

I

(Actos cuya publicación es una condición para su aplicabilidad)

**REGLAMENTO (CE) N° 852/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO
Y DEL CONSEJO
de 29 de abril de 2004**

relativo a la higiene de los productos alimenticios

EL PARLAMENTO EUROPEO Y EL CONSEJO DE LA UNIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Europea, y en particular su artículo 95 y la letra b) del apartado 4 del artículo 152,

Vista la propuesta de la Comisión ¹,

Visto el dictamen del Comité Económico y Social Europeo ²,

Previa consulta al Comité de las Regiones,

De conformidad con el procedimiento establecido en el artículo 251 del Tratado ³,

¹ DO C 365 E de 19.12.2000, p. 43.

² DO C 155 de 29.5.2001, p. 39.

³ Dictamen del Parlamento Europeo de 15 de mayo de 2002 (DO C 180 E de 31.7.2003, p. 267), Posición Común del Consejo de 27 de octubre de 2003 (DO C 48 E de 24.2.2004, p. 1), Posición del Parlamento Europeo de 30 de marzo de 2004 (no publicada aún en el Diario Oficial) y Decisión del Consejo de 16 de abril de 2004.

Considerando lo siguiente:

- (1) Uno de los objetivos fundamentales de la legislación alimentaria consiste en lograr un nivel elevado de protección de la vida y la salud de las personas, según establece el Reglamento (CE) n.º 178/2002¹. Dicho Reglamento establece asimismo otros principios y definiciones comunes para la legislación alimentaria comunitaria y nacional, incluyendo el objetivo de lograr la libre circulación de los alimentos en la Comunidad.
- (2) La Directiva 93/43/CEE del Consejo, de 14 de junio de 1993, relativa a la higiene de los productos alimenticios² estableció las normas generales de higiene de los productos alimenticios y las modalidades para la verificación de la observancia de dichas normas.
- (3) La experiencia ha demostrado que dichas normas y procedimientos constituyen una base sólida para garantizar la seguridad alimentaria. En el marco de la política agrícola común varias directivas han sido adaptadas a fin de establecer normas sanitarias específicas para la producción y puesta en el mercado de los productos incluidos en la lista del anexo I del Tratado. Dichas normas han reducido los obstáculos comerciales para los productos en cuestión, contribuyendo a la creación del mercado interior y garantizando al mismo tiempo un elevado nivel de protección de la salud pública.
- (4) En relación con la salud pública, dichas normas y procedimientos contienen principios comunes, en particular por lo que respecta a las responsabilidades de los fabricantes y de las autoridades competentes, los requisitos estructurales, operativos e higiénicos para los establecimientos, los procedimientos para la autorización de establecimientos, los requisitos para el almacenamiento y el transporte y el marcado sanitario.

¹ Reglamento (CE) n.º 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria (DO L 31 de 1.2.2002, p. 1). Reglamento modificado por el Reglamento (CE) n.º 1642/2003 (DO L 245 de 29.9.2003, p. 4).

² DO L 175 de 19.7.1993, p. 1. Directiva modificada por el Reglamento (CE) n.º 1882/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo (DO L 284 de 31.10.2003, p.1).

- (5) Estos principios constituyen la base común para la producción según normas higiénicas de todos los alimentos, incluidos los productos de origen animal enumerados en el anexo I del Tratado.
- (6) Además de la citada base común, también son necesarias normas específicas de higiene para determinados productos alimenticios. El Reglamento (CE) n° .../2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de ..., por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal ¹ establece dichas normas.
- (7) El objetivo principal de las nuevas normas de higiene generales y específicas es garantizar un elevado nivel de protección de los consumidores en relación con la seguridad alimentaria.
- (8) Es necesario un planteamiento integrado para garantizar la seguridad alimentaria desde el lugar de producción primaria hasta su puesta en el mercado o exportación. Cada uno de los operadores de empresa alimentaria a lo largo de la cadena alimentaria debe garantizar que no se comprometa la seguridad alimentaria.
- (9) Las normas comunitarias no deben aplicarse ni a la producción primaria para uso doméstico privado ni a la preparación, manipulación o almacenamiento domésticos de alimentos para su consumo doméstico privado. Además, los requisitos comunitarios se deben aplicar únicamente a empresas, lo que implica una cierta continuidad de las actividades y un cierto grado de organización.

¹ Véase página ... del presente Diario Oficial.

- (10) Los peligros alimentarios presentes en la producción primaria deben detectarse y controlarse adecuadamente para garantizar el logro de los objetivos del presente Reglamento. No obstante, en el caso del suministro directo de pequeñas cantidades de productos primarios por parte del operador de empresa alimentaria que los produzca a los consumidores finales o a establecimientos locales de venta al por menor, conviene que la protección de la salud pública se regule mediante la legislación nacional, en particular por la estrecha relación entre el productor y el consumidor.
- (11) En la actualidad no es viable todavía aplicar de forma general los principios de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC) a la producción primaria. No obstante, las guías de prácticas correctas deben fomentar el uso de prácticas higiénicas apropiadas en las explotaciones. En caso necesario, dichas guías deben completarse con normas específicas de higiene para la producción primaria. Es conveniente que los requisitos en materia de higiene aplicables a la producción primaria y a operaciones relacionadas sean distintos de aquellos aplicables a otras operaciones.
- (12) La seguridad alimentaria es el resultado de diversos factores: deben establecerse normas mínimas en materia de higiene mediante actos legislativos, deben implantarse controles oficiales para comprobar el cumplimiento de las normas por parte de los operadores de empresa alimentaria, y los operadores de empresa alimentaria deben establecer y poner en marcha programas y procedimientos de seguridad alimentaria basados en los principios de APPCC.
- (13) El éxito de la aplicación de procedimientos basados en los principios de APPCC requerirá el compromiso y la cooperación plena de los empleados del sector alimentario. A tal fin, los empleados deben recibir formación. El sistema de APPCC es un instrumento para ayudar a los operadores de empresa alimentaria a lograr un nivel más elevado de seguridad alimentaria. El sistema de APPCC no debe considerarse un método de autorregulación ni debe sustituir los controles oficiales.

- (14) Aunque en un primer momento el requisito de establecer procedimientos basados en los principios del APPCC no se debe aplicar a la producción primaria, la viabilidad de la extensión de este sistema a la misma será uno de los elementos de la revisión que la Comisión llevará a cabo tras la puesta en aplicación del presente Reglamento. No obstante, conviene que los Estados miembros alienten a los operadores en el nivel de producción primaria a aplicar dichos principios en la medida de lo posible.
- (15) Los requisitos relativos al APPCC deben tener en cuenta los principios incluidos en el Codex Alimentarius. Deben ser suficientemente flexibles para poder aplicarse en todas las situaciones, incluido en las pequeñas empresas. En particular, es necesario reconocer que en determinadas empresas alimentarias no es posible identificar puntos de control crítico y que, en algunos casos, las prácticas higiénicas correctas pueden reemplazar el seguimiento de puntos críticos. De modo similar, el requisito de establecer "límites críticos" no implica que sea necesario fijar una cifra límite en cada caso. Además, el requisito de conservar documentos debe ser flexible para evitar cargas excesivas para empresas muy pequeñas.
- (16) La flexibilidad también es conveniente para poder seguir utilizando métodos tradicionales en cualquiera de las fases de producción, transformación o distribución de alimentos y en relación con los requisitos estructurales de los establecimientos. La flexibilidad es particularmente importante para las regiones con limitaciones geográficas especiales, incluidas las regiones ultraperiféricas a las que se refiere el apartado 2 del artículo 299 del Tratado. No obstante, la flexibilidad no debe poner en peligro los objetivos de higiene de los alimentos. Por otra parte, dado que todos los alimentos fabricados con arreglo a las normas de higiene circularán libremente en toda la Comunidad, el procedimiento por el que los Estados miembros puedan aplicar la flexibilidad debe ser completamente transparente. Debe preverse que, en caso necesario, para resolver discrepancias se mantendrá un debate en el seno del Comité Permanente de la Cadena Alimentaria y de Sanidad Animal, creado mediante el Reglamento (CE) n.º 178/2002.

- (17) El establecimiento de objetivos sobre reducción de patógenos o procedimientos de actuación puede servir de guía para la aplicación de las normas de higiene. Por lo tanto, es necesario prever procedimientos para tal fin. Dichos objetivos complementarían la legislación alimentaria existente, como el Reglamento (CEE) n.º 315/93 del Consejo, de 8 de febrero de 1993, por el que se establecen procedimientos comunitarios en relación con los contaminantes presentes en los productos alimenticios ¹, que prevé el establecimiento de límites máximos de tolerancia para determinados contaminantes, y el Reglamento (CE) n.º 178/2002, que prohíbe la puesta en el mercado de alimentos que no sean seguros y establece una base uniforme para el recurso al principio de cautela.
- (18) Con el fin de tomar en consideración los avances técnicos y científicos, debe garantizarse una estrecha y eficaz cooperación entre la Comisión y los Estados miembros en el seno del Comité Permanente de la Cadena Alimentaria y de Sanidad Animal. El presente Reglamento tiene en cuenta las obligaciones internacionales establecidas en el Acuerdo sobre Medidas Sanitarias y Fitosanitarias de la OMC y las normas internacionales de seguridad alimentaria contempladas en el Codex Alimentarius.
- (19) Es necesario el registro de establecimientos y la cooperación de los operadores de empresa alimentaria para que las autoridades competentes puedan llevar a cabo de manera eficaz los controles oficiales.
- (20) La trazabilidad de los alimentos y los ingredientes alimentarios a lo largo de la cadena alimentaria es un factor esencial para garantizar la seguridad alimentaria. El Reglamento (CE) n.º 178/2002 contiene disposiciones para garantizar la trazabilidad de los alimentos y los ingredientes alimentarios y establece un procedimiento para la adopción de las normas de desarrollo en relación con sectores específicos.

¹ DO L 37 de 13.2.1993, p. 1. Reglamento modificado por el Reglamento (CE) n.º 1882/2003.

- (21) Los alimentos importados en la Comunidad deben cumplir los requisitos generales contemplados en el Reglamento (CE) n.º 178/2002 o requisitos equivalentes a los comunitarios. El presente Reglamento establece determinados requisitos específicos en materia de higiene para los alimentos importados en la Comunidad.
- (22) Los alimentos exportados de la Comunidad a terceros países deben cumplir los requisitos generales que establece el Reglamento (CE) n.º 178/2002. El presente Reglamento establece los requisitos específicos en materia de higiene para los alimentos exportados por la Comunidad.
- (23) La normativa comunitaria en materia de higiene alimentaria debe sustentarse en consideraciones científicas. A tal fin, debe consultarse a la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria cuando sea necesario.
- (24) Puesto que el presente Reglamento sustituye la Directiva 93/43/CEE, procede derogarla.
- (25) Los requisitos del presente Reglamento no se deben aplicar hasta que hayan entrado en vigor todas las partes de la nueva legislación relativa a la higiene de los alimentos. También es conveniente dejar que transcurran por lo menos dieciocho meses entre la entrada en vigor y la aplicación de las nuevas normas, con el fin de que las industrias interesadas puedan adaptarse.
- (26) Las medidas necesarias para la ejecución del presente Reglamento deben aprobarse con arreglo a la Decisión 1999/468/CE del Consejo, de 28 de junio de 1999, por la que se establecen los procedimientos para el ejercicio de las competencias de ejecución atribuidas a la Comisión ¹.

HAN ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

¹ DO L 184 de 17.7.1999, p. 23.

CAPÍTULO I

DISPOSICIONES GENERALES

Artículo 1

Ámbito de aplicación

1. El presente Reglamento establece normas generales destinadas a los operadores de empresa alimentaria en materia de higiene de los productos alimenticios, teniendo particularmente en cuenta los principios siguientes:

- a) el operador de empresa alimentaria es el principal responsable de la seguridad alimentaria;
- b) la necesidad de garantizar la seguridad alimentaria a lo largo de la cadena alimentaria, empezando en la producción primaria;
- c) la importancia de que los alimentos que no pueden almacenarse con seguridad a temperatura ambiente, en particular los alimentos congelados, mantengan la cadena de frío;
- d) la aplicación general de procedimientos basados en los principios de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC) que, junto con la aplicación de prácticas higiénicas correctas, debería reforzar la responsabilidad de los operadores de empresa alimentaria;

- e) las guías de prácticas correctas son un instrumento valioso para ayudar a los operadores de empresa alimentaria en todos los niveles de la cadena alimentaria a cumplir las normas sobre higiene de los alimentos y a aplicar los principios de APPCC;
- f) la necesidad de establecer criterios microbiológicos y requisitos relativos a la temperatura basados en una evaluación científica de los riesgos;
- g) la necesidad de garantizar que los alimentos importados tienen, como mínimo, el mismo nivel higiénico que los alimentos producidos en la Comunidad o que tienen un nivel equivalente.

El presente Reglamento se aplicará a todas las etapas de la producción, la transformación y la distribución de alimentos y a las exportaciones, sin perjuicio de otros requisitos más específicos en materia de higiene alimentaria.

2. El presente Reglamento no se aplicará a:

- a) la producción primaria para uso doméstico privado;
- b) a la preparación, manipulación o almacenamiento domésticos de productos alimenticios para consumo doméstico privado;
- c) el suministro directo por parte del productor de pequeñas cantidades de productos primarios al consumidor final o a establecimientos locales de venta al por menor para el abastecimiento del consumidor final.

- d) los centros de recogida y tenerías que entran dentro de la definición de empresa del sector alimentario únicamente porque manipulan materias primas para la producción de gelatina o colágeno.
3. Los Estados miembros establecerán, con arreglo a su derecho nacional, normas que regulen las actividades a que hace referencia la letra c) del apartado 2. Estas normas nacionales deberán garantizar la realización de los objetivos del presente Reglamento.

Artículo 2

Definiciones

1. A efectos del presente Reglamento se entenderá por:
- a) *higiene alimentaria*: denominada en lo sucesivo *higiene*: las medidas y condiciones necesarias para controlar los peligros y garantizar la aptitud para el consumo humano de un producto alimenticio teniendo en cuenta la utilización prevista para dicho producto ;
 - b) *productos primarios*: los productos de producción primaria, incluidos los de la tierra, la ganadería, la caza y la pesca;
 - c) *establecimiento*: cualquier unidad de una empresa del sector alimentario;
 - d) *autoridad competente*: la autoridad central de un Estado miembro facultada para garantizar el cumplimiento de los requisitos del presente Reglamento o cualquier otra autoridad en la que la autoridad central haya delegado dicha competencia; en su caso igualmente la autoridad correspondiente de un país tercero;

- e) *equivalente*: respecto a sistemas diferentes, capaz de alcanzar los mismos objetivos;
- f) *contaminación*: la introducción o presencia de un peligro;
- g) *agua potable*: el agua que cumple los requisitos mínimos establecidos en la Directiva 98/83/CE del Consejo de 3 de noviembre de 1998 relativa a la calidad de las aguas destinadas al consumo humano ¹;
- h) *agua de mar limpia*: el agua de mar natural, artificial o purificada o el agua salobre que no contenga microorganismos, sustancias nocivas o plancton marino tóxico en cantidades que puedan afectar directa o indirectamente a la calidad sanitaria de los productos alimenticios;
- i) *agua limpia*: el agua de mar limpia o el agua dulce de calidad higiénica similar;
- j) *envasado y envase*: la introducción de un producto alimenticio en un envase o recipiente en contacto directo con el mismo, así como el propio envase o recipiente;
- k) *embalaje*: la colocación de uno o más productos alimenticios envasados en un segundo recipiente, así como el propio recipiente;
- l) *recipiente herméticamente cerrado*: el recipiente diseñado para que sea seguro ante la presencia de peligros.

¹ DO L 330 de 5.12.1998, p. 32. Directiva modificada por el Reglamento (CE) nº 1882/2003.

- m) *transformación*: cualquier acción que altere sustancialmente el producto inicial, incluido el tratamiento térmico, el ahumado, el curado, la maduración, el secado, el marinado, la extracción, la extrusión o una combinación de esos procedimientos;
- n) *productos sin transformar*: los productos alimenticios que no hayan sido sometidos a una transformación, incluyendo los productos que se hayan dividido, partido, seccionado, rebanado, deshuesado, picado, pelado o desollado, triturado, cortado, limpiado, desgrasado, descascarillado, molido, refrigerado, congelado, ultracongelado o descongelado;
- o) *productos transformados*: los productos alimenticios obtenidos de la transformación de productos sin transformar. Estos productos pueden contener ingredientes que sean necesarios para su elaboración o para conferirles unas características específicas;

2. Las definiciones establecidas en el Reglamento (CE) n.º 178/2002 serán igualmente de aplicación.

3. En los anexos, las expresiones "cuando sea necesario", "en su caso", "adecuado" y "suficiente" se entenderán respectivamente como cuando sea necesario, en su caso, adecuado y suficiente para alcanzar los objetivos del presente Reglamento.

CAPÍTULO II

OBLIGACIONES DE LOS OPERADORES DE EMPRESA ALIMENTARIA

Artículo 3

Obligaciones generales

Los operadores de empresa alimentaria se cerciorarán de que en todas las etapas de la producción, la transformación y la distribución de alimentos bajo su control se cumplen los requisitos de higiene pertinentes contemplados en el presente Reglamento.

Artículo 4

Requisitos generales y específicos en materia de higiene

1. Los operadores de empresa alimentaria que desempeñen su actividad en la producción primaria y en las operaciones conexas enumeradas en el anexo I cumplirán las normas generales en materia de higiene que figuran en la parte A del anexo I y los requisitos específicos fijados en el Reglamento (CE) nº .../2004 *.
2. Los operadores de empresa alimentaria que desempeñen su actividad en cualquiera de las fases de producción, transformación y distribución de alimentos posteriores a aquellas a las que es de aplicación el apartado 1 cumplirán las normas generales de higiene que figuran en el anexo II y los requisitos específicos fijados en el Reglamento (CE) nº /2004 *.

* Nota al Diario Oficial: insértese número del Reglamento por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.

3. Los operadores de empresa alimentaria adoptarán, en la medida en que proceda, las siguientes medidas de higiene específicas:

- a) cumplimiento de los criterios microbiológicos para los productos alimenticios;
- b) procedimientos necesarios para alcanzar los objetivos fijados de cara a lograr las metas del presente Reglamento;
- c) cumplimiento de los requisitos relativos al control de la temperatura de los productos alimenticios;
- d) mantenimiento de la cadena del frío;
- e) muestreo y análisis.

4. Los criterios, los requisitos y los objetivos mencionados en el apartado 3 se adoptarán con arreglo al procedimiento contemplado en el apartado 2 del artículo 14.

Los métodos de toma de muestras y análisis conexos se establecerán con arreglo a dicho procedimiento.

5. En caso de que el presente Reglamento, así como el Reglamento (CE) n° .../2004 * y sus medidas de ejecución, no especifiquen los métodos de muestreo o de análisis, los operadores de empresa alimentaria podrán utilizar métodos adecuados establecidos en otras legislaciones comunitarias o nacionales o, a falta de éstos, métodos que ofrezcan resultados equivalentes a los obtenidos utilizando el método de referencia, siempre y cuando estén validados científicamente con arreglo a normas o protocolos reconocidos internacionalmente.
6. Los operadores de empresa alimentaria podrán utilizar las guías que citan los artículos 7, 8 y 9 como ayuda en el cumplimiento de sus obligaciones con arreglo al presente Reglamento.

Artículo 5

Sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico

1. Los operadores de empresa alimentaria deberán crear, aplicar y mantener un procedimiento o procedimientos permanentes basados en los principios del APPCC.
2. Los principios APPCC son los siguientes:
 - a) detectar cualquier peligro que deba evitarse, eliminarse o reducirse a niveles aceptables;
 - b) detectar los puntos de control crítico en la fase o fases en las que el control sea esencial para evitar o eliminar un peligro o reducirlo a niveles aceptables;

* Nota al Diario Oficial: insértese número del Reglamento por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.

- c) establecer, en los puntos de control crítico, límites críticos que diferencien la aceptabilidad de la inaceptabilidad para la prevención, eliminación o reducción de los peligros detectados;
- d) establecer y aplicar procedimientos de vigilancia efectivos en los puntos de control crítico;
- e) establecer medidas correctivas cuando la vigilancia indique que un punto de control crítico no está controlado;
- f) establecer procedimientos, que se aplicarán regularmente, para verificar que las medidas contempladas en las letras a) a e) son eficaces; y
- g) elaborar documentos y registros en función de la naturaleza y el tamaño de la empresa alimentaria para demostrar la aplicación efectiva de las medidas contempladas en las letras a) a f).

Cuando se introduzca alguna modificación en el producto, el proceso o en cualquiera de sus fases, los operadores de empresa alimentaria revisarán el procedimiento y introducirán en él los cambios necesarios.

3. El apartado 1 se aplicará únicamente a los operadores de empresa alimentaria que intervengan en cualquier etapa de la producción, transformación y distribución de alimentos posteriores a la producción primaria y a las operaciones asociadas enumeradas en el anexo I.

4. Los operadores de empresa alimentaria:
 - a) aportarán a la autoridad competente, en la manera en que ésta lo solicite, pruebas de que cumplen el requisito contemplado en el apartado 1, teniendo en cuenta la naturaleza y el tamaño de la empresa alimentaria;
 - b) garantizarán que los documentos que describan sus procedimientos desarrollados de acuerdo con el presente artículo estén actualizados permanentemente;
 - c) conservarán los demás documentos y registros durante un período adecuado.

5. Las normas de desarrollo para la aplicación del presente artículo podrán aprobarse de conformidad con el procedimiento previsto en el apartado 2 del artículo 14. Tales normas podrán facilitar a determinados operadores de empresa alimentaria la aplicación del presente artículo, en particular estableciendo el uso de los procedimientos que fijen las guías para la aplicación de los principios del APPCC con el fin de cumplir con lo dispuesto en el apartado 1. Las normas podrán también especificar el período durante el cual los operadores de empresa alimentaria deberán conservar los documentos y registros de conformidad con la letra c) del apartado 4.

Artículo 6

Controles oficiales, registro y autorización

1. Los operadores de empresa alimentaria colaborarán con las autoridades competentes de conformidad con otras disposiciones aplicables de la legislación comunitaria o, si éstas no existieran, del derecho nacional.

2. En particular, los operadores de empresa alimentaria notificarán a la autoridad competente apropiada todos los establecimientos que estén bajo su control en los que se realice cualquiera de las operaciones de producción, transformación y distribución de alimentos de la forma requerida por la autoridad competente, con el fin de proceder a su registro.

Los operadores de empresa alimentaria velarán asimismo por que la autoridad competente disponga continuamente de información actualizada sobre los establecimientos, notificándole cualquier cambio significativo en las actividades que se lleven a cabo y todo cierre de establecimientos existentes.

3. No obstante, los operadores de empresa alimentaria velarán por que los establecimientos hayan sido autorizados por la autoridad competente, tras haber efectuado al menos una visita in situ, cuando sea necesaria una autorización con arreglo a:

- a) la legislación nacional del Estado miembro en el que esté situado el establecimiento;
- b) el Reglamento (CE) nº .../2004^{*}; o bien
- c) una decisión adoptada de conformidad con el procedimiento previsto en el apartado 2 del artículo 14.

Los Estados miembros que exijan con arreglo a la legislación nacional la autorización de determinados establecimientos situados en su territorio, de conformidad con lo dispuesto en la letra a), informarán a la Comisión y a los demás Estados miembros de las normas nacionales correspondientes.

* Nota al Diario Oficial: insértese número del Reglamento por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.

CAPÍTULO III

GUÍAS DE PRÁCTICAS CORRECTAS

Artículo 7

Elaboración, difusión y uso de guías

Los Estados miembros fomentarán la elaboración de guías nacionales de prácticas correctas de higiene y para la aplicación de los principios del sistema APPCC de conformidad con el artículo 8. Se elaborarán guías comunitarias con arreglo al artículo 9.

Se alentará la difusión y el uso de guías tanto nacionales como comunitarias. No obstante, los operadores de empresa alimentaria podrán utilizar estas guías con carácter voluntario.

Artículo 8

Guías nacionales

1. Cuando se elaboren las guías nacionales de prácticas correctas serán elaboradas y difundidas por la industria alimentaria:
 - a) en consulta con los representantes de otras partes cuyos intereses puedan verse afectados de manera sustancial, como por ejemplo las autoridades competentes y las asociaciones de consumidores;

- b) teniendo en cuenta los códigos de prácticas pertinentes del Codex Alimentarius; y
 - c) teniendo en cuenta las recomendaciones que figuran en la parte B del anexo I, cuando se refieran a la producción primaria y a las operaciones conexas enumeradas en el anexo I.
2. Las guías nacionales podrán elaborarse bajo los auspicios de un organismo nacional de normalización de los mencionados en el anexo II de la Directiva 98/34/CE ¹.
3. Los Estados miembros estudiarán las guías nacionales para garantizar que:
- a) han sido elaboradas de conformidad con el apartado 1;
 - b) la aplicación de su contenido sea viable para los sectores a los que se refieren; y
 - c) sean idóneas para cumplir las disposiciones de los artículos 3, 4 y 5 en los sectores o para los productos alimenticios de que se trate.
4. Los Estados miembros remitirán a la Comisión las guías nacionales que cumplan los requisitos del apartado 3. La Comisión creará y mantendrá un sistema de registro de dichas guías y lo pondrá a la disposición de los Estados miembros.
5. Las guías de prácticas correctas elaboradas de conformidad con lo dispuesto en la Directiva 93/43/CE seguirán siendo aplicables tras la entrada en vigor del presente Reglamento siempre y cuando sean compatibles con los objetivos de éste último.

¹ Directiva 98/34/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de junio de 1998, por la que se establece un procedimiento de información en materia de las normas y reglamentaciones técnicas (DO L 204 de 21.7.1998, p. 37). Directiva modificada por la Directiva 98/48/CE (DO L 217 de 5.8.1998, p. 18).

Artículo 9

Guías comunitarias

1. Antes de elaborar guías comunitarias de prácticas correctas de higiene o para la aplicación de los principios del sistema de APPCC, la Comisión consultará al Comité a que se refiere el artículo 14. El objetivo de esta consulta será estudiar la conveniencia de elaborar dichas guías, así como su alcance y su contenido.

2. En caso de que se confeccionen las guías comunitarias, la Comisión velará por que sean elaboradas y difundidas:
 - a) por, o en consulta con, representantes de los distintos sectores empresariales europeos de la industria alimentaria, incluidas las PYME, y demás partes interesadas, como las asociaciones de consumidores;

 - b) en colaboración con las partes interesadas que puedan verse afectadas de manera sustancial, incluidas las autoridades competentes;

 - c) teniendo en cuenta los códigos de prácticas del Codex Alimentarius; y

 - d) teniendo en cuenta las recomendaciones que figuran en la parte B del anexo I, cuando se refieran a la producción primaria y a las operaciones conexas enumeradas en el anexo I.

3. El Comité a que se refiere el artículo 14 evaluará los proyectos de guías comunitarias para garantizar que:

- a) han sido elaboradas de conformidad con el apartado 2;
- b) la aplicación de su contenido es viable en toda la Comunidad para los sectores a que se refieren; y
- c) sean idóneas para cumplir las disposiciones de los artículos 3, 4 y 5 en los sectores o para los productos alimenticios de que se trate.

4. La Comisión invitará al Comité contemplado en el artículo 14 a que revise periódicamente las guías comunitarias preparadas de conformidad con el presente artículo, en cooperación con las instancias mencionadas en el apartado 2.

El propósito de dicha revisión consistirá en garantizar que las guías sigan siendo aplicables y tener en cuenta los avances científicos y tecnológicos.

5. Los títulos y referencias a las guías comunitarias preparadas de acuerdo con el presente artículo se publicarán en la serie C del Diario Oficial de la Unión Europea.

CAPÍTULO IV

IMPORTACIONES Y EXPORTACIONES

Artículo 10

Importaciones

Por lo que respecta a la higiene de los alimentos importados, los requisitos pertinentes de la legislación alimentaria mencionados en el artículo 11 del Reglamento (CE) n.º 178/2002 incluirán los requisitos establecidos en los artículos 3 a 6 del presente Reglamento.

Artículo 11

Exportaciones

Por lo que respecta a la higiene de los alimentos exportados o reexportados, los requisitos pertinentes de la legislación alimentaria contemplados en el artículo 12 del Reglamento (CE) n.º 178/2002 incluirán los requisitos establecidos en los artículos 3 a 6 del presente Reglamento.

CAPÍTULO V

DISPOSICIONES FINALES

Artículo 12

Medidas de ejecución y disposiciones transitorias

Se podrán establecer medidas de ejecución y disposiciones transitorias con arreglo al procedimiento previsto en el apartado 2 del artículo 14.

Artículo 13

Modificación y adaptación de los anexos I y II

1. Las disposiciones de los anexos I y II podrán adaptarse o actualizarse con arreglo al procedimiento previsto en el apartado 2 del artículo 14 teniendo en cuenta:
 - a) la necesidad de revisar las recomendaciones formuladas en el punto 2 de la parte B del anexo I;
 - b) la experiencia adquirida mediante la aplicación de sistemas basados en el APPCC con arreglo al artículo 5;
 - c) los avances tecnológicos y sus consecuencias prácticas, y las expectativas del consumidor respecto a la composición de los alimentos;

- d) el asesoramiento científico, y en particular nuevas evaluaciones de riesgos;
- e) los criterios microbiológicos y de temperatura para los productos alimenticios.

2. Podrán concederse excepciones, en particular para facilitar la aplicación del artículo 5 en las pequeñas empresas, respecto de lo dispuesto en los anexos I y II de acuerdo con el procedimiento contemplado en el apartado 2 del artículo 14 y teniendo en cuenta los factores de riesgo pertinentes, siempre que dichas excepciones no afecten a la realización de los objetivos del presente Reglamento.

3. Los Estados miembros podrán adoptar medidas nacionales de adaptación de los requisitos establecidos en el anexo II con arreglo a los apartados 4 a 7 siempre que no quede comprometida la realización de los objetivos del presente Reglamento.

4. a) Las medidas nacionales contempladas en el apartado 3 tendrán por objeto:

- i) permitir seguir utilizando métodos tradicionales en cualquiera de las fases de producción, transformación o distribución de alimentos; o bien
- ii) responder a las necesidades de las empresas del sector alimentario en regiones con limitaciones geográficas especiales;

b) En cualesquiera otras circunstancias, únicamente se aplicarán a la construcción, diseño y equipamiento de los establecimientos.

5. Los Estados miembros que deseen adoptar las medidas nacionales contempladas en el apartado 3 lo notificarán a la Comisión y a los demás Estados miembros. La notificación:

- a) incluirá una descripción detallada de los requisitos que el Estado miembro considera que deben ser adaptados y de la naturaleza de la adaptación que se pretende;
- b) describirá los productos alimenticios y los establecimientos a que se refiera;
- c) explicará los motivos de la adaptación, incluso, cuando proceda, facilitando un resumen del análisis de peligros efectuado e indicando las medidas previstas para asegurar que la adaptación no comprometa los objetivos del presente Reglamento; y
- d) proporcionará cualquier otra información pertinente.

6. Los demás Estados miembros dispondrán de tres meses a partir de la recepción de la notificación prevista en el apartado 5 para enviar comentarios escritos a la Comisión. Para las adaptaciones resultantes de lo dispuesto en la letra b) del apartado 4 el plazo se ampliará a cuatro meses a petición de cualquier Estado miembro. La Comisión podrá consultar a los Estados miembros en el seno del comité previsto en el apartado 1 del artículo 14 y estará obligada a hacerlo si recibe comentarios escritos de uno o varios Estados miembros. La Comisión, de conformidad con el procedimiento mencionado en el apartado 2 del artículo 14, podrá decidir si las medidas previstas pueden ser aplicadas, condicionándolas, en caso necesario, a las modificaciones oportunas. Cuando sea conveniente, la Comisión podrá proponer medidas de aplicación general con arreglo a los apartados 1 ó 2 del presente artículo.

7. Los Estados miembros podrán adoptar medidas nacionales de adaptación de los requisitos del anexo II sólo:

- a) conforme a una decisión adoptada con arreglo al apartado 6; o bien
- b) si un mes después de la expiración del plazo previsto en el apartado 6 la Comisión no hubiera informado a los Estados miembros de que ha recibido comentarios escritos o de su intención de proponer la adopción de una decisión de conformidad con el apartado 6.

Artículo 14

Procedimiento de comité

- 1. La Comisión estará asistida por el Comité Permanente de la Cadena Alimentaria y de Sanidad Animal.
- 2. En los casos en que se haga referencia al presente apartado, serán de aplicación los artículos 5 y 7 de la Decisión 1999/468/CE, observando lo dispuesto en su artículo 8.

El plazo contemplado en el apartado 6 del artículo 5 de la Decisión 1999/468/CE queda fijado en tres meses.

- 3. El Comité aprobará su reglamento interno.

Artículo 15

Consulta a la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria

La Comisión consultará a la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria sobre cualquier cuestión incluida en el ámbito de aplicación del presente Reglamento que pueda tener repercusiones sanitarias importantes y, en particular, antes de proponer criterios, requisitos u objetivos de conformidad con el apartado 4 del artículo 4.

Artículo 16

Informe al Parlamento y al Consejo

1. La Comisión presentará al Parlamento Europeo y al Consejo un informe a más tardar ...^{*}.
2. Dicho informe examinará en particular a la experiencia obtenida de la aplicación del presente Reglamento y considerará la conveniencia y la viabilidad de adoptar disposiciones para extender los requisitos del artículo 5 a los operadores de empresa alimentaria que desempeñan su actividad en la producción primaria y en las operaciones conexas que se enumeran en el anexo I.
3. En caso necesario, la Comisión adjuntará al informe las propuestas oportunas.

^{*} Cinco años después de la entrada en vigor del presente Reglamento.

Artículo 17

Derogación

1. La Directiva 93/43/CEE quedará derogada con efecto a partir de la fecha de aplicación del presente Reglamento.
2. Las referencias a la Directiva derogada se entenderán hechas al presente Reglamento.
3. No obstante, las decisiones adoptadas con arreglo al apartado 3 del artículo 3 y al artículo 10 de la Directiva 93/43/CEE permanecerán en vigor hasta su sustitución por decisiones adoptadas de conformidad con el presente Reglamento o el Reglamento (CE) n.º 178/2002. Hasta tanto se determinen los criterios o requisitos mencionados en las letras a) a e) del apartado 3 del artículo 4 del presente Reglamento, los Estados miembros podrán mantener cualesquiera normas nacionales relativas a dichos criterios o requisitos que hayan sido adoptadas de conformidad con la Directiva 93/43/CEE.
4. Hasta tanto se aplique la nueva legislación comunitaria sobre las normas relativas a los controles oficiales de los alimentos, los Estados miembros adoptarán todas las medidas adecuadas para garantizar el cumplimiento de las obligaciones establecidas en el presente Reglamento o con arreglo al mismo.

Artículo 18

Entrada en vigor

El presente Reglamento entrará en vigor a los veinte días de su publicación en el Diario Oficial de la Unión Europea.

Será aplicable dieciocho meses después de la fecha en que entren en vigor todos los actos siguientes:

- a) el Reglamento (CE) nº .../2004 ^{*};
- b) el Reglamento (CE) nº .../2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de ..., por el que se establecen normas específicas para la organización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano ¹; y
- c) la Directiva 2004/41/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de..., por la que se derogan determinadas directivas que establecen las condiciones de higiene de los productos alimenticios y las condiciones sanitarias para la producción y comercialización de determinados productos de origen animal destinados al consumo humano ².

No obstante, no será aplicable antes del 1 de enero de 2006.

El presente Reglamento será obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en cada Estado miembro.

Hecho en Estrasburgo, el 29 de abril de 2004.

Por el Parlamento Europeo

El Presidente

P. COX

Por el Consejo

El Presidente

M. McDOWELL

* Nota para el Diario Oficial: insértese el número del Reglamento por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.

¹ Véase página... del presente Diario Oficial.

² Véase página... del presente Diario Oficial.

PRODUCCIÓN PRIMARIA

PARTE A: DISPOSICIONES GENERALES DE HIGIENE APLICABLES A LA PRODUCCIÓN PRIMARIA Y A LAS OPERACIONES CONEXAS

I. ÁMBITO DE APLICACIÓN

1. El presente anexo será aplicable a la producción primaria y a las siguientes operaciones conexas:
 - a) el transporte, el almacenamiento y la manipulación de productos primarios en el lugar de producción, siempre que no se altere su naturaleza de manera sustancial;
 - b) el transporte de animales vivos, cuando sea necesario para conseguir los objetivos del presente Reglamento; y
 - c) en el caso de productos de origen vegetal, productos de la pesa y animales de caza silvestre, las operaciones de transporte de productos primarios cuya naturaleza no se haya alterado de manera sustancial, desde el lugar de producción a un establecimiento.

II. DISPOSICIONES EN MATERIA DE HIGIENE

2. Los operadores de empresa alimentaria deberán asegurarse, en la medida de lo posible, de que los productos primarios estén protegidos contra cualquier foco de contaminación teniendo en cuenta cualquier tipo de transformación a que se sometan posteriormente los productos primarios.

3. Sin perjuicio de la norma general establecida en el apartado 2, los operadores de empresa alimentaria deberán cumplir las correspondientes disposiciones legislativas comunitarias y nacionales relativas al control de los peligros en la producción primaria, y operaciones conexas incluidas:
 - a) medidas de control de la contaminación procedente del aire, del suelo, del agua, de los piensos, de los fertilizantes, de los medicamentos veterinarios, de los productos fitosanitarios y biocidas, y del almacenamiento, tratamiento y eliminación de residuos, y
 - b) medidas zoosanitarias y relativas al bienestar animal así como medidas fitosanitarias que tengan repercusiones sobre la salud humana, incluidos los programas de vigilancia y control de zoonosis y de agentes zoonóticos.

4. Los operadores de empresa alimentaria que se dediquen a la cría, la recolección o la caza de animales o a la producción de productos primarios de origen animal deberán tomar, según corresponda, las medidas oportunas siguientes:
 - a) mantendrán limpias todas las instalaciones utilizadas en relación con la producción primaria y operaciones conexas, incluidas aquellas utilizadas para almacenar y manipular los alimentos para animales, y, en su caso, tras la limpieza, las desinfectarán de la manera adecuada;
 - b) mantendrán limpios, y cuando sea necesario, desinfectarán adecuadamente tras la limpieza el equipo, los contenedores, cajas, vehículos y embarcaciones;

- c) garantizarán en la medida de lo posible la limpieza de los animales para sacrificio y, en su caso, de los animales de producción;
- d) utilizarán agua potable o agua limpia cuando sea necesario para evitar la contaminación;
- e) garantizarán que el personal que manipule productos alimenticios se halle en buen estado de salud y reciba formación sobre riesgos sanitarios;
- f) evitarán en la medida de lo posible que los animales y las plagas provoquen contaminación;
- g) almacenarán y manipularán los residuos y sustancias peligrosas de forma tal que se evite la contaminación;
- h) impedirán la introducción y difusión de enfermedades contagiosas transmisibles al ser humano a través de los alimentos, incluso mediante la adopción de medidas preventivas al introducir nuevos animales y la comunicación a las autoridades competentes de las sospechas de focos de dichas enfermedades;
- i) tendrán en cuenta los resultados de todos los análisis pertinentes efectuados en muestras tomadas de animales u otras muestras que tengan importancia para la salud humana; y
- j) emplearán correctamente los aditivos para piensos y los medicamentos para animales, de conformidad con la legislación pertinente.

5. Los operadores de empresa alimentaria que produzcan o cosechen productos vegetales deberán adoptar las medidas adecuadas siguientes, según corresponda:
- a) mantendrán limpios y, cuando sea necesario, tras la limpieza, desinfectarán adecuadamente las instalaciones, equipo, contenedores, cajas, vehículos y embarcaciones;
 - b) garantizarán, cuando sea necesario, unas condiciones higiénicas en la producción, el transporte y el almacenamiento de productos vegetales, así como la limpieza de los mismos;
 - c) utilizarán agua potable o agua limpia cuando sea necesario para evitar la contaminación;
 - d) garantizarán que el personal que manipule productos alimenticios se halle en buen estado de salud y reciba formación sobre riesgos sanitarios;
 - e) evitarán en la medida de lo posible que los animales y las plagas provoquen contaminación;
 - f) almacenarán y manipularán los residuos y sustancias peligrosas de forma tal que se evite la contaminación;
 - g) tendrán en cuenta los resultados de todos los análisis pertinentes efectuados en muestras tomadas de plantas u otras muestras que tengan importancia para la salud humana; y
 - h) utilizarán correctamente los productos fitosanitarios y los biocidas, tal como lo requiere la legislación pertinente.

6. Los operadores de empresa alimentaria a los que se informe de problemas detectados durante los controles oficiales deberán tomar las medidas oportunas para ponerles remedio.

III. REGISTRO

7. Los operadores de empresa alimentaria deberán llevar y conservar registros sobre las medidas aplicadas para controlar los peligros de manera adecuada y durante un período adecuado teniendo en cuenta la naturaleza y el tamaño de la empresa alimentaria. Previa petición, los operadores de empresa alimentaria pondrán la información relevante que conste en dichos registros a disposición de las autoridades competentes y de los operadores de empresa alimentaria de recepción.
8. Los operadores de empresa alimentaria que críen animales o que produzcan productos primarios de origen animal deberán, en particular, llevar registros sobre:
 - a) la naturaleza y el origen de los alimentos suministrados a los animales;
 - b) el detalle de los medicamentos veterinarios u otros tratamientos administrados a los animales, las fechas de su administración y los tiempos de espera;
 - c) la aparición de enfermedades que puedan afectar a la seguridad de los productos de origen animal;
 - d) los resultados de todos los análisis efectuados en muestras tomadas de animales y otras muestras tomadas con fines de diagnóstico, que tengan importancia para la salud humana; y
 - e) todos los informes pertinentes sobre los controles efectuados a animales o a productos de origen animal.

9. Los operadores de empresa alimentaria que produzcan o cosechen productos vegetales deberán, en particular, llevar registros sobre:
 - a) la utilización de productos fitosanitarios y biocidas;
 - b) la aparición de plagas o de enfermedades que puedan afectar a la seguridad de los productos de origen vegetal; y
 - c) los resultados de todos los análisis pertinentes efectuados en muestras tomadas de plantas u otras muestras que tengan importancia para la salud humana.

10. Para la conservación de dichos registros, los operadores de empresa alimentaria podrán estar asistidos por otras personas, como veterinarios, agrónomos y técnicos agrarios.

PARTE B: RECOMENDACIONES PARA LAS GUÍAS DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE

1. En las guías nacionales y comunitarias citadas en los artículos 7, 8 y 9 del presente Reglamento deberán figurar unas orientaciones sobre prácticas correctas de higiene para el control de los peligros en la producción primaria y operaciones conexas.
2. Las guías de prácticas correctas de higiene deberán incluir la oportuna información sobre los peligros que puedan presentarse en la producción primaria y operaciones conexas, así como las medidas para combatirlos, incluidas las medidas correspondientes establecidas en la legislación comunitaria y nacional y en los programas nacionales y comunitarios. Entre los ejemplos de estos peligros y medidas pueden incluirse:
 - a) el control de la contaminación por agentes tales como las micotoxinas, los metales pesados y el material radiactivo;
 - b) el uso de agua, residuos orgánicos y fertilizantes;
 - c) el uso correcto y adecuado de productos fitosanitarios y biocidas, y su trazabilidad;
 - d) el uso correcto y adecuado de medicamentos veterinarios y aditivos alimentarios y su trazabilidad;
 - e) la preparación, el almacenamiento, la utilización y la trazabilidad de los piensos;

- f) la eliminación limpia de los animales muertos, residuos y desperdicios;
 - g) medidas de protección para impedir la introducción de enfermedades contagiosas transmisibles al ser humano a través de los alimentos, y cualquier obligación de notificación al respecto a la autoridad competente;
 - h) los procedimientos, prácticas y métodos para garantizar que los alimentos son producidos, manipulados, envasados, almacenados y transportados en unas condiciones higiénicas adecuadas, que incluyen una limpieza y un control de plagas eficaces;
 - i) medidas relativas a la limpieza de los animales para sacrificio y producción;
 - j) medidas relativas al registro.
-

REQUISITOS HIGIÉNICOS GENERALES APLICABLES A TODOS LOS OPERADORES DE
EMPRESA ALIMENTARIA
(EXCEPTO SI ES DE APLICACIÓN EL ANEXO I)

INTRODUCCIÓN

Los capítulos V a XII se aplican a todas las fases de la producción, transformación y distribución de alimentos y los restantes capítulos se aplican como se indica a continuación:

- el capítulo I se aplica a todos los locales destinados a los productos alimenticios, excepto a aquellos a los que sea de aplicación el capítulo III;
- el capítulo II se aplica a todas las instalaciones en las que se preparen, traten o transformen productos alimenticios, excepto los comedores y los locales a los que sea de aplicación el capítulo III;
- el capítulo III se aplica a las instalaciones mencionadas en el título de ese capítulo;
- el capítulo IV se aplica a todos los medios de transporte.

CAPÍTULO I

REQUISITOS GENERALES DE LOS LOCALES DESTINADOS
A LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS
(QUE NO SEAN LOS MENCIONADOS EN EL CAPÍTULO III)

1. Los locales destinados a los productos alimenticios deberán conservarse limpios y en buen estado de mantenimiento.

2. La disposición, el diseño, la construcción, el emplazamiento y el tamaño de los locales destinados a los productos alimenticios:
 - a) permitirán un mantenimiento, limpieza y/o desinfección adecuados, evitarán o reducirán al mínimo la contaminación transmitida por el aire y dispondrán de un espacio de trabajo suficiente que permita una realización higiénica de todas las operaciones;
 - b) evitarán la acumulación de suciedad, el contacto con materiales tóxicos, el depósito de partículas en los productos alimenticios y la formación de condensación o moho indeseable en las superficies;
 - c) permitirán unas prácticas de higiene alimentaria correctas, incluida la protección contra la contaminación, y en particular el control de las plagas; y
 - d) cuando sea necesario, ofrecerán unas condiciones adecuadas de manipulación y almacenamiento a temperatura controlada y capacidad suficiente para poder mantener los productos alimenticios a una temperatura apropiada que se pueda comprobar y, si es preciso, registrar.
3. Deberá haber un número suficiente de inodoros de cisterna conectados a una red de evacuación eficaz. Los inodoros no deberán comunicar directamente con las salas en las que se manipulen los productos alimenticios.
4. Deberá haber un número suficiente de lavabos, situados convenientemente y destinados a la limpieza de las manos. Los lavabos para la limpieza de las manos deberán disponer de agua corriente caliente y fría, así como de material de limpieza y secado higiénico de aquellas. En caso necesario, las instalaciones destinadas al lavado de los productos alimenticios deberán estar separadas de las destinadas a lavarse las manos.

5. Deberá disponerse de medios adecuados y suficientes de ventilación mecánica o natural. Deberán evitarse las corrientes de aire mecánicas desde zonas contaminadas a zonas limpias. Los sistemas de ventilación deberán estar contruidos de tal modo que pueda accederse fácilmente a los filtros y a otras partes que haya que limpiar o sustituir.
6. Todos los sanitarios deberán disponer de suficiente ventilación natural o mecánica.
7. Los locales destinados a los productos alimenticios deberán disponer de suficiente luz natural o artificial.
8. Las redes de evacuación de aguas residuales deberán ser suficientes para cumplir los objetivos pretendidos y estar concebidas y contruidas de modo que se evite todo riesgo de contaminación. Cuando los canales de desagüe estén total o parcialmente abiertos, deberán estar diseñados de tal modo que se garantice que los residuos no van de una zona contaminada a otra limpia, en particular, a una zona en la que se manipulen productos alimenticios que puedan representar un alto riesgo para el consumidor final.
9. Cuando sea necesario, el personal deberá disponer de vestuarios adecuados.
10. Los productos de limpieza y desinfección no deberán almacenarse en las zonas en las que se manipulen productos alimenticios.

CAPÍTULO II

REQUISITOS ESPECÍFICOS DE LAS SALAS DONDE SE PREPARAN, TRATAN O TRANSFORMAN LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS (EXCLUIDOS LOS COMEDORES Y LOS LOCALES MENCIONADOS EN EL CAPÍTULO III)

1. El diseño y disposición de las salas en las que se preparen, traten o transformen los productos alimenticios (excluidos los comedores y aquellos locales que se detallan en el título del capítulo III, pero incluidos los espacios contenidos en los medios de transporte) deberán permitir unas prácticas correctas de higiene alimentaria, incluida la protección contra la contaminación entre y durante las operaciones. En particular:
 - a) las superficies de los suelos deberán mantenerse en buen estado y ser fáciles de limpiar y, en caso necesario, de desinfectar, lo que requerirá el uso de materiales impermeables, no absorbentes, lavables y no tóxicos, a menos que los operadores de empresa alimentaria puedan convencer a la autoridad competente de la idoneidad de otros materiales utilizados. En su caso, los suelos deberán permitir un desagüe suficiente;
 - b) las superficies de las paredes deberán conservarse en buen estado y ser fáciles de limpiar y, en caso necesario, de desinfectar, lo que requerirá el uso de materiales impermeables, no absorbentes, lavables y no tóxicos; su superficie deberá ser lisa hasta una altura adecuada para las operaciones que deban realizarse, a menos que los operadores de empresa alimentaria puedan convencer a la autoridad competente de la idoneidad de otros materiales utilizados;
 - c) los techos (o, cuando no hubiera techos, la superficie interior del tejado), falsos techos y demás instalaciones suspendidas deberán estar contruidos y trabajados de forma que impidan la acumulación de suciedad y reduzcan la condensación, la formación de moho no deseable y el desprendimiento de partículas;

- d) las ventanas y demás huecos practicables deberán estar contruidos de forma que impidan la acumulación de suciedad, y los que puedan comunicar con el exterior deberán estar provistos, en caso necesario, de pantallas contra insectos que puedan desmontarse con facilidad para la limpieza. Cuando debido a la apertura de las ventanas pudiera producirse contaminación, éstas deberán permanecer cerradas con falleba durante la producción;
 - e) las puertas deberán ser fáciles de limpiar y, en caso necesario, de desinfectar, lo que requerirá que sus superficies sean lisas y no absorbentes, a menos que los operadores de empresa alimentaria puedan convencer a las autoridades competentes de la idoneidad de otros materiales utilizados; y
 - f) las superficies (incluidas las del equipo) de las zonas en que se manipulen los productos alimenticios, y en particular las que estén en contacto con éstos, deberán mantenerse en buen estado, ser fáciles de limpiar y, en caso necesario, de desinfectar, lo que requerirá que estén contruidas con materiales lisos, lavables, resistentes a la corrosión y no tóxicos, a menos que los operadores de empresa alimentaria puedan convencer a las autoridades competentes de la idoneidad de otros materiales utilizados.
2. Se dispondrá, en caso necesario, de instalaciones adecuadas para la limpieza, desinfección y almacenamiento del equipo y los utensilios de trabajo. Dichas instalaciones deberán estar contruidas con materiales resistentes a la corrosión, ser fáciles de limpiar y tener un suministro suficiente de agua caliente y fría.
 3. Se tomarán las medidas adecuadas, cuando sea necesario, para el lavado de los productos alimenticios. Todos los fregaderos o instalaciones similares destinadas al lavado de los productos alimenticios deberán tener un suministro suficiente de agua potable caliente, fría o ambas, en consonancia con los requisitos del capítulo VII, y deberán mantenerse limpios y, en caso necesario, desinfectados.

CAPÍTULO III

REQUISITOS DE LOS LOCALES AMBULANTES O PROVISIONALES (COMO CARPAS, TENDERETES Y VEHÍCULOS DE VENTA AMBULANTE), LOS LOCALES UTILIZADOS PRINCIPALMENTE COMO VIVIENDA PRIVADA PERO DONDE REGULARMENTE SE PREPARAN PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA SU PUESTA EN EL MERCADO, Y LAS MÁQUINAS EXPENDEADORAS

1. Los locales y las máquinas expendedoras deberán, en la medida de lo posible, mantenerse limpios y en buen estado y estar situados, diseñados y construidos de forma que impidan el riesgo de contaminación, en particular por parte de animales y organismos nocivos.
2. En particular, cuando sea necesario:
 - a) deberá disponerse de instalaciones adecuadas para mantener una correcta higiene personal (incluidas instalaciones para la limpieza y secado higiénico de las manos, instalaciones sanitarias higiénicas y vestuarios);
 - b) las superficies que estén en contacto con los productos alimenticios deberán estar en buen estado y ser fáciles de limpiar y, en caso necesario, de desinfectar, lo que requerirá que los materiales sean lisos, lavables, resistentes a la corrosión y no tóxicos, a menos que los operadores de empresa alimentaria puedan convencer a las autoridades competentes de la idoneidad de otros materiales utilizados;
 - c) deberá contarse con material adecuado para la limpieza y, cuando sea necesario, la desinfección del equipo y los utensilios de trabajo;

- d) cuando la limpieza de los productos alimenticios forme parte de la actividad de las empresas alimentarias, deberán adoptarse las disposiciones precisas para que este cometido se realice higiénicamente;
- e) deberá contarse con un suministro suficiente de agua potable caliente, fría o ambas;
- f) deberá contarse con medios o instalaciones adecuados para el almacenamiento y la eliminación higiénicos de sustancias y desechos peligrosos y/o no comestibles, ya sean líquidos o sólidos;
- g) deberá contarse con instalaciones o medios adecuados para el mantenimiento y el control de las condiciones adecuadas de temperatura de los productos alimenticios;
- h) los productos alimenticios deberán colocarse de modo tal que se evite el riesgo de contaminación en la medida de lo posible.

CAPITULO IV

TRANSPORTE

1. Los receptáculos de vehículos o contenedores utilizados para transportar los productos alimenticios deberán mantenerse limpios y en buen estado a fin de proteger los productos alimenticios de la contaminación y deberán diseñarse y construirse, en caso necesario, de forma que permitan una limpieza o desinfección adecuadas.

2. Los receptáculos de vehículos o contenedores no deberán utilizarse para transportar más que productos alimenticios cuando éstos puedan ser contaminados por otro tipo de carga.
3. Cuando se usen vehículos o contenedores para el transporte de cualquier otra cosa además de productos alimenticios, o para el transporte de distintos tipos de productos alimenticios a la vez, deberá existir, en caso necesario, una separación efectiva de los productos.
4. Los productos alimenticios a granel en estado líquido, granulado o en polvo deberán transportarse en receptáculos, contenedores o cisternas reservados para su transporte. En los contenedores figurará una indicación, claramente visible e indeleble, y en una o varias lenguas comunitarias, sobre su utilización para el transporte de productos alimenticios, o bien la indicación «exclusivamente para productos alimenticios».
5. Cuando se hayan utilizado receptáculos de vehículos o contenedores para el transporte de otros productos que no sean productos alimenticios o para el transporte de productos alimenticios distintos, deberá realizarse una limpieza eficaz entre las cargas para evitar el riesgo de contaminación.
6. Los productos alimenticios cargados en receptáculos de vehículos o en contenedores deberán colocarse y protegerse de forma que se reduzca al mínimo el riesgo de contaminación.
7. Cuando sea necesario, los receptáculos de vehículos o contenedores utilizados para el transporte de productos alimenticios deberán ser capaces de mantener los productos alimenticios a la temperatura adecuada y de forma que se pueda controlar dicha temperatura.

CAPÍTULO V

REQUISITOS DEL EQUIPO

1. Todos los artículos, instalaciones y equipos que estén en contacto con los productos alimenticios:
 - a) deberán limpiarse perfectamente y, en caso necesario, desinfectarse. La limpieza y desinfección se realizarán con la frecuencia necesaria para evitar cualquier riesgo de contaminación;
 - b) su construcción, composición y estado de conservación y mantenimiento deberán reducir al mínimo el riesgo de contaminación;
 - c) a excepción de los recipientes y envases no recuperables, su construcción, composición y estado de conservación y mantenimiento deberán permitir que se limpien perfectamente y, en caso necesario, se desinfecten; y
 - d) su instalación permitirá la limpieza adecuada del equipo y de la zona circundante.
2. Si fuese necesario, los equipos deberán estar provistos de todos los dispositivos de control adecuados para garantizar el cumplimiento de los objetivos del presente Reglamento.
3. Si para impedir la corrosión de los equipos y recipientes fuese necesario utilizar aditivos químicos, ello deberá hacerse conforme a las prácticas correctas.

CAPÍTULO VI

DESPERDICIOS DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

1. Los desperdicios de productos alimenticios, los subproductos no comestibles y los residuos de otro tipo deberán retirarse con la mayor rapidez posible de las salas en las que estén depositados alimentos para evitar su acumulación.
2. Los desperdicios de productos alimenticios, los subproductos no comestibles y los residuos de otro tipo deberán depositarse en contenedores provistos de cierre, a menos que los operadores de empresa alimentaria puedan convencer a las autoridades competentes de la idoneidad de otros contenedores o sistemas de evacuación. Dichos contenedores deberán presentar unas características de construcción adecuadas, estar en buen estado y ser de fácil limpieza y, en caso necesario, de fácil desinfección.
3. Deberán tomarse medidas adecuadas para el almacenamiento y la eliminación de los desperdicios de productos alimenticios, subproductos no comestibles y otros deshechos. Los depósitos de desperdicios deberán diseñarse y tratarse de forma que puedan mantenerse limpios y, en su caso, libre de animales y organismos nocivos.
4. Todos los residuos deberán eliminarse higiénicamente y sin perjudicar al medio ambiente con arreglo a la normativa comunitaria aplicable a tal efecto, y no deberán constituir una fuente de contaminación directa o indirecta.

CAPÍTULO VII

SUMINISTRO DE AGUA

1. a) Deberá contarse con un suministro adecuado de agua potable, que se utilizará siempre que sea necesario para evitar la contaminación de los productos alimenticios.

- b) Podrá utilizarse agua limpia para los productos de la pesca enteros, y agua de mar limpia para los moluscos bivalvos, los equinodermos, los tunicados y los gasterópodos marinos vivos. También podrá utilizarse agua limpia para el lavado externo. Cuando se utilice este tipo de agua, deberá disponerse de las instalaciones adecuadas para su suministro.
2. Cuando se utilice agua no potable, por ejemplo, para la prevención de incendios, la producción de vapor, la refrigeración y otros usos semejantes, deberá circular por una canalización independiente debidamente señalizada. El agua no potable no deberá contener ninguna conexión con la red de distribución de agua potable ni habrá posibilidad alguna de refluo hacia ésta.
 3. El agua reciclada que se utilice en el proceso de transformación o como ingrediente no deberá representar riesgos de contaminación. Deberá ser de una calidad idéntica a la del agua potable, a menos que la autoridad competente haya determinado que la calidad del agua no puede afectar a la salubridad de los productos alimenticios en su forma acabada.
 4. El hielo que vaya a estar en contacto con los productos alimenticios o que pueda contaminarlos deberá hacerse con agua potable o, en caso de que se utilice para refrigerar productos de la pesca enteros, con agua limpia. Deberá elaborarse, manipularse y almacenarse en condiciones que lo protejan de toda contaminación.
 5. El vapor utilizado en contacto directo con los productos alimenticios no deberá contener ninguna sustancia que entrañe peligro para la salud o pueda contaminar el producto.
 6. Cuando se aplique el tratamiento térmico a productos alimenticios que estén en recipientes herméticamente cerrados, deberá velarse por que el agua utilizada para enfriar éstos después del tratamiento térmico no sea una fuente de contaminación de los productos alimenticios.

CAPÍTULO VIII

HIGIENE DEL PERSONAL

1. Todas las personas que trabajen en una zona de manipulación de productos alimenticios deberán mantener un elevado grado de limpieza y deberán llevar una vestimenta adecuada, limpia y, en su caso, protectora.
2. Las personas que padezcan o sean portadoras de una enfermedad que pueda transmitirse a través de los productos alimenticios, o estén aquejadas, por ejemplo, de heridas infectadas, infecciones cutáneas, llagas o diarrea, no deberán estar autorizadas a manipular los productos alimenticios ni a entrar bajo ningún concepto en zonas de manipulación de productos alimenticios cuando exista riesgo de contaminación directa o indirecta. Toda persona que se halle en tales circunstancias, que esté empleada en una empresa del sector alimentario y que pueda estar en contacto con productos alimenticios deberá poner inmediatamente en conocimiento del operador de empresa alimentaria la enfermedad que padece o los síntomas que presenta y si es posible, también sus causas.

CAPÍTULO IX

DISPOSICIONES APLICABLES A LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS

1. Ningún operador de empresa alimentaria deberá aceptar materias primas o ingredientes distintos de animales vivos, ni ningún otro material que intervenga en la transformación de los productos, si se sabe que están tan contaminados con parásitos, microorganismos patógenos o sustancias tóxicas, en descomposición o extrañas, o cabe prever razonablemente que lo estén, que, incluso después de que el operador de empresa alimentaria haya aplicado higiénicamente los procedimientos normales de clasificación, preparación o transformación, el producto final no sería apto para el consumo humano.

2. Las materias primas y todos los ingredientes almacenados en una empresa del sector alimentario deberán conservarse en condiciones adecuadas que permitan evitar su deterioro nocivo y protegerlos de la contaminación.
3. En todas las etapas de producción, transformación y distribución, los productos alimenticios deberán estar protegidos contra cualquier foco de contaminación que pueda hacerlos no aptos para el consumo humano o nocivos para la salud, o contaminarlos de manera que pueda considerarse razonablemente desaconsejable su consumo en ese estado.
4. Deberán aplicarse procedimientos adecuados de lucha contra las plagas. Deberán aplicarse asimismo procedimientos adecuados para evitar que los animales domésticos puedan acceder a los lugares en que se preparan, manipulan o almacenan productos alimenticios (o, cuando la autoridad competente lo autorice en casos específicos, para evitar que dicho acceso dé lugar a contaminación).
5. Las materias primas, ingredientes, productos semiacabados y productos acabados que puedan contribuir a la multiplicación de microorganismos patógenos o a la formación de toxinas no deberán conservarse a temperaturas que puedan dar lugar a riesgos para la salud. No deberá interrumpirse la cadena de frío. No obstante, se permitirán períodos limitados no sometidos al control de temperatura por necesidades prácticas de manipulación durante la preparación, transporte, almacenamiento, presentación y entrega de los productos alimenticios, siempre que ello no suponga un riesgo para la salud. Las empresas del sector alimentario que elaboren, manipulen y envasen productos alimenticios transformados deberán disponer de salas adecuadas con suficiente capacidad para almacenar las materias primas separadas de los productos transformados y de una capacidad suficiente de almacenamiento refrigerado separado.
6. Cuando los productos alimenticios deban conservarse o servirse a bajas temperaturas, deberán refrigerarse cuanto antes, una vez concluida la fase del tratamiento térmico, o la fase final de la preparación en caso de que éste no se aplique, a una temperatura que no dé lugar a riesgos para la salud.

7. La descongelación de los productos alimenticios deberá realizarse de tal modo que se reduzca al mínimo el riesgo de multiplicación de microorganismos patógenos o la formación de toxinas. Durante la descongelación, los productos alimenticios deberán estar sometidos a temperaturas que no supongan un riesgo para la salud. Cuando el líquido resultante de este proceso pueda presentar un riesgo para la salud deberá drenarse adecuadamente . Una vez descongelados, los productos alimenticios se manipularán de tal modo que se reduzca al mínimo el riesgo de multiplicación de microorganismos patógenos o la formación de toxinas.
8. Las sustancias peligrosas o no comestibles, incluidos los piensos, deberán llevar su pertinente etiqueta y se almacenarán en recipientes separados y bien cerrados.

CAPÍTULO X

REQUISITOS DE ENVASADO Y EMBALAJE DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS

1. Los materiales utilizados para el envasado y el embalaje no deberán ser una fuente de contaminación.
2. Los envases deberán almacenarse de modo que no estén expuestos a ningún riesgo de contaminación.
3. Las operaciones de envasado y embalaje deberán realizarse de forma que se evite la contaminación de los productos. En su caso, y en particular tratándose de latas y tarros de vidrio, deberá garantizarse la integridad de la construcción del recipiente y su limpieza.
4. Los envases y embalajes que vuelvan a utilizarse para productos alimenticios deberán ser fáciles de limpiar y, en caso necesario, de desinfectar.

CAPÍTULO XI

TRATAMIENTO TÉRMICO

Los siguientes requisitos únicamente serán de aplicación a los alimentos comercializados en recipientes herméticamente cerrados.

1. Cualquier proceso de tratamiento térmico utilizado para la transformación de productos sin transformar o para seguir transformando productos transformados deberá:
 - a) mantener todas las partes del producto tratado a una temperatura determinada durante un periodo de tiempo determinado; y
 - b) evitar la contaminación del producto durante el proceso.
2. Para garantizar que el proceso empleado consiga los objetivos deseados, los operadores de empresa alimentaria deberán controlar regularmente los principales parámetros pertinentes (en particular, la temperatura, la presión, el cierre y la microbiología), lo que podrá hacerse mediante el uso de dispositivos automáticos.
3. El proceso utilizado debería cumplir unas normas reconocidas internacionalmente (por ejemplo, la pasteurización, la temperatura ultra alta o la esterilización).

CAPÍTULO XII

FORMACIÓN

Los operadores de empresa alimentaria deberán garantizar:

1. la supervisión y la instrucción o formación de los manipuladores de productos alimenticios en cuestiones de higiene alimentaria, de acuerdo con su actividad laboral;
 2. que quienes tengan a su cargo el desarrollo y mantenimiento del procedimiento mencionado en el apartado 1 del artículo 5 del presente Reglamento o la aplicación de las guías pertinentes hayan recibido una formación adecuada en lo tocante a la aplicación de los principios del APPCC; y
 3. el cumplimiento de todos los requisitos de la legislación nacional relativa a los programas de formación para los trabajadores de determinados sectores alimentarios.
-

GUIA DE PRÀCTIQUES CORRECTES D'HIGIENE PER ALS RESTAURANTS



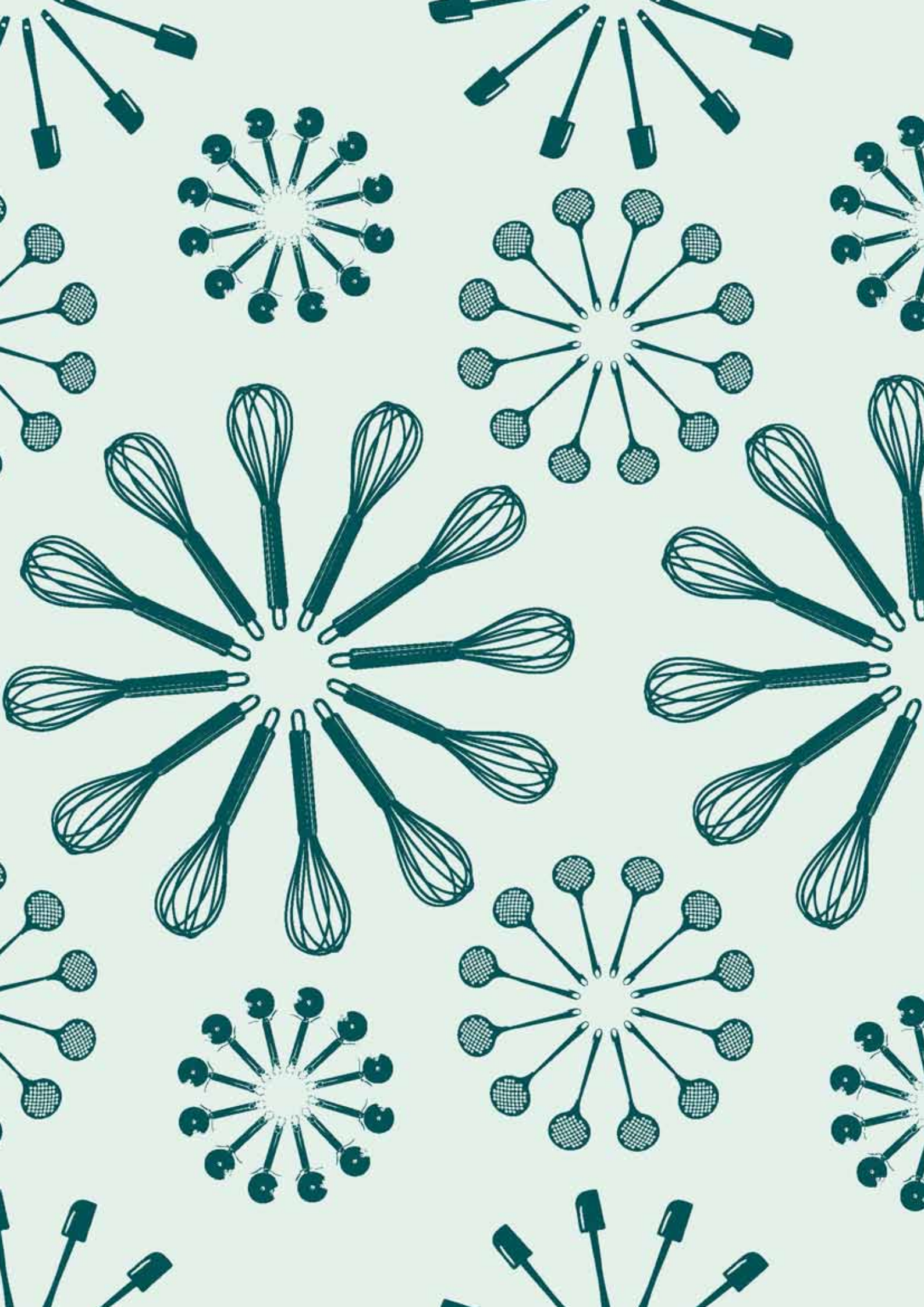
Generalitat
de Catalunya



Unió d'Hostaleria i Turisme
Costa Brava Centre



GREMI DE
RESTAURACIÓ
DE BARCELONA



GUIA DE PRÀCTIQUES CORRECTES D'HIGIENE PER ALS RESTAURANTS



Amb la participació de:

Unió d'Empresaris d'Hostaleria i Turisme Costa Brava Centre
Gremi de Restauració de Barcelona
Hotel Restaurant Casamar (Llafranc)
Restaurant Mas dels Arcs (Palamós)
Hotel Silken Park San Jorge (Calonge)
Hotel Terramar (Llafranc)
Saia, SL
Aconsa
Ecolab
Campus de Turisme, Hoteleria i Gastronomia CETT-UB

Revisat pel grup d'autocontrol de l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària, on hi ha representants de:

Agència de Salut Pública de Barcelona
Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca, Alimentació i Medi Natural
Departament d'Empresa i Ocupació
Departament de Salut
Departament de Territori i Sostenibilitat
Associació Catalana de Municipis i Comarques
Federació de Municipis de Catalunya

Coordinació:

Violant Blanco, Q-Global d'assessorament i gestió turística
Neus Colomer, Pla de Qualitat Costa Brava Centre-Girona
Cristina Pallejà i Anna Carrera, Gremi de Restauració de Barcelona
Lluís Riera i Klaas Romaní, Saia, S.L.
Disseny gràfic: CODI, Comunicació i Disseny
Fotografia: Cristian Garcia
Models: Saida Daâli, cuinera de l'Hotel Terramar, alumnes del CETT, Òscar Teixidó, xef del CETT

© 2015, Generalitat de Catalunya

Edita: Agència de Salut Pública de Catalunya

1a edició: març de 2015

Assessorament lingüístic: Mercè Gómez

Dipòsit legal: B 9391-2014 Guia de pràctiques correctes d'higiene per als restaurants

Coordinació editorial: Agència Catalana de Seguretat Alimentària

ACOLLIMENT A AQUESTA GUIA



Acolliment a la present GUIA DE PRÀCTIQUES CORRECTES D'HIGIENE PER ALS RESTAURANTS

*L'empresa, ubicada a
amb NIF que treballa en el sector DE LA RESTAURACIÓ,
representada pel senyor/senyora
amb DNI....., vol acollir-se voluntàriament a regular el seu establiment d'acord amb
les normes fixades en aquesta Guia.*

(signatura)

ÍNDEX

INTRODUCCIÓ /p.7

1. CONTAMINACIÓ ENCREUADA /p.9

- 1.1. Contaminació encreuada: higiene personal /p.10
- 1.2. Contaminació encreuada: emmagatzematge en sec /p.13
- 1.3. Contaminació encreuada: emmagatzematge en refrigeració /p.16
- 1.4. Contaminació encreuada: emmagatzematge en congelació /p.19
- 1.5. Contaminació encreuada: manipulació d'aliments /p.22
- 1.6. Contaminació encreuada: al·lèrgens /p.25
- 1.7. Contaminació encreuada: gestió de residus /p.28

2. PROCESSOS /p.31

- 2.1. Processos: diagrama de flux /p.32
- 2.2. Processos: recepció de matèria primera /p.34
- 2.3. Processos: descongelació /p.37
- 2.4. Processos: cocció i reescalfament /p.39
- 2.5. Processos: refredament - congelació /p.42
- 2.6. Processos: desinfecció dels vegetals /p.45
- 2.7. Processos: envasament /p.48
- 2.8. Processos: emplatat i servei /p.50

3. NETEJA I DESINFECCIÓ /p.54

- 3.1. Neteja i desinfecció: consideracions per a una neteja efectiva /p.55
- 3.2. Neteja i desinfecció: què i com es neteja /p.58
- 3.3. Neteja i desinfecció: el Pla de neteja /p.63

4. GESTIÓ /p.67

- 4.1. Gestió: el control dels proveïdors /p.68
- 4.2. Gestió: la traçabilitat dels productes /p.70
- 4.3. Gestió: control de plagues i animals indesitjables /p.72
- 4.4. Gestió: la formació continuada de l'equip de treball /p.74
- 4.5. Gestió: conservació i manteniments d'equips /p.76
- 4.6. Gestió: control d'anàlisis microbiològiques /p.78
- 4.7. Gestió: control de l'aigua de consum humà /p.79
- 4.8. Gestió: com gestionar els registres /p.80

5. ANNEXOS /p.82

ANNEX 1: QUADRE D'ANÀLISI DE PERILLS I PUNTS DE CONTROL CRÍTICS /p.83

ANNEX 2: EXEMPLES DE DOCUMENTS DE CONTROL /p.85

- 2.1. Control de temperatures de cambres /p.85
- 2.2. Control de recepció de matèries primeres /p.87
- 2.3. Control d'incidències general /p.89
- 2.4. Control d'oli de la fregidora /p.90
- 2.5. Pla de neteja i desinfecció /p.91
- 2.6. Llistat de proveïdors /p.92

INTRODUCCIÓ

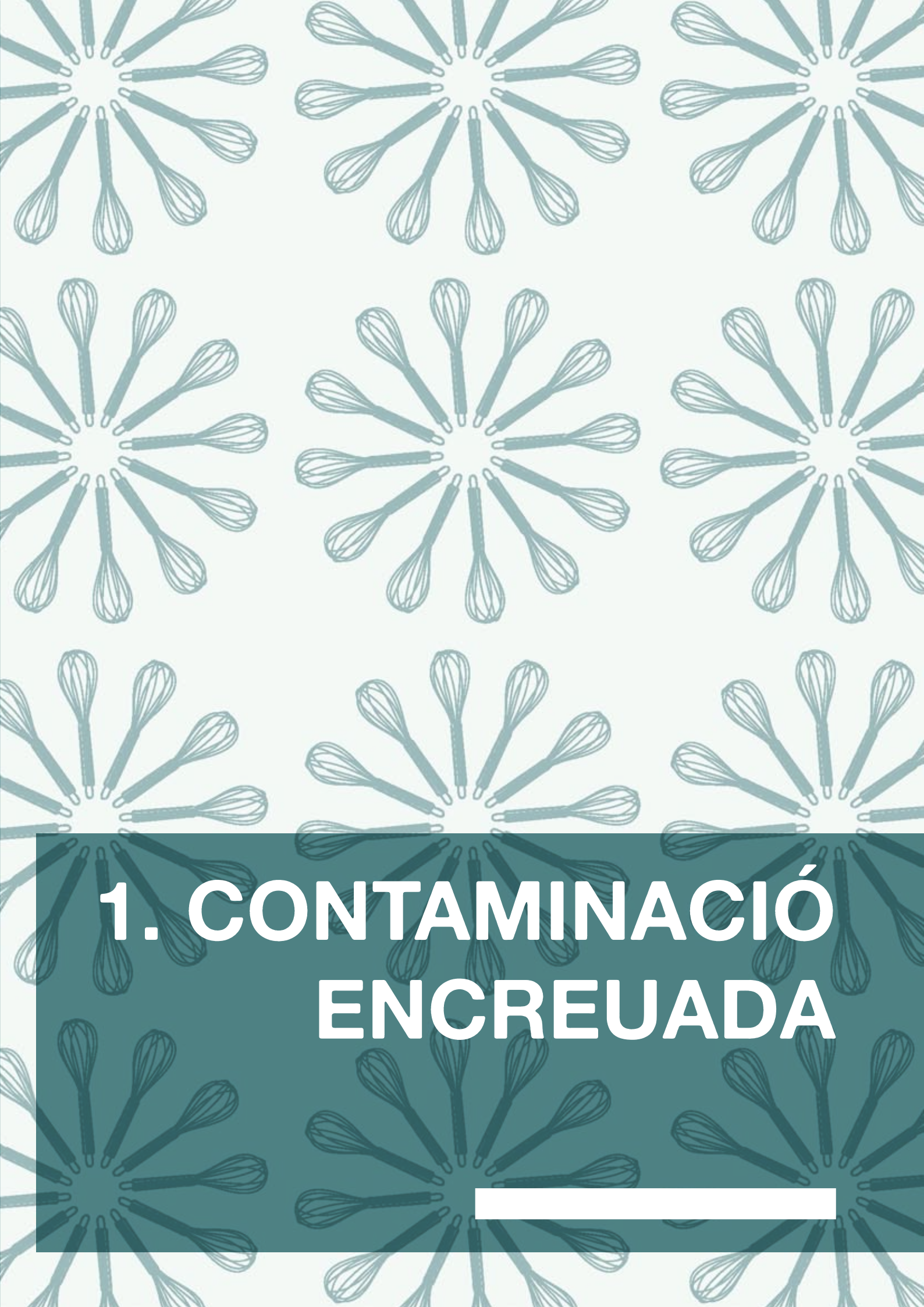


Us posem a les mans aquesta *Guia de pràctiques correctes d'higiene* dirigida especialment als responsables dels establiments de restauració de Catalunya i a totes les persones que hi treballen preparant els plats i servint-los al públic.

La restauració és un dels sectors de més tradició, que a casa nostra ha assolit un ampli i sòlid reconeixement i prestigi internacional, basat no només en la creativitat i la innovació sinó també en l'ordre, el rigor i la pulcritud, qualitats que aquesta guia vol contribuir a fer totalment transversals en el sector.

Aquesta guia pretén ajudar els responsables dels restaurants i també els treballadors (cuiners, cambrers, etc.) a interpretar la diversitat de normatives legals de seguretat i higiene dels aliments que provenen de la Unió Europea, de l'Estat espanyol i de Catalunya específicament. La guia, l'ha elaborat un grup de treball format per professionals del sector de la restauració i tècnics dels gremis i associacions de restaurants, i per l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària de la Generalitat de Catalunya, amb la intenció d'aconseguir un text consensuat i molt pràctic per a totes les persones implicades en el compliment de les normatives higienicosanitàries aplicables i vigents als restaurants.

Aquells que segueix i compliu els requisits de la guia de ben segur que millorareu les condicions de seguretat dels aliments que serveix al públic, i treballareu més còmodament en cuines, sales i magatzems, amb un bon control pel que fa a l'ordre i la higiene. Aquesta guia és també una excel·lent eina de treball que us permetrà formar-vos i que esperem que esdevingui un estímul perquè interioritzeu i practiqueu dia a dia el que la normativa legal exigeix, tot garantint la seguretat de la vostra oferta de plats elaborats.



1. CONTAMINACIÓ ENCREUADA



1.1. CONTAMINACIÓ ENCREUADA: HIGIENE PERSONAL

El cos humà i la roba poden transportar i disseminar brutícia i bacteris als aliments i a les àrees de treball. Per tal d'evitar-ho, seguiu les recomanacions següents:

1. No mengeu, no begueu, no mastegueu xiclet i no fumeu a les zones de manipulació d'aliments.

Aquests hàbits no higiènics durant la feina són una font de contaminació múltiple.

2. Useu indumentària adequada i eviteu roba i calçat de carrer.

NORMA

En les zones de manipulació d'aliments:

- Useu barret o mocador que reculli tot els cabells.
- Porteu roba i calçat d'ús exclusiu per a la manipulació d'aliments, preferentment de color clar, per tal de detectar millor la brutícia. Canvieu-vos la roba diàriament i sempre que estigui bruta, i eviteu entrar o sortir de l'establiment amb la roba de feina.
- Dueu calçat preferentment tancat i antilliscant.

3. No porteu joies, especialment les que siguin visibles (pírcings, cadenes, anells, etc.).

Les joies acumulen un gran nombre de bacteris, dificulten la neteja de les mans i poden caure i contaminar els aliments.



4. No porteu locions o perfums amb olor forta.

Els aliments absorbeixen les aromes.

5. Porteu les ungles curtes, netes i sense esmalt.

Les ungles acumulen brutícia i bacteris.

6. Renteu-vos les mans amb freqüència:

Al rentamans, amb aigua calenta i sabó durant uns 20 segons. Cal esbandir el sabó amb aigua abundant, des dels dits fins als colzes i eixugar-se les mans amb paper d'un sol ús.

Abans de començar a treballar, després d'anar al bany, tocar-se el cos, tossir, esternudar o tocar altres objectes, en canviar el tipus d'aliment.

7. És obligatori que useu guants i mascareta quan sigui necessari.

Poden ser necessaris en cas d'estar refredat, quan molta gent ha de manipular en una zona reduïda, en el moment de netejar amb productes agressius per a la salut, etc. Canvieu-vos els guants periòdicament: en canviar el tipus d'aliment que s'està manipulant, en tocar altres objectes, etc. La mascareta ha de tancar el nas i la boca.

NORMA

No utilitzeu guants de làtex pel risc de reaccions al·lèrgiques. Utilitzeu altres materials com vinil o nitril.



8. Respecteu els circuits d'entrada, sortida i pas de la cuina. No permeteu el pas a proveïdors, cambrers o qualsevol altra persona aliena.

El personal extern pot introduir contaminacions diverses a les àrees de manipulació o emmagatzematge d'aliments.

9. Comuniqueu immediatament qualsevol alteració de la salut a la persona responsable.

Evitareu transmetre bacteris a les zones alimentàries. El personal mèdic qualificat haurà de donar el vistiplau per poder-hi treballar.

10. Protegiu qualsevol ferida a la pell amb embenats impermeables.

Les ferides són focus de microorganismes i poden contaminar els aliments.

NORMA

Si feu servir apòsits a les mans, poseu-vos guants per evitar que caiguin.

Els apòsits haurien de ser de color blau, per poder veure'ls amb facilitat en cas que caiguin.



1.2. CONTAMINACIÓ ENCREUADA: EMMAGATZEMATGE EN SEC

Per tal de garantir la seguretat dels productes durant la conservació en sec (magatzems, rebosts, etc.), respecte les pràctiques següents:

1. Inspeccioneu el producte que s'hagi d'emmagatzemar i canvieu o retireu envasos i embalatges bruts, trencats o en mal estat.

Així evitarem acumulació de brutícia i contaminacions microbiològiques i al·lèrgenes.

2. Eviteu que els productes quedin oberts.

Així evitarem que la brutícia i altres possibles elements contaminants exteriors caiguin a l'interior dels aliments.

3. Eviteu el contacte directe dels productes amb el terra.

Així evitarem contaminacions per microorganismes. S'ha d'evitar l'acumulació de brutícia i mantenir una correcta neteja dels terres.

NORMA

Utilitzeu prestatgeries o banquetes que es puguin netejar per sota i que siguin d'un material apte per a ús alimentari.



4. Sistema PEPS (primer en entrar primer en sortir): col·loqueu els aliments més 'nous' darrere o sota dels ja existents.

És la rotació d'estocs correcta perquè no caduqui res, ja que durant la producció s'agafa el producte que es troba més a mà.

5. No admeteu llaunes inflades o amb cops.

Inflades: contaminació bacteriana, a causa d'una esterilització incorrecta o de la presència de porus, els bacteris creixen i generen gas que infla les llaunes.

Amb cops: contaminació química, a causa de l'òxid de la llauna que entra en contacte amb l'aliment quan es desprèn l'esmalt de l'interior.



6. Disposeu d'una zona identificada per a productes no conformes (caducats, amb cops, etc.) o etiqueteu clarament els productes que s'hagin de retirar.

Així evitarem l'ús de productes en mal estat.

7. No emmagatzemeu mai aliments amb productes de neteja o altres productes químics.

Pot provocar contaminació química dels aliments.

8. Protegiu tot el material que s'hagi d'utilitzar en contacte amb els aliments (envasos, paper film i productes fungibles en general).

Així evitareu contaminar els aliments a través del material que pot entrar en contacte amb ells.

CONSELL

Podríeu utilitzar una termosegelladora per garantir que el producte queda ben segellat. Emmagatzemeu els recipients no reutilitzables en piles invertides (cap per avall) per evitar que la superfície de contacte quedi exposada.

9. Mantingueu l'etiqueta original quan transvaseu productes, o etiqueteu-los amb:

- Nom del producte
- Data de caducitat
- Número de lot
- Ingredients al·lèrgens

CONSELL

Si es guarden les etiquetes originals i els albarans, només caldrà posar la data de caducitat en el nou dipòsit o envàs.



10. Retireu immediatament qualsevol producte vessat i mantingueu un bon estat de neteja i desinfecció (cal incloure'l en el document del Pla de neteja i desinfecció).

Així evitareu l'atracció de plagues i el perill de contaminacions microbiològiques dels altres aliments en estoc.

CONSELL

Podeu aprofitar les neteges per revisar estocs i caducitats del magatzem.

1.3. CONTAMINACIÓ ENCREUADA: EMMAGATZEMATGE EN REFRIGERACIÓ

Per tal de garantir la seguretat dels productes durant la conservació en refrigeració (neveres, expositors, cambres de refrigeració, etc.), respecteu les recomanacions següents:

1. Eviteu que els productes quedin oberts.

NORMA

Utilitzeu envasos hermètics, paper film o una termosegelladora.

2. Respecteu l'ordre a les prestatgeries: aliments a punt per consumir a la part superior i els aliments per processar a la part inferior.

El nombre de microorganismes dels aliments per processar és superior al dels aliments a punt per consumir; per això, si col·loquem aliments per processar damunt dels aliments a punt per consumir, poden contaminar-los, bé per caiguda de líquids, bé per contactes accidentals.

3. Separeu els diferents tipus de productes (carns, vegetals, làctics, peixos, etc.) en neveres diferents o en zones separades si són dins d'una mateixa nevera.

Així evitareu contaminacions encreuades entre diferents aliments i podreu localitzar fàcilment els aliments.

NORMA

En cas de no tenir zones separades, utilitzeu envasos hermètics.

4. Eviteu el contacte directe dels productes amb el terra.

Així facilitareu la neteja del terra i evitareu la contaminació per microorganismes i acumulació de brutícia.

CONSELL

Podeu utilitzar prestatgeries i banquetes que es puguin netejar per sota i que siguin de material apte per a ús alimentari.

5. Sistema PEPS: col·loqueu els aliments més 'nous' darrere o sota dels ja existents.

És la rotació d'estocs correcta perquè no caduqui res, ja que durant la producció s'agafa el producte que es troba més a mà.

6. Etiqueteu tots els productes elaborats indicant nom i data d'elaboració o caducitat del producte.

Així sabreu quan heu de retirar els productes i seguireu un sistema de gestió i traçabilitat adequats.

7. Traspasseu el contingut de les llaunes obertes i caixes de cartró o fusta a envasos aptes per a ús alimentari.

L'òxid de les llaunes obertes pot contaminar químicament l'aliment. El cartró i la fusta són porosos i acumulen microorganismes que poden transmetre als aliments del refrigerador.

CONSELL

Podeu desar els ous amb el seu cartró dins d'una caixa de plàstic tancada.



8. Controleu la temperatura de les neveres i mantingueu-ne la porta tancada.

Així evitareu el trencament de la cadena del fred. Recordeu que els aliments a punt per consumir que es conservin refrigerats més d'un dia s'han de mantenir a 4 °C com a màxim. Aquesta temperatura permet també conservar els aliments per processar, amb l'excepció de les vísceres (3 °C) i de la carn picada (2 °C).



9. Netegeu els equips de refrigeració amb cura i periòdicament (s'ha d'incloure en el document del Pla de neteja i desinfecció) i no hi introduïu envasos o embalatges bruts.

CONSELL

Podeu aprofitar les neteges per revisar els estocs i les dates de caducitat.

1.4. CONTAMINACIÓ ENCREUADA: EMMAGATZEMATGE EN CONGELACIÓ

Per tal de garantir la seguretat dels productes durant la conservació en congelació (congeladors, congeladors de cofre, cambres de congelació, etc.), respecteu les recomanacions següents:

1. Separeu els diferents tipus de productes (carns, vegetals, lactis, peixos, etc.) en congeladors diferents. En cas de disposar d'un sol congelador, col·loqueu-los en zones tan separades com sigui possible.

Així evitareu contaminacions encreuades entre diferents aliments i podreu localitzar els aliments fàcilment.



2. Respecteu l'ordre a les prestatgeries: aliments a punt per consumir a dalt i aliments per processar a baix.

Els aliments per processar tenen un nombre superior de microorganismes, de manera que si els situem a sobre dels aliments a punt per consumir, en els quals s'ha reduït el nombre de bacteris, poden contaminar-los, si cauen els bacteris dels aliments crus.

3. Sistema PEPS: col·loqueu els aliments més 'nous' darrere o sota dels ja existents.

És la rotació d'estocs correcta perquè no caduqui res, ja que durant la producció s'agafa el producte que es troba més a mà.

4. Eviteu el contacte directe de productes amb el terra.

Així facilitareu la neteja del terra, i evitareu la contaminació per microorganismes i acumulació de brutícia.

CONSELL

Es recomana que utilitzeu prestatgeries i banquetes que es puguin netejar per sota i que siguin de material apte per a ús alimentari.

5. Etiqueteu tots els productes amb les indicacions següents:

- Nom
- Número de lot
- Data de caducitat o elaboració
- Data de congelació per productes congelats al mateix restaurant
- Ingredients al·lèrgens

6. Eviteu que els productes quedin oberts.

CONSELL

Es recomana utilitzar envasos hermètics o termosegelladores.

7. Controleu la temperatura dels congeladors i mantingueu la porta tancada.

Temperatura màxima de -18 °C, per evitar el trencament de la cadena del fred.

NORMA

Per garantir el control correcte de temperatures, cal revisar la temperatura dos cops al dia per tal de detectar possibles trencaments de la cadena del fred.

Un mètode més segur seria instal·lar-hi un termògraf.

8. Realitzeu un desglaç manual (eliminació del gel acumulat apagant l'equip) dels equips que no en tinguin d'automàtic.

L'acumulació de gel pot provocar ruptures dels equips i un augment de les temperatures, a més de disminuir l'eficiència dels aparells.

9. Netegeu el congelador amb cura i periòdicament (s'ha d'incloure en el document del Pla de neteja i desinfecció) i no hi introduïu envasos o embalatges bruts.

CONSELL

Aprofiteu les neteges per revisar estocs i caducitats.

10. Només es poden congelar els productes als quals encara els faltin alguns dies per caducar i que s'hagin mantingut en bones condicions.



NORMA

Per una bona congelació, heu de disposar d'un ultracongelador, ja que congela ràpidament i evita la formació de grans cristalls de gel que trenquen les fibres de l'aliment.

Sempre que sigui possible, congeleu el producte fresc i elaboreu-lo el mateix dia que el vulgueu utilitzar.

No utilitzeu congeladors de cofre per a la congelació de productes.

La temperatura mínima per a una bona congelació hauria de ser de -20 °C.

Si no disposeu d'equips adients per fer una congelació ràpida, congeleu el mínim d'aliments possibles o en tot cas compreu-los congelats.

1.5. CONTAMINACIÓ ENCREUADA: MANIPULACIÓ D'ALIMENTS

Durant la manipulació d'aliments respecteu les recomanacions següents, per tal d'evitar les contaminacions encreuades:

1. És obligatori seguir les bones pràctiques d'higiene personal (ús de barrets, neteja de mans, absència de joies, uniformitat d'ús exclusiu, etc.).



2. No manipuleu productes crus i cuits a la vegada. Utilitzeu pinces, taules de tallar, culleres i utensilis diferents per a cada aliment.

Els aliments crus tenen un nombre superior de bacteris i poden contaminar els aliments cuinats.

CONSELL

Respecteu el sistema internacional de colors de taules de tallar, ganivets, etc. en funció de l'aliment que es manipuli. En cas de no disposar de tots els colors, netegeu i desinfecteu correctament les taules i els utensilis entre diferents manipulacions.



3. Netegeu i desinfecteu els utensilis i superfícies cada cop que es canviï el tipus d'aliment i sempre que calgui fer-ho.

NORMA

No s'ha de permetre l'entrada de materials bruts ni de persones alienes a les zones d'emmagatzematge i manipulació. Respecteu els circuits de la cuina.

4. Eviteu els materials no aptes per a ús alimentari.

Eviteu materials porosos o que puguin desprendre substàncies.

Materials aptes: plàstics amb el logotip d'ús alimentari, acer inoxidable, etc.

5. Protegiu tots els aliments una vegada es deixin d'utilitzar. Si són en un recipient, cal tapar-lo bé i no deixar cap estri a dins per tal d'evitar-ne la contaminació.

Quan els recipients que contenen els productes queden oberts, són fàcilment contaminables.

Deixar els coberts al seu interior pot facilitar que quedin oberts i que es tornin a contaminar.

6. Eviteu el contacte directe dels productes amb el terra i eviteu la presència de cartrons.

El cartró és un material porós que acumula microorganismes i brutícia.

7. No utilitzeu draps de cotó per assecar o netejar mans, estris o superfícies. Utilitzeu paper d'un sol ús.

El cotó és un material que reté brutícia i bacteris que es podrien disseminar si el fem servir per a diferents activitats, com ara la neteja o l'assecat de les mans.



1.6.

CONTAMINACIÓ ENCREUADA: AL·LÈRGENS

La presència d'aliments que provoquen al·lèrgies o intoleràncies alimentàries (inclús a nivell microscòpic) pot desencadenar símptomes en les persones vulnerables. Per això, i a fi d'evitar qualsevol reacció, hauríeu de formar tot el personal en tema d'al·lèrgens, seguint les recomanacions següents:

1. Emmagatzemeu les matèries primeres destinades a menús especials separades de la resta, ben etiquetades i a les prestatgeries superiors.

Les prestatgeries superiors sempre són les més segures; a les de sota hi pot caure brutícia i partícules al·lèrgenes procedents dels prestatges superiors.



2. Elaboreu primer els menús especials i utilitzeu roba i davantals nets.

Els ambients de les zones de manipulació i la roba poden tenir restes d'al·lèrgens que contaminarien els productes.

NORMA

En cas de no disposar d'una sala independent, feu servir un espai definit per a l'elaboració d'aquest tipus de menjar.

El cuiner que faci el menjar s'haurà de canviar el davantal o haurà d'utilitzar indumentària (davantal, capell i guants de vinil o nitril) d'un sol ús.

Compreu productes ja elaborats, preparats i envasats per la comodat i seguretat que proporcionen aquests productes.

3. No utilitzeu cap aliment elaborat que no estigui envasat i etiquetat.

Els aliments oberts, com poden ser les farines, poden tornar a contaminar-se amb al·lèrgens fàcilment.

Per una bona gestió dels al·lèrgens, és bàsic conèixer els ingredients de cada producte.

4. Els utensilis, la maquinària i les superfícies han d'estar perfectament nets i desinfectats abans de començar la preparació dels menús especials.

5. No manipuleu altres tipus d'aliments durant la preparació.

6. Utilitzeu recipients per a la sal i les espècies on no s'hagi d'introduir la mà.

Amb les mans podem traspasar restes d'altres aliments.

7. Utilitzeu oli nou o d'ús exclusiu per fregir els aliments dels menús especials.

Les restes de fritures anteriors poden contenir al·lèrgens.

8. Un cop elaborat el menú especial, mantingueu-lo protegit i identificat (per exemple: "Lliure de..."). No tingueu els aliments especials amb els normals en armaris calents o banys maria.

Es poden transmetre els al·lèrgens a través dels vapors.

9. No s'ha de servir mai a una persona al·lèrgica un menjar en el qual simplement s'ha retirat l'aliment que causa l'al·lèrgia.

Poden quedar restes microscòpiques de l'aliment que causa l'al·lèrgia.

10. Elaboreu únicament aquells menús i plats especials verificats com a aptes per al tipus d'al·lèrgia en qüestió. No canvieu ingredients ni proveïdors.

Segons la marca, un mateix aliment pot contenir ingredients al·lèrgens o no. Cal revisar freqüentment les etiquetes dels aliments envasats, atès que poden variar els ingredients en un aliment de la mateixa marca i fabricant i aparèixer un nou ingredient al·lèrgic.

11. Informeu els vostres clients oralment o per escrit de la presència d'ingredients al·lèrgics en els plats que serviu*.

Tingueu-ne sempre disponible la informació per escrit per si l'heu de consultar.

*Reglament (UE) núm. 1169/2011 sobre la informació facilitada al consumidor.

REFERÈNCIA: Per a una informació més detallada, podeu consultar la Guia per a la gestió dels al·lèrgens i el gluten a la indústria alimentària (juny 2009), disponible a l'ACSA (www.gencat.cat/salut/acsa).

1.7.

CONTAMINACIÓ ENCREUADA: GESTIÓ DE RESIDUS

Els residus poden provocar contaminacions encreuades, ja que representen perills físics, químics i microbiològics, segons la naturalesa del residu. Per això, cal fer-ne una bona gestió, i seguir les recomanacions següents:

1. Retireu els residus de les zones netes amb una freqüència suficient durant la jornada laboral; i si és possible, mantingueu-los en un recinte separat i amb ventilació fins a la retirada definitiva de l'establiment al final del dia.

2. Mantingueu els contenidors d'escombraries tan nets com sigui possible (seguir el document del Pla de neteja i desinfecció).

3. Mantingueu els contenidors d'escombraries tancats amb una tapa d'accionament no manual.



4. No tireu mai els olis usats a la pica.

Disposeu d'un contracte amb una empresa registrada per recollir-los i guardeu l'albarà de recollida com a comprovant.

5. Els residus químics que es puguin trobar al restaurant (restes de productes químics, trampes plaguicides, etc.) seran retirats per l'empresa que els subministra o un gestor de residus autoritzat.

6. En funció de la normativa municipal, la separació de residus (paper i cartró, envasos, vidre, orgànic i rebuig) pot ser obligatòria. En tot cas, sempre és recomanable.

CONSELL

Per separar correctament els residus, es recomana tenir cubells de diferents colors (verd, blau, groc i marró), especificar la classificació dels diferents residus i formar el personal.



2. PROCESSOS

2.1. PROCESSOS: DIAGRAMA DE FLUX

El diagrama de flux és un esquema de les diferents etapes d'un procés productiu. En aquest cas, la producció d'aliments en un restaurant. El diagrama de flux mostra totes les etapes per les quals passa l'aliment des que entra al centre fins que és consumit (figura1).

El diagrama que mostrem és genèric i, segons el centre i les activitats que realitzi, les etapes poden variar, poden col·locar-se en un ordre diferent o fins i tot algunes poden no fer-se. En qualsevol cas, el diagrama ajuda a entendre les etapes bàsiques i a poder establir les normes i les recomanacions que cal seguir en cada un dels passos.

Algunes de les etapes del diagrama ja han estat comentades en el capítol de **CONTAMINACIONS ENCREUADES**. Adreceu-vos, doncs, a aquests apartats per consultar-les.

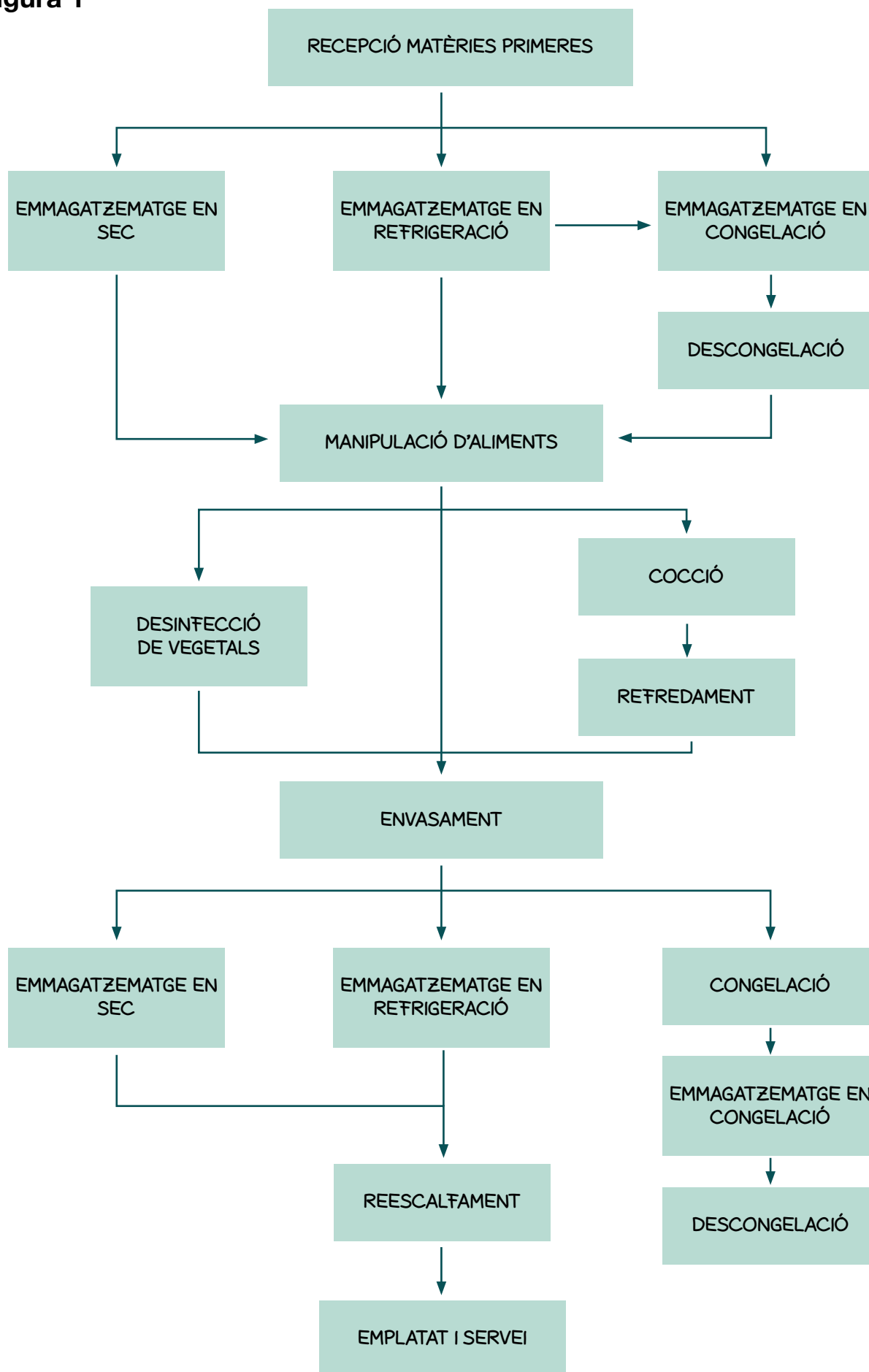
Aquestes etapes són:

- Emmagatzematge en sec
- Emmagatzematge en refrigeració
- Emmagatzematge en congelació
- Manipulació d'aliments

La resta d'etapes es comenten en aquest capítol, agrupades de la manera següent:

- Recepció de matèries primeres
- Descongelació
- Cocció i reescalfament
- Refredament i congelació
- Desinfecció de vegetals
- Envasament
- Emplatat i servei

Figura 1



2.2.

PROCESSOS: RECEPCIÓ DE MATÈRIA PRIMERA

Cal assegurar-se que els subministraments compleixin amb els requisits sanitaris i de qualitat establerts per tal d'evitar que els aliments suposin un perill per a la salut dels consumidors. Per fer-ho, seguiu les recomanacions següents:

1. Quan rebeu els diferents productes, a banda de comprovar l'albarà o la factura, heu de comprovar que el seu estat sigui correcte mitjançant el control i el registre dels aspectes següents:

- **Característiques organolèptiques:** els productes hauran de tenir l'olor, color, consistència i característiques pròpies del producte, i no presentaran cap tipus d'alteracions.
- **Envasament:** envasos íntegres en bon estat. Les conserves no podran estar abonyegades, inflades o oxidades.
- **Etiquetatge:** data de caducitat, número de lot, identificació del fabricant o qualsevol altra informació rellevant, segons el tipus d'aliment.
- **Temperatura:** en general, 7 °C per a la carn fresca, 4 °C per a la carn d'aviram i conill, 3 °C per a les despulles, 2 °C per a la carn picada i 1-2 °C per al peix (temperatura pròxima a la de fusió del gel) . Per a productes envasats que necessiten refrigeració, consulteu les instruccions de conservació de l'etiqueta de cada producte, i -18 °C per a productes congelats. Si els productes superen aquestes temperatures, no s'hauran d'acceptar.
- **Pes i quantitat**

NORMA

Habiliteu una zona específica del local per rebre els proveïdors i fer-ne el control pertinent. Exigiu als proveïdors que els productes arribin a la temperatura adient.

2. Comproveu també periòdicament el transport i el transportista:

*Transport refrigerat o isoterm, amb caixa de càrrega ordenada i neta.
Compliment de les bones pràctiques de manipulació (no fumar, higiene personal correcta, sistema de refrigeració encès mentre descarrega, etc.).*

3. Realitzeu el control de temperatures amb un termòmetre amb sonda desinfectat.

Si punxeu diferents aliments, es transmeten els bacteris dels uns als altres (contaminació encreuada).

CONSELL

Utilitzeu tovallolletes desinfectants o un desinfectant de superfícies. També podeu utilitzar un termòmetre d'infraroigs, ja que mesura la temperatura en superfície, i només us caldrà punxar amb el termòmetre amb sonda en cas de dubte.



4. Inspeccioneu i emmagatzemeu immediatament tots els productes, de manera que l'aliment perible no estigui gaire temps a temperatura ambient.

Així evitarem el trencament de la cadena del fred i la multiplicació de microorganismes.

5. Quan rebeu un producte i no pugueu inspeccionar-lo en aquell moment, emmagatzemeu-lo de manera separada a la resta i inspeccioneu-lo al més aviat possible.

Així eviteu l'entrada de productes en mal estat sense trencar la cadena del fred.

6. No accepteu productes lliurats fora de l'horari establert, llevat d'excepcions acordades, i en cap cas accepteu un producte deixat al carrer.

És una manera d'assegurar-se que els controls de recepció de matèria primera s'han dut a terme de forma correcta.



7. Identifiqueu els productes que s'hagin de retornar com a producte no conforme i/o aïllos en una zona destinada per a productes no conformes.

Així evitareu que qualsevol manipulador els pugui fer servir.

2.3.

PROCESSOS: DESCONGELACIÓ

Cal descongelar els productes de forma higiènica per evitar que es contaminin o que contaminin la resta d'aliments. Per tal de fer-ho, seguiu les recomanacions següents:

1. No heu de tornar a congelar mai un aliment descongelat.

Aquesta és una pràctica prohibida. Descongeleu només la quantitat necessària.

2. Realitzeu la descongelació en equips de refrigeració a una temperatura màxima de 8 °C:

- **Cambra de descongelació.**
- **Cambra de productes:** *separat de la resta de productes (prestatgeria a part), únicament en el cas de no disposar d'una cambra específica per a descongelació. Feu la descongelació a la temperatura de conservació del producte guardat.*

Així evitareu el creixement de microorganismes. Implica que heu de preveure els aliments que necessitareu amb temps suficient.

3. Poseu els aliments en recipients d'acer inoxidable o plàstic rígid amb tapa i reixetes a la base que permetin la separació de l'aliment i el líquid de descongelació. No descongeleu directament en una caixa de cartró.

Els aliments han d'estar protegits per evitar contaminacions. El líquid de descongelació pot contenir microorganismes que tornin a contaminar el producte i a la vegada poden desfer el cartró.

5. No cuineu els aliments en descongelació fins que estiguin totalment descongelats.

Poden quedar zones fredes on els microorganismes sobrevisquin a la cocció.

7. Per a productes que s'hagin d'utilitzar immediatament, podeu utilitzar altres mètodes de descongelació:

- Aigua freda circulant: per a productes envasats hermèticament podeu utilitzar la pica amb l'aixeta d'aigua freda oberta, sense posar-hi el tap perquè hi circuli l'aigua.
- Microones: la cocció haurà de ser seguida a la descongelació.

Descongelar a temperatura ambient o en aigua estancada o calenta afavoreix el creixement de microorganismes. No ho feu mai.

4. Separeu els productes en descongelació de la resta de productes i eviteu que degotegin.

Així evitarem contaminacions encreuades entre productes i no confondrem els productes descongelats amb els productes frescos.

CONSELL

Es recomana ubicar els productes en descongelació a les prestatgeries inferiors.

6. Un cop descongelat, cuineu l'aliment al més ràpidament possible, sempre abans de 24 hores.

L'aliment descongelat té una durada curta.



2.4.

PROCESSOS: COCCIÓ I REESCALFAMENT

Per reduir la càrrega microbiològica dels aliments mitjançant l'aplicació de temps i temperatura i fer-ho de forma higiènica, seguïu les recomanacions següents:

Temperatures i temps

1. Per aconseguir una bona cocció, assoliu la temperatura mínima de 65 °C en el cor del producte durant un mínim de 30 minuts. Si apugeu la temperatura, podeu reduir-ne el temps.

Així assegurareu la destrucció de microorganismes patògens.

CONSELL

Preneu la temperatura amb un termòmetre amb sonda, ja que la temperatura en el cor del producte no és la mateixa que la que marca el forn o l'aparell de cocció.



2. Per a productes amb ou fresc, assoliu la temperatura mínima de 75 °C en el cor del producte durant un mínim de 5 minuts.

Els ous poden estar fàcilment contaminats amb salmonel·la i altres patògens.

4. En cas que s'hagi de reescalfar el producte, feu-ho el més ràpid possible. S'ha d'assolir una temperatura de 65 °C al centre del producte en menys d'una hora.

Així evitarem la multiplicació de microorganismes a temperatures intermèdies.

3. Realitzeu la cocció de manera ininterrompuda.

Així evitarem temperatures que afavoreixin el creixement de microorganismes.

NORMA

Els processos d'elaboració amb coccions a baixa temperatura s'han de validar mitjançant analítiques i estudis pertinents per garantir-ne la seguretat.

NORMA

Reescalfeu els productes amb equips adequats, com ara forns o aparells de cocció. Eviteu armaris calents, banys maria o altres aparells dissenyats per mantenir-los calents, ja que triguen massa temps a reescalfar el producte a les temperatures adequades.

Fregidores i control d'olis

5. Renoveu periòdicament l'oli de les fregidores. Amb l'ús es formen compostos polars (subproductes de la degradació de l'oli) que poden provocar càncer i altres malalties. Es permet un màxim del 25% de compostos polars.

Sistemes per conèixer l'estat de l'oli i per saber quan l'heu de canviar:

Colorimètrics: utilització de tires reactives de canvi de color.

Viscosímetres: equips que mesuren la viscositat de l'oli.

De conductivitat: equips que mesuren la conductivitat de l'oli.

També és important el control visual, com a mètode complementari.

CONSELL

Sempre que sigui possible, utilitzeu fregidores diferenciades segons el tipus d'aliment (carn, peix o precuinats).

6. Filtreu l'oli abans d'utilitzar-lo.

La filtració elimina les restes de fregits anteriors.

7. No escalfeu l'oli excessivament (mai per sobre de 180 °C).

En escalfar-se excessivament es formen més compostos polars.

10. No barregeu diferents olis.

Cada oli té una temperatura d'escalfament diferent. Es podria recremar un dels olis abans que l'altre i, per tant, produir substàncies nocives.

CONSELL

Per allargar la vida útil dels olis, es recomana la utilització d'olis o greixos vegetals, ja que poden aguantar temperatures més elevades. L'oli d'oliva resisteix millor les altes temperatures.

8. L'oli no ha de fumejar, ni ser fosc, ni viscos ni presentar escumes.

El fum, la viscositat, la foscor o les escumes són signes d'alteració.

9. Registreu el canvi d'oli.

Per tal d'assegurar la freqüència correcta del canvi d'oli.



Consideracions finals

11. Un cop finalitzada la cocció, els aliments:

*Heu de servir-los directament al client.
Heu de mantenir-los en calent fins al servei (a un mínim de 65 °C).
Si heu de conservar-los en fred, refredeu-los ràpidament fins a la temperatura adequada i després gardeu-los a la nevera o al congelador.*

NORMA

Per poder mantenir els aliments en calent, és necessari que disposeu de:

- Armaris o bufets calents, prèviament encesos
- Termos, banys maria, etc.

No reescalfeu mai un aliment més d'una vegada per evitar la multiplicació de microorganismes.

2.5.

PROCESSOS: REFREDAMENT I CONGELACIÓ

Consisteix a baixar ràpidament la temperatura d'un aliment cuinat que no se servirà al moment i es conservarà en fred durant un temps. Seguiu les recomanacions següents:

Refredament

1. La temperatura al centre de l'aliment ha de passar de 60 °C a 10 °C en 2 hores. Com a màxim, el temps total de refredament ha de ser de 4 hores. Un cop refredat, introduïu l'aliment a la cambra.

Un refredament lent facilita la multiplicació de microorganismes.

NORMA

Utilitzeu sempre un abatedor de temperatures (equip de refredament automàtic, que abaixa ràpidament la temperatura). En cas de no disposar d'abatedor:

- Refredeu el producte mitjançant un bany amb gel: introduïu el recipient o l'olla amb l'aliment dins d'un recipient amb aigua i gel.
- Talleu en porcions l'aliment: per reduir-ne el volum i refredar-lo més ràpid.
- Un cop refredat, introduïu-lo a la cambra: no ho feu directament, ja que provocaria un augment de la temperatura general dels altres aliments i forçaria els motors de la cambra.

2. Refredeu l'aliment immediatament després de la cocció.

Així evitarem que el producte estigui a temperatura ambient i afavoreixi el creixement de microorganismes.

Congelació

3. Congeleu només aquells productes cuinats o comprats als quals encara els quedin dies per caducar i que hagin estat conservats en bones condicions.

CONSELL

Es recomana que utilitzeu l'abatedor, en cas de disposar-ne d'un. Sempre és preferible comprar els productes ja congelats, perquè el refredament lent genera grans cristalls d'aigua congelada dins de l'aliment que el trenquen i el deterioren.



4. Etiqueteu tots els productes indicant-hi el nom, la data de congelació i la data de caducitat.

Així sabreu quan retirar els productes i seguir un sistema de gestió i traçabilitat adequats.

CONSELL

La duració recomanada per als productes congelats al centre és de màxim 1 mes. Els que arriben ja congelats tenen la seva pròpia data de caducitat.

5. Tots aquells productes de la pesca que compreu frescos i hàgiu de servir crus, semicrus, fumats, salats o marinats, congeleu-los un mínim de 24 hores a -20 °C o 15 hores a -35 °C. A més, informeu els clients d'aquest fet.

Així evitarem una possible contaminació amb Anisakis simplex, paràsit dels peixos.

6. Dividiu en porcions l'aliment per congelar-lo.

En reduir el volum, l'aliment es refreda més ràpidament.



2.6.

PROCESSOS: DESINFECCIÓ DELS VEGETALS

Per tal de reduir o eliminar la quantitat de microorganismes presents en fruites i verdures, així com qualsevol altre possible contaminant (insectes, terra, pedres, plaguicides, etc.), seguiu les recomanacions següents:

1. Desinfecteu tots els vegetals que s'hagin de consumir crus, incloses les fruites que no es pelen.

Així evitareu la presència de microorganismes.

2. Establiu un protocol de desinfecció seguint les etapes següents:

2.1. Netegeu la brutícia visible dels vegetals amb aigua i elimineu-ne les parts en mal estat.

D'aquesta manera, eliminareu terra, pedres, plaguicides i restes de brutícia en general.

2.2. Utilitzeu un producte específic per a la desinfecció de vegetals o hipoclorit sòdic (lleixiu), sempre que siguin aptes per desinfectar l'aigua de consum.

No utilitzeu productes no aptes (poden ser tòxics) ni barregeu productes.

CONSELL

El proveïdor de productes de neteja us pot assessorar sobre el producte idoni.

2.3. Prepareu una solució o bany amb un producte desinfectant de vegetals a la dosi adequada. Consulteu la fitxa tècnica del producte per conèixer quina quantitat de producte s'ha d'afegir a l'aigua.

Feu servir la concentració indicada per assegurar-ne la desinfecció correcta i evitar un excés de producte desinfectant que podria causar una contaminació química.

EXEMPLE: Si utilitzeu lleixiu, a continuació hi ha una taula que serveix de guia per conèixer les quantitats que s'hi han d'afegir, en funció de la concentració del lleixiu i del volum d'aigua:

VOLUM D'AIGUA	CONCENTRACIÓ DEL LLEIXIU (g clor/litre)				
	35	40	45	50	55
1 LITRE	2 ml	1,8 ml	1,6 ml	1,4 ml	1,3 ml
2 LITRES	4 ml	3 ml	3,1 ml	2,8 ml	2,6 ml
3 LITRES	6 ml	5,5 ml	4,7 ml	4,2 ml	3,9 ml
4 LITRES	8 ml	7 ml	6,2 ml	5,6 ml	5,2 ml
5 LITRES	10 ml	8,5 ml	7,8 ml	7 ml	6,5 ml
10 LITRES	20 ml	18 ml	16 ml	14 ml	13 ml
15 LITRES	30 ml	26 ml	23 ml	21 ml	20 ml
20 LITRES	40 ml	35 ml	31 ml	28 ml	26 ml

CONSELL

Per verificar que la concentració és la correcta, podeu fer servir tires reactives que canvien de color segons la concentració del producte.

2.4. Submergiu els vegetals completament en un bany durant 5 minuts o el temps indicat en la fitxa tècnica del producte.

El temps no ha de ser inferior a l'indicat per assegurar-ne una desinfecció correcta. Tampoc ha de ser superior, ja que el desinfectant s'evapora i el producte podria contaminar-se de nou.



2.5. Aclariu els vegetals amb abundant aigua corrent.

Així eliminareu les restes de producte desinfectant.

2.6. Escorreu els vegetals i elimineu tota l'aigua possible.

Si es mantenen amb aigua, els microorganismes poden tornar a contaminar fàcilment l'aliment.

2.7. Una vegada desinfectats, els vegetals s'han de consumir immediatament; en cas contrari, mantingueu-los refrigerats.

CONSELL

Utilitzeu una pica o un recipient exclusiu per a aquesta tasca.

2.7. PROCESSOS: ENVASAMENT

Per tal de protegir correctament els aliments produïts i, en el cas de l'envasament al buit, allargar-ne la vida útil, seguiu les recomanacions següents:

1. Netegeu i desinfecteu les envasadores, els estris i les superfícies en començar i en finalitzar l'activitat, en canviar el tipus d'aliment que s'hagi d'envasar i sempre que sigui necessari.

Així evitareu contaminacions encreuades entre aliments.

2. Tots els materials emprats (barquetes, bosses, films, etc.) han de ser aptes per a ús alimentari i estar en perfecte estat. No reutilitzeu envasos d'un aliment per emmagatzemar-ne d'altres.

Així evitareu qualsevol tipus de contaminació i migracions de substàncies químiques de l'envàs als aliments. Els envasos estan dissenyats per a les característiques físico-químiques de l'aliment que contenen.

3. L'aliment perible que s'hagi d'envasar ha d'estar el mínim temps possible fora de les cambres.

Així evitarem la multiplicació microbiana.

CONSELL

Per envasar al buit, la sala d'envasament ha d'estar preferentment refrigerada a una temperatura màxima de 18 °C.

4. Controleu que els productes estiguin correctament segellats. També comproveu, en el cas d'envasaments al buit o amb gas, que aquestes funcions es realitzin correctament:

Així evitarem l'entrada de microorganismes patògens i els vessaments de producte. Així evitarem la presència d'una quantitat d'oxigen que pugui alterar la frescor del producte i facilitar el creixement de microorganismes.

5. Un cop envasats, etiqueteu tots els aliments amb les dades de l'aliment: nom del producte, ingredients al·lèrgens, data d'elaboració, etc.



2.8.

PROCESSOS: EMPLATAT I SERVEI

Per tal de realitzar aquests processos de forma higiènica, evitant la contaminació dels productes i mantenint les temperatures adequades, seguiu les recomanacions següents:

1. No manipuleu a la vegada productes crus amb productes cuits, ni diferents tipus de productes. Utilitzeu pinces, culleres i estris diferents per a cada aliment.

Així evitareu contaminacions encreuades entre aliments.

2. No toqueu la part interna de plats, recipients i estris.

Així evitareu contaminacions dels manipuladors.

3. Netegeu i desinfecteu els estris i les superfícies en canviar el tipus d'aliment i cada vegada que es reposen els aliments.

Així evitareu contaminacions encreuades entre aliments.

4. L'aliment perible ha d'estar el mínim de temps possible a temperatura ambient. Sincronitzeu l'emplatat amb l'expedició del plat o bé amb el seu manteniment.

Així evitareu la multiplicació microbiana.

5. Col·loqueu, tapeu i protegiu correctament tots els aliments. Eviteu col·locar-los els uns sobre els altres.

Així n'evitareu la contaminació.



6. No ompliu els equips per mantenir escalfats o refredats els aliments (bufets, armaris, etc.) fins que assolixin les temperatures requerides i mantingueu-los en perfecte estat de neteja i desinfecció.

Així us assegurareu que els aliments es mantinguin de manera continuada a les temperatures adequades, i evitareu contaminacions per trencament de la cadena del fred.

NORMA

En el cas de bufets, cal tenir un registre de control de temperatures, tant per a productes calents com per a freds.

7. Conserveu els aliments calents a una temperatura de 65 °C o superior fins que no se serveixin.

Així evitareu la multiplicació microbiana.

8. Els aliments de consum en fred s'han de conservar a una temperatura màxima de 4 °C fins que no se serveixin; si s'han de consumir abans de 24 hores, a un màxim de 8 °C.

Així evitarem la multiplicació microbiana. És per això que han d'estar el màxim de temps dins la cambra fins que se serveixin als clients.

9. No reutilitzeu mai les restes d'un aliment. Una vegada finalitzat el servei, llenceu-les.

Així evitarem contaminacions de tota mena.

10. Sempre que elaboreu grans quantitats d'un mateix plat per a un mateix servei, preneu mostres testimoni dels plats elaborats.

Així, en cas d'intoxicacions alimentàries, podreu analitzar i esbrinar quins aliments poden haver-la provocat.

Què heu de fer:

- *Agafeu una ració de cada plat.*
- *Etiqueteu les mostres amb la identificació i la data.*
- *Emmagatzemeu-les en congelació, en una zona específica, en envasos d'un sol ús o envasos reutilitzables i durant una setmana.*

The background of the entire page is a repeating pattern of stylized virus particles. Each particle is represented by a central white circle with numerous thin, light blue lines radiating outwards, resembling a starburst or a simplified virus structure. These particles are arranged in a grid-like fashion across the page.

3. NETEJA I DESINFECCIÓ



3.1.

NETEJA I DESINFECCIÓ: CONSIDERACIONS PER A UNA NETEJA EFECTIVA

La neteja i la desinfecció en un restaurant són essencials perquè el client pugui gaudir dels aliments i de les begudes de forma segura i amb la qualitat que espera.

1. Seleccioneu adequadament els productes per a una neteja efectiva.

CONSELL

- Podeu adreçar-vos als proveïdors especialitzats en l'àmbit de l'hostaleria per fer-los consultes.
- Els proveïdors especialitzats us poden ajudar a organitzar les tasques de neteja i a fer el Pla de neteja i desinfecció integral del restaurant. També us poden oferir la formació del personal que dugui a terme els treballs de neteja.

NORMA

Els productes que utilitzeu han de ser específics per a la indústria alimentària.



2. Seguiu les instruccions dels fabricants dels productes:

- Utilitzeu les dosis adequades de manera que no contaminin la superfície dels equips.
- Deixeu actuar els productes el temps establert, especialment els desinfectants.
- Els productes han d'estar continguts dins dels seus recipients originals (amb l'etiqueta que els identifiqui). No reutilitzeu mai aquests recipients per a altres productes.
- Utilitzeu els utensilis de neteja i els equips de protecció individuals de les persones, com guants i mascaretes, en cas que estigui establert.
- Tingueu disponibles les fitxes tècniques i les fitxes de seguretat on es troba la informació relativa a l'ús del producte i els consells de manipulació, dosificació i emmagatzematge.

CONSELL

Podeu instal·lar equips per a la dosificació dels detergents i desinfectants per aplicar correctament els productes, no els malgasteu i així protegireu el medi ambient.

3. Emmagatzemeu els productes de neteja i desinfecció en un lloc fix i tancat, on no es barregin amb els aliments, les begudes o els utensilis.



4. Els estris per fer la neteja i la desinfecció han de ser d'ús específic.

- No els utilitzeu per altres activitats.
- Un cop finalitzada la neteja, deixeu-los nets, en un bon estat de manteniment i preparats per l'ús següent.
- Emmagatzemeu-los en un lloc fix i apartat dels aliments i de les begudes.
- Tingueu les màquines automàtiques de rentatge de vaixel·la, cobrateria i cristalleria sempre netes i mantingueu en bon estat les parts interiors, com ara filtres, safates, etc.

NORMA

- Mantingueu els estris de neteja suspesos en l'aire o damunt d'una superfície neta quan no els feu servir. No és recomanable recolzar-los sobre el terra, on poden embrutar-se i, en el cas de les escombres i raspalls, inclús deformar-se.
- Si el restaurant no disposa d'un espai separat per a la neteja d'estrils de cuina (olles, paelles, etc.), es pot fer en un espai dedicat a la preparació d'aliments, sempre que no coincideixin les dues tasques alhora. Recordeu que s'han de desinfectar sempre les piques i les superfícies utilitzades entre un ús i el següent.
- Tingueu diferenciats els estris de neteja segons la zona on s'utilitzin (lavabos, cuina i sala).

5. Recordeu que neteja i desinfecció no és el mateix.

- Amb la neteja s'eliminen els residus de brutícia i aliments, que són els que proporcionen les condicions perquè es multipliquin els microorganismes.

- La desinfecció consisteix a eliminar o reduir els microorganismes de forma que no es transmetin als aliments que servim.

6. Trieu el mobiliari, els materials, els equipaments i els utensilis del restaurant de manera que facilitin les tasques de neteja i desinfecció.

NORMA

Els materials han de ser continus (sense esquerdes, forats o racons on es pugui dipositar la brutícia), impermeables (que no permetin l'absorció de brutícia) i resistent a la corrosió.

7. Instal·leu o col·loqueu el mobiliari i els equipaments en espais que permetin la neteja de totes les parts: per la part de sota, pels laterals i per la part de darrere.

CONSELL

Durant la neteja presteu especial atenció als llocs poc accessibles com racons, angles de parets i terres, desguassos, tubs i canalitzacions, prestatgeries altes i baixes, i darrere i sota el mobiliari i la maquinària.

8. Netegeu i desinfecteu els estris i electrodomèstics que no s'utilitzin freqüentment abans de fer-los servir de nou.

9. Una neteja adequada de tots els materials, equips i utensilis del restaurant farà que se n'allargui la vida útil.

3.2.

NETEJA I DESINFECCIÓ: QUÈ I COM ES NETEJA

La neteja i la desinfecció tenen com a finalitat l'eliminació, o si més no una reducció acceptable, del nombre de microorganismes i bacteris que es puguin trobar presents en els equipaments, les superfícies de treball, els estris i també a les mans, la roba, etc. de les persones que manipulen els aliments, tant si són cuiners com cambrers del servei de sala.

1. Realitzeu la neteja i desinfecció general de la cuina i de la sala després de cada servei.

2. Feu la neteja i la desinfecció de cadascun dels elements amb la freqüència necessària per evitar qualsevol risc de contaminació.

3. Netegeu i desinfecteu de forma prioritària aquells elements que hagin estat en contacte amb aliments durant el servei.

4. Si hi trobeu brutícia i greix incrustats, deixeu l'element en remull amb aigua calenta i detergent. Després, fregueu-lo fins a eliminar-ne els residus i, per acabar, esbandiu-lo.

5. Desarmeu els equips que estiguin formats per peces per assegurar-ne la neteja adequada i desinfecció de tots els racons.



NORMA

Feu la neteja dels terres a cuines i magatzems d'aliments de manera que no s'aixequi pols.

No escombreu en sec.

6. Després de la neteja, apliqueu un desinfectant químic que redueixi o elimini el nombre de microbis de les superfícies i dels estris que ja són nets.

7. Eviteu que l'aigua bruta d'un equip o utensili que s'està rentant n'esquitxi d'altres que ja estiguin nets i desinfectats.

8. Després de la neteja i la desinfecció, esbandiu-los amb aigua calenta, neta, potable i abundant per evitar que puguin quedar residus del detergent.

9. És molt important deixar assecar les superfícies a l'aire i evitar-ne la humitat, ja que propicia el creixement de microorganismes. Si necessitem assecar-les ràpidament, eixugueu-les amb paper d'un sol ús.

10. No arrossegueu els equips per terra o altres superfícies brutes una vegada estiguin nets. Tampoc els guardeu en armaris o calaixos bruts.

11. Per prevenir que la brutícia i els bacteris es traspassin entre aliments, entre preparació i preparació, netegeu i desinfecteu les superfícies de treball i els utensilis de cuina que ja hàgiu utilitzat.

NORMA

- Abans de fer les tasques de neteja i desinfecció retireu o tapeu els aliments per tal de protegir-los de qualsevol contaminació pels productes químics de la neteja o per la brutícia que es pot esquitxar.
- Mentre prepareu els aliments, tragueu de la superfície de treball els petits utensilis de cuina que estiguin bruts i que no hàgiu de tornar a utilitzar. Porteu-los a la zona de rentatge.

12. Elements crítics:

12.1. Netegeu els cubells d'escombraries o contenidors de residus amb aigua calenta, i posteriorment desinfecteu-los.

CONSELL

Feu la neteja aprofitant el moment del buidatge i retirada de les bosses de residus. Un cop nets, col·loqueu-hi una bossa nova.



12.2. Netegeu i desinfecteu, en funció de l'ús, les màquines i equipaments de la cuina com ara forns, microones, fregidores, abatedors de temperatura, batedores, picadores, etc. Desmunteu les peces (safates, prestatges, etc.) per netejar-les i eliminar-ne el greix i les restes d'aliments, tant de l'interior com de l'exterior.

- No utilitzeu aquests equips per deixar objectes al damunt o a l'interior, ja que si ho feu, és més probable que oblideu la neteja de totes les parts.

- Netegeu la campana extractora de fums també segons l'ús que en feu i d'acord amb la freqüència recomanada pel fabricant. Netegeu el tub d'extracció a fi d'evitar incendis a la cuina.



12.3. Desinfecteu a fons les cambres de refrigeració i congeladors, tenint en compte els prestatges, els calaixos, les reixetes, les parets, les portes i els terres.

CONSELL

- Aproveiteu la neteja i desinfecció de les cambres per revisar els estocs d'aliments i begudes, i les dates de caducitat.
- Per a les tasques de neteja, trieu el dia de la setmana que les cambres o armaris contenen menys material.
- Mantingueu el terra de les cambres sense caixes i objectes per tal de facilitar la neteja i la desinfecció de totes les parts.
- Feu una neteja meticulosa i periòdica dels armaris freds i dels congeladors de cofre que tenen gomes en els tancaments, amb l'objectiu de mantenir-les en un estat de conservació satisfactori i evitar que es podreixin.

12.4. Renteu la vaixel·la, la coberteria i la cristalleria als rentaplats automatitzats, seleccionant les temperatures que recomanen els fabricants per al procés de rentatge, per tal d'assegurar la màxima desinfecció.

CONSELL

Si és possible, podeu rentar les taules de tall i altres utensilis de cuina a les màquines de rentar automàtiques per tal d'assegurar una bona desinfecció i neteja de la brutícia incrustada en el material.

12.5. Netegeu i desinfecteu els mànecs, nanses, manetes de les portes, aixetes i interruptors que es troben en contacte amb les mans dels cuiners i cambrers freqüentment, ja que a través de les mans transmetem els microorganismes.

12.6. Netegeu i desinfecteu a fons parets, sostres, finestres, mosquite-res, etc. que no s'embrutin cada dia, d'acord amb una freqüència fixada per l'establiment (setmanal, quinzenal, mensual, etc.).

12.7. No cal que netegeu ni endreceu amb tanta freqüència els altres espais del restaurant, però tampoc us oblideu de fer-ho. Són les zones d'emmagatzematge d'aliments, begudes, escombraries i altres materials; i també les zones amb maquinària (calderes, acumuladors, aires condicionats, descalcificadors, generadors elèctrics, bugaderies, etc.).

3.3.

NETEJA I DESINFECCIÓ: EL PLA DE NETEJA

Per ser eficients i obtenir resultats satisfactoris en la neteja i desinfecció, cal planificar i organitzar les tasques de neteja, tant les diàries com les menys freqüents (setmanals, quinzenals, mensuals, etc.). L'eina obligatòria és el Pla de neteja i desinfecció del restaurant. El seguiment i la supervisió s'ha de fer per escrit.

1. Un pla de neteja per escrit us ajudarà a programar i a seleccionar el millor mètode de neteja i desinfecció de la instal·lació, les superfícies, els equips i els estris; i té com a objectiu que els tingueu sempre disponibles, nets i desinfectats.

Aquesta és l'eina que us permet revisar els elements que heu netejat i els que no i, a més, us avisa dels que han quedat endarrerits o d'aquells que han quedat oblidats.

2. Un pla de neteja l'heu de fer per escrit i ha de tenir en compte les recomanacions següents:

2.1. Penseu què cal netejar.

- Superfícies de treball, prestatgeries, terres, parets i sostres
- Maquinària per cuinar (fogons, forns, abatadors de temperatura, etc.)
- Petita maquinària i estris de treball (batedores, palets, taules de tall, ganivets, etc.)
- Campanes extractores
- Petits armaris i estris de neteja
- Neveres i congeladors
- Cubells d'escombraries

2.2. Organitzeu per àrees de treball els diferents elements que s'han de netejar.

- *La sala del restaurant*
- *Els banys públics*
- *L'armari calent i la zona de treball dels cambrers*
- *Les diferents partides de la cuina (zona de freds, de calent, la rebosteria, etc.)*
- *La zona d'entrada de mercaderia*
- *Els diversos magatzems*
- *Els vestuaris i els banys per a personal*
- *El menjador de personal*

2.3. Establiu la freqüència de la neteja i desinfecció de cada element, que estarà definida per l'ús d'aquella instal·lació, superfície, equip o estri.

2.4. Descriviu com s'ha de fer la neteja:

- *Els horaris de neteja*
- *Els productes de neteja i desinfecció que s'hauran d'aplicar*
- *Les dosis utilitzades*
- *Les eines de neteja*
- *Els passos a seguir (dosificar el producte, submergir els estris, aplicar el producte durant un temps estipulat, esbandir, etc.)*
- *Les mesures de seguretat*

2.5. Determineu el responsable de l'execució de la neteja i també la persona encarregada de la supervisió de l'eficàcia aconseguida.

CONSELL

Pengeu el Pla de neteja i desinfecció en un taulell d'anuncis perquè tot el personal tingui la informació a l'abast o pengeu-lo a les àrees de treball corresponents.



3. La persona que fa la neteja ha d'escriure cada dia què ha netejat. D'aquesta manera, podrà mostrar al responsable (persona que supervisa la neteja) la feina que ha realitzat.

D'aquesta manera, la persona responsable podrà organitzar aquestes tasques de neteja i desinfecció amb més cura i també podrà detectar elements que hagin quedat endarrerits o oblidats.



4. El responsable de la supervisió de la neteja ha de fer cada dia la revisió visual de la neteja de les instal·lacions i equips per comprovar-ne l'eficàcia.

El responsable ha de verificar que es compleixi el Pla de neteja, mitjançant la revisió dels registres omplerts pel personal que se n'ocupa.

5. El responsable de la supervisió de la neteja ha d'escriure les incidències que hagi observat en el registre de neteja i desinfecció de cada zona (sala, cuina, magatzems, etc.). També ha d'establir les correccions pertinents per solucionar les incidències.

6. En el cas d'incidències reiterades, actueu per millorar els resultats de les neteges i desinfeccions:

- *Canviant el mètode de treball, com per exemple canviant l'ordre de les tasques o circuits i horaris de neteja.*
- *Formant el personal de neteja.*
- *Seleccionant o adquirint millors eines i productes de neteja.*

The background of the page is a repeating pattern of stylized human figures. Each figure is composed of a circular head with a small white dot for an eye, a dark teal neck, and two dark teal arms. The figures are arranged in a grid, with each figure's hands reaching towards the center of the space between the four surrounding figures, creating a sense of interconnectedness. The overall color palette is a range of teal and light blue tones.

4. GESTIÓ



4.1. **GESTIÓ:** EL CONTROL DELS PROVEÏDORS

L'objectiu d'aquesta secció és recordar els hàbits correctes de treball per mantenir el control dels vostres proveïdors, tot verificant que us subministren els articles amb la qualitat exigida i la documentació requerida.

1. Tingueu un llistat actualitzat dels proveïdors de l'establiment.

En el llistat hi han de constar les dades identificatives (nom, telèfon, etc.), quin producte serveix cada proveïdor i el número de Registre General Sanitari d'Aliments (RGSA), en el cas que estiguin obligats a disposar-ne.

Heu de tenir el llistat actualitzat i a disposició del personal encarregat de fer les comandes.

NORMA

- Enregistreu les incidències dels proveïdors i realitzeu avaluacions periòdiques.
- En el cas que el proveïdor estigui obligat a disposar del Registre General Sanitari d'Aliments, sol·liciteu una còpia del certificat i conserveu-la a l'establiment.

2. Feu extensives les normes anteriors a TOTS els proveïdors del vostre establiment. Així doncs, els proveïdors de serveis i de productes no alimentaris també hauran d'estar registrats en el llistat. Pel que fa als proveïdors de serveis:

- Els proveïdors que ofereixen el servei de recollida de residus (olis, paper, ferralla, runa, etc.) han d'estar inscrits al corresponent registre de gestors de l'Agència de Residus de Catalunya i han de disposar d'autorització per tractar-los.
- Assegureu-vos que el personal de les vostres empreses proveïdores de serveis i productes no alimentaris disposa dels carnets d'aplicador dels productes químics o biocides que s'utilitzin a les vostres instal·lacions. Per exemple: carnet d'aplicació de fitosanitaris en el cas de jardineria, tractaments de DDD (desratització, desinsectació i desinfecció) amb biocides, etc.
- Guardeu els contractes i factures de justificació del servei amb els vostres proveïdors.

NORMA

Definiu els estocs mínims dels productes necessaris per assegurar en tot moment la prestació del servei, segons les necessitats de cada servei.

Les comandes han de quedar per escrit, inclús si es fan per telèfon; per tal que sigui més fàcil comprovar que els productes que us arriben són realment els que heu demanat.

En el cas de realitzar compres al mercat tingueu en compte de:

- No trencar la cadena de fred dels productes frescos: heu de disposar de sistemes per mantenir la temperatura adequada dels aliments o anar directament a l'establiment després de la compra.
- Conservar sempre les factures i tiquets de compra.



4.2.

GESTIÓ: LA TRAÇABILITAT DELS PRODUCTES

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

1. Identifiquen els productes semielaborats, en especial les salses base (com les salses de tomàquet, espanyoles, els fumets, etc.). Aquesta identificació ha d'incloure com a mínim:

- *Les dades productives (data de la preparació i quantitat produïda).*
- *El temps màxim de conservació del producte o la data màxima de consum.*



2. En el cas dels productes secs (pastes, farines, arrossos, etc.) que es proveeixen a granel o que se serveixen en grans sacs i es transvasen després en caixes de plàstic, acer inoxidable o cubells del mateix restaurant, torneu a etiquetar la caixa o el cubell amb la informació original de l'etiqueta (marca del producte, número de lot i data de caducitat o consum preferent).

CONSELL

Guardeu totes les etiquetes i albarans a banda i només poseu la data de caducitat en els dipòsits o envasos on es guarden els productes en sec.

3. Torneu a etiquetar, incloent-hi la data de descongelació, els productes que descongeleu o emmagatzemeu en refrigeració.

4. Per tal d'evitar perdre la traçabilitat de productes congelats semielaborats o transvasats, etiqueteu-los amb el nom, el contingut, la data d'elaboració i la data de congelació.

5. Arxiveu les factures o albarans de lliurament de proveïdors.

Arxiveu les factures o albarans de lliurament de les matèries primeres que us subministrin els vostres proveïdors i tingueu l'arxiu a mà per consultar-lo.

6. Cas d'alerta alimentària:

Quin pot ser l'origen de l'alerta:

- Un proveïdor us alerta que hi ha un problema amb un dels seus productes.
- Un client us informa que ha tingut un problema amb un producte que li heu servit.

Què heu de fer:

- Verifiqueu el problema.
- Mireu si el producte es troba encara a la vostra nevera o magatzem.
- Retireu-lo per destruir-lo o per retornar-lo al proveïdor, tot identificant-lo com a producte no apte i emmagatzemant-lo separat de la resta de productes aptes.

4.3. **GESTIÓ:** **CONTROL DE** **PLAGUES I ANIMALS** **INDESITJABLES**

L'objectiu és prevenir l'entrada i la instauració de plagues i animals indesitjables que puguin implicar un perill de contaminació per als aliments.

1. Elaboreu un pla de vigilància per a la detecció de plagues que tingui en compte:

La periodicitat

Els responsables de les observacions realitzades

La descripció de les trampes o altres mitjans utilitzats per detectar les plagues, indicant-ne la situació o senyalant-ne la col·locació en un plànol. Els mitjans més habituals són:

- *Encebs sobre material adhesiu*
- *Trampes*
- *Làmpades de llum ultraviolada per detectar dejeccions de paneroles en sòl i parets*

La senyalització de les trampes amb un rètol indicatiu

El registre de la data i el resultat del control

CONSELL

Es recomana fer el control de plagues quan la cuina estigui tancada o abans d'iniciar la jornada, ja que els animals són més actius en ambients tranquils.

2. Bones pràctiques per tal d'evitar la proliferació de plagues:

- Col·loqueu mitjans físics, com poden ser mosquiteres en finestres i rivets en portes i altres obertures que impedeixin l'entrada d'insectes i animals indesitjables a l'establiment.
- Repareu els forats i les esquerdes en paraments i instal·lacions.
- Tingueu especial cura a l'hora de mantenir els sacs i els envasos dels aliments ben tancats, i vigileu que cap producte no toqui directament a terra, per tal d'evitar que hi pugui accedir cap animal.
- No mengeu fora de les dependències destinades a aquesta finalitat.
- No llenceu escombraries en llocs inadequats.
- No permeteu l'entrada d'animals domèstics a les àrees de treball.
- Eviteu zones amb humitats i aigües estancades.
- Tingueu especial cura a les àrees següents: magatzems, àrea de la cafetera (la màquina no se sol moure i desprèn calor; s'hi poden formar nius d'insectes), etc.
- Mantingueu els motors de les màquines nets i protegits.
- Utilitzeu recipients tancats per guardar-hi els residus.

3. No feu servir insecticides casolans.

Contracteu una empresa especialitzada i acreditada per a la manipulació de productes insecticides i tractament de plagues. Demaneu i guardeu un informe sobre el tractament aplicat i les mesures preses per evitar que el plaguicida contamiני aliments i treballadors.



4.4. **GESTIÓ:** **LA FORMACIÓ** **CONTINUADA DE** **L'EQUIP DE TREBALL**

La formació del personal en matèria d'higiene i seguretat dels aliments ha de ser continuada, és a dir, ha de ser un itinerari que condueixi el treballador a assolir un nivell de coneixements professionals de la seva àrea cada cop més elevat.

1. Planifiquen les necessitats formatives anualment, en funció del lloc de treball i de les capacitats de les persones que l'ocupen.

El pla de formació ha de preveure els cursos en funció del lloc de treball i de les capacitats de les persones que l'ocupen.

2. Mireu de no repetir sempre els mateixos formats i continguts als cursos.

La millor opció és la d'introduir nous temes que amplii les competències dels professionals (àrees d'especialització, canvis en la normativa, noves tècniques i tecnologies en la preparació d'aliments, etc.), i que incloguin una part pràctica en el seu desenvolupament.

3. El pla de formació de l'establiment ha de vetllar perquè tots els treballadors coneguin les normes bàsiques d'higiene i els requisits APPCC (Anàlisi de perills i punts de control crítics. Veure annex 1).

- *Arxiveu el contingut de cada curs i enregistreu els participants.*
- *Lliureu als treballadors certificats d'aptitud de cada curs.*
- *Comproveu periòdicament que els treballadors apliquin la formació duta a terme i anoteu les incidències i mesures correctores per solucionar els problemes detectats.*

NORMA

Consulteu els registres d'incidències per determinar el tipus de formació que necessita el personal

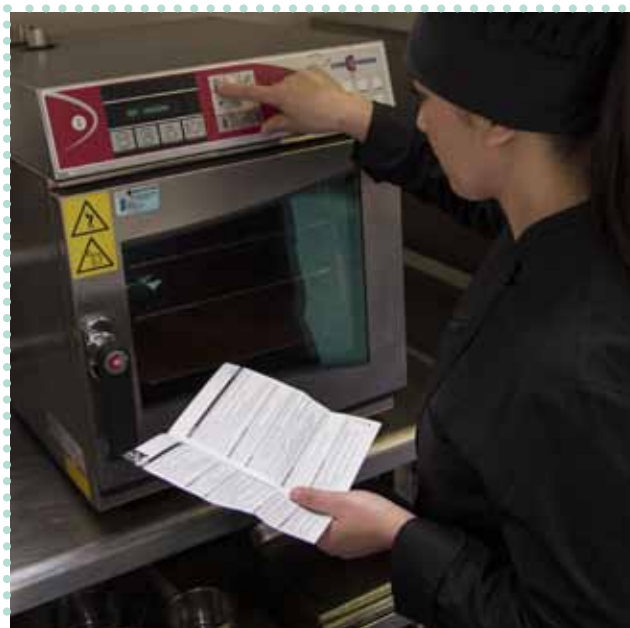
Aquesta guia és una eina per transmetre els coneixements bàsics al personal nouvingut o temporal.

4.5. **GESTIÓ: CONSERVACIÓ I MANTENIMENT D'EQUIPS**

Un correcte manteniment dels equips i instal·lacions del nostre establiment servirà per allargar la vida útil de les màquines i per fer que el consum sigui l'adequat al seu rendiment; així evitarem sobre costos per avaries i consums excessius.

1. Totes les instal·lacions han de passar les inspeccions reglamentàries.

Per exemple, les conduccions de gas, campanes d'extracció, extintors, etc.



2. Disposeu dels manuals d' instruccions de la maquinària.

3. Disposeu d'un plànol actualitzat de les instal·lacions.

CONSELL

- Es recomana que feu un inventari d'instal·lacions i equipaments de l'establiment.
- El fet de desar tota la documentació relativa als manteniments i inspeccions reglamentàries dels equips en una sola carpeta us facilitarà l'accés a la documentació en cas de possibles inspeccions.

4. Manteniment correctiu:

- *Registreu les avaries i desperfectes en les instal·lacions quan es produeixen, per tal de facilitar-ne les reparacions i eliminar-ne al més aviat possible els utensilis de treball en mal estat.*
- *Guardau els albarans de la reparació.*

5. Manteniment preventiu:

- *Heu de disposar d'un sistema de previsió de les tasques que s'han de realitzar, per tal de mantenir en bon estat les instal·lacions de l'establiment.*
- *Aquesta previsió ha d'incloure tant les tasques que realitza el personal de la mateixa empresa, com les subcontractades a d'altres.*
- *Heu de tenir en compte les revisions i manteniments que estableix la normativa, com ara comprovar el correcte funcionament de termòmetres i balances.*

4.6.

GESTIÓ: CONTROL D'ANÀLISIS MICROBIOLÒGIQUES

Els controls d'anàlisis microbiològiques són una eina per comprovar l'eficàcia del sistema d'autocontrol. Si obteniu un resultat negatiu, heu d'investigar el motiu i modificar, si convé, els plans pertinents.

1. Establiu periòdicament controls analítics de microbiologia:

- Als aliments preparats i al gel (en cas de producció pròpia de glaçons)
- A les superfícies i als estris de treball

2. Anoteu les incidències i les mesures correctores que heu pres per solucionar el problema d'higiene.

3. Aquests controls analítics els ha de fer un laboratori especialitzat en microbiologia alimentària.

CONSELL

En els casos en què prepareu aliments amb antelació, i utilitzeu el mètode de cocció al buit*, conserveu l'aliment un màxim de 10 dies a una temperatura de 4 °C. Si heu de conservar l'aliment durant més dies, caldrà que feu estudis de vida útil per determinar la data màxima de conservació que en garanteix la innocuïtat. Els criteris microbiològics aplicats han de ser els que assenyalen la legislació vigent i aquells recomanats per entitats reconegudes i/o laboratoris especialitzats.

*Consulteu la Guia de pràctiques correctes d'higiene específica per a la cuina al buit.

4.7. **GESTIÓ:** CONTROL DE L'AIGUA DE CONSUM HUMÀ

L'aigua és essencial per a la vida però, tot i així, pot actuar com una font important de difusió de malalties. Els restaurants són una part implicada en el subministrament d'aigua a la població i han de prendre les mesures oportunes per prevenir els riscos associats al seu consum.

Establiu periòdicament un control del clor de l'aigua i anoteu les incidències (rang de clor legal a l'aigua entre 0,1-1 ppm). Si el resultat determina que no hi ha clor o que n'hi ha un excés, poseu-vos en contacte amb la companyia d'aigües perquè solucioni el problema.



4.8. **GESTIÓ:** COM GESTIONAR ELS REGISTRES

Els registres són documents que serveixen per comprovar el compliment d'un determinat requisit o norma de treball per part de l'establiment.

1. Establiu un període anual per als registres que ajuden a comprovar les tasques internes de l'establiment.

Per als registres de compliment d'aspectes legals, establiu el període que assenyali la normativa específica.

2. Per tal que la gestió dels registres funcioni adequadament, cal que tot el personal conegui els documents que afecten les seves tasques per poder omplir-los correctament.



5. ANNEXOS

[Empty white rectangular box]

ANNEX 1: QUADRE D'ANÀLISI DE PERILLS I PUNTS DE CONTROL CRÍTICS (APPCC). PART 1

Anàlisi de perills: és el procés de recopilació i avaluació d'informació sobre els perills i les condicions que els originen, a fi de decidir quins són els més importants per a la innocuïtat dels aliments i, per tant, plantejables en el sistema APPCC (Anàlisi de perills i punts de control crítics).

ETAPA	PERILL	MESURES PREVENTIVES
RECEPCIÓ DE MATÈRIES PRIMERES	<ul style="list-style-type: none"> Increment i/o contaminació microbiològica Contaminació química Contaminació física 	<ul style="list-style-type: none"> Comproveu que els productes arribin en estat correcte (característiques organolèptiques, envasament, etiquetatge, temperatura, pes i quantitat). Comproveu el transport i el transportista. Inspeccioneu els productes i emmagatzemeu-los immediatament. Establiu un horari de recepció. Desinfecteu el termòmetre amb sonda.
EMMAGATZEMATGE EN SEC, REFRIGERACIÓ I CONGELACIÓ	<ul style="list-style-type: none"> Increment i/o contaminació microbiològica Contaminació química Contaminació física 	<ul style="list-style-type: none"> Retireu envasos, embalatges o llunes bruts, trencats, en mal estat o caducats. Protegiu productes, envasos i materials. Etiqueteu correctament els productes. Respecteu el sistema PEPS (primer en entrar primer en sortir) Separau els productes crus dels cuïts. Eviteu el contacte directe de productes amb el terra. Netegeu i desinfecteu correctament. Separau els productes de neteja. Controleu les temperatures dels equips de fred.
DESCONGELACIÓ	<ul style="list-style-type: none"> Increment i/o contaminació microbiològica 	<ul style="list-style-type: none"> No torneu a congelar mai. Descongeleu en equips de refrigeració, en microones, amb aigua freda circulant (productes envasats) o cuineu els productes directament. Utilitzeu recipients amb tapa i reixetes per separar l'aliment i el líquid de descongelació. No descongeleu directament en caixa de cartró. Separau de la resta de productes i eviteu-ne el degoteig. No cuineu els productes fins que estiguin totalment descongelats. Cuineu-los al més ràpidament possible.
MANIPULACIÓ D'ALIMENTS	<ul style="list-style-type: none"> Increment i/o contaminació microbiològica Contaminació química Contaminació física 	<ul style="list-style-type: none"> Seguiu les bones pràctiques d'higiene personal. Eviteu el contacte directe de productes amb el terra i la presència de cartrons. No manipuleu a la vegada producte cru i cuit. Utilitzeu pinces, taules de tall, culleres i utensilis diferents per a cada aliment. Eviteu materials no aptes per a ús alimentari. No utilitzeu draps de cotó. Protegiu tots els aliments una vegada els deixeu d'utilitzar i no deixeu estris a dins. L'aliment perible ha d'estar el mínim temps possible fora de les cambres. Netegeu i desinfecteu utensilis i superfícies en canviar el tipus d'aliment i sempre que sigui necessari.
DESINFECIÓ DE VEGETALS	<ul style="list-style-type: none"> Increment i/o contaminació microbiològica Contaminació química 	<ul style="list-style-type: none"> Desinfecteu tots els vegetals de consum cru. Netegeu la brutícia visible amb aigua, eliminant les parts en mal estat. Utilitzeu un producte específic per a la desinfecció de vegetals. Prepareu una solució a la dosi adequada i submergiu-hi els vegetals el temps necessari. Aclariu amb aigua i escorreu els vegetals. S'han de consumir immediatament o manteniu-los en refrigeració.

ANNEX 1: QUADRE D'ANÀLISI DE PERILLS I PUNTS DE CONTROL CRÍTIKS (APPCC). PART 2

ETAPA	PERILL	MESURES PREVENTIVES
COCCIÓ I REESCALFAMENT	<ul style="list-style-type: none"> • Increment i/o contaminació microbiològica • Contaminació química 	<ul style="list-style-type: none"> • Assoliu la temperatura i temps necessaris. • Reescaleu en equips adequats. • Realitzeu els processos ininterrompudament. • Renoveu periòdicament l'oli de les fregidores, filtreu-lo abans d'utilitzar, no l'escalfeu excessivament (més de 180 °C), no ha de fumejar, ni ser fosc, ni viscos ni presentar escumes. • No barregeu olis. • No reescaleu mai un aliment més d'una vegada.
REFREDAMENT I CONGELACIÓ	<ul style="list-style-type: none"> • Increment i/o contaminació microbiològica 	<ul style="list-style-type: none"> • Refredeu els productes immediatament després de la cocció. • Refredeu-los ràpidament, i un cop refredats introduïu-los a la cambra. • Utilitzeu un abatedor de temperatures. En cas de no tenir-ne, feu un bany amb gel, trossegeu l'aliment. • Congeleu només productes als quals encara els queden alguns dies per caducar i que hagin estat en bones condicions. • Congeleu els productes de la pesca que compreu frescos i que se serveixin crus, semicrus, fumats, salats o marinats. • Etiqueteu tots els productes.
ENVASAMENT	<ul style="list-style-type: none"> • Increment i/o contaminació microbiològica • Contaminació física 	<ul style="list-style-type: none"> • Netegeu i desinfecteu les envasadores, els estris i superfícies en començar i finalitzar l'activitat, en canviar el tipus d'aliment a envasar i sempre que sigui necessari. • Utilitzeu materials aptes per a ús alimentari i en perfecte estat. No reutilitzeu envasos. • Deixeu el mínim temps possible fora de les cambres l'aliment perible. • Segelleu i envaseu correctament els productes. • Etiqueteu tots els productes.
EMPLATAT I SERVEI	<ul style="list-style-type: none"> • Increment i/o contaminació microbiològica • Contaminació química • Contaminació física 	<ul style="list-style-type: none"> • No manipuleu alhora producte cru i cuit ni diferents tipus de productes. Utilitzeu estris diferents i netegeu-los i desinfecteu-los en canviar de producte i quan reposeu aliments. • No toqueu la part interna de plats, recipients i estris. • L'aliment perible ha d'estar el mínim temps possible a temperatura ambient. • Col·loqueu correctament els aliments, tapats i protegits. Eviteu col·locar-los uns sobre els altres. • Els equips per mantenir escalfats o refredats els aliments s'han d'omplir en el moment que s'asseleixin les temperatures requerides i estar en perfecte estat de neteja i desinfecció. • Manteniu els aliments a les temperatures adequades. • No reutilitzeu les restes d'aliments. • Preneu mostres testimoni dels plats elaborats, sempre que elaboreu grans quantitats d'un mateix plat per a un mateix servei.

ANNEX 2: EXEMPLES DE DOCUMENTS DE CONTROL

2.1. Control de temperatures de cambres de refrigeració i congeladors (Capítol 1: Contaminació encreuada, i 2: Processos)

2.2. Control de recepció de matèries primeres (Capítol 2.2: Processos: recepció de matèria primera)

2.3. Control d'incidències general (Capítol 4: Gestió)

2.4. Control d'oli de la fregidora (Capítol 1: Contaminació encreuada, i 2: Processos)

2.5. Pla de neteja (Capítol 3: Neteja i desinfecció)

2.6. Llistat de proveïdors (Capítol 4.1: Gestió: el control dels proveïdors)

2.1. CONTROL DE TEMPERATURES DE CAMBRES

Heu d'omplir aquest control diàriament. Si és possible, dos cops al dia: en arribar al matí i en el moment que més obriu i tanqueu les cambres (durant el servei o durant la recepció), per tal de comprovar que la temperatura ha estat correcta tota la nit i que es manté correcta en períodes de feina. Com a mínim, ho hauríeu de registrar un cop al dia.

Indiqueu el mes i l'any del registre. És necessari que estigui signat per la persona responsable, que no cal que sigui la mateixa que emplena el control.

Indiqueu les cambres del restaurant en els espais corresponents, i aneu omplint els quadres dos cops al dia amb la temperatura que marquen els lectors.

En el control apareixen els límits màxims a què es poden trobar les cambres. En cas de superar-los, preneu mesures correctores adients i indiqueu-les en el control d'incidències.

Aquest format és només un exemple. Qualsevol format on quedi registrada la mateixa informació serà igualment vàlid. També són vàlids els sistemes automatitzats amb sondes que registren les temperatures informàticament.

2.1. CONTROL DE TEMPERATURES DE CAMBRES

MES/ANY:

RESPONSABLE:

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31		
CAMBRA NÚM.																																	
CAMBRA NÚM.																																	
CAMBRA NÚM.																																	
CAMBRA NÚM.																																	
CAMBRA NÚM.																																	

TEMPERATURES DE REFERÈNCIA

- ✓ Cambres de refrigeració màxim a 4 °C
- ✓ Cambres de vegetals frescos o productes consum en 24 h màxim a 8 °C
- ✓ Cambres de congelació màxim -18 °C

OBSERVACIONS:

*Aquest format és només un exemple. Qualsevol format que registri la mateixa informació serà igualment vàlid.

2.2. CONTROL DE RECEPCIÓ DE MATÈRIES PRIMERES

Aspectes que heu de controlar:

DATA: data de recepció.

PRODUCTE: nom del producte que es controla.

PROVEÏDOR: nom comercial.

TEMPERATURA: en general, 4 °C per a productes refrigerats (2 °C si hi ha carn picada entre els productes) i -18 °C per a productes congelats. Si els productes refrigerats superen aquestes temperatures, no els accepteu, i, en el cas de productes congelats, tracteu-los com a productes refrigerats (sempre que no superin la temperatura de refrigeració).

ASPECTE: característiques organolèptiques correctes. Els productes han de tenir l'olor, color, consistència i característiques pròpies del producte i no han de presentar cap tipus d'alteració.

ENVASAMENT: envasos íntegres en bon estat. Les conserves no han d'estar abonyegades, inflades o oxidades.

ETIQUETATGE: data de caducitat, número de lot, identificació del fabricant o qualsevol altra informació rellevant en funció del tipus d'aliment.

DATA CADUCITAT: la data de caducitat haurà de ser suficientment àmplia per poder servir el producte sense sobrepassar-la.

NÚM. LOT: número de lot del producte inspeccionat, sempre que aquesta informació no quedi reflectida en l'albarà.

RESPONSABLE: persona que ha realitzat els controls.

*Aquest format és només un exemple. Qualsevol format que registri la mateixa informació serà igualment vàlid.

2.3. CONTROL D'INCIDÈNCIES GENERAL

RESTAURANT	INCIDÈNCIES MES: _____
------------	------------------------

DATA	QUI HO DETECTA	TIPUS D'INCIDÈNCIA	INCIDÈNCIA	SOLUCIÓ	DATA SOLUCIÓ	OBSERVACIONS

*Aquest format és només un exemple. Qualsevol format que registri la mateixa informació serà igualment vàlid.

2.4. CONTROL DE L'OLI DE LA FREGIDORA

RESTAURANT	CANVI D'OLI FREGIDORES MES: _____ RESPONSABILITAT DEL PERSONAL DE CUINA
------------	--

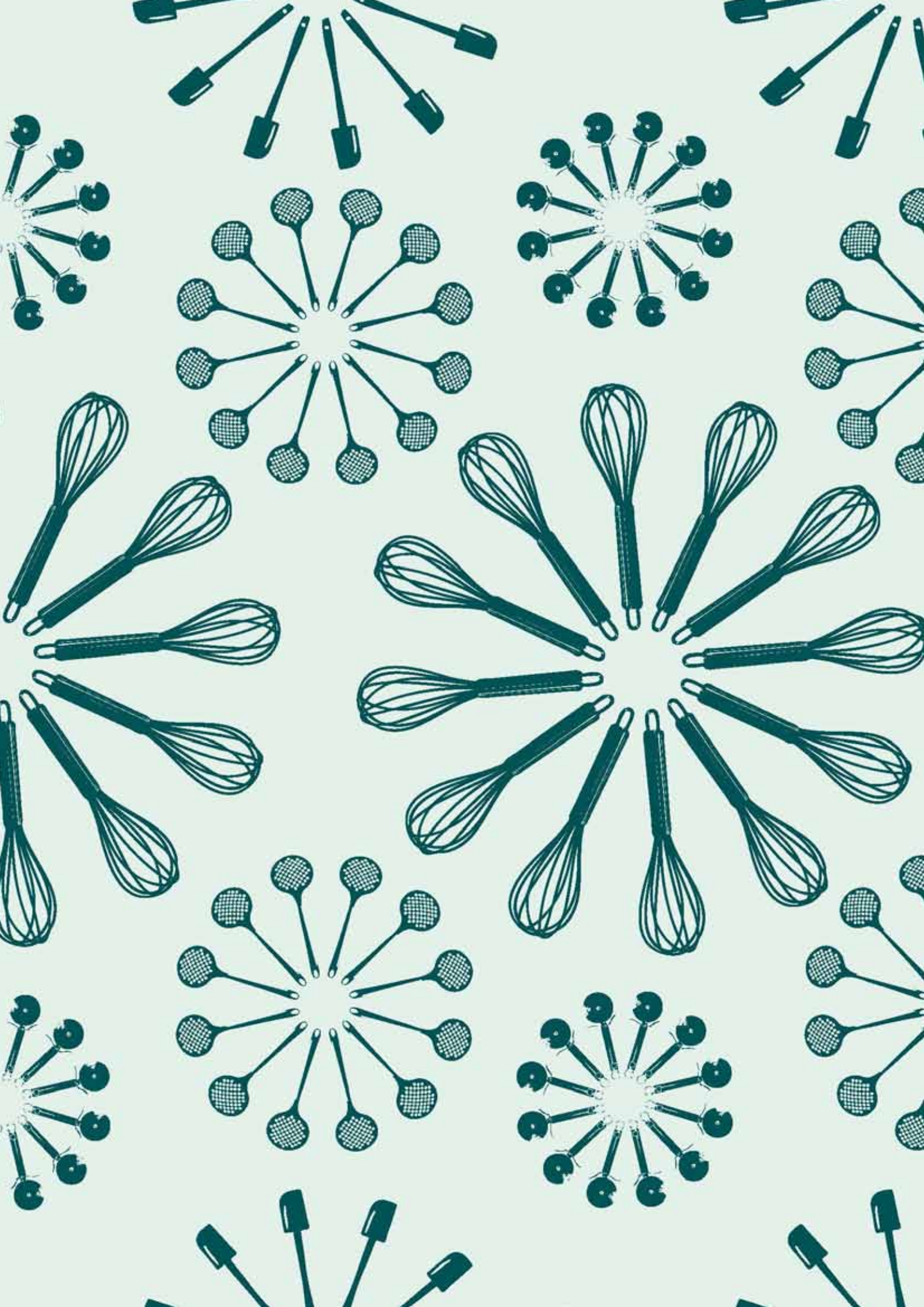
	SETMANA 1	SETMANA 2	SETMANA 3	SETMANA 4
FREGIDORA DE PATATES				
FREGIDORA DE CARN				
FREGIDORA DE PEIX				
RESPONSABLE DE CUINA	OBSERVACIONS I INCIDÈNCIES			

*Aquest format és només un exemple. Qualsevol format que registri la mateixa informació serà igualment vàlid.

2.5. PLA DE NETEJA I DESINFECCIÓ

RESTAURANT		PLA DE NETEJA I DESINFECCIÓ DE CUINA				
	FREQÜÈNCIA	PRODUCTE	DOSI / TEMPS DE CONTACTE	DESCRIPCIÓ PROCEDIMENT	SEGURETAT	
CAMPANA	Setmanal	Desgreixador	Segons fabricant	NETEJA: polvoritzar el producte sobre la superfície que voleu netejar i fregar-la amb un drap humit.	Portar guants i ulleres	
CONTENIDORS DE DEIXALLES	Diari	Producte desinfectant	Segons fabricant	Neteja i desinfecció cada matí abans d'iniciar les preparacions. Aplicar el producte prèviament diluït mitjançant un drap o fregall. Deixar actuar el producte. Reforçar la neteja fregant els punts crítics.	Portar guants i ulleres	
FOGONS	Després de cada servei	Desgreixador	Segons fabricant	Polvoritzar el producte sobre la superfície que voleu netejar i fregar amb un drap humit. Si la brutícia està incrustada, deixar actuar el producte. Esbandir amb aigua.	Portar guants i ulleres	
SUPERFÍCIES DE TREBALL	Després de cada ús	Desgreixador i desinfectant	Segons fabricant	Per netejar: polvoritzar el producte sobre la superfície i netejar amb un drap humit. Esbandir amb aigua. Per desinfectar: utilitzar el desinfectant sobre la superfície neta i seca. Polvoritzar el producte sobre la superfície. Deixar actuar i esbandir.	Portar guants	
TERRES	Després de cada servei	Producte de neteja	Segons fabricant	Aplicar el producte prèviament diluït i fregar de forma habitual.	Portar sabates antilliscants	
MÀQUINES	Després de cada ús	Desgreixador i desinfectant	Segons fabricant	Per netejar: polvoritzar el producte sobre la superfície i netejar amb un drap humit. Esbandir amb aigua. Per desinfectar: utilitzar el desinfectant sobre la superfície neta i seca. Polvoritzar el producte sobre la superfície. Deixar actuar i esbandir.	Portar guants.	

*Aquest format és només un exemple. Qualsevol format que registri la mateixa informació serà igualment vàlid.





Unió d'Hostaleria i Turisme
Costa Brava Centre



GREMI DE
RESTAURACIÓ
DE BARCELONA

Amb el reconeixement de:



**Generalitat
de Catalunya**

C S B Consorci Sanitari
de Barcelona



Agència
de Salut Pública



Associació
Catalana
de Municipis



FEDERACIÓ DE MUNICIPIS
DE CATALUNYA



CONSELL
DE LES PERSONES
DE LES CONSUMIDORES DE
CATALUNYA



**junts,
aliments
amb
garantia**