



Guia per a l'aplicació d'autocontrols als establiments minoristes d'alimentació



SANITAT
i SALUT
PÚBLICA
d'Igualada

Ajuntament  d'Igualada

Nom de l'establiment

Número de registre sanitari

Disposa de declaració de responsable de l'Ajuntament, SI NO

Raó social

CIF/NIF

Adreça

Municipi

CP

Telèfon

Correu electrònic

L'establiment transporta aliments, SI NO

Disposeu d'assessoria en Seguretat Alimentària o Higiene, SI NO

Nom de l'empresa

Telèfon

Persona responsable de l'empresa

Data

Firma del responsable

Per qualsevol dubte o aclariment, Tel. 93 803 19 50 Ext. 419 o seguretatalimentaria@aj-igualada.net

Guia per a l'aplicació d'autocontrols als establiments minoristes d'alimentació

Garantir la innocuïtat i salubritat dels productes alimentaris que es comercialitzen, elaboren o serveixen en els establiments minoristes és una responsabilitat compartida entre les empreses i establiments alimentaris i les autoritats competents. Els establiments minoristes d'alimentació tenen l'obligació de reunir unes condicions higièniques i sanitàries que assegurin la innocuïtat dels aliments que posen a l'abast de la ciutadania i que estan regulades, a partir de la creació del Reglament (CE) 178/2002, i Reglaments posteriors que pegen d'aquest, i a Catalunya, per la Llei 18/2009, de 22 d'octubre, de Salut Pública entre d'altres normatives.

Amb l'objectiu de facilitar als establiments minoristes d'alimentació l'elaboració dels autocontrols que els hi són d'obligat compliment, el departament de Sanitat i Salut Pública de l'Ajuntament d'Igualada us presenta la **"Guia per a l'aplicació d'autocontrols als establiments minoristes d'alimentació"**, elaborada a partir de la guia del mateix nom editada pel Servei de Salut Pública de la Diputació de Barcelona.

"els autocontrols són les condicions i pràctiques higièniques necessàries per treballar garantint la seguretat dels productes alimentaris"

El document s'estructura en 7 àmbits, que corresponen als 7 plans d'autocontrol que cal dur a terme: *pla de control de l'aigua; pla de neteja i desinfecció; pla de control de temperatures; pla de control de plagues i altres animals indesitjables; pla de control de formació i capacitat del personal; pla de control de proveïdors i pla de control d'al·lèrgens.*

La guia està pensada per ser una eina funcional que permeti tenir al dia els autocontrols obligatoris, indicant mitjançant pautes i amb exemples pràctics la manera en què aquests s'han de complimentar per així facilitar la feina.

D'aquesta manera, la guia disposa d'unes fitxes de registre que s'han de fotocopiar i omplir amb els resultats dels autocontrols. També posem a la vostra disposició una llibreta on fer constar les incidències i les mesures correctores adoptades. Aquesta documentació s'ha de tenir disponible, al dia i a punt per ensenyar a l'autoritat sanitària en el moment d'una possible inspecció.

Confiam que aquesta guia sigui un instrument eficaç per garantir que els aliments que arriben a la població siguin sans i segurs i alhora assegurem les bones pràctiques dels nostres establiments.

Guia per a l'aplicació d'autocontrols als establiments minoristes d'alimentació

- 6./ Pla de control de l'aigua
- 18./ Pla de neteja i desinfecció
- 26./ Pla de control de temperatures
- 38./ Pla de control de plagues i altres animals indesitjables
- 44./ Pla de control de formació i capacitació del personal
- 50./ Pla de control de proveïdors
- 58./ Pla de control d'al·lèrgens

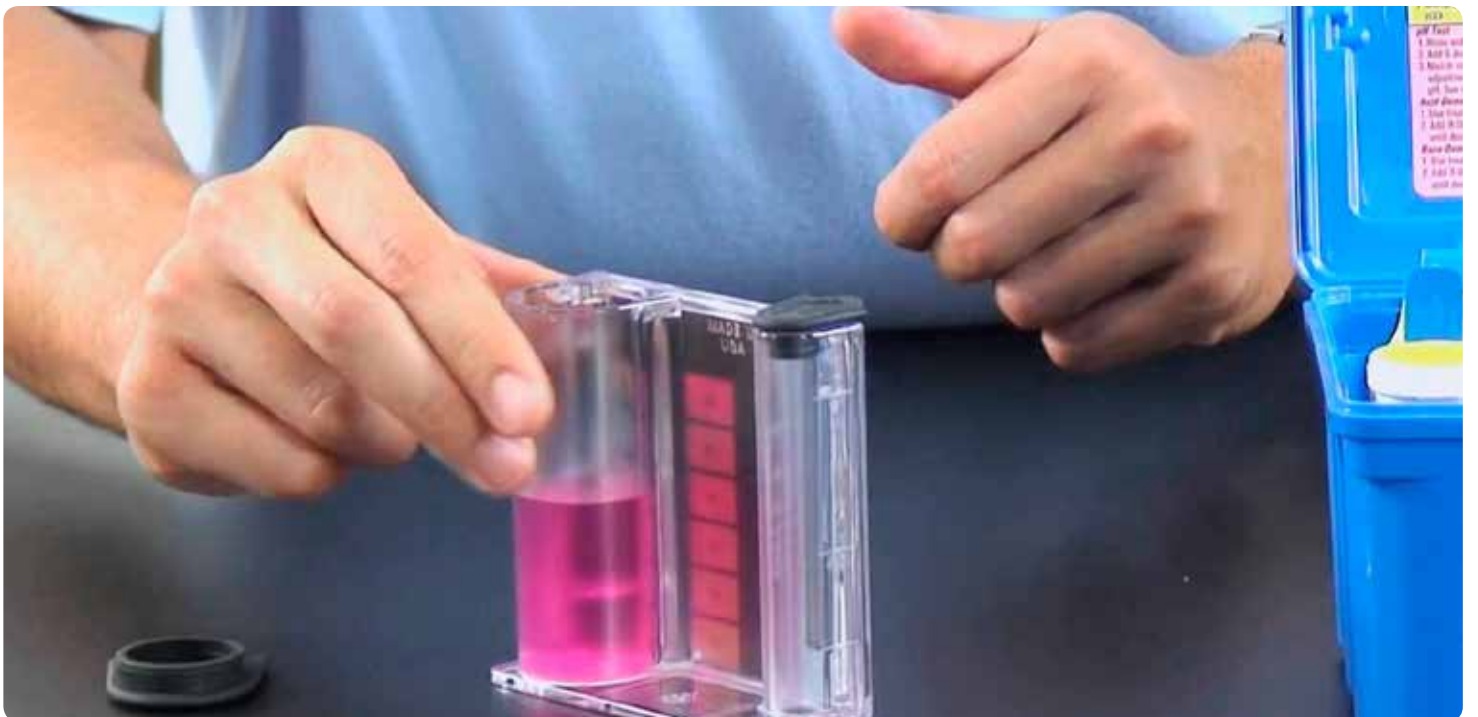
©2016 d'aquesta edició. Ajuntament d'Igualada

Autor: Miguel Higuera Puértolas, Tècnic de protecció de la Salut, Ajuntament d'Igualada.

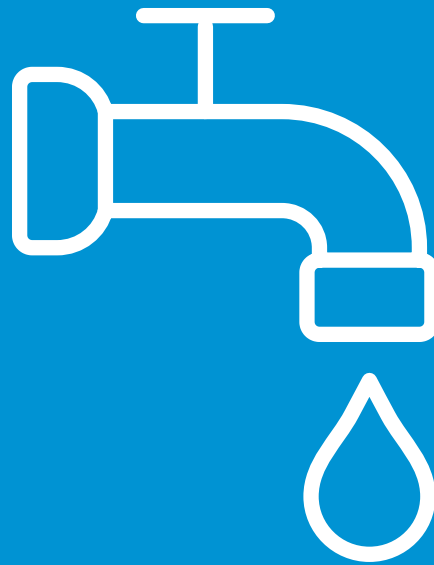
Coordinació de l'edició : Departament de Sanitat i Salut Pública. Servei de Seguretat Alimentària

Disseny gràfic: Espai gràfic, Igualada

Aquesta guia està basada en el document editat pel Servei de Salut Pública de la Diputació de Barcelona "Guia per a l'aplicació dels autocontrols en els establiments minoristes d'alimentació".



Pla de control de l'aigua



L'aigua és un important vehicle de malalties i problemes si no està correctament tractada. És molt important el seu control sigui quin sigui el tipus d'establiment.



Pla de control de l'aigua

Per què s'ha de fer?

Amb l'aigua cuinem, ens rentem les mans, els aliments, els obradors, els establiments, la bevem, etc. Si no està en condicions i no ho detectem, suposarà un risc directe sobre la nostra salut.

Recordem!

L'aigua ha d'estar controlada. D'altra manera, podríem estar bevint i fent tasques de neteja amb aigua contaminada.

Què s'ha de fer?

Hem d'especificar d'on prové l'aigua que utilitzem; per què la fem servir i com és la nostra xarxa. Alhora, cal controlar que la dosi de clor sigui adequada i no hi hagi tòxics.

Què necessitem?

- Plànol de l'establiment amb la representació de la xarxa d'aigua.
- Factura o contracte de la companyia subministradora.
- Kit per fer el control del clor lliure residual de l'aigua de l'aixeta.
- Registre de les concentracions de clor residual.
- Anàltiques de potabilitat d'aigua de la instal·lació.
- Albarans d'actuació dels serveis tècnics.
- Llibres d'instruccions i/o fitxes tècniques dels aparells instal·lats a la xarxa.
- Llibreta d'incidències.



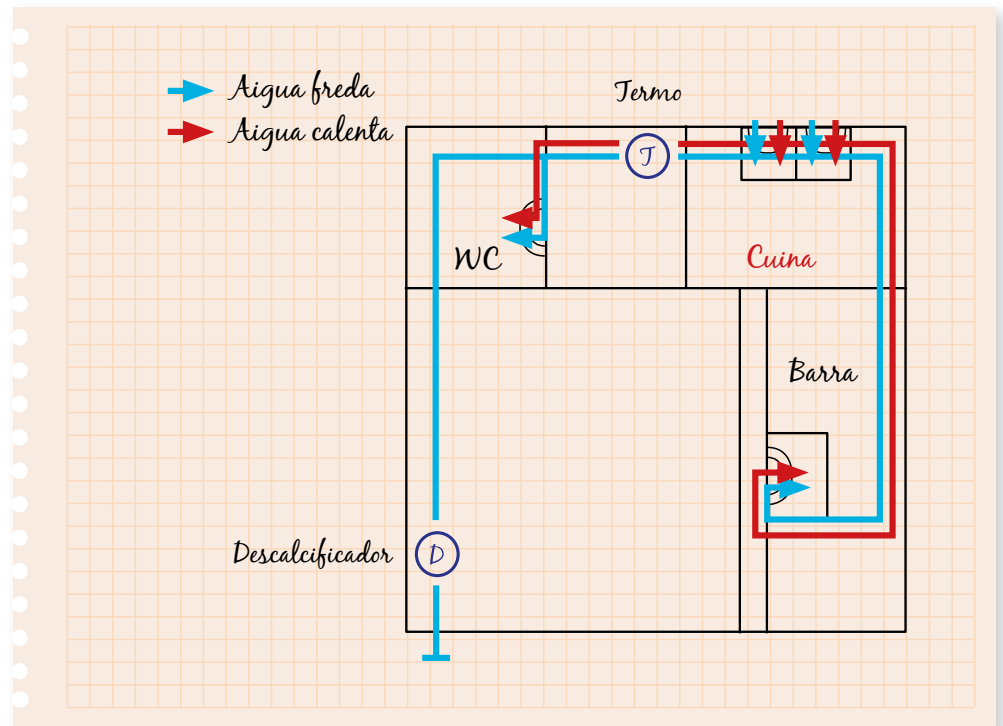
Com ho fem?

1. Fem el plànol de l'establiment.

MODEL D'EXEMPLE



Marquem totes les aixetes, canonades d'aigua freda i calenta i els elements importants de la nostra xarxa que poden influir en l'aigua, com la connexió de servei, els descalcificadors, dipòsits, termos, cloradors, filtres, etc...



RETÍCULA PER DIBUIXAR EL PLÀNOL DE L'ESTABLIMENT





2. Identifiquem la xarxa d'aigua complimentant el document, PLA DE CONTROL DE L'AIGUA. Trobareu l'original al final d'aquesta secció.

MODEL D'EXEMPLE (TROBATEU L'ORIGINAL MÉS ENDAVANT)

PLA DE CONTROL DE L'AIGUA						
1.1 Origen de l'aigua						
<input checked="" type="checkbox"/> Xarxa pública <input type="checkbox"/> Pou <input type="checkbox"/> Mina <input type="checkbox"/> Cisterna <input type="checkbox"/> Altres:						
1.2 Instal·lacions intermèdies						
<input checked="" type="checkbox"/> Descalcificador general (no el particular destinat a un aparell) <input type="checkbox"/> Equip d'osmosi <input type="checkbox"/> Equip de rajos ultraviolats <input type="checkbox"/> Altres: <input type="checkbox"/> Dipòsit/s: Nombre: ___ Capacitat/s: ___/___/___m ³ Presència de clorador/s: <input type="checkbox"/> Sí <input checked="" type="checkbox"/> No						
SI LA FONT DE SUBMINISTRAMENT ÉS LA XARXA PÚBLICA , NO ES DISPOSA DE CAP DE LES INSTAL·LACIONS DE L'APARTAT 1.2 I NO ES SUPERA EL VOLUM DISTRIBUÏT DE 100m³/dia , NO CAL COMPLIMENTAR ELS APARTATS 1.3 A 1.6, PERÒ CAL ADJUNTAR UNA CÒPIA DE LA FACTURA O CONTRACTE AMB LA COMPANYIA D'AIGUA .						
1.3 Usos de l'aigua						
<input checked="" type="checkbox"/> Neteja d'instal·lacions, equips i estris <input checked="" type="checkbox"/> Higiene personal <input type="checkbox"/> Roba de treball <input checked="" type="checkbox"/> En preparacions alimentàries o per beure <input checked="" type="checkbox"/> Elaboració de gel <input type="checkbox"/> Altres: _____						
1.4 Altres aspectes de la instal·lació						
Les canonades són metàl·liques: <input type="checkbox"/> No <input checked="" type="checkbox"/> Sí. Del/s següent/s metall/s: <u>Coure</u> El consum diari d'aigua és: _____m ³						
1.5 Tractaments de l'aigua						
Tractament	Producte	Dosificació	Dosificació automatitzada		Temps d'aplicació	Responsable
			Sí	No		
<i>Omplir dipòsit sal descalcificador.</i>	<i>Sal</i>					<i>Joana Mari</i>
1.6 Operacions de manteniment i neteja de les instal·lacions i equips de tractament						
Relació d'elements a netejar	Productes i mètodes de neteja i desinfecció	Freqüència	Actuacions de manteniment preventiu (*)			
Elements de les captacions						
Elements de distribució	<i>Obrir totes les aixetes del meu establiment</i>	<i>Setmanal</i>				
Elements d'emmagatzematge						
Elements de tractament	<i>Descalcificador: explicat al full adjunt</i>					

(*) Descripció de les activitats de manteniment preventiu dels equips que en requereixen.

El consum diari el podem extreure de la factura.

Si hi ha més informació que no ens hi cap, ho anotem en un altre paper que adjuntarem



3. Anotem les freqüències de les comprovacions per assegurar que tot funciona correctament.

MODEL D'EXEMPLE (TROBATEU L'ORIGINAL MÉS ENDAVANT)

Hem d'indicar la freqüència que creguem convenient



Controlem la seguretat de l'aigua mitjançant l'anàlisi del clor i fent anàlisis segons les necessitats del nostre establiment, tal i com estan aquí presentades

1.7 Freqüència de les comprovacions següents					
	Diari	Setmanal	Mensual	Anual	Altra (especificar)
Revisió del funcionament dels equips de tractament de l'aigua		X			
Verificació de la neteja i manteniment de captacions, elements de distribució emmagatzematge i tractament de l'aigua					
Control del clor residual lliure a l'aixeta (*1)		X			
Anàlisi de potabilitat (*2). Tipus d'anàlisi: <i>Anàlisi de control 1</i> <i>Anàlisi de control xarxa interna 2</i>				1	2 Cada 5 anys

(*1) Es controlarà i es registrarà (Taula de control de clor lliure de l'aigua) el clor residual lliure a l'aixeta, segons el seu origen, amb la següent freqüència:

- Aigua de pou, es realitzarà a diari.
- **Aigua de la xarxa pública amb instal·lacions intermèdies, es realitzarà setmanalment**
- **Aigua de la xarxa pública sense instal·lacions intermèdies, es realitzarà setmanalment** o segons indiqui l'autoritat sanitària competent.

(*2) En instal·lacions amb pou es realitzarà l'anàlisi completa a l'inici de l'activitat i cada 3 anys, i el seguiment anual dels paràmetres bàsics establerts a la normativa. **En cas de rebre l'aigua de la xarxa pública i disposar d'instal·lacions intermèdies, es realitzarà l'anàlisi de control anualment i, cada 5 anys, aquesta es substituirà per una anàlisi de control de la xarxa interna.** Si no es disposen d'instal·lacions intermèdies, es realitzarà una anàlisi de control de xarxa interna cada 5 anys.

DOCUMENTACIÓ A ADJUNTAR:

- Plànol o croquis de les instal·lacions que identifiquin: entrades, canonades d'aigua freda i calenta, dipòsits o aparells descalcificadors, cloradors, filtres... i sortides d'aigua (enumerant les aixetes).
- Resultats d'anàlisis de potabilitat laboratorials.
- Programa de la neteja de dipòsits (si no està inclòs a l'apartat 2.6 del Pla de neteja i desinfecció) i albarans de manteniment d'instal·lacions intermèdies.

MODEL DE CONTROL DEL MANTENIMENT DEL DESCALCIFICADOR

Les dades per al manteniment del descalcificador s'han extret del manual d'usuari de l'aparell. Quan es tinguin dubtes de manteniment i neteja dels equips i instal·lacions, mirarem el manual de l'usuari o preguntarem a l'instal·lador.

MANTENIMENT I NETEJA DEL DESCALCIFICADOR:

SEGURETAT

Acció	Freqüència	Acció correctora
-Anàlisi duresa de l'aigua	Cada 15 dies	Servei tècnic
-Nivell dipòsit de sal	Setmanal	Servei tècnic si no es gasta la sal. Nivell de sal per sobre d'aigua, posar sal
-Hora del rellotge	Setmanal	Reprogramar o servei tècnic
-Filtre calcificador	Cada 3 mesos	Netejar si està brut

NETEJA

Element	Freqüència
-Dipòsit de sal	Anual
-Injector	Anual o quan sigui necessari

MANTENIMENT

Element	Freqüència
-Canvi de resina	Cada 6 anys
-Cartutx del filtre	Cada 6 mesos

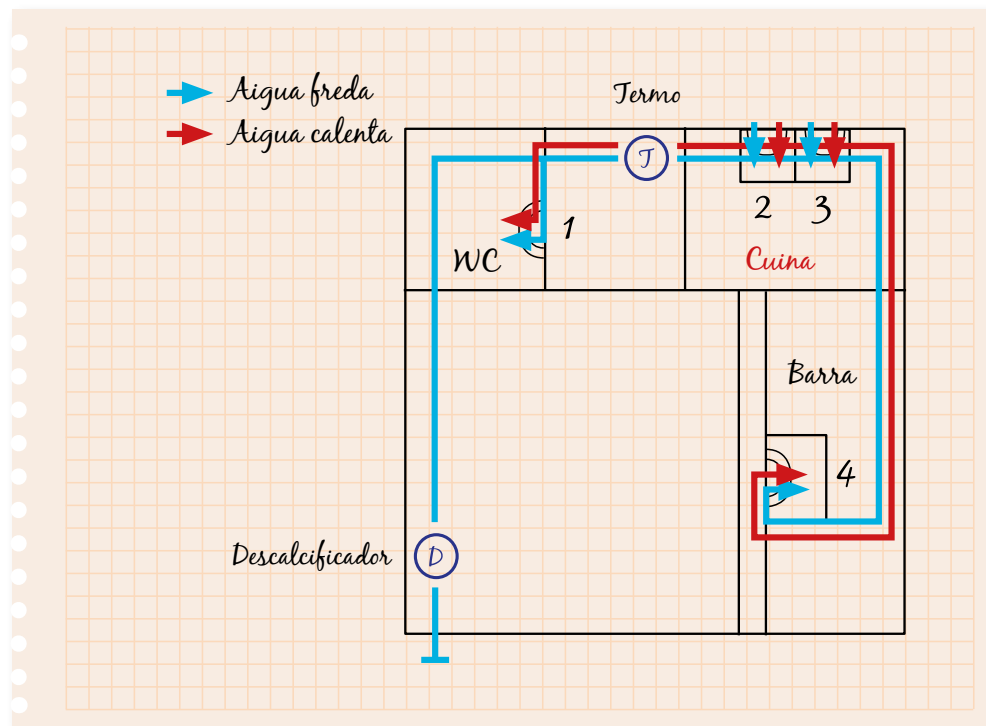
Sempre cal guardar els albarans dels serveis tècnics

En ocasions serà difícil saber què s'ha de fer si surt malament el control. En aquest cas apuntarem les instruccions que calguin



5. Com fem la mesura del registre de clor?

MODEL D'EXEMPLE



Comprovar que el kit no estigui caducat. Per verificar que funciona bé, fem una prova amb aigua afegint-hi una gota de lleixiu. El resultat ha de donar molt alt en clor.

Comprovem, per exemple, l'aixeta 3:

- 1r. Preparam el kit de mesura.
- 2n. Obrim l'aixeta i deixem rajar aigua uns 30 segons.
- 3r. Agafem la mostra i mirem el resultat:
 - La mesura del clor és 0,4 mg Cl/l, **en aquest cas és correcta.**
 - La mesura del clor és 0,1 mg Cl/l, per tant, l'aigua no té el clor suficient per ser apte, **en aquest cas no és correcta.**

Si no és correcte verifiquem si el problema és de la nostra instal·lació o de la xarxa de la següent manera:

- 1r. Fem la mesura un altre cop en la mateixa aixeta, deixant rajar l'aigua durant més estona.
 - Continua amb un valor de 0,1 mg Cl/l.
- 2n. Fem la mesura en una altra aixeta, per exemple, l'aixeta 2:
 - Surt un resultat correcte, per exemple 0,4 mg Cl/l. Aleshores el problema està al ramal 3 de la instal·lació, que s'ha de revisar i corregir. Final de la comprovació.
 - Surt 0,1 mg Cl/l, aleshores tenim un problema general de la xarxa. Pot ser un problema d'algun equip nostre que afecti a tota la xarxa, en el nostre cas el descalcificador.
- 3r. Comprovem si el problema és del nostre descalcificador. Fem la prova de clor a la canonada d'entrada d'aigua a l'aparell:
 - Surt un resultat correcte, per exemple 0,4 mg Cl/l. Per tant, el problema el tenim al nostre equip (podria ser un dipòsit, un equip de cloració, etc.). Resolem el problema. Final de la comprovació.
 - Surt un resultat incorrecte, per exemple 0,1 mg Cl/l. Aleshores comprovem l'aigua a l'escomesa si és possible. Si surt un resultat incorrecte, probablement és un problema del subministrament, caldrà trucar a la companyia perquè corregeixi el problema.

PLA DE CONTROL DE L'AIGUA

1.1 Origen de l'aigua

Xarxa pública Pou Mina Cisterna Altres:

1.2 Instal·lacions intermèdies

Descalcificador general (no el particular destinat a un aparell) Equip d'osmosi
 Equip de rajos ultraviolats Altres:
 Dipòsit/s: Nombre: ___ Capacitat/s: ___/___/___m³ Presència de clorador/s: Sí No

SI LA FONT DE SUBMINISTRAMENT ÉS LA **XARXA PÚBLICA**, **NO** ES DISPOSA DE CAP DE LES INSTAL·LACIONS DE L'APARTAT 1.2 I **NO** ES SUPERA EL **VOLUM DISTRIBUÏT DE 100m³/dia**, **NO** CAL COMPLIMENTAR ELS APARTATS 1.3 A 1.6, PERÒ CAL ADJUNTAR UNA **CÒPIA DE LA FACTURA O CONTRACTE AMB LA COMPANYIA D'AIGUA**.

1.3 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: _____

1.4 Altres aspectes de la instal·lació

Les canonades són metàl·liques: No Sí. Del/s següent/s metall/s: _____
 El consum diari d'aigua és: _____m³

1.5 Tractaments de l'aigua

Tractament	Producte	Dosificació	Dosificació automatitzada		Temps d'aplicació	Responsable
			Sí	No		

1.6 Operacions de manteniment i neteja de les instal·lacions i equips de tractament

Relació d'elements a netejar	Productes i mètodes de neteja i desinfecció	Freqüència	Actuacions de manteniment preventiu (*)
Elements de les captacions			
Elements de distribució			
Elements d'emmagatzematge			
Elements de tractament			

(*) Descripció de les activitats de manteniment preventiu dels equips que en requereixen.

1.7 Freqüència de les comprovacions següents					
	Diari	Setmanal	Mensual	Anual	Altra (especificar)
Revisió del funcionament dels equips de tractament de l'aigua					
Verificació de la neteja i manteniment de captacions, elements de distribució, emmagatzematge i tractament de l'aigua					
Control del clor residual lliure a l'aixeta (*1)					
Anàlisi de potabilitat (*2). Tipus d'anàlisi: _____ _____					

(*1) Es controlarà i es registrarà (Taula de control de clor lliure de l'aigua) el clor residual lliure a l'aixeta, segons el seu origen, amb la següent freqüència:

- Aigua de pou, es realitzarà a diari.
- Aigua de la xarxa pública amb instal·lacions intermèdies, es realitzarà setmanalment
- Aigua de la xarxa pública sense instal·lacions intermèdies, es realitzarà setmanalment o segons indiqui l'autoritat sanitària competent.

(*2) En instal·lacions amb pou es realitzarà l'anàlisi completa a l'inici de l'activitat i cada 3 anys, i el seguiment anual dels paràmetres bàsics establerts a la normativa. En cas de rebre l'aigua de la xarxa pública i disposar d'instal·lacions intermèdies, es realitzarà l'anàlisi de control anualment i, cada 5 anys, aquesta es substituirà per una anàlisi de control de la xarxa interna. Si no es disposen d'instal·lacions intermèdies, es realitzarà una anàlisi de control de xarxa interna cada 5 anys.

DOCUMENTACIÓ A ADJUNTAR:

- Plànol o croquis de les instal·lacions que identifiquin: entrades, canonades d'aigua freda i calenta, dipòsits o aparells descalcificadors, cloradors, filtres... i sortides d'aigua (enumerant les aixetes).
- Resultats d'anàlisis de potabilitat laboratorials.
- Programa de la neteja de dipòsits (si no està inclòs a l'apartat 2.6 del Pla de neteja i desinfecció) i albarans de manteniment d'instal·lacions intermèdies.



Recordeu que:

1. Tots els establiments alimentaris han de disposar d'un rentamans totalment equipat: aixeta d'accionament no manual, aigua calenta, dosificador de sabó i dispensador de paper.

2. Ens hem de rentar les mans:

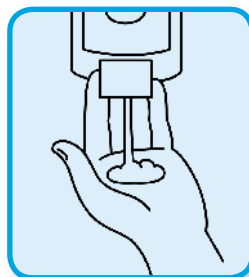
- a. Abans de començar la feina.
- b. Després d'anar al WC.
- c. Després de tocar diners.
- d. Abans de manipular qualsevol aliment.
- e. Després de llençar les escombraries.
- f. Després d'esternudar, tossir, tocar-nos el nas, etc...
- g. Després de manipular aliments crus.
- h. De manera habitual i sempre que sigui necessari.

Pensem que evitem propagar gèrmens pels nostres establiments i als nostres productes.

3. Ens rentem les mans sempre amb aigua calenta i sabó de mans:



1. Ens mullem les mans.



2. Dosifiquem sabó líquid.



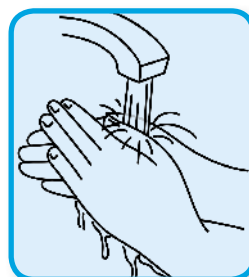
3. Freguem les mans uns 20 seg.



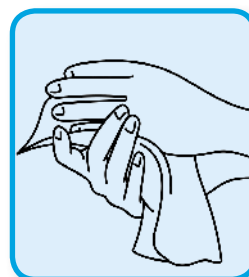
4. Recordar de fregar entre els dits.



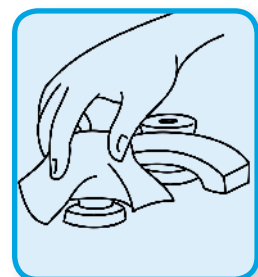
5. També sota les ungles.



6. Ens esbandim les mans.



7. Ens eixuguem amb paper d'un sol ús.



8. No toquem l'aixeta o la porta, utilitzem el mateix paper.



Pla de neteja i desinfecció (N+D)



Els productes de neteja han de ser aptes per netejar espais on hi hagi aliments per tal d'evitar que puguin deixar residus tòxics.



Pla de neteja i desinfecció

Per què s'ha de fer?

Una premissa en seguretat alimentària és no contaminar els aliments, mantenir-los allunyats de focus contaminants i evitar sempre les contaminacions encruades. Per això cal treballar en espais nets i desinfectats. Si treballem en espais bruts on el procés de neteja no es fa de manera correcta podem contaminar els aliments i tenir greus problemes sanitaris.

Què s'ha de fer?

Indicar quins productes de neteja fem servir; com els fem servir; amb quina freqüència i quin manteniment fem dels nostres equips i/o estris.

Què necessitem?

- Llistat d'aparells i estris de neteja i desinfecció.
- Llistat dels productes de neteja i desinfecció que fem servir.
- Planificació de totes les tasques de neteja i desinfecció que realitzem.
- Guardar les etiquetes de tots el productes que fem servir.
- Guardar els llibres d'instruccions i/o fitxes tècniques dels aparells de neteja.
- Albarans de les reparacions i/o activitats de manteniment a l'establiment.
- Llibreta d'incidències.



Neteja: procediment per eliminar la brutícia visible, greix, restes, etc. de superfícies i estris. Pas previ i imprescindible a la desinfecció. Es fan servir detergents, que no tenen acció desinfectant.

Desinfecció: procediment encaminat a eliminar o reduir al mínim els microorganismes presents que poden contaminar els aliments. Es fa en llocs ja nets.

Els productes de neteja han de ser aptes per netejar espais on hi hagi aliments per tal d'evitar que puguin deixar residus tòxics (utilitzem productes on en la fitxa tècnica o etiqueta hi digui que es poden utilitzar a cuines o establiments alimentaris)

Guardem els productes i estris de neteja sempre nets i tancats.

Els de neteja de cuines i espais cal guardar-los de manera diferenciada dels que s'utilitzen per als WC.

El lleixiu que es pot fer servir en espais amb aliments és el que a l'etiqueta indica "Apte per a la desinfecció de l'aigua de beguda".

Els sabons són eficaços quan s'utilitzen amb aigua calenta. En establiments on es pugui acumular greix és obligatori fer-ho !



Com ho fem?

1. Identifiquem els estris i productes de neteja.

A la fitxa que trobareu en aquest **Pla de neteja i desinfecció**, cal anotar-hi la marca dels productes que s'utilitzen i guardar les etiquetes o fitxes tècniques.

MODEL D'EXEMPLE PLA DE NETEJA I DESINFECCIÓ (TROBATEU L'ORIGINAL MÉS ENDAVANT)

Al llistat de productes de neteja, hi anotem la marca del producte que utilitzem, i guardem l'etiqueta o la fitxa tècnica.

Identifiquem les diferents accions de controls, neteja i manteniment d'instal·lacions i estris



Si teniu vehicles de transport d'aliments, aquests també han d'estar dins del pla de neteja i desinfecció.

PLA DE NETEJA I DESINFECCIÓ			
Equips i estris utilitzats en la neteja i desinfecció			
Estris:	<input checked="" type="checkbox"/> Fregalls i baietes	<input checked="" type="checkbox"/> Escombres	<input checked="" type="checkbox"/> Cubells i fregones
			<input checked="" type="checkbox"/> Altres: <i>Mopa</i>
Equips de neteja:	<input type="checkbox"/> Túnel de rentat	<input type="checkbox"/> Neteja a vapor	<input checked="" type="checkbox"/> Rentavaixelles automàtic
	<input type="checkbox"/> Rentagots	<input type="checkbox"/> Equips d'alta pressió	<input type="checkbox"/> Altres: ____
Relació de productes per a la neteja i desinfecció			
Núm	Producte	Temperatura d'ús (F=freda, C=calenta)	Concentració de principi actiu (%)
1	<i>"Marca comercial" Sabó</i>	<i>C</i>	
2	<i>"Marca comercial" Lleixiu</i>	<i>F</i>	<i>Clor 40%</i>
3	<i>"Marca comercial" Desengreixant</i>	<i>C</i>	
4	<i>"Marca comercial" Netejavidres</i>	<i>F</i>	
5	<i>"Marca comercial" Rentavaixelles</i>	<i>C</i>	
6	<i>"Marca comercial" Abrillantador</i>	<i>C</i>	
7	<i>"Marca comercial" sabó de mans</i>	<i>C</i>	

ELS PRODUCTES DE NETEJA I DESINFECCIÓ ES MANTINDRAN SEMPRE DINS DELS ENVASOS ORIGINALS I IDENTIFICATS AMB LES SEVES ETIQUETES.

Emmagatzematge, neteja i substitució dels estris i dels productes de neteja

- Els fregalls, baietes, pals de fregar i cubells es netegen després del seu ús i es desinfecten a diari.
- Els fregalls, baietes, escombres i pals de fregar se substitueixen abans que estiguin en mal estat.
- Els estris de neteja s'emmagatzemen en un local o dispositiu separat del local on es manipulen o emmagatzemen aliments que és: _____ *Habitació productes de neteja*
- Els productes de neteja s'emmagatzemen en un local o dispositiu separat del local on es manipulen o emmagatzemen aliments que és: _____ *Habitació productes de neteja*

En cas de desajustos o avaries dels locals, instal·lacions, equips i/o estris

- Es realitzarà l'activitat de manteniment necessària el més aviat possible per a solucionar-ho.
- Si s'avaria el rentavaixelles automàtic, els estris i utensilis utilitzats per a la preparació, elaboració i servei dels aliments es desinfectaran amb un bany d'aigua amb lleixiu, després del seu rentat.
- En cas d'haver de lubricar o aplicar productes per al manteniment de superfícies, equips i/o estris en contacte directe amb els aliments, aquests seran d'ús alimentari.
- Es retiraran tots els aliments abans de realitzar activitats de manteniment o reparacions per evitar contaminacions, i es netejarà i desinfectarà a fons la zona abans d'introduir-hi els aliments.

Freqüència de realització d'activitats de control

- Control visual de la neteja i desinfecció dels locals, instal·lacions, equips, estris i superfícies: **DIARI**
- Control visual/manual del manteniment i funcionament d'instal·lacions, equips i estris: **DIARI**

Documentació que cal adjuntar

- Etiquetes o fitxes tècniques dels productes de neteja
- Factures de les activitats de manteniment realitzades.
- Fitxes tècniques o factures de compra i manuals d'instruccions d'equips, aparells i estris que requereixin manteniment.



2. Expliquem com fem la neteja en tots els elements i espais que conformen el nostre establiment.

Indiquem tot el què netegem. Hem de tenir en compte tot el que hi ha a l'establiment. La llista potser és llarga, però ja no haurèm de tornar a fer-la.

Indiquem com fem la neteja i amb quins productes. Serà fàcil comprovar què netegem i què desinfectem amb el producte adequat.

MODEL D'ACTIVITAT PLANIFICACIÓ DE NETEJA I DESINFECCIÓ

PLANIFICACIÓ DE NETEJA I DESINFECCIÓ					
Relació de superfícies, estris i equips de netejar (1)	Productes emprats (indicar núm. segons la taula de relació de productes)		Freqüència D: diària; S: setmanal; Q: quincenals; M: mensual; T: trimestral; SE: setmanal; A: anual; o especificar.	Actuacions de manteniment preventiu (2)	Responsable
	Neteja	Desinfecció			
Terra	1	2	D		
Parets	1	2	D	Es pinten 1 cop l'any	
Sostres	1		T	Es pinten 1 cop l'any	
Superfícies de treball	1 3	2	D i quan sigui necessari		
Extractor	3	2	D	Els filtres els neteja una empresa 1 cop al mes	
Talladora	1	2	D i quan sigui necessari		
Microones	1		D i quan sigui necessari		
Caixa registradora	1	2	D		
WC	1	2	D		
Taules clients	1	2	D i quan sigui necessari		
Vitrina aliments	1	2			
Vidres entrada porta	4				

Aquí hi indiquem les actuacions particulars que poden necessitar els nostres estris, aparells.

I també! cadires, manetes portes, filtres d'aire acondicionat, extractors dels WC ...

Amb el netejavidres no podem netejar espais ni elements en contacte amb els aliments.

Freqüència de neteja. Anotar el què fem realment i així queda establert el pla de neteja.



Incidència!

18/04/2015 – S'acaba el lleixiu "marca A" que hi ha indicat al nostre pla N+D i no en trobem al súper. A l'espera que portin el lleixiu que utilitzem habitualment, comprem lleixiu "marca B" (apte per a la desinfecció de l'aigua de beguda i una concentració de clor del 40%).
22/04/2014 comprem el lleixiu habitual que utilitzarem quan acabem el de "marca B".

PLA DE NETEJA I DESINFECCIÓ

Equips i estris utilitzats en la neteja i desinfecció

- Estris:** Fregalls i baietes Escombres Cubells i fregones Altres:
- Equips de neteja:** Túnel de rentat Neteja a vapor Rentavaixelles automàtic
- Rentagots Equips d'alta pressió Altres:

Relació de productes per a la neteja i desinfecció

Núm	Producte	Temperatura d'ús (F=freda, C=calenta)	Concentració de principi actiu (%)
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			

ELS PRODUCTES DE NETEJA I DESINFECCIÓ ES MANTINDRAN SEMPRE DINS DELS ENVASOS ORIGINALS I IDENTIFICATS AMB LES SEVES ETIQUETES.

Emmagatzematge, neteja i substitució dels estris i dels productes de neteja

- Els fregalls, baietes, pals de fregar i cubells es netegen després del seu ús i es desinfecten a diari.
- Els fregalls, baietes, escombres i pals de fregar se substitueixen abans que estiguin en mal estat.
- Els estris de neteja s'emmagatzemen en un local o dispositiu separat del local on es manipulen o emmagatzemen aliments que és: _____
- Els productes de neteja s'emmagatzemen en un local o dispositiu separat del local on es manipulen o emmagatzemen aliments que és: _____

En cas de desajustos o avaries dels locals, instal·lacions, equips i/o estris

- Es realitzarà l'activitat de manteniment necessària el més aviat possible per a solucionar-ho.
- Si s'avaria el rentavaixelles automàtic, els estris i utensilis utilitzats per a la preparació, elaboració i servei dels aliments es desinfectaran amb un bany d'aigua amb lleixiu, després del seu rentat.
- En cas d'haver de lubricar o aplicar productes per al manteniment de superfícies, equips i/o estris en contacte directe amb els aliments, aquests seran d'ús alimentari.
- Es retiraran tots els aliments abans de realitzar activitats de manteniment o reparacions per evitar contaminacions, i es netejarà i desinfectarà a fons la zona abans d'introduir-hi els aliments.

Freqüència de realització d'activitats de control

- Control visual de la neteja i desinfecció dels locals, instal·lacions, equips, estris i superfícies: **DIARI**
- Control visual/manual del manteniment i funcionament d'instal·lacions, equips i estris: **DIARI**

Documentació que cal adjuntar

- Etiquetes o fitxes tècniques dels productes de neteja
- Factures de les activitats de manteniment realitzades.
- Fitxes tècniques o factures de compra i manuals d'instruccions d'equips, aparells i estris que requereixin manteniment.



Pla de control de temperatures



Hem de conservar els aliments a una temperatura correcta per evitar que es deteriorin. No fer-ho pot comportar un risc important per a la salut.



Pla de control de temperatures

Per què s'ha de fer?

Per evitar trencar la cadena de fred i mantenir els aliments en bones condicions, tant pel que fa a les seves propietats com pel seu consum.

Recordem!

- Hi ha un interval de temperatura que afavoreix la multiplicació de microbis que poden deteriorar l'aliment i/o fer-lo tòxic.
- Si mantenim els aliments a temperatures fredes aconseguim que els microbis no es multipliquin.
- Les temperatures elevades maten els microbis.

Què s'ha de fer?

Assegurar que els nostres equips de conservació a temperatura controlada funcionen correctament perquè els aliments que ho necessitin es mantinguin a la temperatura correcta.

Què necessitem?

- Plànol del nostre establiment indicant i identificant els equips de temperatura controlada.
- Registre de les temperatures dels equips.
- Aparells de mesura, termòmetres, sondes o programes informàtics que permetin verificar la temperatura en equips de fred/calor.
- Manuals, fitxes tècniques i factures dels aparells.
- Albarans de les reparacions i/o activitats de manteniment.
- Llibreta d'incidències.



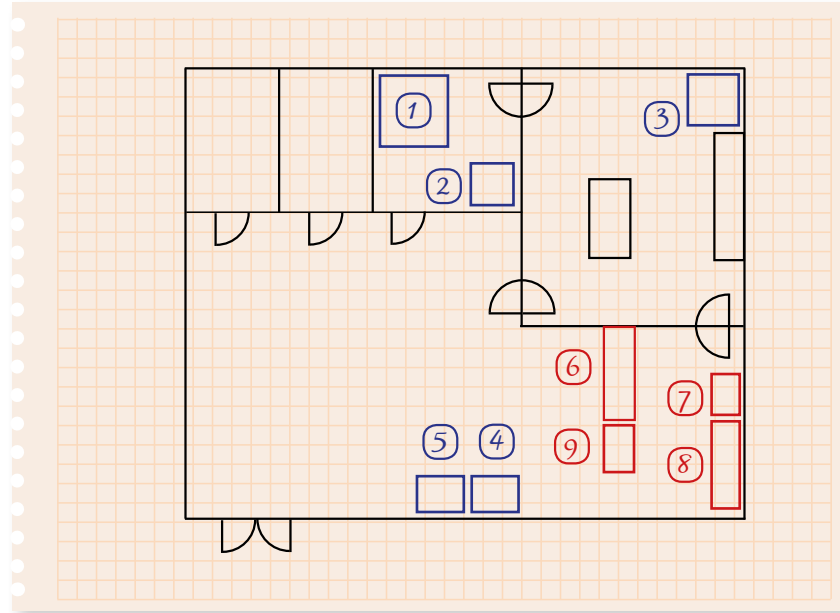
Com ho fem?

A l'explicació separem els equips de fred d'equips de calor, encara que els podem integrar en un mateix registre si ens és més còmode.

Equips de fred (Per conservar els aliments en fred)

1. Fem un plànol de l'establiment per situar i enumerar els equips de fred i calor.

MODEL D'EXEMPLE



Tots els equips de fred han de tenir un element de mesura de la temperatura (un termòmetre, per exemple).



La temperatura que hem de mantenir controlada és la dels aliments, de manera que no serveix que la temperatura del "display" indiqui 2°C si la temperatura de l'aliment és de 8°C. Per evitar això col·loquem un element de mesura de temperatura dins l'equip (un termòmetre per exemple) que ens permeti verificar que aquest funciona correctament.

2. Identifiquem els nostres equips de fred a la fitxa de "Relació d'equips de fred de l'establiment".

MODEL D'EXEMPLE

RELACIÓ D'EQUIPS DE FRED DE L'ESTABLIMENT					
Número	Aparell	Temperatura màxima	Tipus d'aliment	Element de mesura	Actes de manteniment preventiu
1	Congelador	-18° C	Carn, peix, prepar.	Termòmetre	2 cops any
2	Nevera	4° C	Làctics, embotits, postres	"	Descongelar i neteja cada 2 mesos
3	Nevera	4° C	Carn, verdures	"	Descongelar i neteja cada 2 mesos
4	Vitrina exp.	8° C	Tapes cuina	"	Cada 3 mesos, nom empresa
5	Congelador	-20° C	Gelats	"	Descongelar i neteja cada 2 mesos

- Anotem l'element:
- Termòmetre analògic
 - Termòmetre digital
 - Sonda tèrmica
 - Programa informàtic

Mirem a la *taula de temperatura dels aliments, la temperatura màxima de conservació segons el tipus d'aliment o bé ho mirem a les etiquetes dels productes.

Indiquem els aliments que guardem dins els equips per saber a quina temperatura ha d'estar l'equip.

Guardem els albarans de les reparacions i actuacions. Guardem, també, les fitxes, manuals i factures dels aparells.



3. Registre diari de temperatures

Diàriament s'han de fer registres de temperatura de cadascun dels equips de fred de l'establiment. Per anotar aquestes dades teniu una fitxa. Mensualment, cal obrir una fitxa i identificar-la amb el nom del mes, l'any i el nom de la persona responsable de fer aquesta feina.

Indicar el mes, l'any i la persona responsable de fer aquesta feina.

MODEL D'EXEMPLE

REGISTRE DE CONTROL DE TEMPERATURES DELS EQUIPS DE FRED/CALOR																						
Indicar el mes <i>Novembre</i>						Indicar l'any <i>2015</i>						Indicar el responsable <i>Pere Mayoral</i>										
	Dies del mes																					
Equips de fred/calor	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22
①	-21	-21	-21	-21	-21	-21	-21	-20	-20	-20	-21	-21										
②	2	2	3	3	3	3	2	2	2	2	3	3										
③	3	3	4	4	3	3	10*	-	-	3	3	3										
④	4	4	5	5	4	4	4	5	5	6	5	6										
⑤	-22	-22	-23	-23	-23	-21	-22	-21	-21	-20	-20	-19										

Incidència el dia 7 de novembre, anotar-ho a la llibreta.

Podem detectar que la temperatura de l'aparell està pujant. Podria haver hi algun problema sobre el que cal actuar abans que la temperatura surti de rang, evitant així una incidència.
L'aparell està molt ple?
Tanca bé?
Necessita una descongelació / neteja

Guia per a l'aplicació d'autocontrols als establiments minoristes d'alimentació Sanitat i Salut Pública d'Igualada



Incidència!

7/09/2015 – Es va espatllar l'endoll de la paret.
Mesura correctora. Es canvien tots els productes de nevera per evitar el trencament de la cadena de fred. Es truca a un electricista.
9/09/2015 Es repara l'endoll i es posa en funcionament. Una vegada l'aparell agafa la temperatura, tornem a posar-hi productes. (Guardem la factura de la reparació) Responsable Pere Mayoral.



Taula de temperatura dels aliments

PRODUCTE	TEMPERATURA MÀXIMA
Comerços minoristes d'alimentació	
Productes alimentosos refrigerats	La que consti a l'etiqueta (en general, entre 0 i 5°C)
Productes alimentosos ultracongelats	Inferior a -18°C
Carnisseries	
Carns	7°C
Despelles	3°C
Carn d'au	4°C
Carn de conill	4°C
Carn picada i preparats de carn picada	Igual o inferior a 2°C
Preparats de carn	Igual o inferior a 4°C
Preparats de carn congelats	Inferior a -18°C
Peixateries	
Productes de pesca frescos	Propera a la fusió del gel (0°)
Mol·luscs bivalves vius	Que no afecti negativament la innocuïtat i la viabilitat mantenir-los vius
Productes de pesca congelats	Igual o inferior a -18°C
Productes de pesca congelats en salmorra	Igual o inferior a -9°C
Establiments de restauració	
Peix de consum cru	Inferior a -20°C almenys durant 24h
Menjars refrigerats	Igual o inferior a 8°C si es consumeixen abans de les 24 h des de l'elaboració
	Igual o inferior a 4°C si es consumeixen passades les 24 h des de l'elaboració
Menjars calents	Igual o superior a 65°C
Pastisseries	
Productes de pastisseria, brioixeria, confiteria i rebosteria	Entre 0 i 5°C

NOTA: Temperatures màximes permeses per tipus d'activitat i aliment. S'admeten toleràncies de fins a 3°C, sempre que es tracti de situacions puntuals (càrrega i descàrrega, obertura de portes, etc.).



Recomanacions

Tenim molts aparells i molt distribuïts pel nostre establiment:

- Una bona solució és penjar diferents fulls de registre en els diferents espais on hi hagi els aparells.

Tenim només 1 o 2 aparells:

- No cal un croquis de l'establiment. Tota la informació de l'aparell es pot integrar en el full de registre que, alhora, podem utilitzar en diversos mesos.

Com puc controlar la meva vitrina expositora?

Les vitrines tenen unes característiques que fan més difícil el control de les temperatures dels productes (estan obertes, la refrigeració no és homogènia, etc.). La cadena de fred no es pot trencar i, per això, el que farem és comprovar com es distribueix el fred a la nostra vitrina i col·locarem els aliments a dins segons les seves necessitats de temperatura.

Recordeu que els llums que hi ha dins la vitrina poden escalfar en excés i això pot alterar la temperatura.



Ho fem de la manera següent:

1. Amb la vitrina en marxa, mesurem la temperatura en diferents punts amb un termòmetre i ho anotem. Això ens permet veure com es distribueix el fred a dins.

4° C	2° C	2° C	5° C
4° C	4° C	5° C	7° C

2. Ordenem els aliments segons les necessitats de fred i assegurant la seva separació física per tipus, respectant les diferents categories d'aliments i establint un ordre que eviti les contaminacions creuades.

Així, la nostra vitrina es podria presentar de la següent manera:

Conill	Pollastre	Hamburguesa	Carn picada	Porc	Vedella
			Prep. carnis		

3. Per últim, col·loquem un termòmetre dins la vitrina per assegurar-nos que la temperatura és sempre correcta. El posarem al punt més calent de la vitrina i, així, si aquest punt està per sota dels 7°C (segons el nostre exemple), podem deduir que la resta està a la temperatura correcta, encara que de tant en tant és necessari comprovar-ho.



Equips de calor (Per conservar els aliments en calent)



La temperatura als aparells calòrics ha de ser sempre superior als 65°C un màxim de 2 hores. Els aliments que no respectin aquesta temperatura s'han de rebutjar.

1. Identifiquem els aparells calòrics a la fitxa de "Relació d'equips calòrics de l'establiment" segons la numeració indicada al plànol.

MODEL D'EXEMPLE

Relació d'equips calòrics de l'establiment				
Número	Aparell calòric	Temperatura mínima	Accions de manteniment preventiu	Empresa manteniment
6	Bany Maria	65°C	Control anual	Instalaciones ind. S.A.
7	Armari calent	65°C	Control cada 3 mesos	Instalaciones ind. S.A.
8	Forn	65°C	Control mensual	Instalaciones ind. S.A.
9	Bany Maria	65°C	Control anual	Instalaciones ind. S.A.

2. Registre de la temperatura cada cop que els aparells es fan servir.

Si el nostre establiment només té un equip de calor que funciona dies puntuals, decidim fer tot el registre de l'any en un sol full.

MODEL D'EXEMPLE QUE NOMÉS TÉ UN EQUIP QUE FUNCIONA DIES PUNTUALS

REGISTRE DE CONTROL DE TEMPERATURES DELS EQUIPS DE FRED/CALOR																						
Indicar el mes			Indicar l'any										Indicar el responsable									
<i>Bany maria la temperatura mínima 65°C</i>			<i>2015</i>										<i>Pere Mayoral</i>									
Dies del mes																						
Equips de fred/calor	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22
<i>Gener</i>	<i>68</i>	<i>70</i>	<i>70</i>	<i>70</i>	<i>71</i>	<i>69</i>	<i>69</i>	<i>68</i>	<i>77</i>	<i>77</i>	<i>75</i>	<i>75</i>	<i>68</i>	<i>68</i>	<i>68</i>							
<i>Febrer</i>				<i>74</i>	<i>74</i>	<i>72</i>						<i>68</i>	<i>68</i>	<i>70</i>				<i>70</i>	<i>70</i>	<i>71</i>		
<i>Març</i>				<i>65</i>	<i>60*</i>	<i>72</i>																
<i>Abril</i>																						

Incidència el dia 5 de març, anotar-ho a la llibreta.



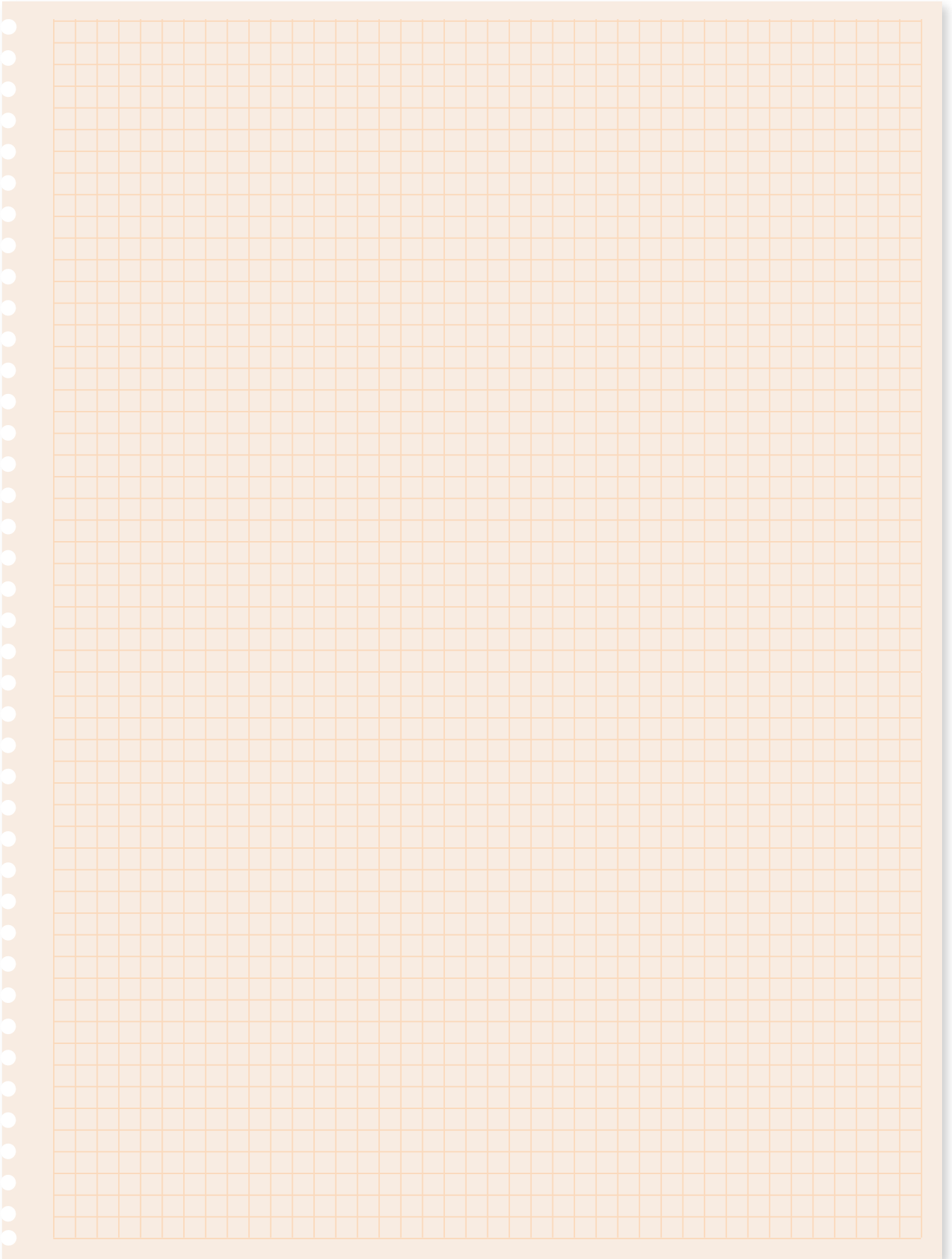
Incidència!

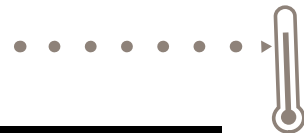
5/03/2015 – La mesura dona 60°C.

Mesura correctora. Mantenim el menjar al forn a 70°C i ajustem la màquina. Prenem una segona mesura al cap d'una hora i dona 69°C OK. Pere Mayoral.



Retícula per dibuixar l'esquema de l'establiment





RELACIÓ D'EQUIPS DE FRED DE L'ESTABLIMENT

Núm.	Aparell	Temperatura màxima (1*)	Tipus d'aliment	Element de mesura (2*)	Accions manteniment preventiu (3*)

RELACIÓ D'EQUIPS CALÒRICS DE L'ESTABLIMENT

Núm.	Aparell calòric	Temp. mínima	Accions de manteniment preventiu (3*)	Empresa manteniment

(1*). **Temperatura màxima:** en aparells de fred on es conserven aliments de diferent naturalesa, la temperatura màxima de l'aparell és aquella que conserva a temperatura adequada l'aliment més sensible (veure la Taula de temperatura dels aliments), és a dir, la temperatura més restrictiva.

(2*). **Tipologia:** termòmetre analògic (Ta), termòmetre digital (Td) sondes tèrmiques (S) programa informàtic (P)

(3*). **Descripció de les activitats de manteniment preventiu** dels equips i estris que en requereixen, incloent la revisió del funcionament correcte i la contrastació dels aparells i dels termòmetres. Adjuntar també la fitxa tècnica o la factura de compra i manual d'instruccions.



Pautes pel correcte emmagatzematge dels productes en refrigeració:

1. Tots els nostres aparells de fred disposen d'un element que permet llegir la temperatura.
2. Neveres i congeladors estan a la temperatura que permet mantenir en bon estat l'aliment amb necessitats de temperatura més restrictives.
3. Respectem molt l'ordre i l'espai per evitar contaminar aliments cuinats amb crus (aliments cuinats sempre a sobre)
4. No hi ha llaunes obertes. Tot està envasat, correctament identificat i amb la caducitat i/o data de congelació.

Durant l'elaboració, hem de manipular els aliments a la temperatura correcta:

1. En el cas d'elaboracions amb peix cru (sushi, envinagrats, marinats) el peix s'ha de congelar per llei a -20°C almenys 24h per evitar l'Anisakis.
2. Si fem elaboracions amb ingredients freds i cuinats (per exemple una amanida amb pollastre), tots els ingredients han d'estar freds per fer la barreja.
3. El menjar que es cuina ha d'arribar a una temperatura de 70°C al centre del producte.
4. El menjar cuinat mai ha de refredar-se a temperatura ambient, ha de ser molt ràpid:
 - 1er Baixar a 10°C en menys de 2 hores.
 - 2on Baixar a 4°C en menys de 4 hores.
5. La descongelació s'ha de fer en fred o en microones.
6. Mai tornem a congelar productes descongelats.



Pla de control de plagues i altres animals indesitjables



Si detectem qualsevol tipus de plaga
truquem a una empresa especialitzada.
No utilitzem productes plaguicides
d'ús domèstic, perquè poden
contaminar els aliments.



Pla de control de plagues i altres animals indesitjables

Per què s'ha de fer?

El insectes, rosegadors i altres animals indesitjables suposen un perill directe perquè poden contaminar els aliments deixant restes orgàniques que ens poden intoxicar. També poden fer malbé els aliments al trencar els envasos o, directament, poden reproduir-se i créixer dins d'ells. A més, que els animals indesitjables es moguin pel nostre establiment suposa que ho puguin contaminar tot i els nostres esforços de neteja no serveixin per res.

Què s'ha de fer?

Hem d'assegurar que tot el nostre establiment es troba aïllat del carrer i/o d'espais no controlats i posar les barreres pertinents per evitar que els animals entrin.

Què necessitem?

- Plànol de l'establiment on s'hi indiquin totes les barreres físiques, mecàniques, biològiques i químiques que hi ha.
- El contacte d'una empresa de plagues amb el seu número de ROESP (Registre Oficial d'Establiments i Serveis Plaguicides)
- Si tenim empresa contractada, el contracte i les dades de l'empresa amb el número de ROESP.
- Llibreta d'incidències



Com ho fem?

Igual que en els plans anteriors, cal definir el responsable (nom, cognoms i càrrec) per a la realització de tasques de seguiment i incidències d'aquest pla.

Fem un plànol de l'establiment indicant les barreres preventives, físiques, químiques o biològiques.

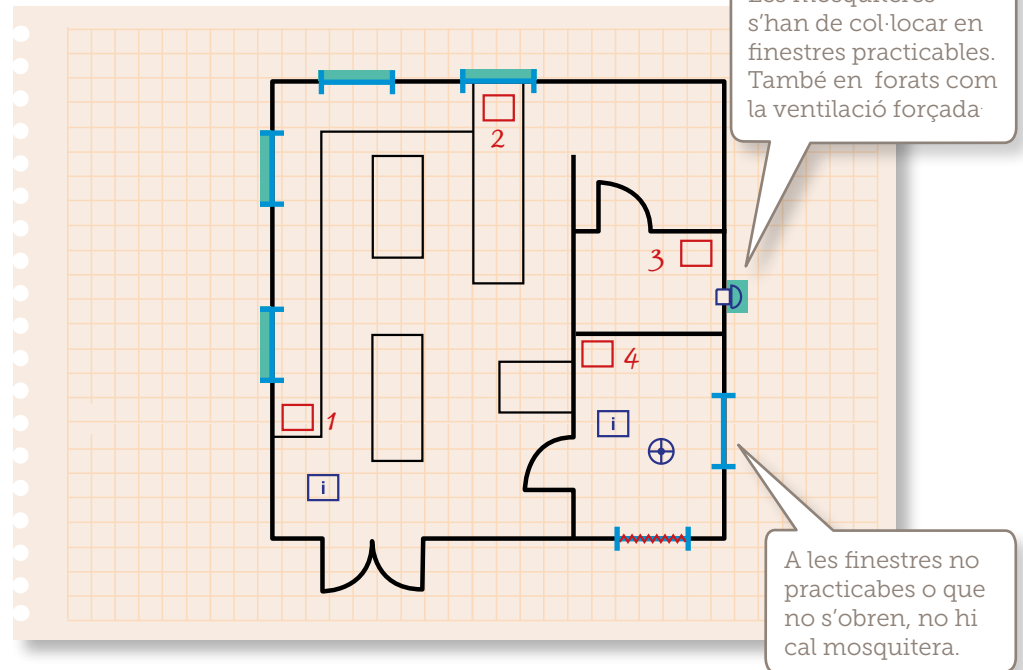
Omplim el pla de control de plagues i altres animals indesitjables que trobarem en aquesta secció i seguim els consells preventius per evitar mals majors.



Totes les portes i finestres han d'ajustar correctament per evitar que siguin una entrada d'animals indesitjables al nostre establiment.

No utilitzem cap producte insecticida. Si detectem qualsevol tipus de plaga truquem a una empresa especialitzada. Els insecticides són productes tòxics i poden contaminar els aliments.

MODEL D'EXEMPLE BARRERES PREVENTIVES



- Mosquiteres
- i Làmina adhesiva
- 1, 2, 3, 4 Trampes*
- ~~~~~ Faldilla
- ⊕ Sifó
- Empresa Exterminis
ROESP 03XXCAJ-SB*

* L'empresa de control de plagues ens ha d'indicar al plànol la ubicació de les trampes i enumerar-les. El número ha d'estar físicament a la trampa per verificar-ho. Guardem totes les factures i albarans de l'empresa especialitzada.



Incidència!

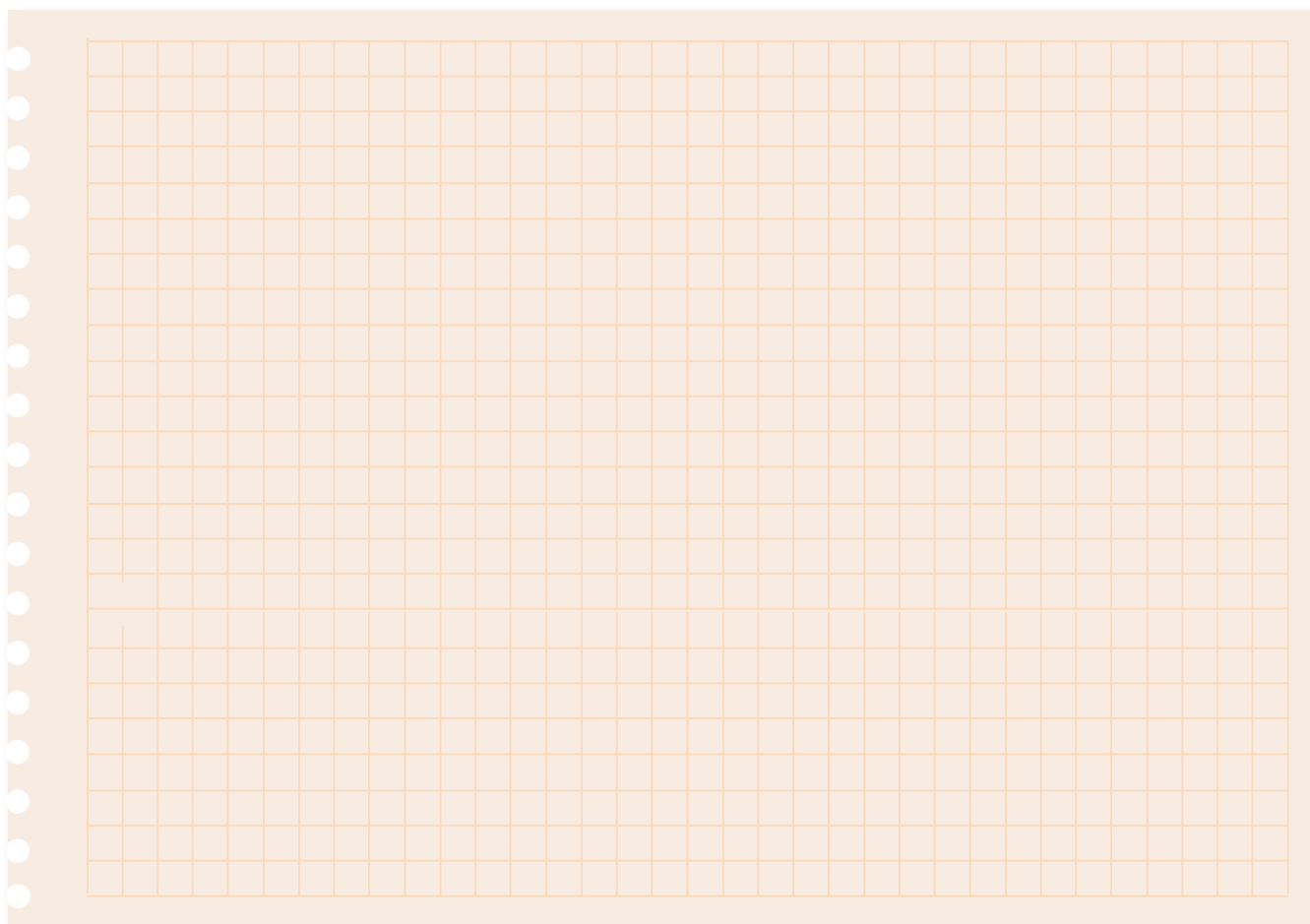
19/04/2015 – Es detecten unes paneroles al WC de l'establiment.

Mesura correctora: Truquem el mateix dia a l'empresa DDD "Prou cuques S.L." El dia 22/04/2015 l'empresa fa un tractament a l'establiment. (Guardem els albarans que ens dóna l'empresa)

Signat, el responsable.



Retícula per dibuixar l'esquema de l'establiment (veure exemple en la pàgina anterior)



PLA DE CONTROL DE PLAGUES

Contractació d'una empresa de control de plagues:

- No és obligatori tenir contractada una empresa però Sí que és obligatori que l'establiment estigui controlat i net d'animals indesitjables mitjançant sistemes de control que no impliquin risc sanitari.
- Per tant, nosaltres decidim si ens fa falta tenir contractada una empresa, i això vindrà definit per les característiques del local (antiguitat, ubicació, distribució, etc...).
- Si decidim no contractar-la, hem de tenir a mà el contacte d'una empresa, perquè si veiem animals indesitjables no els podem manipular, atès que aquesta acció sempre ha de fer-la una empresa autoritzada.
- Les empreses de control de plagues han de tenir un número de ROESP (Registre oficial d'establiments i serveis plaguicides).

Mesures higièniques:

- No podem tenir cap producte insecticida a l'establiment. Aquest tipus de producte només el pot fer servir un manipulador autoritzat.
- Guardem tots els productes alimentaris protegits que, a més, s'han de trobar ordenats en espais nets i separats del terra.
- Retirem les escombraries a diari.
- No deixem que s'acumulin líquids al terra.



PLA DE CONTROL DE PLAGUES I ALTRES ANIMALS INDESITJABLES

Es disposa de contracte amb una empresa externa que porta a terme el control de plagues

No Sí. Nom: ROESP núm:

Mesures preventives per evitar l'entrada i la permanència de plagues a l'establiment

a) Barreres físiques

- Mosquiteres: intactes, sense ruptures
- Portes: tanquen sense deixar obertures
- Insectocutors per electrocució
- Insectocutors per làmina adhesiva
- Desguassos: amb sifons i tapes
- Integritat dels paraments (terra, parets, sostres): absència d'esquerdes i forats

b) Barreres mecàniques

- Esquers
- Trampes mecàniques

c) Barreres biològiques

- Trampes amb feromones

Mesures higièniques

- Productes alimentaris, dipòsits o cisternes d'aigua: correctament protegits
- Retirada d'escombraries. Retirada diària de la fracció orgànica
- Absència d'acumulació de líquids als terres (correcte pendent cap a desguassos)
- Correcta estiba dels aliments als magatzems, cambres i zones de manipulació

Tractaments amb plaguicides

En cas d'indici d'insectes o rosegadors, cal avisar a una **empresa especialitzada** per a què faci el diagnòstic i tractament pertinent. Aquesta empresa ha d'estar inscrita en el registre oficial d'establiments i serveis plaguicides (roesp). Cal adjuntar el document **informatiu previ** (descripció de les actuacions a realitzar) i la **descripció de les mesures aplicades** (diagnòstic, tractament i mesures de seguretat) que proporcionarà l'empresa de control de plagues.

Freqüència dels controls visuals que es realitzen

Tipus	Freqüència	Responsable
Control de l'estat de neteja del local i barreres físiques		
Estat de manteniment del local i les barreres físiques		
Integritat de les barreres		
Control presència d'animals no desitjables		

Documentació que cal adjuntar

- Plànol o croquis de les instal·lacions, identificant les barreres físiques, químiques i biològiques.
- Si s'escau, contracte amb l'empresa de control de plagues autoritzada i inscrita al ROESP.



Pla de control de formació i capacitació del personal



Tothom que treballi en un establiment alimentari ha de conèixer quins són els riscos associats a la seva feina que poden afectar la salut dels consumidors.



Pla de formació i capacitació del personal

Per què s'ha de fer?

La normativa sanitària actual estableix que totes les persones que manipulen aliments han de tenir formació per assegurar que coneixen la llei i manipulen de manera correcta els aliments.

Què s'ha de fer?

Assegurar que tot el personal que treballa al nostre establiment està format, almenys, en matèria d'higiene i manipulació alimentària, així com establir formació continuada.

Què necessitem?

- Llistat del personal que hi ha al nostre establiment amb les formacions rebudes en matèria de seguretat alimentària.
- Els certificats o documents acreditatius de les formacions.
- Material formatiu dels cursos rebuts.
- Llibreta d'incidències.



Tot i la formació, és primordial controlar i verificar els hàbits higiènics i de manipulació del personal i corregir aquells hàbits incorrectes per assegurar el producte final.

Com ho fem?

Tothom que treballi en un establiment alimentari ha de conèixer quins són els riscos associats a la seva feina que poden afectar la salut dels consumidors.

Conèixer els riscos permet treballar de manera correcta i servir els productes en les condicions adequades.

Per aquest autocontrol només ens cal el llistat del personal que treballa a l'establiment amb les formacions rebudes i guardar els certificats i manuals d'aquestes.

MODEL D'EXEMPLE

REGISTRE DE LES ACTIVITATS FORMATIVES REALITZADES					
Data/es	Nom i cognoms dels assistents	Lloc de treball	Nom de l'activitat formativa	Tipus de Formació	Continguts
18/01/2012	Ester Ruiz Castany	Cuina	Curs bàsic de manipulació i higiene alimentària	Inicial	Certificat i temari adjunt
18/01/2012	Pere Bosch Lluell	Sala	"	Inicial	Certificat i temari adjunt
18/01/2012	Anna Patema Espada	Sala	"	Inicial	Certificat i temari adjunt
22/01/2014	Ester Ruiz Castany	Cuina	Curs de cuina al buit	Continua	Certificat i temari adjunt
22/01/2014	Anna Patema Espada	Sala	Curs de manipulació i higiene alimentària	Inicial	Certificat i temari adjunt

En el full d'incidències s'hi anoten aquelles relacionades amb la manipulació i hàbits higiènics dels treballadors.

Guardem els certificats de les formacions dels treballadors i una còpia del temari.



Incidències!

13/04/2012 – L'Anna treballa amb les ungles pintades. Mesura correctora: S'indica que ha de treballar amb les ungles netes i se les neteja.

04/12/2012 – L'Anna treballa amb les ungles pintades. Mesura correctora: Es neteja les ungles i se li torna a explicar que no pot treballar amb les ungles pintades. Es decideix instal·lar al vestuari un cartell que indiqui que s'ha de treballar amb mans netes juntament amb un producte d'acetona per despintar-les.

19/09/2012 – L'Anna porta les ungles pintades. Mesura correctora: es neteja les ungles i se li explica que no es pot treballar amb les ungles pintades. Es decideix que ha de tornar a fer un curs formatiu

El carnet de manipulador d'aliments ja fa anys que no existeix

La actual reglamentació alimentària demana formació continuada en matèria d'higiene i seguretat alimentària a tots els treballadors que manipulin aliments, i tothom que treballi ha de tenir, almenys, un curs bàsic de manipulació i higiene alimentària.

Es recomana una freqüència de formació

- Personal de cuina i obradors (elaboració) cada 2 anys
- Personal de sala, servei i neteja, cada 4 anys



PLA DE FORMACIÓ I CAPACITACIÓ DEL PERSONAL

Formació del personal de l'establiment realitzada per:

La pròpia empresa:

Nom i cognoms responsable:

Càrrec:

Nom i cognoms docent:

Càrrec:

Nom i cognoms responsable:

Càrrec:

Nom i cognoms docent:

Càrrec:

Empresa/es externa/es:

Empresa:

Nom i cognoms responsable:

Telèfon:

Empresa:

Nom i cognoms responsable:

Telèfon:

Comprovació diària de l'aplicació de les pràctiques d'higiene apreses en les activitats formatives

- Es comprova visualment el compliment de la higiene del personal (higiene corporal, rentat de mans, indumentària, etc.).
- Es supervisa que no hi ha cap treballador amb símptomes, lesions o malalties que puguin repercutir en la seguretat alimentària.
- Es controla el compliment dels bons hàbits higiènics (no fumar, etc.) del personal i llurs manipulacions dels aliments (estiba de productes, canvis de ganivet, etc.).

(OBLIGATORI)

Si es disposa de **certificats** o **documents acreditatius** de la realització de cursos de formació, cal que en aquests consti: nom de l'empresa externa o de la persona formadora, data/es de realització de les activitats formatives, nom i lloc de treball de la persona que rep la formació, tipus de formació i continguts. Només en cas de no disposar de certificats o en cas que no hi consti alguna d'aquestes dades, caldrà emplenar el registre de l'apartat.

Documentació a adjuntar:

- Còpia del manual de la formació rebuda.
- Còpies dels certificats o acreditacions de la/es formació/ns rebuda/es. En cas que l'empresa disposi de personal capacitats per a formar en higiene alimentària, i faci formació interna, es pot emplenar la fitxa de registre de l'apartat amb totes les dades requerides.

Nota

Recomanació de freqüència mínima de formació:

- Personal de cuina, cada dos anys.
- Personal de sala, minoristes o neteja, cada quatre anys.



Pla de control de proveïdors



Hem de controlar que
treballem amb productes
fiables i segurs.



Pla de control de proveïdors

Per què s'ha de fer?

És molt important que els productes que comprem estiguin en bones condicions i siguin aptes per al consum.

Si treballem amb productes amb risc sanitari, tant se val si ho fem bé o no, el resultat final tindrà risc sanitari. Per aquest motiu hem de comprar productes que siguin segurs i amb garanties.

Què s'ha de fer?

Controlar que els nostres proveïdors tinguin registre sanitari i que els productes que comprem estiguin en correctes condicions.

Què necessitem?

- Fitxa control de proveïdors
(un llistat dels nostres proveïdors amb les dades de contacte i nº de registre sanitari)
- Fitxa control de la recepció del producte.
(un sistema de control dels productes que rebem que ens permeti detectar els que no són aptes i cal rebutjar)
- Termòmetre per al control de la temperatura dels productes que ho requereixen.
- Les factures i/o albarans de tots els productes.
- Llibreta d'incidències.



Com ho fem?

1. Fitxa Control de Proveïdors

Tots els nostres proveïdors han de tenir un registre sanitari (RGS o RSIPAC).

Aquest registre ens indica que, com nosaltres, el nostre proveïdor està controlat i treballa complint la legislació vigent.

El primer que fem és un llistat dels nostres proveïdors amb les seves dades, el número de registre sanitari i els productes que ens subministren. (Fitxa Control de proveïdors)

Anotem tots els nostres proveïdors. Aquest llistat pot anar canviant, però hem d'aconseguir que estigui actualitzat tot eliminant els proveïdors que ja no ens subministren.

Cal anotar a la llibreta d'incidències* perquè l'hem eliminat.

Proveïdors sense registre sanitari s'han de rebutjar!

La dada del número de registre sanitari és obligatòria. Si no la trobem en factures o albarans, es pot demanar directament al proveïdor.

FITXA DE CONTROL DE PROVEÏDORS							
Nom comercial	Adreça	Telèfon	Correu electrònic	Persona de contacte	Núm Registre Sanitari	Productes subministrats	
Seve... SL	C. de la Sardana, Ciutat	891 555 848	serv@total.com	Sr. Juan Lopez	33456789/+	Begudes i aperitius	
Dist... Carnisseria, SA	Ax. Londres, 42 Pol. Ind. Centre	95 805 33 33	info@carni.com	Pedro	??	Carn vedella i xai	
Cafes Colombia	Pol. Ind. can Rieres Poble	6464894887	colombia@cafcom	Mariano	24244292/+	Cafes infusions	
Formatgeries ASS.	C. Muntanya, 33 Ciutat	33899298987	ass@gmail.com	Sr. Pep	20555222/+	Formatges	
Fruites Ventura	Mercat General del poble	3567098234	fruites@gmail.com	Rosa Maria	34553498/+	Fruita i verdura	
Fruita Roda	P. Gran, sn. Ciutat	2347652456	info@fruita.com	Sr. Ramon	338987356/+	Fruita	
Conservas Perez	Mercat de can Mateu, Ciutat	9354324567	info@perez.com	Sr. Perez	993992870/+	Conservas	
Carn qualitat	Pol. Ind. Gran Ciutat	2228876544	info@qualitat.com	Juan Antonio	34576543/+	Carn vedella i xai	
Dulces Sol	C. de la Costa Ciutat	93 2544235	Sol@gmail.com	Sr. Lourdes	29976545/+	pastisseria ind.	

MODEL D'EXEMPLE

Recordeu! el nº de registre sanitari que s'ha d'anotar és el del nostre proveïdor, no el del producte que rebem.



Llibreta d'incidències!

14/02/2014 – Problemes amb el proveïdor de carn per retards en l'entrega de comandes (17 ocasions l'any 2013). S'estableix que el nou proveïdor és Carnisseria Lluís.

29/06/2014 – Després d'un mes, el proveïdor Fruites Ventura no ens dóna el número de Reg. Sanitari i canviem de subministrador per un altre proveïdor que en té, Fruita Roda.



2. Control de recepció de productes

Decidim si el producte que rebem és correcte:

Primer de tot, comprovem que el què s'indica a l'albarà és exactament el que rebem i, en segon lloc, verifiquem que els productes rebuts presenten les característiques següents:

Les llaunes no s'han de rebre si es presenten bombades o abonyegades atès que suposen un risc sanitari.

- Aspecte correcte del producte
- El producte està identificat correctament i no caducat.
- L'envàs o embalatge es presenta íntegre, net i sec.
- El vehicle de transport està net i ordenat, sense condensacions ni presència de gel i els productes es transporten protegits, separats adequadament i sense perill de contaminacions.
- Els aliments no han estat en contacte amb el terra.
- La temperatura dels aliments en la recepció és correcta. Necessitem un termòmetre que ens ho permeti mesurar. (Veure el pla de control de temperatures)
- Descàrrega de producte ràpid. (<20 minuts).

Feta la verificació:

Els productes **són aptes**:

Anotem les temperatures dels aliments que ho requereixin, marquem un OK a l'albarà o nota d'entrega i fem la recepció.

Anotem un OK a l'albarà o nota d'entrega i fem la recepció.

MODEL D'EXEMPLE

ALBARÀ ENTREGA DE PRODUCTE

Client: **AAAAAAAAAA**
Codi client: **5555555**

Data d'expedició: **22/04/2015**
Data d'entrega: **22/04/2015**

Distribuidora Carnica, SA
Pol. Ind. Riera
Tfn. 891.555.632

OK

ARTICLE	LOT	QUANTITAT
Preparat càrnic (Hamburguesa) Safata 6 unitats	A46269z	4° OK 3 unts
Botifarra de pebre	A69999b	4° OK 3 unts
Llom de porc filetejat (Safata 1kg)	1-111925	4° OK 1 unts
Fuet pebre	3-259 41564	3 unts

Anotem les temperatures dels aliments que ho requereixin



Els productes **no són aptes:**

Anotem la deficiència a l'albarà i obrim una incidència. Cal fer una mesura correctora (rebutjar el producte o avis al proveïdor amb acció correctora).

Un exemple seria rebre envasos de begudes/aliments bruts. Ens han d'arribar nets, la nostra feina és mantenir-los en perfectes condicions fins que ho compri el consumidor final. Si decidim acceptar el producte, ho notifiquem al proveïdor, prenem les mesures pertinents i ho anotem a la llibreta d'incidències.

Rebre productes en condicions incorrectes pot afectar a la nostra imatge i podem tenir un problema sanitari.

MODEL D'EXEMPLE

ALBARÀ ENTREGA DE PRODUCTE

Client: **AAAAAAAAAA**
Codi client: **1111111**

Client: **Servei total, SL**
Carrer de la Sardana, 32
Tfn. 891.555.21.32

Data d'expedició: **19/08/2015**
Data d'entrega: **19/08/2015**

deficiència

ARTICLE	LOT	QUANTITAT
Beguda refrescant de taronja (pack 36 llaunes)		2 unts
Beguda refrescant de cola (pack 36 llaunes)		2 unts
Olives (llauna 1kg)		1 unts
Pack de llet sencera de 1 l. (6 bricks)		3 unts
logurt natural (8 unitats)		3 unts

** Llaunes molt brutes. Parlat amb el transportista*

Anotem DEFICIÈNCIA a l'albarà d'entrega de producte.

Anotem la causa de la deficiència a l'albarà d'entrega de producte.



És important entendre que la responsabilitat dels productes rebuts i acceptats passa a ser nostra.

3. Guardar els albarans o notes d'entrega

Tots els productes, fins i tot si són de productor primari, han d'anar acompanyats d'albarà o nota d'entrega que cal guardar, almenys durant un any. S'identifica el producte, la quantitat, el nom del proveïdor i la data d'entrega.



Llibreta d'incidències!

19/08/2015 – El proveïdor Servei Total S.L. ens proveeix de llaunes de begudes brutes. Mesura correctora: Es contacta amb el proveïdor i es notifica aquesta deficiència. Es netegen i desinfecten les llaunes de beguda que es reben. Signat: El responsable.

És important anotar les incidències dels proveïdors. La revisió d'aquestes incidències ens ajuda a gestionar millor el nostre negoci, de manera que si un proveïdor ens dona molts mals de cap, podem decidir canviar-lo per evitar riscos i pèrdues econòmiques.



Característiques que cal mirar per acceptar un producte:

Carns	Protegides, acompanyades de factures o albarans que indiquin la seva procedència. Aspecte fresc, sense cops, brutícia o coloracions anormals.
Peix	Aspecte "viu", ulls brillants, consistència ferma, ganyes de color vermell viu, sense paràsits i sense cops.
Fruites i verdures	Netes, sense paràsits. Sense podridures ni floridures.
Ous	Closca intacta, neta. Etiquetats o identificats.
Llaunes	Sense bonys ni bombaments ni pèrdues d'hermeticitat.
Refrigerat	Temperatura per sota de la que determina el producte. Bon aspecte, envàs net i correcte.
Congelats	No han de presentar signes de descongelació parcial com estovaments o excés de gebre. Temperatura per sota dels -18°

Pautes pel correcte emmagatzematge:

1. Els espais d'emmagatzematge de productes alimentaris han de mantenir-se nets, ordenats i ben il·luminats.
2. El magatzem és d'ús exclusiu per emmagatzemar aliments. No hi tenim cap altra cosa que no siguin aliments.
3. Ordenem els productes per categories, respectant la manera en que s'han de conservar.
4. No tenim cap aliment o envàs en contacte amb el terra o les parets. Tot el producte està a una altura d'uns 18 cm del terra.
5. Tots els aliments estan protegits i correctament etiquetats.
6. Respectem sempre la regla PEPS (primer que entra, primer que surt)



Pla de control d'al·lèrgens



Algunes persones poden
presentar sensibilitat a
determinats aliments que
són necessaris per mantenir
una dieta equilibrada.



Pla de control d'al·lèrgens

Per què s'ha de fer?

Hi ha persones al·lèrgiques a determinats aliments. Les reaccions al·lèrgiques poden ser tan greus que poden conduir a la mort.

Tot establiment alimentari està obligat a informar sobre els al·lèrgens que contenen els productes que venen/serveixen segons el Reglament (UE) 1169/2011, del Parlament Europeu, sobre la informació alimentària facilitada al consumidor.

Què s'ha de fer?

S'han d'identificar els ingredients que donen al·lèrgies (al·lèrgògens) dels nostres productes i plats, i un sistema de comunicació que informi als clients dels al·lèrgens que contenen les nostres preparacions i/o elaboracions.

Aquesta informació ha d'arribar al consumidor de manera clara i sense equivocacions, assegurant que oferim productes sense riscos.

Què necessitem?

- Conèixer el llistat dels al·lèrgens que s'han d'identificar segons la llei.
- Conèixer de quina manera hem de donar aquesta informació.
- Identificar els al·lèrgens que contenen les nostres elaboracions (Fitxa de producció)
- Identificar correctament els al·lèrgens que contenen les nostres elaboracions.
- Suport físic (paper, cartells, cartes,...) per informar al consumidor de manera clara.
- Llibreta d'incidències.

Com ho fem?

Al·lèrgens que s'han d'identificar segons la legislació vigent:

- Cereals amb gluten
- Mostassa
- Ous
- Soja
- Cacauets
- Llet
- Fruits secs
- Api
- Sèsam
- Sulfits
(Diòxid de sofre i sulfits en quantitats superiors a 10 mg/kg)
- Mol·luscs
- Tramussos
- Crustacis
- Peix

1. Identificar els al·lèrgens dels nostres productes:

Als establiments que venen aliments envasats:

Si només venem productes envasats, cal assegurar que cada producte té la seva etiqueta corresponent.

Als establiments que venen aliments sense envasar:

- **Establiments que només fraccionen productes o venda a doll:**

La informació de l'etiqueta del producte inicial en etiquetes o cartells al producte fraccionat.

- **Establiments que fan elaborats:**

Per identificar els al·lèrgens de tots els nostres preparats fem servir una **fitxa de producció**.

A la **fitxa de producció** s'hi indiquen els ingredients, la preparació i les mesures higièniques que s'han de tenir en compte durant tota l'elaboració del producte i/o plat

Fem un fitxa de producció per cada elaboració habitual i també en les elaboracions puntuals quan es requereixi.

Els establiments que hagin de fer traçabilitat dels productes (carnisseries, xarcuteries, pastisseries, menjars preparats, banquets...) han de guardar una fitxa de seguiment de cada elaboració (lot/data).

En el punt de mesures d'higiene i control s'hi indiquen aquelles mesures que puguin afectar a la salubritat del producte, com per exemple la temperatura de cocció, el temps d'abatiment de temperatura, pesat de sulfits, temperatura d'expedició, etc...

Les etiquetes indiquen els al·lèrgens que contenen els nostres ingredients, i per tant, el nostre producte. Si canviem de marca dels ingredients haurem de comprovar novament els al·lèrgens del preparat.

MODEL D'EXEMPLE

FITXA DE PRODUCCIÓ			
Recepta:		Data: 14/09/15	
PASTÍS VEGETAL			
Ingredients	Marca	Al·lèrgens	Data d'el·laboració
Pa de motlle	Bimbo sin corteza	Gluten / soja / sèsam / llet	
Enciam			
Tonyina	Calvo oli girasol	Peix	
Bastonets de cranc	Pescanova tronquitos	ous / peix / crustacis / soja / mol·luscs	
Ou (dur)		Ou	
Olives	La española rellenas	Peix	
Pernil de gall d'indi	Campofrio	llet / soja	
Salsa rosa	Claví	Mostassa / ous / gluten / peix	
Maionesa	Claví casera	gluten / ous / mostassa	
Al·lèrgens: Cereals amb gluten / Ous / Cacauets / Fruits secs / Sèsam / Mostassa / Soja / Llet / Api / Sulfits / Tramuses / Mol·luscs / Crustacis / Peix			
Elaboració: 1. Netejar i desinfectar l'enciam. Tallar-lo fi. 2. Barrejar en un bol l'enciam, la tonyina desfeta, les barretes de cranc, l'ou dur i el gall d'indi a trossets i la salsa rosa. 3. Cobrir una safata amb el pa de motlle i untar amb la barreja anterior. Cobrim amb més pa de motlle. Fem dos pisos d'aquesta manera. Cobrim el pastís amb maionesa, unes olives i ou dur tallat en làmines.			
Mesures d'higiene i control: - Plat amb al·lèrgens, elaborar després de plats sense al·lèrgens o en espais separats. Netejar i desinfectar estris i espais després de l'elaboració. - Desinfectar l'enciam seguint el protocol de desinfecció de vegetals de consum en cru. - Els ous durs han d'estar freds per fer l'elaboració - Conservar i/o mantenir en fred <4°C			

Indiquem els al·lèrgens de la nostra elaboració.

Indicar les mesures especials que requereix l'elaboració del plat.

Si afegim un preparat d'un altre dia (ex: salsa que es congela per varies preparacions).



La comunicació s'ha de fer sempre abans de la compra.

2. Presentar la informació als clients

Ara que ja tenim totes les nostres fitxes de producció ens és molt fàcil extreure el llistat d'al·lèrgens de les nostre elaboracions.

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

La informació ha d'estar recollida per escrit a l'establiment i aquesta ha de ser accessible a personal, clients i inspeccions.

La informació per escrit la podem donar de diferents maneres:

- **Fitxes de producció.** Als establiments on hi ha modificacions entre les elaboracions la fitxa de producció s'ha de fer a cada preparació. D'aquesta manera sabrem amb certesa els al·lèrgens que afecten al preparat.

Aquesta manera és recomanable per establiments on es fa menú diari sense carta.

- **Llistat de totes les preparacions** que fem amb els seus al·lèrgens corresponents a partir de les fitxes de producció.

Aquesta manera es pot utilitzar a pizzeries per exemple.

EXEMPLE DE LLISTAT D'AL·LÈRGENS DE LES PREPARACIONS DE L'ESTABLIMENT

Aquest llistat només funciona en establiments on no hi hagi modificacions entre preparacions.

	Al·lèrgens													
	Gluten	Ou	Cacauets	Fruits secs	Sèsam	Mostassa	Soja	Llet	Api	Sulfits	Tramuss	Mol·luscos	Crustacis	Peix
Amanida César	●	●				●								
Amanida de la casa								●						
Amanida de formatge de cabra				●				●						
Pastís vegetal	●	●			●	●	●	●				●	●	●
...														

Important !

Aquesta llista es pot fer sempre que no hi hagi variació dels ingredients dels plats. Per tant, és vital mantenir sempre la mateixa marca dels productes de compra i comprovar amb certa freqüència que el fabricant no hi hagi modificat els ingredients o en el cas de canviar de proveïdor, que el nou producte tingui els mateixos ingredients.

• Cartes o suports de venda/presentació dels productes.

Quan l'establiment disposi de suports per escrit de presentació (cartes, rètols, etc.) dels productes han d'incloure la informació d'al·lèrgens.

A partir de les fitxes de producte, podem indicar els al·lèrgens a la carta o a la pissarra del menú.

EXEMPLE PISSARRA DEL MENÚ



Heu de tenir cura que quedin correctament identificats els al·lèrgens als vostres productes perquè qualsevol omisió o equivocació pot donar un problema greu de salut en un consumidor.

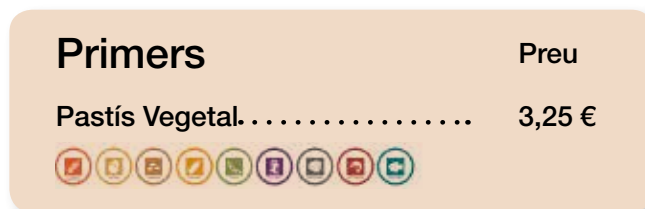
A la carta o suport de venda es poden utilitzar distintius o signes identificadors sempre que quedi clar.

EXEMPLE DISTINTIUS IDENTIFICADORS



Si identifiquem bé però treballem sense respectar les mesures higièniques bàsiques, no podrem assegurar que els nostres productes estaran lliures d'al·lèrgens.

EXEMPLE CARTA



Als establiments amb venda a distància, la informació s'ha d'indicar als fulletons que arriben als domicilis. Si la compra es fa a través d'Internet, aquesta informació també ha de constar a la pàgina web.



Llibreta d'incidències!

14/09/2015 es detecta un canvi d'ingredients a la maionesa "Marca comercial 1" que ara conté llet. Mesura correctora: Canviem a la maionesa "Marca comercial 2" que indica que no té llet en els seus ingredients. Signat, el responsable.

Notes

A large grid of graph paper for taking notes, with a perforated edge on the left side. The grid is composed of small squares and is intended for writing notes.



Departament de Sanitat i Salut Pública
C. Trinitat, 12 (Espai Cívic Centre) 08700 Igualada
T. 93 803 19 50
sanitatisalut@aj-igualada.net
www.igualada.cat

© 2014 d'aquets edició: Ajuntament d'Igualada
Coordinació de l'edició: Departament de Salut Pública de
l'Ajuntament d'Igualada
Disseny gràfic i maquetació: Espai Gràfic, Igualada