



零售食品企业 内部控制应用指南

SALUT PÚBLICA

简介

在卫生法规明确规定的要求中,值得一提的是,所有食品企业都需要有自己的内部控制系统作为预防方法,以避免与食品消费相关的健康风险。

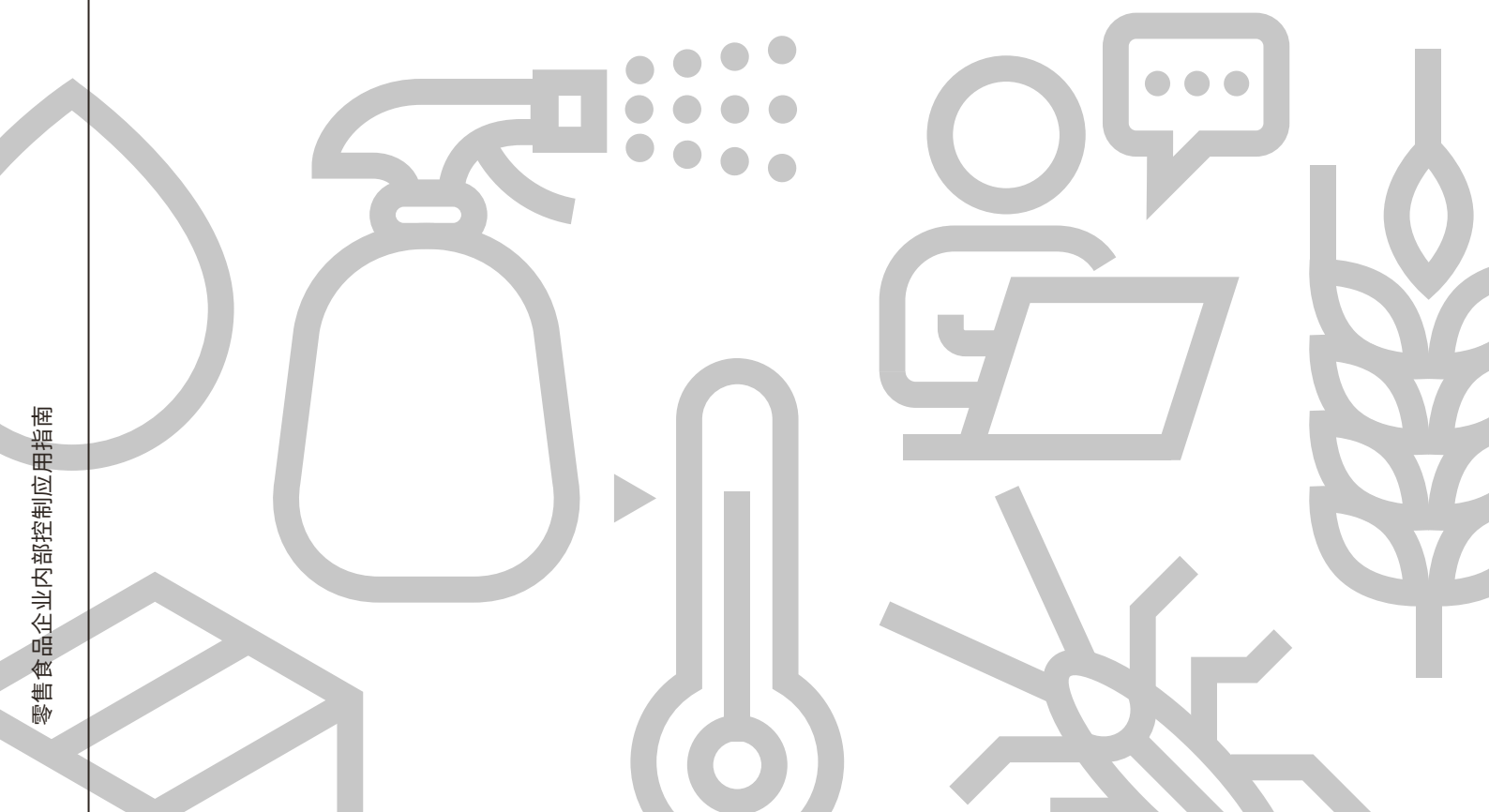
考虑到由于缺乏资源和技术培训,小型零售企业在开发这些内部控制系统方面存在困难,2010年11月,健康保护局发布了文件《简化特定食品零售业企业的先决条件》,以对零售和餐饮场所的内部控制程序的简化标准和最低要求的执行做出说明。

圣科洛马·德·格拉梅内特市议会以巴塞罗那议会的“零售食品场所内部控制应用指南”为参考,对其进行了调整以适应本市场所的需求。

注意!

导游必须用加泰罗尼亚语或西班牙语填写

LA GUIA S'HA D'OMPLIR EN CATALÀ O CASTELLÀ



什么是内部控制? 为什么要执行?

自我控制是为预防和控制健康危害以及证明其满足保证食品安全的所有条件而开展的一系列必需活动。

根据2004年4月29日欧洲议会和理事会关于食品卫生的条例(CE) 852/2004, 食品经营者必须设计、执行和维护内部控制。

内部控制活动的开展一方面向企业本身提供了正确运作的保证, 从而避免了健康危害, 并确保最终到达消费者手中的食品安全。另一方面, 向卫生当局提供了企业执行工作流程的相关信息。

无论是在例行的相应检查中, 还是在企业存在卫生问题的情况下, 卫生当局有权要求进行自我控制。应谨记, 如上所述, 如现行立法所规定的那样, 这些要求具有强制性。

本指南的目的是指导食品企业如何应用内部控制。由于操作简化, 应作为最低要求适用于市政当局所有企业。

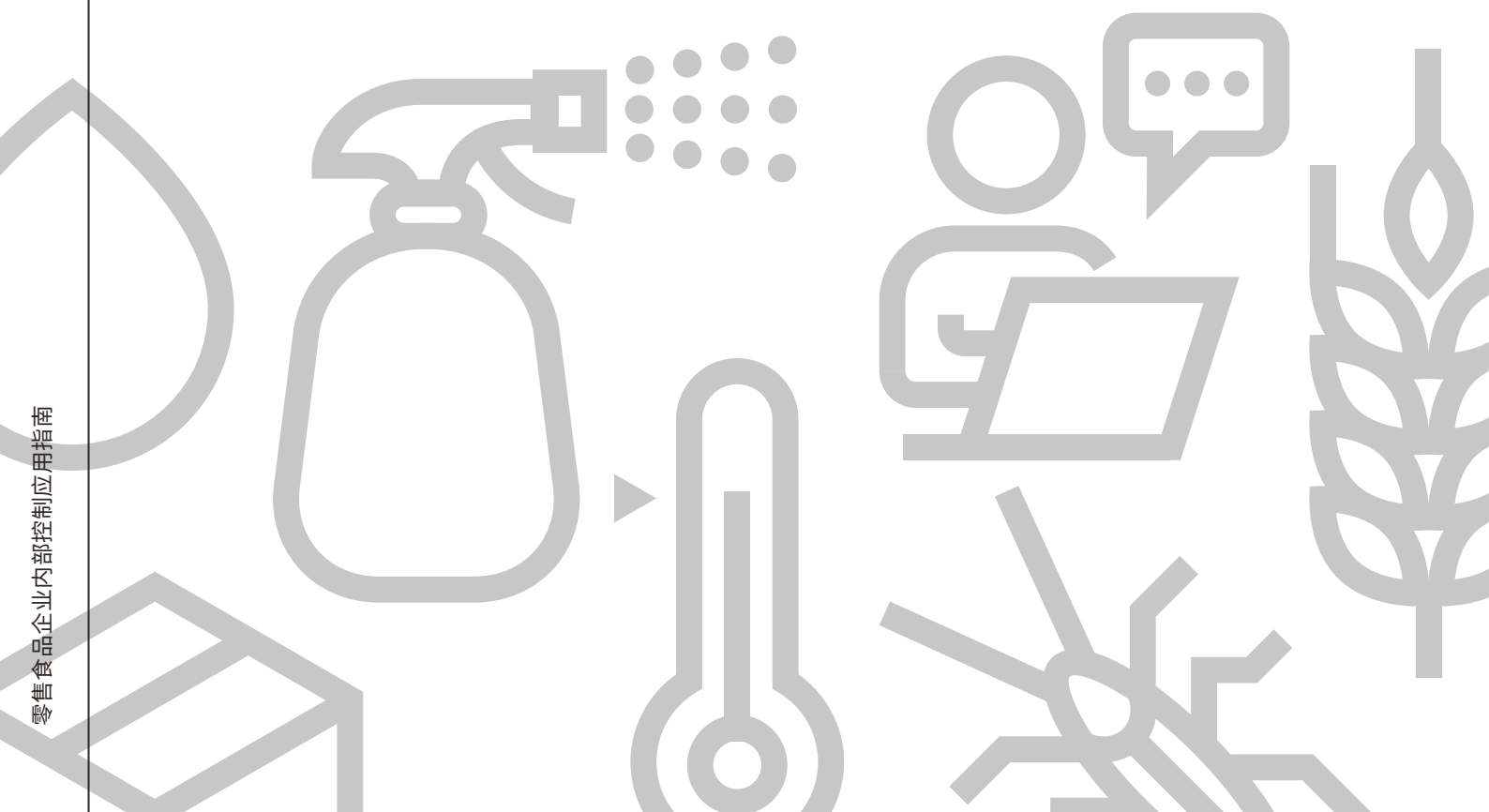
本指南中描述的内部控制计划包括:

-  1. 用水控制计划
-  2. 清洁和消毒计划
-  3. 害虫和其他有害动物防治计划
-  4. 食品安全人员教育培训计划
-  5. 供应商控制和追溯计划
-  6. 温度控制计划
-  7. 过敏原控制计划

指南最后附上事故登记, 其中可以记录所有可能涉及健康风险的事件, 例如: 冷或热设备的故障, 供应商事故, 装置中存在害虫等。

使用说明

- 必须完成所有内部控制计划并实时更新。
- 以便获取对企业特征的描述以及为控制可能危及食品安全的危险而采取的行动介绍。
- 指南的用户必须在适当的时候用十字标记方框,并在各个表格和空格中提供所需的数据。
- 指南末尾附上单一事故和纠正措施登记册,可用于描述与任何计划有关的所有事件。
- 某些计划还包含特定记录。必须对记录的网格进行影印,以便以时间轴和所需的频率记录相关的控制活动。
- 带有感叹号的框是用以指示涉及的内容尤为重要,需要报告、突出显示或警示。在所有计划中,都有“附加文档”章节,其中列出了必须附加至计划中的文档。
- 需在企业中保存涉及内部控制计划的记录和剩余文件,并至少保留前一年以上。所有这些文件应随时供卫生当局检查。



企业/所有人身份卡片

FITXA IDENTIFICACIÓ ESTABLIMENT/TITULAR

企业和所有人的数据

DADES DE L'ESTABLIMENT I TITULAR

企业名称

NOM DE L'ESTABLIMENT

姓名或公司名称

NOM I COGNOMS O RAÓ SOCIAL

身份证号/税务识别码/税务识别号

DNI/NIF/CIF

地址

ADREÇA

电话

TELÈFON

电子邮箱

CORREU ELECTRÒNIC

向公众开放的时间（月、日、小时）

HORARI D'OBERTURA AL PÚBLIC (MESOS, DIES, HORES)

员工数

Nº TREBALLADORS

经营活动类型

TIPUS ACTIVITAT

市政普查号码

NÚMERO DE CENS MUNICIPAL

有无市政厅责任声明

DISPOSA DE DECLARACIÓ RESPONSABLE DE L'AJUNTAMENT

有

SI

无

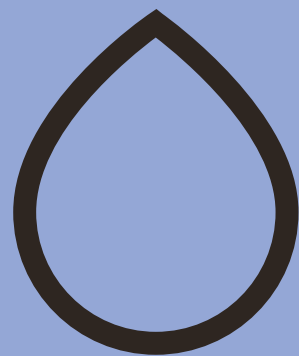
NO

企业负责人签名

SIGNATURA RESPONSABLE ESTABLIMENT

01.

用水 控制 计划





为什么要控制企业用水？

在企业中进行的许多活动过程中都使用水，例如手部清洁，表面清洁，食物清洁，例如饮料，备菜等，因此，用水必须处于良好状态以避免可能的卫生问题。

水会导致物理（存在异物颗粒），化学（氧化物，硝酸盐等的存在）或微生物（细菌，病毒等的存在）危害，使其无法饮用。有必要保证水适合人类饮用，并符合关于人类饮用水质的第140/2003号皇家法令的要求。

该计划是描述性文本，如果您有用水中间装置或设备中用水，请务必指出装置中水的来源。

注意！

- 设施中的所有供水点必须有热水和冷水，包括卫生间。
- 用于手部清洁的供水点必须非手动操作（不能用手打开或关闭）。

用水控制计划。描述性卡片

PLA DE CONTROL DE L'AIGUA.
FITXA DESCRIPTIVA

更新日期

DATA ACTUALITZACIÓ

负责人

PERSONA RESPONSABLE

1. 装置中水从哪里来?

1. DES D'ON ARRIBA L'AIGUA A LA INSTAL·LACIÓ?

公共水	井	矿山	地下水池	其他
XARXA PÚBLICA	POU	MINA	CISTERNA	ALTRES

2. 有中间装置吗?

有*

没有

2. ES DISPOSA D'INSTAL·LACIONS INTERMÈDIES?

SI

NO

总过滤器	渗透器	紫外线设备	氯化器	其他
DESCALCIFICADOR	OSMOSIS	EQUIP RAJOS ULTRAVIOLATS	CLORADOR	ALTRES

*如果中间装置为先前安装, 则必须有当前的维护合同。

*EN CAS DE DISPOSAR D'ALGUNA INSTAL·LACIÓ INTERMÈDIA ANTERIOR, CAL TENIR VIGENT UN CONTRACTE DE MANTENIMENT

3. 企业有水箱吗? 如果有, 请指出容量。

3. L'ESTABLIMENT DISPOSA DE DIPÓSITS D'AIGUA? EN CAS AFIRMATIU, INDICAR LA CAPACITAT.

有*	没有	容量 (升)
SI	NO	CAPACITAT (LITRES)

4. 水用途

4. USOS DE L'AIGUA

清洁设施、设备和用具

NETEJA D'INSTAL·LACIONS, EQUIPS I ESTRIS

个人卫生

HIGIENE PERSONAL

工作服

ROBA DE TREBALL

食物制作或饮用

EN PREPARACIONS ALIMENTÀRIES O PER BEURE

制冰

ELABORACIÓ DE GEL

其他。指出用途

ALTRES. INDICAR QUINS

02.

清洁 和消毒 计划





为什么要重视企业的清洁和消毒？

因为必须确保装置，器材，设备和器皿不是所处理食品的污染源。
了解清洁和消毒之间的区别非常重要。清洁与消毒是不同的。

01

清洁

是指去除用具或表面肉眼可见的脏污。清洁也可以去除因手工操作而产生的部分微生物。

02

消毒

是指破坏所有用具和表面病原微生物和大部分非病原微生物。
前期清洁工作未做好的情况下消毒无法正确实施。

注意！

- 所有使用的产品必须适合在食品公司使用。
- 应提供具有良好杀毒作用的消毒剂。
- 清洁和消毒产品应与食物分开。
- 无论放置在何容器中。清洁和消毒产品必须进行正确标识（例如标签）。
- 垃圾桶应该有盖子和踏板。

清洁和消毒计划。描述性卡片

PLA DE NETEJA I DESINFECCIÓ.
FITXA DESCRIPTIVA

负责人

PERSONA RESPONSABLE

更新日期

DATA ACTUALITZACIÓ

用具

ESTRIS

刷帚和抹布

FREGALLS I BAIETES

扫帚

ESCOMBRES

水桶和擦洗棒

CUBELLS I PALS DE FREGAR

其他

ALTRES

清洁设备

EQUIPS DE NETEJA

隧道式洗涤机

TÚNEL DE RENTAT

蒸汽清洗

NETEJA A VAPOR

自动洗碗机

RENTAIXELLES AUTOMÀTIC

洗杯器

RENTA GOTS

高压设备

EQUIPS ALTA PRESSIÓ

其他

ALTRES

清洁和消毒计划。产品关系

PLA DE NETEJA I DESINFECCIÓ
RELACIÓ DE PRODUCTES

应指出用于装置清洁和消毒的产品,填写下面产品、用途和使用频率框格。

企业名称
NOM DE L'ESTABLIMENT

更新日期
DATA ACTUALITZACIÓ

产品名称 NOM PRODUCTE	使用处 ON S'UTILITZA	使用频率 FREQUÈNCIA D'ÚS



03.

害虫防治计划





为什么要重视害虫防治？

动物，如昆虫和啮齿动物与食物接触时，可能导致污染源。

预防害虫非常重要：

- 保持装置有序，并维持在清洁和消毒的良好状态。
- 保持良好的基础设施维护状态。如墙壁、天花板和地板。避免孔洞和裂缝对于防止有害动物的进出非常重要。
- 设置必要的物理屏障，如蚊帐，门，带虹吸管和盖子的排水沟.....
- 如有必要进行消杀，则必须聘请专门从事害虫防治的公司。该公司必须在农药企业和服务官方登记册 (ROESP) 中注册。

该计划包括一张描述性表格，其中包含在企业中应用的预防和卫生措施，以防止害虫出现。

注意！

- 您不能自己使用产品来对抗害虫。相关操作必须由授权公司使用。

害虫防治计划。描述性卡片

PLA DE CONTROL DE PLAGUES.
FITXA DESCRIPTIVA

更新日期	负责人
DATA ACTUALITZACIÓ	PERSONA RESPONSABLE

与外部公司签订合同以防治害虫	是*	否
ES DISPOSA DE CONTRACTE AMB UNA EMPRESA EXTERNA PER AL CONTROL DE PLAGUES.	SI	NO

公司名称	农药企业和服务官方登记册 (ROESP) 号
NOM DE L'EMPRESA	NÚM. ROESP

*如果是, 需要具备以下文件: 与害虫防治公司签订的有效合同。标示控制点的安装平面图。机械手卡 (产品施用器)。所应用产品的技术和安全数据表。提供对于公司内部害虫装置进行的行动报告。这些报告必须由授权公司出具。

* EN CAS AFIRMATIU, CAL DISPOSA 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 SEURETAT DELS PRODUCTES QUE S'APLIQUEN, INFORMES DE LES ACTUACIONS REALITZADES A LA INSTAL·LACIÓ.

防止害虫进入和长存的预防措施

MESURES PREVENTIVES PER EVITAR L'ENTRADA I PERMANÈNCIA DE PLAGUES

物理障碍 BARRERES FÍSQUES	机械屏障 BARRERES MECÀNIQUES
蚊帐:完好无损 MOSQUITERES: INTACTES I SENSE RUPTURES	诱饵 (带食物的陷阱) ESQUERS ("CEBO", TRAMPA AMB MENJAR)
门 PORTES	机械陷阱 TRAMPES MECÀNIQUES
防治昆虫器具 APARELLS EXTERMINADORS INSECTES	生物屏障 BARRERES BIOLÒGIQUES
电子“杀虫器” "INSECTOCUTORS" PER ELECTROCUCIÓ	信息素陷阱 TRAMPES AMB FEROMONES
带有粘合片材的“杀虫器” "INSECTOCUTORS" AMB LÀMINA ADHESIVA	
带有虹吸和盖子的排水管 DESGUASSOS AMB SIFONS I TAPES	
地板, 墙壁和天花状况良好 (无裂缝或孔洞) TERRA, PARETS I SOSTRES EN BON ESTAT (SENSE ESQUERDES NI FORATS)	

卫生措施

MESURES HIGIÈNIQUES

妥善保存的食物, 储存罐和水箱 PRODUCTES ALIMENTARIS, DIPÒSITS O CISTERNES D'AIGUA CORRECTAMENT PROTEGITS
正确的垃圾清除 RETIRADA D'ESCOMBRARIES CORRECTA
地板上没有聚积的液体 ABSÈNCIA D'ACUMULACIÓ DE LÍQUIDS ALS TERRES
在仓库, 库房和操作区域正确存放食物 ESTIBA CORRECTE DELS ALIMENTS ALS MAGATZEMS, CÀMBRES I ZONES DE MANIPULACIÓ

04.

培训计划





为什么要重视培训？

所有处理食品的人员都必须接受过食品卫生方面的培训，以便能够正确开展他们的工作并避免顾客因接触食品而导致的健康问题。

市议会建议至少进行以下培训

- 对于高风险处理者, 每三年一次
- 对于低风险处理者, 每五年一次

高风险或低风险的处理者的分类取决于其所处理的食品类型和其所处理的食物类型。

例如, 生肉, 碎肉, 鱼, 海鲜, 生牛奶, 备菜, 加奶酪和/或奶油的糕点, 鸡蛋和蛋制品等被认为是高风险食品。腌制肉制品, 咸鱼, 谷物, 干意大利面, 饼干, 蜂蜜和糖, 油和脂肪, 巧克力等则是低风险食品。

就处理类型而言, 直接处理食物带来的健康风险与其他种类的食物处理任务可能带来的风险不同。因此, 必须考虑各个情况下的不同因素来评估操作类型风险。

如果卫生检查结果表明企业员工未能正确获得相应知识亦未能正确采取卫生措施,则可要求该企业的负责人开展新的食品卫生培训课程。

需重视并谨记,企业所有者有责任确保食品处理人员在卫生和食品安全方面接受过适当且切合其工作性质的培训,并且工作条件足以保证他们正确应用所获得的知识。

注意!

企业应具有所有操作人员的培训证书, 包括以下信息:

- 企业/培训师名称
- 培训日期
- 接受培训人员的姓名和工作地点
- 培训内容

05.

供应商 控制和溯源 计划





为什么需要做供应商控制计划？

控制供应商的目的是防止企业供应的原材料和其他食品对食品安全构成风险。

重要的是要对原材料的接收进行良好的控制，一旦接收，企业就承担起所有先前所有操作流程的责任。因此，在收到产品的时候要重视接收控制，并在有不符合项的情况下拒收。

负责接收货物的人必须：

- **接待货物供应商。**
- **进行必要的控制，目视检查货物**，检查温度以确认是否符合规格：
- **文档控制。**货物必须附有交货单，其中包含供应商的数据，交货单号和货物的交货日期，以及产品清单和每种产品的数量。以及其他供应商所提供的数据（客户编号，产品批号等）。

注意！

- 企业注意保存的交货单，以整理物流网或至少作为购买产品的参考资料。
- 如果在接收产品过程中发生事故，应记录在事故日志中。

接收条件和仓储

产品购买规格

产品接收温度		
产品	接收温度	其他规格
肉	≤+7°C	外观特征。颜色和气味
下水	≤+3°C	外观特征。颜色和气味
肉制品(香肠)	依据标签上标明的温度	外观特征。颜色和气味
家禽、兔肉和小野味	≤+4°C	外观特征。颜色和气味
大野味	≤+7°C	外观特征。颜色和气味
肉末	≤+2°C	外观特征。颜色和气味
由肉末制成的肉类成品	≤+4°C	外观特征。颜色和气味
冷藏蛋制品	≤+4°C	整体包装, 有效期
冷藏水产品	加冰和/或放置在冷室中, 温度始终在冰点以下	外观特征。颜色和气味
冷餐水产品	加冰和/或放置在冷室中, 温度始终在冰点以下	外观特征。颜色和气味
巴氏杀菌牛奶和乳制品	0-8°C	整体包装, 有效期
水果和蔬菜	运输不受温度管制	外观特。新鲜。无霉菌和害虫。
4 ^a Gamma	≤+4°C	外观特。新鲜。无霉菌和害虫。
备菜	<24 horas: ≤8°C >24 horas: ≤4°C	整体包装
热备菜	≥65°C	整体包装, 加盖严实。
冷冻产品	≤-18°C	整体包装。有效期

接收温度可有 +3°C 温差浮动。

包装: 包装应为整体包装, 无损坏, 且洁净。
有效期: 如果有效期近, 需要评估是否可以立刻使用。
交货单: 所有商品必须附有商业交货单, 交货单必须包括产品标识, 供应商标识, 重量, 产品数量或卫生注册号。
标签: 包装好的商品必须贴标签。标签必须包括产品名称和成分, 包装日期, 有效期, 保存方法, 注册号或制造商标识。过敏原也应包括在内, 或者在成分表中体现。
运输车辆: 车辆卫生条件必须良好, 并根据所运输的食物类型调整适当温度。
承运人: 承运人必须遵守正确的卫生规则。驾驶室必须干净, 操作必须合规。

注意!

必须特别注意以下产品:

肉类和肉制品	运送卡车应来自授权供应商名单,应为冷藏或等温卡车。运输温度应为: • 肉类: +7°C • 内脏: +3°C • 肉末: +2°C 新鲜肉类,内脏和肉末必须带有健康标志。应检查相应的盖章和文件。 不同种类的肉类不能互相接触或与加工肉类接触。 应控制鲜肉的新鲜度: 检查其外观是否良好,颜色是否为深红,肉质是否有光泽且新鲜,切片时是否有肉本身的味道且无渗出物。肉块必须去内脏和血水,没有水肿或血肿。
鱼	有冰覆盖,外观“鲜活”,双目明亮,肉质光泽,鳞片粘附在皮肤上,鳃呈深红色,无寄生虫无损伤。
蛋	外壳完好无损,干净。有标记或标识
双壳类贝类和甲壳类	始终放置在封闭的容器中,并带有卫生标志。 购买时需是活物。 购买的健康标记或交货单必须保存至少六十天。
冷冻	需用管制车辆运输,最佳温度为-18°C (最低 -15°C)。 必须始终冷链运输,并避免温度波动。 必须进行目视检查,以检测产品是否经历了明显的温度变化(无霜冻,无异常颜色,包装不处于湿软的状态,产品没有表现出手指压力可感知的软化等)。
蔬菜水果	必须在收货时挑拣商品。 应移除最脏和有损坏的部分。 如有必要,可退货。 有必要更换潮湿或肮脏的箱子或木箱。 应移除有明显害虫的产品。如有必要,可以将其退回。

什么是溯源？

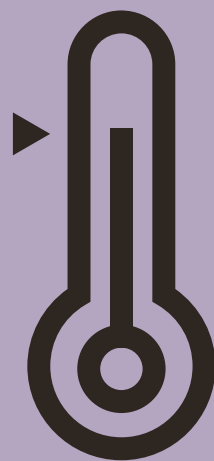
溯源允许在任何时候通过识别系统在整个生产和营销过程中定位和跟踪食品。可追溯性是调查可能问题的根源并证明它的关键。

如果在您的企业中进行了食品制作，例如炸丸子，则每个产品都必须有一份详细说明表，说明使用的成分、成分的品牌/供应商和批号。



06.

温度 控制 计划





为什么要进行温度控制计划？

温度控制计划的目标是确保每个产品处于合适的温度，以保证生产各个阶段的质量和最佳保存：接收、储存、准备、保存和运输。

该计划必须描述企业中的冷热存储设备，以及按月或按设备记录（取决于何种最适合您设备装置）可调节温度设备的温度。

注意！

高于4°C和低于65°C对微生物生长是有利的。因此，需注意，要将需要冷藏的食物保持在4°C以下，而需要保热的食物保持在65°C以上。

制冷设备

遵循每个产品的保存温度，尽可能少地打开门来维护冷链。如果存储了不同的产品，则必须始终遵循最

低温度产品的保存温度。作为参考，制冷设备温度必须处于4°C，冷冻设备必须处于-18°C。

不要超过设备的负载能力，保证产品之间的空气循环和间隔距离。

注意生熟分离以避免交叉污染。

REGISTRO CONTROL DE TEMPERATURAS EQUIPOS DE FRÍO

MES

ANY

冰箱应 $\leq 4^{\circ}\text{C} + 2^{\circ}\text{C}$
冰柜应 $\leq -18^{\circ}\text{C} + 2^{\circ}\text{C}$

在相应的框格中记录当月相应日期的设备温度。

[illegible]

07.

过敏原 控制 计划





为什么需要进行过敏原控制？

有些人对某些食物过敏和/或不耐受。过敏反应可能很轻微，也可能很严重，如果误食含有过敏原的食物，可能会导致过敏者死亡。

法规上，欧洲议会关于向消费者提供信息的 1169/2011 号条例(欧盟)和 2 月 27 日的第 126/2015 号皇家法令规定，任何食品企业都必须提供其售卖和/或供应的产品中是否含有相关过敏原的信息。

应向消费者提供什么信息？

企业必须有关于产品中过敏原含量的书面和实时更新的信息。

该信息可以是每种产品的生产表的形式，也可以是包含的过敏原列表(来自生产表)的菜肴列表，具体取决于所进行的生产类型或产品成分的可变性。

企业必须有一个明显的标志，表明

“该企业提供其产品的过敏原信息，1169/2011条例(欧盟)”

在此链接您可以查看海报模板
www.diba.cat/web/consum/al-lergens

信息可以口头提供，但是企业必须具有书面说明或者电子版本说明。

该信息应随时供供给企业的工作人员，有需求的消费者以及官方监管机构查看。

须予公布的过敏原清单包括：



含麸质的谷物：小麦、黑麦、燕麦、斯佩尔特小麦、卡姆小麦或其杂交品种和衍生产品



甲壳类动物和甲壳类制品



鸡蛋和鸡蛋类制品



鱼和鱼类制品



花生和花生制品



豆类和豆类制品



奶类和奶类衍生品（包括不含乳糖类）



坚果：杏仁、榛子、核桃、腰果、山核桃、巴西坚果、开心果、澳洲坚果和衍生产品



芹菜和衍生产品



芥末和衍生产品



芝麻和芝麻制品



浓度超过10毫克/千克或10毫克/升的二氧化硫和亚硫酸盐，以SO₂表示



羽扇豆和羽扇豆制品



贝类和贝类制品

生产表

FITXA DE PRODUCCIÓ

制作日期

REVISIÓ

份数

NOM DEL PLAT

成分 INGREDIENTS	标识 MARCA	数量 QUANTITAT	单位 UNITATS

制作过程描述

DESCRIPCIÓ DE COM S'ELABORA

过敏原声明

DECLARACIÓ AL·LÈRGENS

含麸质的谷物：小麦、黑麦、燕麦、斯佩尔特小麦、卡姆小麦或其杂交品种和衍生产品 CEREALS QUE CONTINGUIN GLUTEN: BLAT, SÈGOL, ORDI, CIVADA, ESPELTA, KAMUT O LES SEVES VARIETATS HÍBRIDES I PRODUCTES DERIVATS	坚果：杏仁、榛子、核桃、腰果、山核桃、巴西坚果、开心果、澳洲坚果和衍生产品 FRUITA DE CLOFOLLA: AMETLLES, AVELLANES, NOUS, ANACARDS, PACANES, NOUS DEL BRASIL, FESTUCS, MACADÀMIES I PRODUCTES DERIVATS
甲壳类动物和甲壳类制品 CRUSTACIS I PRODUCTES A BASE DE CRUSTACIS	芹菜和衍生产品 API I PRODUCTES DERIVATS
鸡蛋和鸡蛋类制品 OUS I PRODUCTES A BASE D'OU	芥末和衍生产品 MOSTASSA I PRODUCTES DERIVATS
鱼和鱼类制品 PEIX I PRODUCTES A BASE DE PEIX	芝麻和芝麻制品 SÈSAM I PRODUCTES A BASE DE SÈSAM
花生和花生制品 CACAUETS I PRODUCTES A BASE DE CACAUETS	浓度超过10毫克/千克或10毫克/升的二氧化硫和亚硫酸盐, 以SO ₂ 表示 ANHÍDRID SULFURÓS I SULFITS EN CONCENTRACIONS SUPERIORS A 10 MG/KG O 10 MG/L EXPRESSAT COM A SO ₂
豆类 and 豆类制品 SOJA I PRODUCTES A BASE DE SOJA	羽扇豆和羽扇豆制品 TRAMUSSOS I PRODUCTES A BASE DE TRAMUSSOS
奶类和奶类衍生品 (包括不含乳糖类) LLET I ELS SEUS DERIVATS (INCLOSA LA LACTOSA)	贝类和贝类制品 MOL·LUSCS I PRODUCTES A BASE DE MOL·LUSCS



如何完成生产表

如果制作过程中无变动,生产表可以固定使用,但如果制作中成分有变化,添加或去除某个成分或标识发生变化,则每次都需要进行详细说明,因为标志的变化可能意味着过敏原成分的变化。

应告知

- **菜/备菜名称**
- **校正日期:**固定生产表上有变动,或您想核验生产表内容,可标注校正日期。
- **制作日期:**如果不是固定生产表,而是每次制作的表格,应标注制作日期。
- **份数:**指出生产表对应的份数。
- **成分列表:**
 - 应包括所有成分,香料和调味
 - 应包括标识
 - 数量(根据先前指出的份数)
 - 单位(克、升、块等)
- **制作说明:**菜品制作过程阐述。
- **过敏原列表:**应指该菜肴可能含有的所有过敏原。因此需要检查所有的成分标签。

注意!

这些表格应随时供需要的顾客以及卫生部门查阅。

LLISTAT RESUM DE LES ELABORACIONS I ELS SEUS AL·LÈRGENS

创建日期

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



**Ajuntament
de Santa Coloma
de Gramenet**

事故登记

REGISTRO DE INCIDENCIAS

日期 DATA INCIDÈNCIA	事故 INCIDÈNCIA	纠正措施 MESURA CORRECTORA	解决日期 DATA RESOLUCIÓ	责任人/签名 QUI / SIGNAT

在此表上注明在企业运营中可能出现的所有与食品安全有关的事故。需指明已采取的纠正措施和事件的解决日期 (影印用)



**Ajuntament
de Santa Coloma
de Gramenet**

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

