

Protocols de cuina. protocol APPCC.

Prerequisits

Com a base per a la correcta implantació del Sistema d'APPCC (Anàlisi de Perills i Punts de Control Crític) a les cuines dels Hospitals s'exigeix el desenvolupament, la implantació i el seguiment dels **Prerequisits**.

Els Prerequisits són totes aquelles condicions i/o pràctiques higièniques que s'han de complir per tal de garantir la seguretat dels productes que l'Hospital elabora i serveix.

El seu objectiu és el d'eliminar o reduir fins a nivells acceptables els perills sanitaris que provenen de l'entorn de treball.

El Pla d'APPCC únicament serà eficaç si els prerequisits funcionen correctament.

Estaran estructurats en els següents plans:

1. Pla de Control del Aigua
2. Pla de Control de Plagues i altres animals indesejables
3. Pla de Neteja i Desinfecció
4. Pla de Formació i Capacitació del personal en Seguretat Alimentària (inclou l'elaboració d'un Codi de Bones pràctiques adaptat al centre
5. Pla de Control de Proveïdors
6. Pla de Traçabilitat
7. Pla de Control d'Al·lèrgens
8. Pla de Control de Temperatures
9. Pla de Gestió de Residus
10. Pla de Manteniment

Els plans hauran d'estar dissenyats i redactats a mida de les característiques i necessitats de cada Hospital.

Estructura:

Els documents de prerequisits s'estructuren en dos apartats: programa i registres derivats.

1. **Programa:** És el document on es defineixen i es descriuen les condicions, les activitats i/o les accions que amb caràcter preventiu ha de complir i aplicar l'establiment per tal d'aconseguir l'objectiu fixat en el pla.
2. **Registres:** Són les anotacions dels resultats derivats de:
 - La realització de les activitats de comprovació.
 - Les incidències i les actuacions dutes a terme, si escau.

1. Pla de control de l'aigua

Programa

Document on es reculli el Programa de control de l'aigua

1. Usos de l'aigua.
2. Font de subministrament de l'aigua.
3. Sistema de distribució i d'emmagatzematge de l'aigua, si escau, acompanyat d'un plànol de les instal·lacions.
4. Tractaments de l'aigua, si escau.
5. Sistema de manteniment i neteja de les captacions de cada element de distribució, emmagatzematge i tractament de l'aigua
6. Sistema de captació, distribució i emmagatzematge de l'aigua no apta per al consum humà, com també les mesures previstes per evitar que sigui una font de contaminació, si escau.
7. Activitats de comprovació per constatar que les accions previstes es compleixen i són eficaces, definint per a cada activitat els apartats següents:
 - Procediments de comprovació (què, com i on es comprova?)
 - Freqüència de les comprovacions

- Persona encarregada de les comprovacions
- Com es registren els resultats de les comprovacions de registres.

Registres dels resultats de les comprovacions realitzades. Hauran de contenir, com a mínim, les indicacions següents:

1. Dades de l'establiment.
2. Pla de prerequisit al qual pertany.
3. Activitat, objecte o paràmetre de registre.
4. Data i hora, si escau, de realització de l'activitat de comprovació.
5. El resultat de l'execució de l'activitat de comprovació.
6. Descripció de la incidència, si escau.
7. Identificació del responsable (signatura, nom o inicials) de fer les comprovacions.
8. Accions correctores en cas de detectar incidències i data i hora, si escau, de realització.
9. Identificació del responsable (signatura, nom o inicials) de les accions correctores.

2. Pla de neteja i desinfecció

Programa

Document on es reculli el Programa de neteja i desinfecció

1. Indicació de la superfície, la instal·lació, l'equip o l'utensili que es neteja i/o es desinfecta (què netegem / desinfectem?).
2. Procediment que se segueix per a la neteja i/o la desinfecció (com netegem / desinfectem?).
3. Indicació del moment en què s'efectua la neteja i/o la desinfecció (quan netegem / desinfectem?).
4. Personal responsable de l'execució de la neteja i la desinfecció (qui neteja / desinfecta?).
5. Activitats de comprovació per constatar que les accions previstes es compleixen i són eficaces, definint per a cada activitat els apartats següents:

- Procediments de comprovació (què, com i on es comprova?).
- Freqüència de les comprovacions.
- Persona encarregada de les comprovacions.
- Com es registren els resultats de les comprovacions.

Registres

Registres dels resultats de les comprovacions realitzades. Hauran de contenir, com a mínim, les indicacions següents:

1. Dades de l'establiment.
2. Pla de prerequisit al qual pertany.
3. Activitat, objecte o paràmetre de registre.
4. Data i hora, si escau, de realització de l'activitat de comprovació.
5. El resultat de l'execució de l'activitat de comprovació.
6. Descripció de la incidència, si escau.
7. Identificació del responsable (signatura, nom o inicials) de fer les comprovacions.
8. Accions correctores en cas de detectar incidències i data i hora, si escau, de realització.
9. Identificació del responsable (signatura, nom o inicials) de les accions correctores

3. Pla de control de plagues i altres animals indesejables

Programa

Document descriptiu en el qual es reculli el Programa de control de plagues i altres animals indesejables amb els continguts següents:

1. Mesures higièniques i mètodes biològics, físics i/o mecànics per evitar l'aparició i la proliferació de les plagues.
2. Activitats de comprovació per constatar que les accions previstes es compleixen i són eficaces, definint per a cada activitat els apartats següents:
 - Procediments de comprovació (què, com i on es comprova?)
 - Freqüència de les comprovacions
 - Persona encarregada de les comprovacions
 - Com es registren els resultats de les comprovacions

Registres

Registres dels resultats de les comprovacions realitzades. Hauran de contenir, com a mínim, les indicacions següents:

1. Dades de l'establiment.
2. Pla de prerequisit al qual pertany.
3. Activitat, objecte o paràmetre de registre.
4. Data i hora, si escau, de realització de l'activitat de comprovació.
5. El resultat de l'execució de l'activitat de comprovació.
6. Descripció de la incidència, si escau.
7. Identificació del responsable (signatura, nom o inicials) de fer les comprovacions.
8. Accions correctores en cas de detectar incidències i data i hora, si escau, de realització.
9. Identificació del responsable (signatura, nom o inicials) de les accions correctores.

Registres de les actuacions de lluita i control de plagues, si escau

4. Pla de formació i capacitació del personal en seguretat alimentària

Programa

Document descriptiu en el qual es reculli el Programa de formació i capacitació del personal, amb els continguts següents:

1. Responsable de la gestió del programa de formació de l'establiment.
2. Activitats formatives previstes.
3. Descripció de cada activitat formativa.
4. Programació en el temps de les activitats formatives (calendari).
5. Activitats de comprovació per constatar que les accions previstes es compleixen i són eficaces, definint per a cada activitat els apartats següents:
 - Procediments de comprovació (què, com i on es comprova?)
 - Freqüència de les comprovacions
 - Persona encarregada de les comprovacions
 - Com es registren els resultats de les comprovacions

Registres

Registre de les activitats formatives realitzades i les seves característiques, amb la documentació corresponent

Registre individual de les activitats formatives del programa que ha rebut cada treballador, adjuntant les acreditacions corresponents.

Aquestes acreditacions han d'incloure:

1. Identificació del treballador.
2. Nom de l'activitat formativa que ha realitzat.
3. Data de la realització i durada en hores.
4. Persona o entitat que acredita l'activitat formativa.
5. En cas que s'hagin avaluat els coneixements, el resultat d'aquesta avaluació.

Registres dels resultats de les comprovacions realitzades. Per a cadascuna de les activitats de comprovació cal fer constar com a mínim:

1. Dades de l'establiment.
2. Pla de prerequisit al qual pertany.
3. Activitat, objecte o paràmetre de registre.
4. Data i hora, si escau, de la realització de l'activitat de comprovació.
5. El resultat de la comprovació.
6. Descripció de la incidència, si escau.
7. Identificació del responsable (signatura, nom o inicials) de fer les comprovacions.
8. Accions correctores en cas de detectar incidències i data i hora, si escau, de realització.
9. Identificació del responsable (signatura, nom o inicials) de les accions correctores.

5. Pla de control de proveïdors

Programa

Document descriptiu que reculli el Programa de control de proveïdors en el qual es tinguin en compte, com a mínim, els aspectes següents:

1. Llista de proveïdors actualitzada.
2. Especificacions de compra de garantia sanitària dels productes:

- Producte
- Envasos i etiquetatge
- Condicions de transport
- Documentació d'acompanyament

3. Accions que cal fer en cas d'incompliment de les especificacions.

4. Activitats de comprovació per constatar que les accions previstes es compleixen i són eficaces, definint per a cada activitat els apartats següents:

- Procediments de comprovació (què, com i on es comprova?).
- Freqüència de les comprovacions.
- Persona encarregada de les comprovacions.
- Com es registren els resultats de les comprovacions.

Registres

Registres dels resultats de les comprovacions realitzades. Hauran de contenir, com a mínim, les indicacions següents:

1. Dades de l'establiment.
2. Pla de prerequisit al qual pertany.
3. Identificació del proveïdor i del producte, o codis establerts.
4. Activitat, objecte o paràmetre de registre.
5. Data i hora, si escau, de la comprovació.
6. El resultat de la comprovació.
7. Descripció de la incidència, si escau.
8. Identificació del responsable (signatura, nom o inicials) de fer les comprovacions.
9. Accions correctores en cas de detectar incidències i data i hora, si escau, de realització.
10. Identificació del responsable (signatura, nom o inicials) de les accions correctores.

6. Pla de traçabilitat

Programa

Document on es reculli el Programa de traçabilitat.

1. Sistema d'identificació i correlació de les matèries primeres i altres materials.
2. Sistema d'identificació i correlació dels productes intermedis o semielaborats.
3. Sistema d'identificació i correlació dels productes finals produïts, elaborats o envasats.
4. Sistema de correlació entre els productes finals i els destinataris.
5. Canals de comunicació amb cada proveïdor i client.
6. Activitats de comprovació per constatar que les accions previstes es compleixen i són eficaces, definint per a cada activitat els apartats següents:

- Procediments de comprovació (què, com i on es comprova?).
- Freqüència de les comprovacions.
- Persona encarregada de les comprovacions.
- Com es registren els resultats de les comprovacions.

Registres

Registres dels sistemes d'identificació i correlació o altres que l'empresa implantí per garantir la traçabilitat.

1. Registres d'origen i entrada de matèries primeres, ingredients, additius i altres materials: producte, identificació, lot d'origen, data de recepció, quantitat i procedència (proveïdor).

2. Registres de sortides i expedició de producte final: producte, lot o identificació, data d'expedició, quantitat i destinatari.

3. Registres de les dades de producció per lot o partida de producte produïda en les mateixes condicions: producte, identificació, data de tractament, identificació de l'equip, quantitat.

Registres dels resultats de les comprovacions realitzades, els quals hauran de contenir, com a mínim, les indicacions següents:

- Dades de l'establiment.

- Pla de prerequisit al qual pertany.
- Activitat, objecte o paràmetre de registre.
- Data i hora de la realització de l'activitat de comprovació.
- El resultat de l'execució de l'activitat de comprovació.
- Descripció de la incidència, si escau.
- Identificació del responsable (signatura, nom o inicials) de fer les comprovacions.
- Accions correctores en cas de detectar incidències i data i hora, si escau, de realització.
- Identificació del responsable (signatura, nom o inicials) de les accions correctores.

7. Pla de control de temperatures

Programa

Document on es reculli el Pla de control de temperatures.

1. Identificació d'equips relacionats amb la temperatura de conservació i tractament:
 - Cambres o equips de refrigeració i congelació.
 - Equips per al manteniment tèrmic.
 - Equips de desinfecció amb tractament tèrmic (desinfecta dors de ganivets, esterilitzacions amb vapor o aigua...).
 - Locals amb condicions tèrmiques especials (sales blanques, sales de desfer...).
 - Mitjans de transport amb temperatura refrigerada (isotèrmics, frigorífics, congeladors).
2. Especificar la temperatura òptima i els marges de tolerància de:
 - Cambres o equips de refrigeració i congelació.
 - Equips per al tractament o manteniment tèrmic.
 - Equips de desinfecció amb tractament tèrmic.
 - Locals amb condicions tèrmiques especials.
 - Mitjans de transport amb temperatura refrigerada.
3. Descripció d'equips de mesura de que es disposa, indicant els intervals d'error que s'accepten i les mesures correctores a aplicar quan se superin els marges de tolerància.
4. Activitats de comprovació per constatar que les accions previstes es compleixen i són eficaces, definint per a cada activitat els apartats següents:
 - Procediments de comprovació (què, com i on es comprova?).
 - Freqüència de les comprovacions.
 - Persona encarregada de les comprovacions.
 - Com es registren els resultats de les comprovacions.

Registres

Registres del programa de control de temperatures:

- Registres de temperatura, sigui del producte, aparell o ambient.
- Registre dels calibratges i/o contrastacions dels aparells de mesura de la temperatura.
- Registre o documents de les validacions de les temperatures de conservació.

Registres dels resultats de les comprovacions realitzades, els quals hauran de contenir, com a mínim, les indicacions següents:

1. Dades de l'establiment.
2. Pla de prerequisit al qual pertany.
3. Activitat, objecte o paràmetre de registre.
4. Data i hora de la realització de l'activitat de comprovació.
5. El resultat de l'execució de l'activitat de comprovació.
6. Descripció de la incidència, si escau.
7. Identificació del responsable (signatura, nom o inicials) de fer les comprovacions.
8. Accions correctores en cas de detectar incidències i data i hora, si escau, de realització.
9. Identificació del responsable (signatura, nom o inicials) de les accions correctores.

8. Pla de manteniment d'instal·lacions i equipament

Programa

Document on es reculli el Pla de manteniment d'instal·lacions i equipaments:

1. Identificar les instal·lacions, els estris i els equips que poden ser una font directa o indirecta de contaminació si el manteniment no és adient
2. Especificar l'interval òptim d'actuació o funcionament, mitjançant manuals o instruccions d'ús, per cadascuna de les instal·lacions, estris i equips
3. Indicar el responsable del manteniment de cada instal·lació, equip o estri inclòs al pla, indicant si són de la pròpia empresa o externs
4. Activitats de comprovació per constatar que les accions previstes es compleixen i són eficaces, definint per a cada activitat els apartats següents:

- Procediments de comprovació (què, com i on es comprova?)
- Freqüència de les comprovacions
- Persona encarregada de les comprovacions
- Com es registren els resultats de les comprovacions

Registres

Registres dels resultats de les comprovacions realitzades, els quals hauran de contenir, com a mínim, les indicacions següents:

1. Dades de l'establiment.
2. Pla de prerequisit al qual pertany.
3. Activitat, objecte o paràmetre de registre.
4. Data i hora de la realització de l'activitat de comprovació.
5. El resultat de l'execució de l'activitat de comprovació.
6. Descripció de la incidència, si escau.
7. Identificació del responsable (signatura, nom o inicials) de fer les comprovacions.
8. Accions correctores en cas de detectar incidències i data i hora, si escau, de realització.
9. Identificació del responsable (signatura, nom o inicials) de les accions correctores.

9. Pla de control d'al·lèrgens

Programa

Document on es reculli el programa de control dels al·lèrgens

1. Llistat actualitzat de les matèries primeres que són al·lèrgens i de les que poden contenir al·lèrgens, i els seus proveïdors.
2. Llistat actualitzat amb els productes elaborats que contenen ingredients al·lèrgens.
3. Descriure les activitats adreçades a indicar els al·lèrgens en el producte final:
 - L'elaboració d'una fitxa tècnica per a cada producte, amb indicació dels ingredients al·lèrgens
 - La identificació dels ingredients al·lèrgens en les etiquetes, de forma completa i comprensible.
4. Indicar les possibles fonts de contaminació (internes o externes)
5. Descriure les mesures de control adreçades a impedir la contaminació creuada per al·lèrgens
6. Activitats de comprovació per constatar que les accions previstes es compleixen i són eficaces, definint per a cada activitat els apartats següents:
 - Procediments de comprovació (què, com i on es comprova?)
 - Freqüència de les comprovacions
 - Persona encarregada de les comprovacions
 - Com es registren els resultats de les comprovacions

10. Pla de control dels subproductes i residus

Programa

Document on es reculli el Pla de control dels subproductes i residus

1. Descriure detalladament tots els subproductes i residus generat i la seva categorització

2. Descriure totes les etapes on es generen subproductes i residus, les manipulacions que pateixen i el seu flux fins a l'emmagatzematge o retirada
3. Descriure les condicions d'emmagatzematge
4. Descriure com es fa la retirada de residus i subproductes
5. Activitats de comprovació per constatar que les accions previstes es compleixen i són eficaces, definint per a cada activitat els apartats següents:
 - Procediments de comprovació (què, com i on es comprova?)
 - Freqüència de les comprovacions
 - Persona encarregada de les comprovacions
 - Com es registren els resultats de les comprovacions

Registre

Registres dels resultats de les comprovacions realitzades, els quals hauran de contenir, com a mínim, les indicacions següents:

1. Dades de l'establiment.
2. Pla de prerequisit al qual pertany.
3. Activitat, objecte o paràmetre de registre.
4. Data i hora de la realització de l'activitat de comprovació.
5. El resultat de l'execució de l'activitat de comprovació.
6. Descripció de la incidència, si escau.
7. Identificació del responsable (signatura, nom o inicials) de fer les comprovacions.
8. Accions correctores en cas de detectar incidències i data i hora, si escau, de realització.
9. Identificació del responsable (signatura, nom o inicials) de les accions correctores.

SISTEMA d'APPCC

Cal dissenyar i implantar un sistema d'APPCC adaptat a la sistemàtica de treball de la cuina basada en la línia freda i/o calenta si és el cas.

- **Creació de l'equip APPCC**
- **Actualització del Sistema a la sistemàtica de treball de la cuina.**
- **Implantació del Sistema**
- Disseny i implantació de les noves fitxes de control
- Validació i comprovació del sistema d'APPCC
- Revisió del sistema APPCC

Verificació de la implantació del sistema APPCC i Prerequisits:

- Informes de valoració de les activitats desenvolupades
- Elaboració de plans d'acció amb les accions prioritàries.
- Verificació de la implantació i seguiment dels plans d'acció
- Reunions mensuals amb l'equip APPCC
- Gestió de control analític d'aliments crus, semielaborats, elaborats, superfícies de treball, estris, superfícies de carros de servei isotèrmics, manipuladors i aigua.
- Seguiment i interpretació de resultats obtinguts

L'empresa adjudicatària realitzarà anàlisis bacteriològics aleatoris, amb la freqüència mínima establerta següent:

Tipologia d'analítica	Paràmetres analítics	Freqüència	Quantitat mínima d'acord a la freqüència
Aliments crus, semielaborats i elaborats	Microbiològic	Mensual	2per ubicació (cuina, cafeteria, ...)
	Klebsiella*	En els casos de presència d'Enterobacteris	
Superfícies de treball (taules, armaris calents, carros de distribució, abatador) i estris (vaixel·la, coberts, útils de servei)	Microbiològic	Mensual	1 per ubicació

Superfícies de carros de servei isotèrmics	Microbiològic	Mensual	1
Manipuladors	Microbiològic	Trimestral	1
Aigua (inclosa fonts d'aigua)	- Microbiològic - Físic-químic	Anual	Rotació anual de totes les fonts d'aigua instal·lades i punt d'aigua de xarxa on es desinfecten vegetals per consum en cru

*Aquelles mostres d'aliments amb elevat nivell d'enterobacteris es sotmetran estudi d'antibiograma per determinar si hi ha presència de Klebsiella resistent.

Aquests controls els efectuarà un laboratori extern acreditat. L'empresa adjudicatària estarà obligada a presentar davant dels Hospitals tots els documents acreditatius del compliment de les normatives i dels controls higiènics.

Els Hospitals, independentment dels controls que l'empresa pugui realitzar, es reserven la possibilitat d'efectuar controls microbiològics, mitjançant una entitat autoritzada, en casos determinats, a criteri del propi Hospital, com ara: menús de risc, superfícies de treball, estris, manipuladors. El cost d'aquests controls, fins a un màxim de 12 anuals, seran a càrrec de l'empresa adjudicatària.

Revisió del sistema

- Revisió del sistema APPCC i Prerequisits amb una freqüència mínima anual.

2.2. Consultoria tècnica continuada:

- Assessorament i validació en el disseny d'instal·lacions, materials i equips.
- Normalització de procediments
- Instruccions escrites que indicaran al personal manipulador com realitzar les operacions pròpies del seu treball
- Millores en els hàbits de treball

2.3. Col·laboració amb la inspecció sanitària

- Preparació de la documentació tècnica, seguiment de les accions correctores, presentació dels plans d'acció.

2.4. Normativa

- Adaptació a la Reglamentació higiènic-sanitària corresponent al sector.

Font: https://acsa.gencat.cat/ca/seguretat_alimentaria/autocontrol/prerequisits-ppr/