instal·lació, si teniu instal·lacions intermèdies i els usos que feu de l'aigua.

RECORDA!

- Tots els punts d'aigua de la instal·lació han de tenir aigua freda i calenta, inclosos els serveis higiènics.
- Els punts d'aigua per a la neteja de mans han de ser d'accionament no manual (no calgui tocar amb la mà l'aixeta per l'obertura i/o tancament de l'aigua).

PLA DE CONTROL DE L'AIGUA.

FITXA DESCRIPTIVA

Data actualització

Persona responsable

1. Des d'on arriba l'aigua a la instal·lació?

Xarxa pública Pou Mina Cisterna Altres

2. Es disposa d'instal·lacions intermèdies? Si* No

Descalcificador general Osmosis Equip rajos ultraviolats Clorador Altres

*En cas de disposar d'alguna instal·lació intermèdia anterior, cal tenir vigent un contracte de manteniment

3. L'establiment disposa de dipòsits d'aigua? En cas afirmatiu, indicar la capacitat.

Si No Capacitat (Litres)

4. Usos de l'aigua

Neteja d'instal·lacions, equips i estris

Higiene personal

Roba de treball

En preparacions alimentàries o per beure

Elaboració de gel

Altres. Indicar quins

02.

PLA DE NETEJA I DESINFECCIÓ





PERQUÈ ÉS IMPORTANT LA NETEJA I LA DESINFECCIÓ A L'ESTABLIMENT?

Perquè cal que es garanteixi que les instal·lacions, equipaments, equips i estris no siguin una font de contaminació per als aliments que s'hi manipulen.

És important entendre la diferència entre neteja i desinfecció. No és el mateix netejar que desinfectar.

01

NETEJA

Consisteix en l'eliminació de la brutícia que es veu a simple vista sobre superfícies i utensilis. Amb la neteja, encara que no és el seu objectiu, també s'eliminen part dels microorganismes que hi ha per efecte de l'arrossegament

02

DESINFECCIÓ

Consisteix a destruir tots els microorganismes patògens i la majoria dels no patògens que hi ha a les superfícies i utensilis. **Un desinfectant no actua correctament sense una bona neteja prèvia**

RECORDA!

- És important que els productes que utilitzeu siguin aptes per l'ús en empreses alimentàries.
- Cal disposar d'un bon desinfectant amb acció viricida.
- Cal que els productes de neteja i desinfecció estiguin separats dels aliments.
- Els productes de neteja sempre han d'estar ben identificats (ex. etiqueta), encara que es traspassin a altre envàs.
- Els cubells d'escombraries han de ser amb pedal i amb tapa.

PLA DE NETEJA I DESINFECCIÓ.

FITXA DESCRIPTIVA

Data actualització

Persona responsable

Estris

Fregalls i baïetes

Escombres

Cubells i pals de fregar

Altres

Equips de neteja

Túnel de rentat

Neteja a vapor

Rentavaixelles automàtic

Renta gots

Equips alta pressió

Altres

PLA DE NETEJA I DESINFECCIÓ

RELACIÓ DE PRODUCTES

Cal que indiqueu els productes que feu servir per a la neteja i desinfecció de la instal·lació, omplint tantes files com productes, ús i freqüència que ho feu:

Nom de l'establiment

Data actualització

Nom producte	On s'utilitza	Freqüència d'ús

03.

PLA DE CONTROL DE PLAGUES





PERQUÈ ÉS IMPORTANT UN CONTROL DE PLAGUES?

Els animals, com insectes i rosegadors, poden ser una font important de contaminació quan entren en contacte amb els aliments.

És molt important per prevenir les plagues:

- **Mantenir la instal·lació en ordre i en un bon estat de neteja i desinfecció**
- **Un bon estat de manteniment de les infraestructures, com parets, sostres i terres. Evitar forats i esquerdes és important per prevenir l'entrada i sortida d'animals indesejables.**
- **Tenir barreres físiques que calguin, com mosquiteres, portes, desguassos amb sifons i tapes...**
- **Si cal fer un tractament, cal contractar una empresa especialitzada en control de plagues. Ha d'estar inscrita en el Registre Oficial d'Establiments i Serveis plaguicides (ROESP).**

Aquest pla consta d'una fitxa descriptiva amb les mesures preventives i d'higiene que s'apliquen a l'establiment per prevenir la presència de plagues en el mateix.

RECORDA!

- **No es poden aplicar productes per combatre plagues per compte propi. Cal que aquests siguin aplicats per una empresa autoritzada.**

PLA DE CONTROL DE PLAGUES.

FITXA DESCRIPTIVA

Data actualització	Persona responsable
--------------------	---------------------

Es disposa de contracte amb una empresa externa per al control de plagues	Si*	No
---	-----	----

Nom de l'empresa	Núm. ROESP
------------------	------------

* En cas afirmatiu, cal disposar de la següent documentació: Contracte en vigor amb empresa de control de plagues, Plànol instal·lació amb indicació de punts de control, Carnet manipuladors (aplicadors de productes), Fitxes tècniques i de seguretat dels productes que s'apliquen, Informes de les actuacions realitzades a la instal·lació

Mesures preventives per evitar l'entrada i permanència de plagues

BARRERES FÍSQUES	BARRERES MECÀNIQUES
Mosquiteres: intactes i sense ruptures	Esquers ("cebo", trampa amb menjar)
Portes	Trampes mecàniques
Aparells exterminadors insectes	BARRERES BIOLÒGIQUES
"Insectocutors" per electrocució	Trampes amb feromones
"Insectocutors" amb làmina adhesiva	
Desguassos amb sifons i tapes	
Terra, parets i sostres en bon estat (sense esquerdes ni forats)	

Mesures higièniques

Productes alimentaris, dipòsits o cisternes d'aigua correctament protegits
Retirada d'escombraries correcta
Absència d'acumulació de líquids als terres
Estiba correcta dels aliments als magatzems, cambres i zones de manipulació.

04.

PLA DE FORMACIÓ





PERQUÈ ÉS IMPORTANT LA FORMACIÓ?

És necessari que tots el personal que manipula aliments tinguin formació en higiene alimentària per tal de poder desenvolupar correctament el seu treball i evitar riscos en la salut a les persones destinatàries del menjar.

Des de l'Ajuntament es recomana que com a mínim la formació es faci:

- **Per manipuladors d'alt risc: cada 3 anys**
- **Per manipuladors de baix risc: cada 5 anys**

La classificació dels manipuladors en alt o baix risc, dependrà del tipus d'aliment que es manipula i del tipus de manipulació que se'n fa.

Per exemple es consideren aliments d'alt risc la carn crua, carn picada, peix, marisc, llet crua, plats preparats, pastisseria amb cremes i/o nates, ous i ovoproductes.. i de baix risc aliments com productes carnis curats, peix salat, cereals, pasta seca, galetes, mels i sucres, olis i greixos, xocolata, etc.

Pel que fa al tipus de manipulació no comporta el mateix risc sanitari la manipulació directa de l'aliment que altres tasques que no impliquin quasi manipulació del mateix. Per tant, cal tenir en compte els diferents factors en cada cas per valorar de quin tipus de manipulació es tracta.

Tot i així, si com a resultat d'una inspecció sanitària es considera que els coneixements no s'han assolit correctament i que no s'apliquen mesures correctes d'higiene en el lloc de treball, es demanarà al responsable de l'establiment la realització de nous cursos de formació en higiene alimentària.

És important recordar que és responsabilitat del titular de l'establiment garantir que el personal manipulador d'aliments disposi de la formació adequada en higiene i seguretat alimentària, adaptada a la seva activitat laboral i que les condicions de treball siguin les adequades per poder aplicar correctament els coneixements adquirits.

RECORDA!

Cal disposar in situ dels certificats de formació de tot el personal manipulador on consti:

- **Nom de l'empresa persona formadora**
- **Data de la formació**
- **Nom i lloc de treball de la persona que ha rebut la formació**
- **Continguts**

05.

PLA DE CONTROL DE PROVEÏDORS I TRAÇABILITAT





PERQUÈ CAL FER UN CONTROL DELS PROVEÏDORS?

L'objectiu de fer un control de proveïdors és evitar que les matèries primeres i altres productes alimentaris dels quals es proveeixi l'establiment comportin un perill per a la seguretat alimentària.

És molt necessari el control dels proveïdors, ja que si s'accepta la matèria prima, s'assumeix la responsabilitat de tots aquells que el van manipular anteriorment. Per aquesta raó és important fer el control en el mateix moment de rebre el producte, per poder-lo rebutjar en cas de no conformitat.

La persona responsable de rebre la mercaderia ha de:

- **Atendre al proveïdor de mercaderia.**
- **Fer els controls necessaris, visuals i de temperatura**, per tal de comprovar si es compleixen les especificacions:
- **Control de la documentació.** La mercaderia ha d'anar acompanyada d'albarà d'entrega, on ha de constar les dades del proveïdor, número d'albarà i data d'entrega de la mercaderia, així com la relació de productes i quantitat de cadascú d'ells. Poden aparèixer altres dades segons el proveïdor (nº de client, nº de lot del producte, etc...)

RECORDA!

- És important conservar els albarans a l'establiment on consti del LOT o com a mínim de la referència dels productes comprats.
- Si hi ha qualsevol incidència en la recepció de productes, cal anotar-ho al registre d'incidències.

CONDICIONS DE DE RECEPCIÓ I EMMAGATZEMATGE

ESPECIFICACIONS DE COMPRA PER PRODUCTE

Temperatures de recepció dels productes		
PRODUCTES	Tª RECEPCIÓ	ALTRES ESPECIFICACIONS
Carn	≤+7°C	Aspecte característic. Color i olor
Despulles	≤+3°C	Aspecte característic. Color i olor
Productes carnis (embotits)	Segons Tª indicada en la etiqueta	Aspecte característic. Color i olor
Carn d'au, conill i caça menor	≤+4°C	Aspecte característic. Color i olor
Carn de caça major	≤+7°C	Aspecte característic. Color i olor
Carn picada	≤+2°C	Aspecte característic. Color i olor
Preparats de carn obtinguts de carn picada	≤+4°C	Aspecte característic. Color i olor
Ovoproductes refrigerats	≤+4°C	Envàs íntegre. Data vàlida de caducitat
Productes pesquers refrigerats	Amb gel i / o en cambres frigorífiques i sempre a la Tª de fusió del gel	Aspecte característic. Color i olor
Productes pesquers refrigerats	Amb gel i/o en cambres frigorífiques i sempre a la Tª de fusió del gel	Aspecte característic. Color i olor
Llet pasteuritzada i productes lactis	0-8°C	Envàs íntegre. Data vàlida de caducitat
Frutes i verdures	No requereixen transport a Tª regulada	Aspecte característic. Fresques. Sense floridures ni plagues.
4ª Gamma	≤+4°C	Aspecte característic. Fresques. Sense floridures ni plagues.
Menjars preparats	<24 hores: ≤8°C >24 hores: ≤4°C	Envasos íntegres.
Menjars preparats calents	≥65°C	Envasos íntegres, ben tapats
Productes congelats	≤-18°C	Envàs íntegre. Data vàlida de caducitat

Les temperatures de recepció poden tenir una variació de +3°C.

ENVASOS Els envasos han d'estar íntegres, sense cops, i nets.

DATA DE CADUCITAT Si el marge és curt, cal avaluar si es pot utilitzar el producte de forma immediata.

ALBARANS Tota mercaderia ha d'anar acompanyada d'albarà comercial. A l'albarà ha de constar la identificació del producte, la identificació del subministrador, del pes, quantitat de producte o número de registre sanitari.

ETIQUETATGE Els productes envasats han d'anar etiquetats. A l'etiqueta hi ha de constar el nom del producte amb els ingredients, la data d'envasat, data de caducitat, mètode de conservació, nº de registre o identificació del fabricant. També han de constar els al·lèrgens o han de quedar ben reflectits en la relació d'ingredients.

VEHICLE DE TRANSPORT Ha d'estar en bones condicions d'higiene i en la Tª adequada segons el tipus d'aliment que es transporta.

TRANSPORTISTA El transportista ha de seguir unes normes d'higiene correctes. El vestuari ha d'estar net i les manipulacions que fa del menjar han de ser correctes.

RECORDA!

Per la seva naturalesa **cal tenir principal cura amb els següents productes:**

CARN I ELABORATS CARNIS	Han d'arribar en camions refrigerats o isotèrmics procedents d'establiments de la llista pròpia de proveïdors autoritzats. Les temperatures de transport han de ser: • Carn: +7°C • Visceres: +3°C • Carn picada: +2°C La carn fresca, vísceres i carn picada han de portar la marca sanitària. Cal comprovar segells i documentació. Les carns de diferents espècies no poden tenir contacte entre elles ni amb els preparats carnis. Cal controlar el grau de frescor de la carn fresca: comprovar que té un aspecte sucós i una coloració vermellosa més o menys intensa, una consistència ferma, brillantor al tall, l'olor pròpia i absència d'exsudació anormal. Les peces de carn han d'estar eviscerades i dessagnades, sense edemes ni hematomes.
PEIX	Cobert de gel, aspecte "viu", ulls brillants, consistència ferma, escates adherides a la pell, ganyes de color vermell viu, sense paràsits i sense cops.
OUS	Closca intacta, neta. Etiquetats o identificats
MOL·LUSCS BIVALVES I CRUSTACIS	Han d'arribar sempre en envasos tancats i segellats i amb la marca sanitària. Han d'estar vius en el moment de la compra. Cal guardar la marca sanitària o l'albarà de la compra com a mínim seixanta dies.
CONGELATS	Cal que el transport es faci amb vehicles a temperatura regulada, respectant la temperatura òptima de -18°C (mínim -15°C). S'ha de respectar en tot moment la cadena de fred i evitar les fluctuacions de temperatura. Cal fer un control visual per detectar si els productes han sofert canvis importants de temperatura (absència de gelbre, absència de colors anormals, que els envasos no estiguin molls o tous, que no hagi estovament del producte perceptible a la pressió dels dits, etc)
FRUITA I VERDURA	Cal seleccionar la mercaderia en el moment de la recepció i/o eliminar-ne les parts més brutes i que presentin desperfectes. Podem rebutjar-la, si és necessari. Cal canviar les caixes que estiguin molles o brutes, o caixes de fusta. S'han d'eliminar les productes amb plagues visibles. Podem rebutjar-los, si és necessari.

QUÈ ÉS LA TRAÇABILITAT?

La traçabilitat permet, en qualsevol moment, i a través d'un sistema d'identificació, localitzar i fer el seguiment d'un producte alimentari durant tot el procés de producció i comercialització. La traçabilitat és clau per investigar l'origen d'un possible problema i poder demostrar-lo.

En el cas que en el vostre establiment es facin produccions que posteriorment es congelin, com per exemple "croquetes", caldria que cada producció tingués una fitxa d'elaboració on constin els ingredients utilitzats, la marca/proveïdor dels ingredients i el número de lot.



Produkte elaborat

Data elaboració/lot final	Quantitat elaborada
Data de congelació	Data caducitat/consum preferent

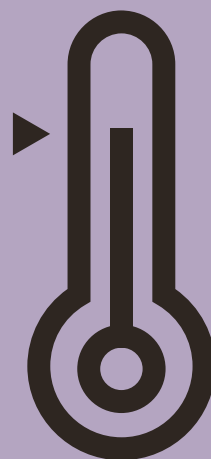
[illegible]

Cereals que continguin gluten: blat, sègol, ordi, civada, espelta, kamut o les seves varietats híbrides i productes derivats	Fruita de clofolla: ametlles, avellanes, nous, anacards, pacanes, nous del Brasil, festucs, macadàmies i productes derivats
Crustacis i productes a base de crustacis	Api i productes derivats
Ous i productes a base d'ou	Mostassa i productes derivats
Peix i productes a base de peix	Sèsam i productes a base de sèsam
Cacauets i productes a base de cacauets	Anhídrid sulfurós i sulfits en concentracions superiors a 10 mg/kg o 10 mg/l expressat com a SO ₂
Soja i productes a base de soja	Tramussos i productes a base de tramussos
Llet i els seus derivats (inclosa la lactosa)	Mol·luscs i productes a base de mol·luscs

Nº lot : indiqueu el número de lot del producte. Si no disposeu d'aquesta informació, indiqueu nºalbarà del rebuda del producte i data de rebuda

06.

PLA DE CONTROL DE TEMPERATURES





PERQUÈ ÉS NECESSARI FER CONTROL DE TEMPERATURES D'EQUIPS?

L'objectiu del Pla de control de temperatures és assegurar la temperatura adequada de cada producte a fi de garantir la qualitat i l'òptima conservació d'aquest en totes les etapes de producció: recepció, emmagatzematge, preparació, conservació i transport.

En aquest pla cal que descriviu els aparells tant de conservació en fred com en calent dels que disposeu a l'establiment, així com d'un registre mensual o per equip (segons el que s'adapti més a la vostra instal·lació) de les temperatures dels aparells amb T^a regulada.

RECORDA!

Per sobre dels 4°C i per sota dels 65°C es pot veure afavorit el creixement bacterià. És per aquesta raó que és important mantenir els aliments que cal conservar en fred per sota dels 4°C i els calents per sobre de 65°C.

Equips de refrigeració

És important respectar la T^a de conservació de cada producte i obrir les portes el menys possible per mantenir la cadena del fred. Si hi ha diferents productes emmagatzemats sempre cal tenir en compte

de respectar la T^a del producte que ha d'estar a T^a més baixa. Com a referència els equips de refrigeració han d'estar a una temperatura de 4°C i els equips de congelació a -18°C.

També cal no sobrepassar la capacitat de càrrega dels equips i facilitar així la circulació d'aire entre els productes deixant una separació entre ells.

També és important separar els aliments crus dels cuinats per evitar contaminacions creuades.

07.

PLA DE CONTROL D'AL·LÈRGENS



PERQUÈ ÉS NECESSARI FER CONTROL D'AL·LÈRGENS?

Hi ha persones al·lèrgiques i/o intolerants a alguns aliments. Les reaccions al·lèrgiques poden ser lleus o molt greus i fins i tot provocar la mort de la persona al·lèrgica si ingereix per error l'aliment que conté l'al·lèrgen.

Per normativa, el Reglament (UE) 1169/2011 del Parlament Europeu sobre la informació facilitada al consumidor, i del Reial decret 126/2015, de 27 de febrer és obligatori que tot establiment alimentari disposi de la informació sobre els al·lèrgens que contenen els productes que venen i/o serveixen.

QUINA INFORMACIÓ CAL DONAR AL CONSUMIDOR?

Cal que l'establiment disposi d'informació escrita i actualitzada sobre el contingut d'al·lèrgens en els seus productes.

Aquesta informació pot estar en forma de fitxa de producció per cada producte, o un llistat dels plats que s'elaboren amb la relació d'al·lèrgens que contenen (a partir de les fitxes de producció), depèn del tipus de producció que es faci o de la variabilitat en la composició dels productes.

L'establiment ha de tenir un cartell visible que indiqui:

"Aquest establiment disposa d'informació dels al·lèrgens dels seus productes" Reglament (UE) 1169/2011".

Trobareu un model de cartell a:

www.diba.cat/web/consum/al-lergens
(Diputació de Barcelona)

La informació es pot proporcionar de forma oral, però sempre s'ha de disposar de manera escrita o en suport electrònic al mateix establiment.

La informació ha d'estar a disposició del personal de l'establiment, de les persones consumidores que la sol·licitin i també de les autoritats de control.

La relació d'al·lèrgens de declaració obligatòria són:



Cereals que continguin gluten com blat, sègol, ordi, civada, espelta, kamut o les varietats híbrides que tinguin i productes derivats.



Crustacis i productes a base de crustacis.



Ous i productes a base d'ou.



Peix i productes a base de peix.



Cacauets i productes a base de cacauets.



Soja i productes a base de soja.



Llet i derivats (inclosa la lactosa).



Fruita seca de clofolla com ametlles, avellanes, nous, anacards, pacanes, nous del Brasil, festucs, macadàmies i nous d'Austràlia i productes derivats.



Api i productes derivats.



Mostassa i productes derivats.



Grans de sèsam i productes a base de grans de sèsam.



Anhidrid sulfurós i sulfits en concentracions superiors a 10 mg/kg o 10 mg/L expressat com SO₂.



Tramussos i productes a base de tramussos.



Mol·luscs i productes a base de mol·luscs.

FITXA DE PRODUCCIÓ

Revisió _____

Nom del plat _____

Ingredients	Marca	Quantitat	Unitats

Descripció de com s'elabora: _____

Declaració al·lèrgens

Cereals que continguin gluten: blat, sègol, ordi, civada, espelta, kamut o les seves varietats híbrides i productes derivats	Fruita de clofolla: ametlles, avellanes, nous, anacards, pacanes, nous del Brasil, festucs, macadàmies i productes derivats
Crustacis i productes a base de crustacis	Api i productes derivats
Ous i productes a base d'ou	Mostassa i productes derivats
Peix i productes a base de peix	Sèsam i productes a base de sèsam
Cacauets i productes a base de cacauets	Anhídrid sulfurós i sulfits en concentracions superiors a 10 mg/kg o 10 mg/l expressat com a SO ₂
Soja i productes a base de soja	Tramussos i productes a base de tramussos
Llet i els seus derivats (inclosa la lactosa)	Mol·luscs i productes a base de mol·luscs

COM COMPLIMENTAR LA FITXA DE PRODUCCIÓ:

La fitxa de producció pot ser “fixa” si no hi ha variacions en l'elaboració de les preparacions, o cal fer-la cada vegada que es fa la preparació si hi ha canvis ens els ingredients, ja sigui perquè s'afegeix o es treu un ingredient o bé canvia la marca, ja que un canvi de marca pot implicar una variació en la composició d'al·lèrgens.

CAL INFORMAR

- **Nom del plat/preparació**
- **Data de revisió:** si és una fitxa fixa i hi ha algun canvi, o simplement voleu verificar que tot és correcte, podeu informar la data de revisió.
- **Data elaboració:** en cas que no sigui una fitxa fixa i són fitxes que feu per cada elaboració, cal que informeu la data.
- **Nº racions:** indicar per quantes racions correspon la fitxa.
- **Relació d'ingredients:**
 - Cal incloure tots els ingredients, fins i tot espècies i condiments.
 - Cal que n'informeu la marca
 - La quantitat (segons racions que hagueu indicat anteriorment)
 - Unitats (grams, litres, peces, etc...)
- **Elaboració:** resum del procés d'elaboració del plat.
- **Relació d'al·lèrgens:** Cal que indiqueu tots els al·lèrgens que pot contenir el plat. Per això és necessari revisar les etiquetes de tots els ingredients.

RECORDA!

Aquestes fitxes han d'estar disponibles per als clients que ho sol·licitin i per les autoritats sanitàries si ho requereixen.

LLISTAT RESUM DE LES ELABORACIONS I ELS SEUS AL·LÈRGENS

Persona responsable

Data Creació

[illegible]

REGISTRE D'INCIDÈNCIES

Data incidència	Incidència	Mesura correctora	Data resolució	Qui/Signat

Indiqueu en aquest full totes les incidències que poden aparèixer en el funcionament de l'establiment i que tinguin relació amb la seguretat alimentària.
Cal indicar també la mesura correctora que s'ha aplicat i la data de resolució





**Ajuntament
de Santa Coloma
de Gramenet**

Departament de Protecció de la Salut, Seguretat Alimentària,
Servei de Salut Pública i Atenció als Consumidors

