



GRUP
SOM VIA

AUTOCONTROLS APPCC I GUIA DE PRÀCTIQUES CORRECTES D'HIGIENE PER A L'ELABORACIÓ I SERVEI DE MENJARS

SUMARI

Què són els Autocontrols APPCC i Guia de pràctiques correctes d'higiene per a l'elaboració i servei de menjars?

INTRODUCCIÓ I CONSCIENCIACIÓ

BLOC 01

Perills relacionats amb el consum d'aliments.

Factors que condicionen la supervivència i multiplicació dels bacteris en els aliments.

BLOC 02

Malalties transmeses pels aliments.

Els principals factors que contribueixen a l'aparició de les toxoinfeccions.

BLOC 03

Prevenició: Sistema d'anàlisi de perills i punts de control crític (Autocontrols APPCC).

Què és L'APPCC?

Determinació dels punts crítics.

Requisits.

Etapes per les quals passen els aliments en els nostres Serveis.

BLOC 04

Pràctiques correctes d'higiene durant la recepció, emmagatzematge, preparació i servei de menjars i Autocontrols.

Etapes

- 4.1. Recepció i control dels proveïdors.
- 4.2. Emmagatzematge i conservació dels aliments.
- 4.3. Preparació de matèries primeres.
 - 4.3.1. Descongelació dels aliments.
 - 4.3.2. Desinfecció de vegetals destinats a consum en cru.
 - 4.3.3. Manipulació d'ous.
- 4.4. Pre-elaboracions.
- 4.5. Elaboració / cocció.
 - 4.5.1. Cocció plats calents.
 - 4.5.2. Refredament / l'abatiment de temperatures.
 - 4.5.3. Regeneració / rescalfament.
 - 4.5.4. Cocció plats freds.
 - 4.5.5. Mostra testimoni.
- 4.6. Distribució i Servei emplatat.
- 4.7. Traçabilitat.
- 4.8. Al·lèrgens.
- 4.9. Control de l'oli.

BLOC 05

Subministrament i ús d'aigua.

BLOC 06

Ús de termòmetres i control de temperatures.

El termòmetre i el seu ús per a la comprovació de mercaderies.

Control de temperatures a la cuina.

BLOC 07

Normes d'higiene del personal manipulador d'aliments.

Introducció.

7.1. Normes de prevenció.

7.1.1. Salut del personal.

7.1.2. Hàbits higiènics.

7.1.3. Higiene personal.

7.1.4. Neteja de mans.

7.1.5. Cal posar-se guants?

7.1.6. Bones pràctiques de manipulació del personal aliè a la cuina.

BLOC 08

Neteja i desinfecció d'instal·lacions, superfícies, equips i estris.

BLOC 09

Control de plagues, Gestió de residus.

9.1. Control de plagues.

9.2. Gestió de residus.

BLOC 10

Referències documentals.

10.1. Guia de pràctiques correctes d'higiene i la seva vinculació amb altres documents interns.

ANNEXOS

Annex 1. Marc legal.

Annex 2. Fitxes tècniques específiques dels productes de neteja.

(Veure Carpeta de Servei de Neteja).

Annex 3. Fitxa dels productes de neteja a utilitzar en el procés de Neteja i Desinfecció de la cuina. *(Veure Carpeta de Servei de Neteja).*

Annex 4. Fitxes tècniques elaboració menjars.

(Veure carpeta fitxes tècniques amb la fitxa tècnica de cada producte).

QUÈ SÓN ELS AUTOCONTROLS APPCC I GUIA DE PRÀCTIQUES CORRECTES D'HIGIENE PER A L'ELABORACIÓ I SERVEI DE MENJARS?

És un document on es recullen les normes i recomanacions que emeten els Organismes nacionals i internacionals sobre la higiene dels menjars preparats.

S'hi inclouen les pràctiques correctes que han d'observar-se durant l'elaboració de menjars i que figuren en la legislació sanitària per al sector.

Serveix d'eina d'ajuda per aplicar un sistema d'autocontrol. S'especifiquen els perills que poden presentar-se en cada una de les fases que comprèn la preparació i el servei de menjars, les mesures que han d'adoptar-se per evitar-los o minimitzar-los a nivells acceptables, la manera de vigilar cada una d'aquestes fases i què cal fer en el cas de detectar que alguna cosa no va bé.

És un marc de referència tant per als responsables dels Serveis del Grup Som Via, pel personal de cuina com pels professionals que intervenen en el procés del servei del menjar.

INTRODUCCIÓ I CONSCIENCIACIÓ

Objectius

Informació i Formació sobre les **Bones Pràctiques de Manipulació (BPM)** a realitzar durant totes les etapes productives del servei de cuina, amb la finalitat d'aplicar **la seguretat alimentària** a la cuina, per a evitar o reduir els perills de contaminació dels productes elaborats o manipulats, i així, garantir la seguretat i salubritat dels aliments.

Abast

Abasten totes les etapes productives, des de la recepció de totes les matèries primeres fins la distribució i servei als menjadors, vetllant perquè tothom que entri a les cuines, exerceixi unes bones pràctiques: usuaris, professionals, tècnics de manteniment, visites... D'aquesta manera, podem garantir la màxima innocuïtat dels aliments.

Consideracions generals

En descriure les formes **correctes** de treballar aconseguim que tothom treballi igual. Això aporta seguretat i fiabilitat i facilita la resolució de problemes, si és que hi ha. Frases com: *Jo sempre treballo així, S'ha fet sempre així i no ha passat mai res, Jo tinc el carnet de manipulador de fa 10 anys i no necessito formació o Jo a l'estofat afegeixo sempre una picada d'ametlla...* no tenen cabuda en un sistema de seguretat alimentària on tot està procedimentat en pro d'aconseguir la màxima garantia i seguretat.

Els aliments no són peces d'un taller on una errada de producció fa que s'apilin a la zona de producció no conforme... Els aliments són ingerits per les persones i, si estan contaminats poden fer emmalaltir o fins i tot provocar la mort dels que els han consumit. ***Els manipuladors, per tant, han de conèixer els perills i la manera de gestionar els riscos, durant totes les fases de producció, en pro de la seguretat dels consumidors.***

L'activitat culinària al sector de la restauració col·lectiva no està exempta de perills i riscos. D'aquí la necessitat d'identificar-los i prevenir-los. Aquesta Guia serà una bona eina per conèixer els principals perills i minimitzar els riscos de què es produeixin, complint amb unes mesures de seguretat i bones pràctiques.

El personal de cuina, dedicat a tasques d'elaboració i de manipulació de menjars pel servei, mereix la classificació de manipuladors de **major risc**, perquè les seves **pràctiques de manipulació** poden ser determinants en relació a la seguretat alimentària.

Els manipuladors han de prendre consciència dels perills, dels riscos i del què s'ha de fer per garantir el que anomenem la SEGURETAT ALIMENTÀRIA.



BLOC 01

PERILLS RELACIONATS AMB EL CONSUM D'ALIMENTS

Persona responsable: **Direcció de Servei.**

Els aliments poden patir alteracions i provocar danys a la persona que els consumeix. La contaminació dels aliments pot tenir diversos orígens.

Físics

Són aquelles matèries estranyes presents als aliments que poden causar danys de tipus mecànic o traumàtic quan són ingerides, tals com: fragments d'envasos, terra, cabells, trossos de plàstic, vidre, fusta, espines presents en els aliments...

Químics

Són aquelles substàncies químiques que arriben als aliments o ja són en ells i que poden provocar malalties, tals com: restes de productes de neteja, restes de productes plaguicides, restes de pesticides (verdures), additius no autoritzats...

Biològics

Molts d'ells ja estan presents als aliments de manera natural, altres poden arribar per males pràctiques agrícoles, durant el transport o en condicions d'emmagatzematge. També poden produir-se per **contaminacions creuades** als processos productius. (*Entenem contaminació creuada el pas de microorganismes d'un producte cru o brut a un de cuit o net*). Es combaten respectant la neteja i desinfecció, el control de plagues i controlant temperatures d'emmagatzematge ja que la majoria es produeix còmodament a temperatura ambient.

Al·lèrgens

Certs aliments contenen proteïnes que poden constituir un perill per la salut a determinats consumidors en produir afectes adversos als seu organisme: **Cereals que continguin gluten, crustacis i derivats, ous i derivats, peix i derivats, cacauets i derivats, soja i derivats, llets i derivats, fruits de clofolla, api i derivats, llavors de sèsam i derivats, diòxid de sofre i sulfits en concentració, major a 10mg/kg, tramussos i derivats, mol·luscos i derivats.**

Bacteris

Són éssers vius de dimensions microscòpiques, que estan presents al terra, a l'aire, a l'aigua, als éssers vius (entre els quals tenim els animals domèstics i salvatges) i en les persones, ja que es troben pràcticament en qualsevol localització, els aliments resulten fàcilment contaminats. **Entre els bacteris patògens hi tenim la Salmonel·la.**

Els bacteris, per provocar els efectes perjudicials, normalment han de créixer i multiplicar-se sobre els aliments. Si troben condicions favorables, els bacteris es divideixen cada 10-20 minuts aproximadament. Està comprovat que en 7 hores un sol bacteri pot originar 2 milions de bacteris.

FACTORS QUE CONDICIONEN LA SUPERVIVÈNCIA I MULTIPLICACIÓ DELS BACTERIS EN ELS ALIMENTS

Temperatura i temps

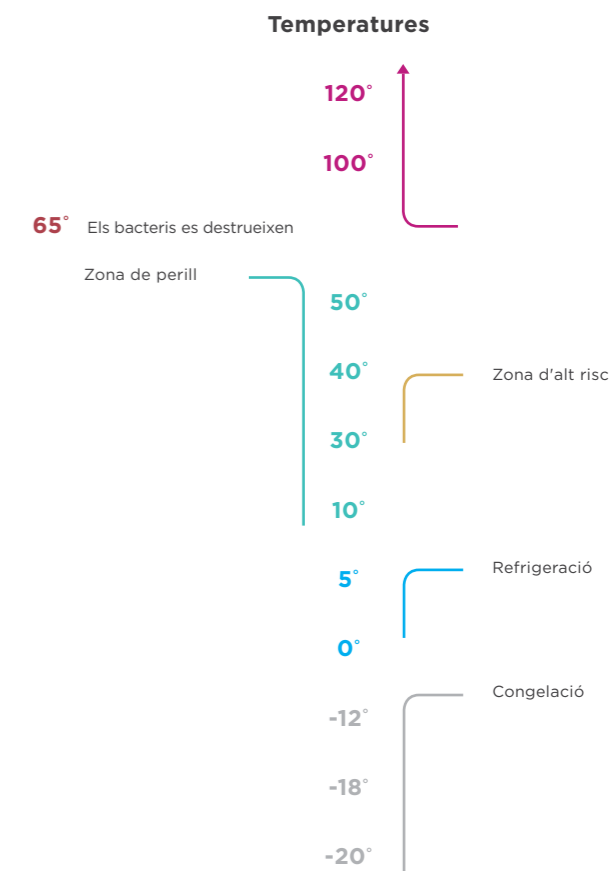
Són els factors que més influeixen sobre la supervivència i multiplicació dels bacteris en els aliments, i sobre els que més hi poden actuar.

La temperatura en la qual la majoria dels bacteris patògens es poden multiplicar és la compresa entre els **10 i els 55°C**, aproximadament, i la temperatura òptima de creixement i multiplicació és la compresa entre **els 30 i els 40°C**.

A temperatures **superiors a 65°C els bacteris es destrueixen**; Com més alta sigui la temperatura del cuinat, màxima és la destrucció. A temperatures de refrigeració els detenen. És important assenyalar que la congelació destrueix alguns bacteris, tot i que la majoria dels patògens sobreviuen, fet pel qual durant la descongelació poden tornar-se a multiplicar.

Com més temps tinguem un aliment en las temperatures de creixement, més probabilitats tindran de multiplicar-se i major nombre de bactèries es produiran.

Rangs de temperatura que influeixen en la multiplicació de bacteris en els aliments:



BLOC 02

MALALTIES TRANSMESSES PELS ALIMENTS

Persona responsable: **Direcció de Servei.**

Són les que s'originen per la ingestió d'aliments o aigua que continguin agents patògens. Els més freqüents són els agents infecciosos (bacteris o les seves toxines, paràsits i virus), però també es produeixen per agents químics (perquè per naturalesa és un producte tòxic, com els bolets verinosos; per la degradació de l'aliment, com alguns peixos; o per contaminació, per exemple, per pesticides) o físics (contaminació nuclear).

Les malalties transmeses per aliments es poden presentar de forma esporàdica, és a dir, quan l'aliment només provoca la malaltia a una persona, o agrupada i és quan parlen de brots de toxoinfecció. Un brot de toxoinfecció alimentària és l'aparició de diversos casos de la mateixa malaltia i produïts pel mateix aliment.

Aquesta situació és la que origina alarma i és un signe que en un lloc determinat hi ha un problema relacionat amb l'alimentació. No obstant, són majoritaris els casos que anualment es produeixen de malalties transmeses per aliments i que no provoquen brots, o els provoquen de molt petita magnitud.



ELS PRINCIPALS FACTORS QUE CONTRIBUEIXEN A L'APARICIÓ DE TOXOINFECCIONS

01. **Utilització** de productes de procedència dubtosa, no autoritzada, caducats, etc.
 - ▶ Neteja i desinfecció inadequada de les superfícies, utensilis, etc., en contacte amb els aliments.
02. **Emmagatzematge defectuós**
 - ▶ Risc de contaminació amb productes químics.
 - ▶ Risc de contaminació creuada entre aliments crus i aliments elaborats.
03. **Temperatures inadequades**
 - ▶ Conservació a temperatures superiors de les recomanades per impedir el creixement microbià, la producció de toxines o la degradació de l'aliment.
 - ▶ Cocció a temperatures més baixes que les necessàries per destruir els microorganismes.
04. **Temps inadequat**
 - ▶ Temps de conservació massa llarg, que permet la reproducció dels microorganismes i la degradació del producte encara que se l'hagi sotmès a un procés de conservació.
 - ▶ Temps de cocció massa curt perquè es puguin destruir totes les formes dels microorganismes.
05. **Manca d'adequació temps-temperatura:** la temperatura a què se sotmet un aliment ha d'anar lligada al temps. Com més baixa és la temperatura, més temps es pot conservar un aliment, i com més elevada, menys temps de tractament necessita. Per això, i tot i que es classifiquin per separat, ambdós factors s'han d'aplicar relacionats l'un amb l'altre.
06. **Manca d'higiene dels locals, dels utensilis** i de qualsevol objecte que en un moment donat pot estar en contacte amb els aliments:
 - ▶ Neteja deficient dels locals.
07. **Incompliment de les normes de manipulació** d'aliments:
 - ▶ Roba de treball inadequada.
 - ▶ Mans brutes.
08. **Insuficient formació del personal**, en relació als Autocontrols APPCC i Guia de pràctiques correctes d'higiene per a l'elaboració i servei de menjars.
09. **Utilització d'aigua no potable**, tant si és l'aigua per beure com la que s'utilitza en processos culinaris.
10. **Gestió de residus** insuficientment separats i tapats.

BLOC 03

PREVENCIÓ: SISTEMA D'ANÀLISI DE PERILLS I PUNTS DE CONTROL CRÍTIC (AUTOCONTROLS APPCC)

Persona responsable: **Direcció de Servei.**

Què és L'APPCC?

És un Sistema d'Autocontrol que es basa en l'aplicació de mesures preventives en unes fases o etapes concretes, amb la finalitat d'evitar l'aparició dels perills microbiològics, físics o químics en els aliments, o bé d'eliminació o minimitzar-los a nivells acceptables.

És una forma de treballar en la qual ha de quedar constància documental (escrita) de les actuacions que s'estan duent a terme.

És un eina de defensa davant possibles litigis causats en intoxicacions alimentàries. És una manera de demostrar **que es fa el que s'ha de fer.**

L'execució i constància documental serveix per demostrar a les autoritats sanitàries el compliment de la legislació.

És un Sistema d'Autocontrol que han de dur a terme els responsables de cuina i la Direcció de cada Servei.

Determinació dels punts crítics

S'ha elaborat seguint els **criteris** establerts en el **Sistema d'anàlisi de perills i punts de control crítics (APPCC)**, basant-se a determinar els perills sanitaris en les etapes del procés per les quals passen els aliments en el nostre servei de cuina i així podem aplicar les mesures preventives que eliminen i minimitzen els perills identificats i el sistema de control.

Identificació dels punts crítics: APPCC

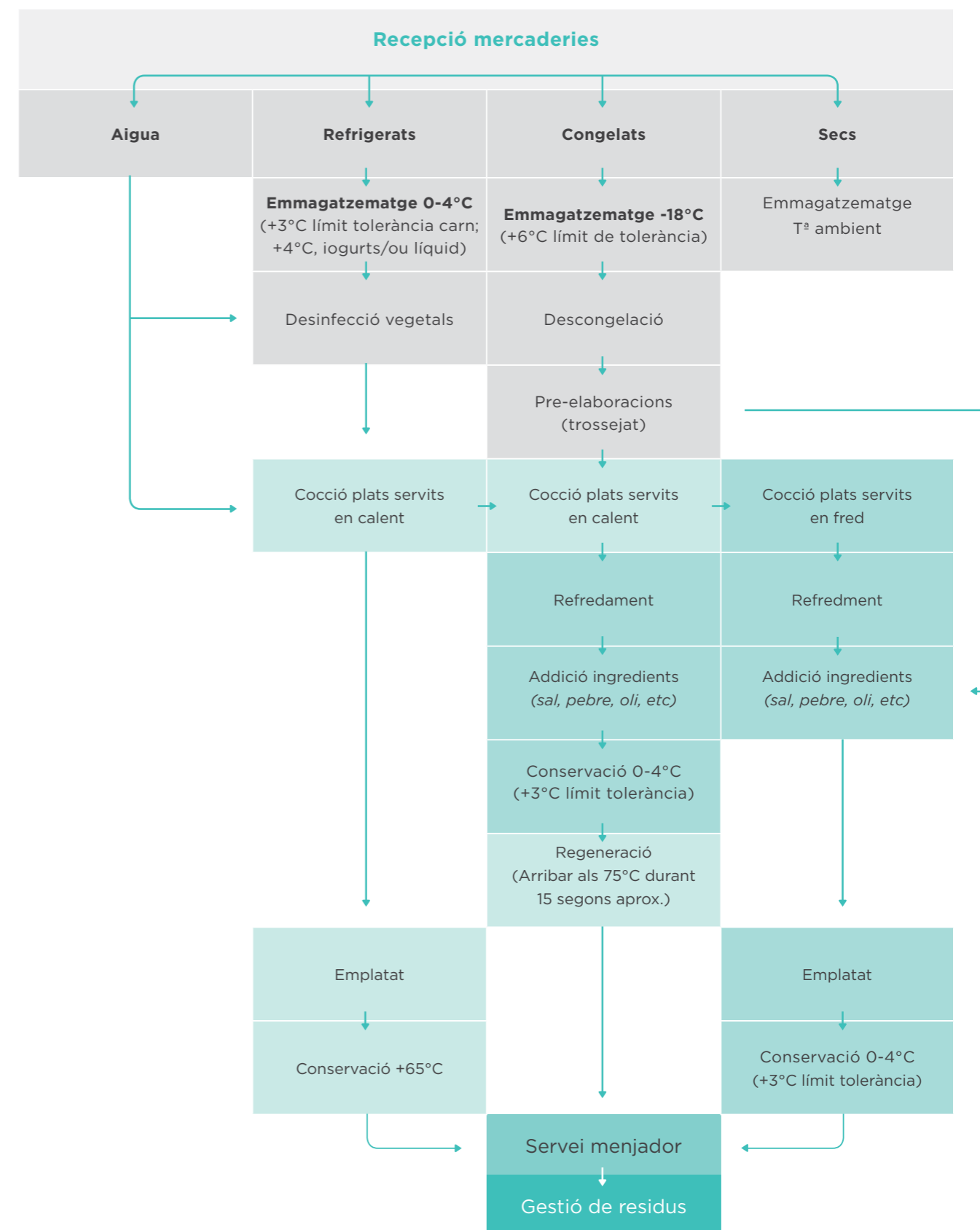
Recepció i control dels proveïdors
Emmagatzematge i conservació dels aliments
Cocció
Traçabilitat
Al·lèrgens
Control de l'oli
Subministrament i ús d'aigua
Ús de termòmetres i control de temperatures
Normes d'higiene
Neteja i desinfecció
Control de plagues
Gestió de residus

Requisits

Són totes aquelles condicions i pràctiques higièniques que hem de complir per garantir la seguretat dels productes que elaborem.

L'objectiu del seu compliment és eliminar els perills sanitaris que provenen de l'entorn de treball.

Etapes per les quals passen els aliments en els nostres Serveis.



BLOC

04 ETAPES

PRÀCTIQUES CORRECTES D'HIGIENE DURANT LA RECEPCIÓ EMMAGATZEMATGE, PREPARACIÓ I SERVEI DE MENJARS I AUTOCONTROLS

4.1 RECEPCIÓ I CONTROL DELS PROVEÏDORS

Persona responsable: **Direcció de Servei.**

Objectiu

- ▶ Garantir el **primer control** de la **recepció de matèries primeres**.
- ▶ Garantir que tots els productes alimentaris que subministren els proveïdors no siguin un perill sanitari pel consumidor final.

Abast

- ▶ Tots els proveïdors de productes de l'establiment.
- ▶ El personal de cuina de cada Servei.

Actuació

Si ens quedem un producte **NO conforme** que després es processarà, ja no podem reclamar ni retornar al proveïdor. Cal tenir en compte que en adquirir els productes, ens fem responsables. Per tant, si no reuneixen les condicions higièniques sanitàries mínimes, les conseqüències que es puguin produir, són en part responsabilitat de cada Servei.

Aspectes previs

- 01. Normes d'higiene personal:**
 - a. Estat de salut.
 - b. No arracades, no maquillatge, no rellotge.
 - c. Rentat de mans i ús de guants / canvi de guants.
 - d. Barret, uniforme net, canvi diari de davantal.
- 02. Pla de neteja:**
 - a. Zona neta, desinfectada, endreçada.
 - b. Cubells escombraries tapats.
 - c. Seguiment del pla de neteja.
- 03. Material necessari:**
 - a. Paper, sabó, termòmetre, fitxes tècniques, bàscula, palets, carros, film, registres i bolígraf.

Requeriments

- Rapidesa, higiene i temperatura.
- No apilar ni aliments ni envasos a terra. Ús de palets de plàstic.
- Traspàs o trasvassament a **cubetes gastronòm (GN)** filmades o degudament tapades.
- Control de temperatures. S'utilitzarà el termòmetre infrarojos. (El producte pot tenir la superfície més calenta, i en canvi la temperatura interior correcta). En cas de resultat incorrecte, provar amb el termòmetre sonda. Si és incorrecte es valorarà el processament o rebuig.
- Treure les caixes de cartró, un cop emmagatzemat el producte.

Es disposa del *Llistat de proveïdors* al **taulell informatiu** de la cuina on hi consten les dades següents:

- Nom empresa i productes que subministra.
- Dia de recepció dels productes segons tipus de comanda.

Es realitzen les comandes dels productes frescos de manera setmanal per a consumir la mateixa setmana. **Condicions de recepció i/o expedició de la informació de les matèries i dels productes alimentaris:** Al rebre els productes s'ha de comprovar el següent: *documentació acompanyant (Albarà):*

Transport:

- Vehicle net i ordenat, sense condensacions ni presència de gel.
- Aliments protegits, separats adequadament i sense perill de contaminació.
- Aspecte i higiene correcta del transportista.

Producte:

- Aspecte correcte: (Presència d'envàs i/protecció, etiquetatge i/o identificació). Envàs/embalatge íntegre, net i sec.
- Identificat correctament: lot, codi, etiquetatge, caducitat, conservació i pes (documentació acompanyant albarà).

Albarans:

- Identificació del producte, quantitat/unitats, número registre, lot, nom del proveïdor i data d'entrega.

Actuació

Taula de temperatura d'aliments de recepció	Producte	Temperatura	Límit de tolerància	Temperatura màxima
	Refrigerats	<i>Carn:</i> Entre 0 i 4°C	+3°C	7°C
		<i>logurts i Ou líquid:</i> Entre 0 i 4°C	+4°C	8°C
	Congelats	Menor o igual a -18°C	+6°C	-12°C

*Els ous frescos es col·locaran en refrigeració en el moment de recepció:

Temperatures màximes de recepció

- Establertes a la *taula de temperatura d'aliments de recepció*.
- Les temperatures de recepció es mesuraran amb el termòmetre infrarojos i es registren al *registre de temperatura d'entrada de matèries primeres*.

Fitxes Tècniques de cada producte

- Comprovació de rebre les fitxes tècniques de cada producte.
- Sol·licitar fitxa tècnica davant canvi de producte per part del proveïdor.

Criteris de recepció: Acceptat/Devolució

- **Acceptat:** es comprova a la recepció dels productes que es compleixen les instruccions especificades per al control de les mercaderies que entren als Serveis.
- **Devolució:** si la temperatura no és adequada, manca l'etiqueta o la data de caducitat està a punt de complir-se, deficiències organolèptiques...

Comprovacions i registres

► **Què es comprova?** Que les especificacions de compra que hi hagi establertes amb els proveïdors es compleixen. Que la recepció dels productes sigui adequada i seguint els apartats: requeriments, actuació i taula de temperatura d'aliments de recepció.

► **Com es comprova?** Controlant visualment que es compleixen tots els paràmetres definits en les condicions de recepció i/o expedició de la **matèria i producte alimentari** de cada producte. (Controlant les condicions i la temperatura de transport dels aliments, la temperatura dels productes, estat envasos, propietats organolèptiques i etiquetatge correcte).

Revisió del llistat de proveïdors amb el registre sanitari corresponent.

► **Quan es comprova?** En cada recepció.

► **Qui ho comprova?** Personal de cuina.

► **Com es registra?** Al registre de control.

► Registre de temperatura d'entrada de matèries primeres.

► Registre de temperatura de les càmeres de fred i congeladors.

► Registre d'incidències amb els proveïdors.

Autocontrols vinculats APPCC

01. Traçabilitat.

02. Al·lèrgens.

03. Ús de termòmetres i control de temperatures.

04. Neteja i desinfecció.

05. Control de plagues.

Mesures correctores / incidències

REBUTJAR: Llaunes inflades, bollades, oxidades, productes caducats, amb envasos bruts, trencats a temperatura incorrecta. Els productes a retornar seran identificats i separats.

► En cas de detectar temperatures superiors/inferiors als límits de tolerància, cal retornar el producte.

► Si els productes no estan etiquetats correctament i no se'n pot saber l'**origen** o la data de consum preferent, cal retornar el producte.

► Si el producte està bé, però falta informació, cal sol·licitar-la al proveïdor i no utilitzar el producte fins disposar de la informació de manera completa.

► Es registren les possibles incidències al registre d'incidències amb els proveïdors.

► En cas que en els Serveis, es detecti una persona al·lèrgica, els aliments amb al·lèrgens aniran separats, degudament identificats, tapats o filmats als prestatges superiors.

► Termòmetre net i en funcionament.

La Direcció comunica la incidència detectada al cap de compres, a través de correu electrònic, es realitza el seguiment i s'apliquen les mesures correctores per tal de tancar la incidència.

Control i vigilància / Verificació

► Seguiment diari pel personal de cuina i mensual per la Direcció de Servei i/o supervisió constant.

► Auditories internes trimestrals i externes, anualment, segons calendari.

► Inspeccions de control oficial.

4.2. EMMAGATZEMATGE I CONSERVACIÓ DELS ALIMENTS

Persona responsable: **Direcció de Servei.**

Objectiu

- ▶ Evitar contaminacions amb embalatges, entre productes de diferent naturalesa o aquelles contaminacions, fruit del trencament de la cadena de fred.
- ▶ Col·locar els aliments als diferents magatzems o neveres/congeladors i sempre protegits en recipients amb tapa o degudament filmats i etiquetats.
- ▶ Controlar les existències i caducitats.

Abast

- ▶ Professionals de cuina.

Actuació



Aspectes previs

- 01. Normes d'higiene personal:**
 - a. Estat de salut.
 - b. No arracades, no maquillatge, no rellotge.
 - c. Rentat de mans i ús de guants / canvi de guants.
 - d. Barret, uniforme net, canvi diari de davantal.
- 02. Pla de neteja:**
 - a. Zona neta, desinfectada, endreçada.
 - b. Cubells escombraries tapats.
 - c. Seguiment del pla de neteja.
- 03. Material necessari:**
 - a. Paper, sabó, cubetes, palets, carros, film, registres i bolígraf.

Requeriments

- Actuar amb rapidesa.
- No apilar aliments al terra. Ús de palets de plàstic.
- Traspàs o trasvassament a cubetes d'ús alimentari.
- Productes tapats/filmats i etiquetats.
- No s'admetrà cartrons a la cambra de congelats ni cartons de iogurts a la nevera.

Actuacions

Temperatura nevera entre 0°C i 4°C.

Ordre nevera

- *Part superior: Plats elaborats.
- *Part mitja: menjar de risc (productes frescos).
- *Part inferior: menjar envasat i menjar en procés de descongelaçió.

Cal posar el producte cuinat per sobre dels crus.

- El descartronatge es farà previ al emmagatzematge dels productes i es retirarà de la cuina per evitar les contaminacions creuades.
 - Les matèries primeres es col·locaran als prestatges de les cambres pertinents seguint les retolacions i les indicacions dels autocontrols vinculats APPCC.
 - Els productes es col·locaran ordenats, separats per tipus d'aliments i amb data de caducitat visible. Els productes amb una data de caducitat propera es col·locaran els primers; s'emmagatzemen de data de caducitat més propera a data de caducitat més llunyana. (Sistema PEPS: **"El primer que hi entra és el primer que en surt"**).
 - **Evitem sobrecarregar la capacitat del rebost i dels equips de refrigeració seguint la planificació de comandes establerta, permetent la circulació de l'aire (taulell informació de la cuina de cada Servei).**
 - Els envasos oberts seran trasvassats i degudament tapats/filmats, degudament etiquetats: nom aliment, caducitat original, lot, data obertura, de l'elaboració o descongelació.
 - Els equips de refrigeració i el rebost han de netejar-se i desinfectar-se segons el pla general de neteja del centre.
 - No barrejar productes de naturaleses diferents i cal que els aliments estiguin sempre ben protegits, tapats o filmats per evitar contaminacions creuades.
 - Conservar els ous separats de la resta dels aliments sense cartrons i tapats per evitar la contaminació creuada.
-
- Ordenar-la segons el tipus, necessitat de fred i classe d'aliment (carn, peix, ous, lactis, fruites, verdures) per evitar la contaminació dels uns amb els altres i a temperatures que previnguin el creixement de microorganismes.
 - **Obrir els equips de refrigeració, únicament, en cas necessari.** Cal evitar tenir-los oberts ja que la temperatura serà incorrecta.
 - Guardem i protegim en **envasos i recipients íntegres** aptes per a ús alimentari, **tapats o filmats**, per evitar el contacte entre els crus i els cuinats, per evitar la contaminació creuada.
 - Respectar les dates de caducitat de tots els aliments. (Primer en entrar és el primer en sortir).
 - **No omplir en excés les cambres.**
 - Caducitat màxima 5 dies pels productes frescos i 15 pels pasteuritzats.
 - Correctament estibats, permetent la circulació de l'aire (sistema PEPS: El primer en entrar, primer en sortir).
 - Els equips refrigeradors no han de tenir condensacions ni gel i no han d'estar obstruïts ja que això impedeix el seu bon funcionament.
 - Degudament protegits / identificats.
 - **No introduir aliments calents** a les cambres perquè perjudica el bon funcionament de les mateixes i afecta a la temperatura dels altres aliments.
 - **Les salses o cremes elaborades amb ovoproductes (ou líquid) només es podran emmagatzemar 12h.**

Temperatura congeladors a -18°C o inferior.

Ordre congeladors

- No està permès el cartró.
- No signes de descongelació.
- Col·locar els productes en bon estat, degudament protegits/identificats.
- **Obrir els equips de refrigeració, únicament, en cas necessari.** Cal evitar tenir-los oberts ja que la temperatura serà incorrecta.
- Els equips refrigeradors no han de tenir condensacions ni gel i no han d'estar obstruïts ja que això impedeix el seu bon funcionament.
- Correctament estibats permetent la circulació de l'aire (sistema PEPS: El primer en entrar, primer en sortir).
- NO RECONGELAR.
- **No introduir aliments calents** a les cambres perquè perjudica el bon funcionament de les mateixes i afecta a la temperatura dels altres aliments.
- Mostres testimoni ordenades per data.
- **NO CONGELAR mai aliments cuinats sense fer-ne ús de l'abatidor.**

Què fem si sobren aliments frescos no cuinats per evitar llençar-los?

Per norma sistemàtica MAI es congelen els aliments frescos; en cas que sobrin productes frescos per disminució de la quantitat de menús (per exemple: usuaris que dinen fora, persones ingressades.... cas: botifarra: es realitza comanda de 38 + 1 per mostra i mengen 30 persones). En aquests casos, per **evitat llençar el menjar**, es congela l'aliment fresc el mateix dia, degudament tapat i filmat, identificada data de congelació, etiquetat i amb codificació de lot; amb una duració màxima d'un mes).

Al·lèrgens

En cas que en els Serveis, es detecti una persona al·lèrgica, els aliments amb al·lèrgens aniran separats, degudament identificats, tapats o filmats als prestatges superiors. Cal disposar de la fitxa tècnica. (Veure Pla al·lèrgens).

Comprovacions i registres

- ▶ **Què es comprova?** Que els aliments han d'estar correctament col·locats als diferents magatzems o neveres/congeladors i sempre protegits. Que els aliments estiguin col·locats en recipients íntegres, nets i tancats, i degudament etiquetats.
- ▶ **Com es comprova?** Comprovar visualment l'estat del ordre de les neveres, congeladors i magatzems (**re-bost a temperatura ambient 25°C**); les condicions d'higiene, etiquetatge; temperatures adequades: **refrigeració 4°C i congelació -18°C**), l'aspecte extern dels aliments i els seus envasos; l'ordre i col·locació dels aliments. Comprovar que el procés d'emmagatzematge dels aliments sigui complet per una adequada rotació (*Sistema PEPS: El primer en entrar, primer en sortir*).
- ▶ **Quan es comprova?** En cada rebuda de les comandes.
- ▶ **Qui ho comprova?** Personal de cuina.
- ▶ **Com es registra?** Al registre de control.
 - ▶ Registre de APPCC. Full de producció.
 - ▶ Registre de temperatura de les càmeres de fred i congeladors.

Autocontrols vinculats APPCC

01. Recepció i control dels proveïdors.
02. Traçabilitat.
03. Al·lèrgens.
04. Ús de termòmetres i control de temperatures.
05. Normes d'higiene.
06. Neteja i desinfecció.
07. Control de plagues.
08. Gestió de residus.

Mesures correctores / incidències

- ▶ Els equips refrigeradors no han de tenir condensacions ni gel i no han d'estar obstruïts ja que això impedeix el seu bon funcionament.
- ▶ No omplir en excés les cambres o magatzems.
- ▶ Elimineu els productes emmagatzemats en els quals s'observi a l'etiqueta que la data de consum s'ha passat.
- ▶ Elimineu els aliments enllaunats que presentin bombaments o símptomes de corrosió.
- ▶ Els envasos oberts seran trasvassats i degudament tapats/filmats, degudament etiquetats: nom aliment, caducitat original, lot, data obertura, de l'elaboració o descongelació.
- ▶ Els envasos deteriorats o bruts han de retirar-se i substituir-se per altres que siguin nous o nets.
- ▶ Si el rebost està sobrecarregat, augmentarem la freqüència dels proveïdors.
- ▶ Mai es podrà emmagatzemar aliments juntament amb productes de neteja.
- ▶ **El material sanitari (gel, injectables....) s'emmagatzemarà a la nevera d'ús específic de medicació de cada Servei, mai en els equips frigorífics d'aliments.**
- ▶ En cas que en els Serveis, es detecti una persona al·lèrgica, els aliments amb al·lèrgens aniran separats, degudament identificats, tapats o filmats als prestatges superiors. Cal disposar de la fitxa tècnica. (Veure Pla al·lèrgens).
- ▶ No barrejar productes de naturaleses diferents i que els aliments estiguin sempre ben protegits, el producte cuinat per sobre del cru.

La Direcció comunica la incidència detectada al cap de compres, a través de correu electrònic, es realitza el seguiment i s'apliquen les mesures correctores per tal de tancar la incidència.

Control i vigilància / Verificació

- ▶ Seguiment diari pel personal de cuina i mensual per la Direcció de Servei i/o supervisió constant.
- ▶ Auditories internes trimestrals i externes, anualment, segons calendari.
- ▶ Inspeccions de control oficial.

4.3. PREPARACIÓ DE MATÈRIES PRIMERES

Persona responsable: **Direcció de Servei.**

4.3.1. DESCONGELACIÓ DELS ALIMENTS

Objectiu

- ▶ La fase de **descongelació** s'ha de fer correctament per evitar la contaminació microbiana d'altres productes amb l'exsudat i la del propi aliment per excés de temperatura.

Abast

- ▶ Professionals de cuina.

Actuació

Aspectes previs	<p>01. Normes d'higiene personal:</p> <ol style="list-style-type: none"> Estat de salut. No arracades, no maquillatge, no rellotge. Rentat de mans prèviament a la manipulació dels aliments. Ús de guants / canvi de guants. Rentar-se les mans després de manipular els aliments / escombraries. Barret, uniforme net i canvi diari de davantal. <p>02. Pla de neteja:</p> <ol style="list-style-type: none"> Zona neta, desinfectada, endreçada. Seguiment del pla de neteja. <p>03. Material necessari:</p> <ol style="list-style-type: none"> Paper, sabó, cubetes amb reixes perforades, film, registres i bolígraf.
Requeriments	<p>Es consumiran els productes descongelats durant les 24 hores següents. Hi ha ultracongelats que no s'han de descongelar, per exemple, les hortalisses.</p>
Actuació / Descongelació	<ul style="list-style-type: none"> • Repartit en safates gastronòmiques amb reixes per evitar el contacte dels aliments amb el líquid de descongelació i degudament tapat o filmat. • Es col·locaran les safates al prestatge de baix de la nevera. • El líquid no ha d'arribar a la zona de cocció mai. • Degudament protegit o filmat. • No barrejar diferents aliments en una sola safata. • Registrar el número de lot que es descongela en el Registre de codificació de lots.

Comprovacions i registres

- ▶ **Què es comprova?** Que els aliments han d'estar correctament col·locats a les neveres i sempre protegits amb reixes i safates gastronòmiques (GN).
- ▶ Que **Mai** es descongeli amb aigua calenta o freda estancada i a temperatura ambient: **Ha de ser a 4°C màxim.**
- ▶ **Com es comprova?** Comprovar visualment l'estat del ordre de les neveres; comprovar que les safates GN estiguin col·locades a la part inferior de les neveres, amb reixa i els aliments ben col·locats i protegits. Comprovar que el número de lot descongelat, queda registrat en el registre corresponent.
- ▶ **Quan es comprova?** Durant la fase de descongelació.
- ▶ **Qui ho comprova?** Personal de cuina.
- ▶ **Com es registra?** Al registre de control.
 - ▶ Registre de APPCC. Full de producció.
 - ▶ Registre de codificació de lots.

Autocontrols vinculats APPCC

01. Al·lèrgens.
02. Ús de termòmetres i control de temperatures.
03. Normes d'higiene.
04. Neteja i desinfecció.

Mesures correctores / incidències

Mai descongelar a temperatura ambient. Ha de ser a 4°C màxim. Es repartirà en safates gastronòmiques **amb reixes** per evitar el contacte dels aliments amb el líquid de descongelació i degudament tapat. **Mai tornarem a congelar productes descongelats.**

La Direcció comunica la incidència detectada al cap de compres, a través del correu electrònic, es realitza el seguiment i s'apliquen les mesures correctores per tal de tancar la incidència.

Control i vigilància / Verificació

- ▶ Seguiment diari pel personal de cuina i mensual per la Direcció de Servei i/o supervisió constant.
- ▶ Auditories internes trimestrals i externes, anualment, segons calendari.
- ▶ Inspeccions de control oficial.

4.3.2. DESINFECCIÓ DE VEGETALS

DESTINATS A CONSUM EN CRU

Objectiu

- ▶ La fase de **desinfecció de vegetals** (fruites i verdures de consum de cru) s'ha de fer correctament per evitar la proliferació bacteriana (ja que són aliments que provenen de la terra) i evitar la contaminació creuada d'altres productes.

Abast

- ▶ Professionals de cuina.

Actuació

Aspectes previs

01. **Normes d'higiene personal:**
 - a. Estat de salut.
 - b. No arracades, no maquillatge, no rellotge.
 - c. Rentat de mans prèviament a la manipulació dels aliments.
 - d. Ús de guants / canvi de guants.
 - e. **Rentar-se les mans després de manipular els aliments / escombraries i canvi de guants.**
 - f. Barret, uniforme net i canvi diari de davantal.
02. **Pla de neteja:**
 - a. Zona neta, desinfectada, endreçada.
 - b. Cubells escombraries tapats.
 - c. Seguiment del pla de neteja.
03. **Material necessari:**
 - a. Paper, sabó, producte desinfectant (Amukina), registres, dosificador, bolígraf.
 - b. Instruccions ús d'Amukina.

Actuació Higiene i registre

- Operacions per totes les fruites i verdures de consum en cru.
- Eliminar primer el terra, cossos estranys, paràsits.
- Procedir després a la immersió en aigua clorada **durant 10-15 minuts**.
- Incloure la informació en el **Registre de APPCC. Full de producció** apartat higienització amb Amukina. (1 tap per a cada 2'5 L).
- Una vegada realitzada la higienització dels vegetals es col·locaran en safates gastronòm (GN), tapades o degudament filmades i identificades. Es col·locaran a la part superior de la nevera.
- **La manca de desinfectant podria provocar la no eliminació de bacteris. L'excés podria provocar contaminació química.**
- Realitzar un seguiment mensual, del bon ús de l'Amukina amb les tires del test de comprovació.

Comprovacions i registres

- ▶ **Què es comprova?** Que s'utilitza la mesura i temps adequat per a la higienització dels vegetals.

Que es col·loca en refrigeració després de la higienització, amb safates tapades o filmades. Que es realitza correctament la higienització dels vegetals.

- ▶ **Com es comprova?** Comprovació visual de la realització de la higienització dels vegetals; Temperatures adequades: refrigeració de **0°C a 4°C (3°C límit de tolerància)**; l'aspecte extern dels aliments i els seus envasos.

Aplicació del test de comprovació del bon ús de l'Amukina amb les tires corresponents.

- ▶ **Quan es comprova?** Durant la fase de desinfecció de vegetals i durant l'aplicació del test de comprovació del bon ús de l'Amukina.
- ▶ **Qui ho comprova?** Personal de cuina.
- ▶ **Com es registra?** Al registre de control.
 - ▶ Registre de APPCC. Full de producció.

Autocontrols vinculats APPCC

01. Traçabilitat.
02. Al·lèrgens.
03. Subministrament i ús d'aigua.
04. Normes d'higiene.
05. Neteja i desinfecció.

Mesures correctores / incidències

La neteja i desinfecció s'ha de fer sempre.

La manca de desinfectant podria **provocar la no eliminació de bacteris**.

L'excés podria provocar contaminació química.

Si l'aigua no té poder desinfectant idoni, s'ha de prendre les mesures correctores definides.

La Direcció comunica la incidència detectada al cap de compres, a través del correu electrònic, es realitza el seguiment i s'apliquen les mesures correctores per tal de tancar la incidència.

Control i vigilància / Verificació

- ▶ Seguiment diari pel personal de cuina i mensual per la Direcció de Servei i/o supervisió constant.
- ▶ Auditories internes trimestrals i externes, anualment, segons calendari.
- ▶ Inspeccions de control oficial.

4.3.3. MANIPULACIÓ D'OUS

Objectiu

- ▶ Com altres aliments, és un producte sensible a la contaminació i favorable a la multiplicació de bacteris. Per tant, cal mantenir una higiene estricta en la seva manipulació i utilització.

Abast

- ▶ Professionals de cuina.

Actuació

Aspectes previs	<p>01. Normes d'higiene personal:</p> <ol style="list-style-type: none"> Estat de salut. No arracades, no maquillatge, no rellotge. Rentat de mans prèviament a la manipulació dels aliments. Ús de guants / canvi de guants. Rentar-se les mans després de manipular els aliments / escombraries i canvi de guants. Barret, uniforme net i canvi diari de davantal. <p>02. Pla de neteja:</p> <ol style="list-style-type: none"> Zona neta, desinfectada, endreçada. Cubells escombraries tapats. Seguiment del pla de neteja.
Com s'han de netejar els ous frescos?	<ul style="list-style-type: none"> • Mantindre-los nets, secs, separats de la resta d'aliments i a la nevera. • Eviteu rentar els ous. Quan es netegen els ous se'ls elimina la capa protectora, amb la qual cosa es facilita l'envelliment prematur alhora que es pot provocar l'entrada de microorganismes. • No utilitzar-los un cop passada la data de consum preferent. • Evitar dispersar l'ou cru en altres aliments. • Rentar-nos les mans després de manipular ous frescos per evitar la dispersió dels bacteris dels ous en altres aliments elaborats, i en superfícies o estris. • Netejar les superfícies i els estris amb aigua calenta i detergent després de treballar amb ous frescos.
Com s'han de conservar (igual o inferior a 4°C)	<ul style="list-style-type: none"> • Treure el cartonatge i col·locar-los en una safata gastronòmica transparent tapada o filmada. • Respectar les condicions de conservació indicades en l'etiqueta. • Conservar-los refrigerats a temperatura igual o inferior als 4°C (límit de tolerància 3°C) i mantenir-los fora de la nevera el temps imprescindible durant la seva utilització. • No utilitzar-los un cop passada la data de consum preferent.
Com s'han de coure (com a mínim 75°C)	<ul style="list-style-type: none"> • Coure els ous frescos per a l'elaboració d'ou dur a una temperatura que arribi com a mínim a 75°C en el centre del producte durant un temps mínim de cinc minuts. La cocció ben feta evita la supervivència dels bacteris que pugui contenir l'ou. • En cap cas s'elaboraran ous ferrats i maionesa a les cuines dels Serveis. • S'inclourà ou líquid per a l'elaboració dels menús triturats. • En cap cas es barrejarà l'ou fresc amb altres aliments en el moment de cocció per evitar contaminacions creuades. • Les salses casolanes i les truites s'elaboraran amb ou líquid. • Netegeu i desinfecteu els estris que s'observin bruts o amb restes d'ou.

Comprovacions i registres

- ▶ **Què es comprova?** Que es segueixen les actuacions descrites als apartats: com s'ha de conservar, com s'ha coure i com s'han de netejar.

Comprovació visual de la mesura de la temperatura dels aliments que porten ou després de cuinat, per assegurar que s'arriba a 75°C en tots els seus punts amb un termòmetre de sonda. Comprovació de la temperatura de les neveres.

- ▶ **Com es comprova?** Comprovar si estan nets i sencers sense cap cop (no trencats); si es guarden en refrigeració; les condicions d'higiene, etiquetatge; Temperatures adequades: **refrigeració 4°C**; l'aspecte extern de neteja dels utensilis emprats.
- ▶ **Quan es comprova?** Durant la manipulació d'ous.
- ▶ **Qui ho comprova?** Personal de cuina.
- ▶ **Com es registra?** Al registre de control.
 - ▶ Registre de APPCC. Full de producció.

Autocontrols vinculats APPCC

- Traçabilitat.
- Al·lèrgens.
- Subministrament i ús d'aigua.
- Neteja i desinfecció.

Mesures correctores / incidències

- ▶ Assegurar que s'arriba a **75°C** en tots els seus punts.
- ▶ Refuseu els aliments en els quals figuri ou o productes si s'han conservat més de 24 hores.

La Direcció comunica la incidència detectada al cap de compres, a través del correu electrònic, es realitza el seguiment i s'apliquen les mesures correctores per tal de tancar la incidència.

Control i vigilància / Verificació

- ▶ Seguiment diari pel personal de cuina i mensual per la Direcció de Servei i/o supervisió constant.
- ▶ Auditories internes trimestrals i externes, anualment, segons calendari.
- ▶ Inspeccions de control oficial.

4.4. PRE-ELABORACIONS

Persona responsable: **Direcció de Servei.**

Objectiu

- ▶ Complir les mesures higièniques i de temperatura en la fase de pre-elaboracions evitant contaminacions creuades o multiplicació microbiana.

Abast

- ▶ Personal de cuina.

Actuació

Durant la fase de **pre-elaboracions** (talls, col·locació a cubetes, addició ingredients, condiments.. etc), els professionals manipulen les matèries primeres abans de ser processades.

Hi ha aliments que no patiran el procés tèrmic posterior (amanides) amb el què la prevenció **ÉS VITAL.**

Comprovacions i registres

- ▶ **Què es comprova?** Que els aliments han d'estar correctament col·locats a les diferents neveres i sempre protegits. Que es segueixen les actuacions descrites a l'apartat anterior.
- ▶ **Com es comprova?** Comprovació visual dels requeriments i normes de les pre-elaboracions. Comprovar visualment l'estat del ordre de les neveres. Si es guarden els aliments pre-elaborats en refrigeració; les condicions d'higiene, etiquetatge; Temperatures adequades: **refrigeració 4°C**; l'aspecte extern de neteja dels utensilis emprats.
- ▶ **Quan es comprova?** Durant la fase de pre-elaboracions.
- ▶ **Qui ho comprova?** Personal de cuina.
- ▶ **Com es registra?** Al registre de control.
 - ▶ Registre de APPCC. Full de producció.

Autocontrols vinculats APPCC

01. Traçabilitat.
02. Al·lèrgens.
03. Ús de termòmetres i control de temperatures.
04. Neteja i desinfecció.
05. Gestió de residus.

Mesures correctores / incidències

- ▶ Els aliments ja preparats s'han de conservar **entre 0 i 4°C**. Degudament tapats o filmats, per evitar contaminacions creuades i etiquetats, amb la data de producció i el nombre del plat i/o de les persones en cas de dietes.
- ▶ **No barrejar productes crus amb cuinats.**
- ▶ **No barrejar diferents productes crus.**

La Direcció comunica la incidència detectada al cap de compres, a través del correu electrònic, es realitza el seguiment i s'apliquen les mesures correctores per tal de tancar la incidència.

Control i vigilància / Verificació

- ▶ Seguiment diari pel personal de cuina i mensual per la Direcció de Servei i/o supervisió constant.
- ▶ Auditories internes trimestrals i externes, anualment, segons calendari.
- ▶ Inspeccions de control oficial.

Aspectes previs	Requeriments	Normes
<p>01. Normes d'higiene personal:</p> <ol style="list-style-type: none"> Estat de salut. No arracades, no maquillatge, no rellotge. Rentat de mans prèviament a la manipulació dels aliments. Ús de guants / canvi de guants. Rentar-se les mans després de manipular crus i canvi de guants. Barret, uniforme net i canvi diari de davantal. <p>02. Pla de neteja:</p> <ol style="list-style-type: none"> Zona neta, desinfectada, endreçada. Cubells escombraries tapats. Seguiment del pla de neteja. <p>03. Material necessari:</p> <ol style="list-style-type: none"> Paper, sabó, estris, cubell. 	<ol style="list-style-type: none"> 01. Les operacions de manipulació durant les pre-elaboracions es faran amb rapidesa i una bona higiene. 02. Utilitzar la taula de tall de color verd per les verdures i hortalisses; fruites. 03. Utilitzar la taula de tall de color vermell per la carn. 04. Utilitzar la taula de tall de color blau per al peix. 05. Utilitzar la taula de tall de color groc per al pollastre. 06. Utilitzar la taula de tall de color blanc per al pa. 07. Es tapan i es col·locaran a la nevera. 	<ul style="list-style-type: none"> • Els estris (ganivets, taules de tall recipients, etc) que hagi estat en contacte amb aliments crus no han d'utilitzar-se per altres aliments si aquests no s'han netejat i desinfectat. • No barrejar aliments crus i cuinats. (per exemple: amanida d'arròs: l'arròs i la resta d'ingredients que s'elaborin pel plat, enciam, tomàquet, arròs... es barrejaran al final en el moment de col·locar els aliments en les safates gastrònom). • La neteja de verdures i hortalisses que es couran, es farà amb aigua potable. • Els aliments ja preparats s'han de conservar en refrigeració entre 0 i 4°C, degudament tapats o filmats, i etiquetats, per evitar contaminacions creuades, amb la data de producció i el nombre del plat i/o de les persones en cas de dietes. • El rebuig s'ha de col·locar al cubell d'escombraries que ha d'estar sempre tapat. • En finalitzar cada torn es netejaran els equips i estris i es buidaran els cubells. • La neteja d'estrís i la maquinària es farà d'acord amb el pla de neteja.

4.5. ELABORACIÓ / COCCIÓ

Persona responsable: **Direcció de Servei.**

Objectiu

- ▶ Aplicar el tractament tèrmic dels aliments per a fer-los aptes pel consum reduint la seva contaminació.

Abast

- ▶ Personal de cuina.

Actuació

Durant la fase **d'elaboració/cocció** es procedeix al tractament tèrmic dels aliments.

Els plats calents es couen i es mantindran en calent fins el servei, els plats freds com, per exemple, amanides de pasta, després de la cocció, es refreden ràpidament i es mantenen en fred.

Hi ha també plats calents que s'elaboren en diferents dies (productes intermitjos) i que, per tant, pateixen pel mig un procés de refredament i un posterior rescalfament: per exemple, tall rodó... Hi ha plats freds que mai passen per cocció.

És important mesurar la temperatura i el temps de cocció de certs menjars com les hamburgueses, les truites, les cremes i també quan partim d'ingredients prèviament descongelats com canelons precuinats, croquetes, etc.

Un sistema molt segur és que es consumeixi tot l'aliment elaborat en un lot, en un període **de 2-4 hores després de la preparació.**

Per elaborar menjars amb antelació i mantenir-los en congelació o refrigeració més de 24 h, s'ha d'establir prèviament l'actuació que asseguri el control del refredament / abatiment de temperatures i registrar la informació en el Registre de APPCC. Full de producció.

Cal evitar que quedin restes de menjars, i si en queden, no s'han de barrejar amb menjar produït en un lot diferent.

Les operacions de triturat o el trinxat de menjar preparat, i la reconstitució i la preparació dels suplementes dietètics, s'han de fer amb la mínima antelació possible al consum. (Cinc minuts abans de servir).

Aspectes previs

01. Normes d'higiene personal:

- Estat de salut.
- No arracades, no maquillatge, no rellotge.
- Rentat de mans prèviament a la manipulació dels aliments.
- Ús de guants / canvi de guants.
- Rentar-se les mans després de manipular els aliments / contaminats / químics / escombraries i canvi de guants.**
- Barret, uniforme net i canvi diari de davantal.

02. Pla de neteja:

- Zona neta, desinfectada, endreçada.
- Cubells escombraries tapats.
- Seguiment del pla de neteja.

03. Material necessari:

- Paper, sabó, estris, maquinària, cubell, bossa mostra testimoni, registres, bolígraf.

Requeriments

01. *Higiene, ràpida i temperatura.*

02. *COCCIÓ PROCÉS que NO ES POT INTERROMPRE.*

03. *Recollida de les mostres testimoni.*

04. *Les operacions de cocció es duren a terme amb el temps suficient per eliminar les bacteries patògenes. (Veure Registre de APPCC. Registre Full de producció).*

Normes generals

01. *Obligat rentar-se les mans després de manipular els aliments / contaminats / químics / escombraries i canvi de guants.*

02. *No tocar el producte cuit amb les mans (utilitzar estris i utensilis de treball).*

03. *Els estris (ganivets safates gastrònom (GN), taules de tall, recipients.. que hagi estat en contacte amb aliments crus / elaborats no han d'utilitzar-se per altres aliments si aquests no s'han netejat i desinfectat) d'acord amb el pla de neteja.*

04. *La neteja de verdures i hortalisses que es couran, es farà amb aigua potable.*

05. *El rebuig s'ha de col·locar al cubell d'escombraries que ha d'estar sempre tapat.*

06. *En finalitzar cada torn es netejaran els equips i estris i es buidaran els cubells.*

07. *Els aliments ja preparats, en fred, s'han de conservar entre **0 i 4°C**, degudament tapats o filmats i etiquetats, amb la data de producció i el nombre del plat i/o tipologia de dieta.*

08. *Els aliments ja preparats, en calent, s'han de conservar a temperatura de **65°C o superior**, degudament tapats o filmats, etiquetats, amb la data de producció i el nombre del plat i/o tipologia de dieta.*

4.5.1. COCCIÓ PLATS CALENTS

Cocció

Etapa en la que l'aliment es cou, bull, fregeix, forneja.

"En general, quan més temps passa des de l'elaboració d'un menjar, o part dels seus ingredients fins al consum, més gran és la possibilitat **que provoqui una malaltia**, perquè les bacteries tenen temps suficient per proliferar i alguns, de produir toxines".

- Elaborar amb la mínima antelació al consum.
- El procés ha de ser ininterromput.
- En la cocció la relació Temperatura / Temps, depenent el producte, cal assolir:
 - Com a mínim **65°C** en tots els punts de la peça durant 30 minuts. (Límit crític).
 - Com a mínim **75°C** en tots els punts de la peça durant 5 minuts. (Límit crític).
 - Com a mínim **85°C** en tots els punts de la peça durant 20 segons. (Límit crític).
 - Com a mínim entre **70°C i 75°C** en les truites i carns picades durant 2 minuts. (Límit crític).
- Cal verificar la temperatura al punt menys calent del menjar (normalment el centre de la peça). **S'ha de controlar la temperatura de procés i finalització i anotar la de la finalització al Registre de APPCC. Full de producció.**
- Seguirem els principis d'organització establerts per l'elaboració dels menús:
 - **1er: Elaborar els primers plats.**
 - **2on: Elaborar els segons plats.**
 - **3er: Preparació de la dieta triturada. Cal triturar-la amb la mínima antelació possible al consum. (5 minuts abans de servir).**
- **En el cas de la elaboració de la dieta triturada els caps de setmana, el personal de cuina, prepararà la dieta i la guardarà a l'armari calent del Servei.**

Etapa en la que l'aliment s'emplata a les safates gastrònom segons menú i tipologia de dietes.

- El procés ha de ser ininterromput.
- **Les safates gastrònom s'han de mantenir tapades.** S'utilitzaran les cubetes gastrònom degudament filmades o tapades, degudament etiquetats, amb la data de producció i el nombre del plat i/o de les diferents dietes específiques.
- El menjar no s'ha de deixar mai descobert sobre una taula o un carro.
- El menys temps possible per no ressecar (afectar característiques organolèptiques del plat).
- L'aliment es manté calent fins el servei a temperatures sempre superiors als **65°C**, per evitar una multiplicació ràpida dels microorganismes. Ús d'armaris calents / forns.
- El personal de cuina registrarà la temperatura de l'aliment un cop distribuït en les safates gastrònom (GN) en el Registre de APPCC. *Full de producció.* Cal comprovar que la temperatura sigui superior a 65°C.

Etapa en la que l'aliment es manté calent fins el servei.

- El procés ha de ser ininterromput.
- El menys temps possible per no ressecar (afectar característiques organolèptiques del plat).
- Es pot fer en armari calent o forn mentre s'acaba la producció de l'emplatat.
- Les temperatures sempre han de ser superiors als **65°C**.
- El carro ha d'estar endollat 30 minuts abans.
- El carro s'ha de mantenir tancat **> a 65°C**.

Emplatat safates gastrònom (GN)

Manteniment en calent

Comprovacions i registres

- ▶ **Què es comprova?** Comprovar que el procés de cocció plats calents es realitza de manera adequada, dins dels paràmetres legislatius.
- ▶ **Com es comprova?** Comprovació visual de:
 - ▶ Les temperatures de cocció marcades pels termòmetres exteriors dels equips de cocció.
 - ▶ L'estat de conservació i manteniment dels estris emprats.
 - ▶ El comportament higiènic per part dels personal de cuina.

Comprovació de la temperatura interior dels aliments, un cop finalitzada la cocció, amb el termòmetre amb sonda.

- ▶ **Quan es comprova?** Durant la fase de cocció i en la finalització del procés de cocció.
- ▶ **Qui ho comprova?** Personal de cuina.
- ▶ **Com es registra?** Al registre de control.
 - ▶ Registre de temperatura dels àpats servei menjador.
 - ▶ Registre de APPCC. Full de producció.
 - ▶ Registre de codificació de lots.

Autocontrols vinculats APPCC

01. Traçabilitat.
02. Al·lèrgens.
03. Subministrament i ús d'aigua.
04. Ús de termòmetres i control de temperatures.
05. Neteja i desinfecció.
06. Gestió de residus.

Mesures correctores / incidències

La preparació de la dieta triturada. Cal triturar-la amb la mínima antelació possible al consum. (5 minuts abans de servir). Per la elaboració de les cremes i dietes triturades MAI utilitzarem rovell d'ou ni ou cru.No barrejar productes crus amb cuinats ni diferents productes crus.

Els aliments ja preparats s'han de conservar entre **0 i 4°C**, degudament tapats o filmats, per evitar contaminacions creuades i etiquetats, amb la data de producció i el nombre del plat i/o dietes específiques.

Creixement microbiològic. Causa: Processos de cocció interromputs en què l'aliment queda sotmès a temperatures considerades de màxim risc per a la proliferació bacteriana. Per prevenció, cal realitzar el procés de la cocció de manera contínua i just abans del servei.

Què cal fer quan una persona usuària no hi és a l'hora dels àpats?

- ▶ En aquests casos els aliments s'han de conservar en **fred** (nevera i degudament tapats o filmats i etiquetats) i reescalfar-los al microones en el moment de servir **fins a 75°C**.
- ▶ Assegurar-nos que el producte està ben calent de dintre, ja que el microones escalfa de fora cap a dins (el plat crema però l'interior és fred).
- ▶ Controlar la temperatura i anotar-la al Registre de APPCC. *Full de producció.*

La Direcció comunica la incidència detectada al cap de compres, a través del correu electrònic, es realitza el seguiment i s'apliquen les mesures correctores per tal de tancar la incidència.

Control i vigilància / Verificació

- ▶ Seguiment diari pel personal de cuina i mensual per la Direcció de Servei i/o supervisió constant.
- ▶ Auditories internes trimestrals i externes, anualment, segons calendari.
- ▶ Inspeccions de control oficial.

4.5.2. REFREDAMENT / L'ABATIMENT DE TEMPERATURES

Etapa en la que l'aliment és refredat per arribar a la temperatura de Refrigeració.

Període de temps o etapa durant la qual els aliments cuinats passen de tenir temperatures internes iguals o superiors a 65°C (un cop finalitzada la cocció) a temperatures de refrigeració.

El menjar cuinat mai ha de refredar-se a temperatura ambient. Ha de ser molt ràpid, de manera que el temps transcorregut des del final de la cocció fins que arribi a **10°C** a l'interior del producte, sigui inferior a **dues hores**.

1er. Baixar a 10°C en menys de 2 hores. (de 65°C o més).

2on. Baixar a 4°C en menys de 4 hores.

En aquesta operació poden proliferar bacteris durant el temps que la temperatura de l'aliment és de risc (**de 65°C a 5°C**).

Aquest procés es pot fer de dues maneres:

- ▶ Utilitzar un refrigerador ràpid (abatedor de temperatura).
- ▶ Col·locar-lo en recipients petits per tal que es refredi més ràpidament.

Per accelerar la pèrdua d'escalfor, es pot fraccionar en contenidors petits, introduir en un bany d'aigua freda corrent o amb gel, trasvassar a recipients amb més superfície i menys profunditat, instal·lar un abatedor de temperatura, etc... i protegir el menjar de contaminacions externes.

*Quan l'aliment assoleix una temperatura de **10°C** s'ha d'introduir immediatament en l'equip de refrigeració. S'ha d'abatre la temperatura dels menjars fins a arribar a temperatures de refrigeració en el temps més breu possible.*

A l'abatedor de temperatura

- Col·locar les cubetes gastronòmiques a l'equip.
- Després de 90 minuts estan llestos per ser emmagatzemats a 4°C a la cambra degudament tapat i protegit.

Sense abatedor de temperatura

- Col·locar-lo en recipients petits per facilitar el refredament degudament protegits.
- Controlar temps de refredament de 65°C a 10°C en menys de 2 hores; el refredament total <4h.

Etapa en la que l'aliment es manté en refrigeració.

La norma permet:

- Fins 8°C si és per consum en 24 hores.
- 0-4°C per consums superiors a 24 hores.
- No emmagatzemar més de 4 dies.
- Càmeres de producte acabat (0-4°C).

Tots els productes estaran degudament filmats i protegits i en cubetes / safates gastronòmiques.

El producte abatut no excedirà de 5 dies a la cambra frigorífica.

Comprovacions i registres

- ▶ **Què es comprova?** Comprovar que el procés de refredament/abatiment de temperatures es realitza de manera adequada, dins dels paràmetres legislatius.
- ▶ **Com es comprova?** Comprovació visual, vigilant que no hi hagi aliments refredant-se a temperatura ambient més temps del necessari. Si s'utilitzen o no recipients de poca fondària, que no hi hagi aliments crus a les proximitats. Comprovació visual de les condicions d'higiene, etiquetatge; l'aspecte extern de neteja dels utensilis emprats. Comprovació visual de l'estat de l'ordre de les neveres i congeladors.
- ▶ **Quan es comprova?** Durant la fase refredament/abatiment de temperatures.
- ▶ **Qui ho comprova?** Personal de cuina.
- ▶ **Com es registra?** Al registre de control.
 - ▶ Registre de APPCC. Full de producció.

Autocontrols vinculats APPCC

01. Al·lèrgens.
02. Ús de termòmetres i control de temperatures.
03. Neteja i desinfecció.

Mesures correctores / incidències

Els aliments ja preparats s'han de conservar **entre 0 i 4°C**, degudament tapats o filmats, per evitar contaminacions creuades i etiquetats, amb la data de producció i el nombre del plat i/o dietes específiques.

Creixement microbiològic. Causa: Processos de cocció interromputs en què l'aliment queda sotmès a temperatures considerades de màxim risc per a la proliferació bacteriana. Per prevenció, cal realitzar el procés de la cocció de manera contínua i just abans del servei.

Què cal fer quan una persona usuària no hi és a l'hora dels àpats?

- ▶ En aquests casos els aliments s'han de conservar en **fred** (nevera i degudament tapats o filmats i etiquetats) i reescalfar-los al microones en el moment de servir fins a **75°C**.
- ▶ Assegurar-nos que el producte està ben calent de dintre, ja que el microones escalfa de fora cap a dins (el plat crema però l'interior és fred).
- ▶ Controlar la temperatura i anotar-la al Registre de APPCC. *Full de producció.*

La Direcció comunica la incidència detectada al cap de compres, a través del correu electrònic, es realitza el seguiment i s'apliquen les mesures correctores per tal de tancar la incidència.

Control i vigilància / Verificació

- ▶ Seguiment diari pel personal de cuina i mensual per la Direcció de Servei i/o supervisió constant.
- ▶ Auditories internes trimestrals i externes, anualment, segons calendari.
- ▶ Inspeccions de control oficial.

4.5.3. RESCALFAMENT / REGENERACIÓ

Els menjars elaborats estan implicats amb molta més freqüència en malalties de transmissió alimentària que aquells que es consumeixen el mateix dia d'elaboració.

Si en el procés de rescalfament / regeneració no s'assoleixen les temperatures necessàries, poden no destruir-se tots els microorganismes patògens dels aliments.

És més segur elaborar i consumir els menjars el mateix dia del consum; però si és necessari reescalfar menjars, s'ha de controlar que l'aliment assoleixi, com a mínim, la temperatura de **65°C** en tots els punts, durant alguns minuts, o que arribi als **75°C durant uns 15 segons**.

Etapa en la que l'aliment és escalfat de nou fins arribar a temperatures superiors als 65°C-70°C en menys d'1 hora.

En el rescalfament/regeneració

- El rescalfament ha de dur-se a terme amb la menor anticipació possible al temps del servei.
- Si no es serveixen immediatament els menjars rescalfats ha de garantir-se que es mantenen en tot moment a temperatures superiors a 65°C en totes les seves parts.

Forn per rescalfar/regenerar amb safates gastrònom (GN)

- El més ràpid possible (menys d'una hora).
- El procés ha de ser ininterromput.
- Temperatures superiors als **65°C** o que arribi a **75°C durant uns 15 segons. Ha d'arribar als 75°C en menys d'una hora des que es trenca la cadena del fred.**
- Durant el menys temps possible per no ressecar (afectar característiques organolèptiques).
- Controlar la temperatura i anotar-la al *Registre de APPCC. Full de producció*.
- No reescalfar més d'un cop.

Rescalfar/Regenerar amb microones

- El procés ha de ser ininterromput.
- Temperatures superiors als **75°C**.
- Durant els menys temps possible per no ressecar (afectar característiques organolèptiques).
- Controlar la temperatura i anotar-la al *Registre de APPCC. Full de producció*.
- No reescalfar més d'un cop.

Què cal fer quan una persona usuària no hi és a l'hora dels àpats?

- En aquests casos els aliments s'han de conservar en **fred** (nevera i degudament tapats o filmats i etiquetats) i reescalfar-los al microones en el moment de servir **fins a 75°C**.
- Assegurar-nos que el producte està ben calent de dintre, ja que el microones escalfa de fora cap a dins (el plat crema però l'interior és fred).
- Controlar la temperatura i anotar-la al *Registre de APPCC. Full de producció*.

Comprovacions i registres

- ▶ **Què es comprova?** Comprovar que el procés de rescalfament/regeneració es realitza de manera adequada, dins dels paràmetres legislatius.
- ▶ **Com es comprova?** Comprovació visual i vigilància si els aliments rescalfats s'eliminen al final del servei; si els rescalfaments s'aconsegueixen amb els procediments adequats i amb la menor anticipació possible al temps de servei. Comprovació, amb un termòmetre amb sonda, de les temperatures a l'interior dels aliments al finalitzar el rescalfament. Comprovació visual de les condicions d'higiene, etiquetatge; l'aspecte extern de neteja dels utensilis emprats.
- ▶ **Quan es comprova?** Durant la fase de rescalfament/regeneració.
- ▶ **Qui ho comprova?** Personal de cuina.
- ▶ **Com es registra?** Al registre de control.
 - ▶ Registre de temperatura dels àpats servei menjador.
 - ▶ Registre de APPCC. Full de producció.

Autocontrols vinculats APPCC

01. Al·lèrgens.
02. Ús de termòmetres i control de temperatures.
03. Neteja i desinfecció.
04. Gestió de residus.

Mesures correctores / incidències

Creixement microbiològic. Causa: Processos de cocció interromputs en què l'aliment queda sotmès a temperatures considerades de màxim risc per a la proliferació bacteriana. Per prevenció, cal realitzar el procés de la cocció de manera contínua i just abans del servei.

Què cal fer quan una persona usuària no hi és a l'hora dels àpats?

- ▶ En aquests casos els aliments s'han de conservar en **fred** (nevera i degudament tapats o filmats i etiquetats) i reescalfar-los al microones en el moment de servir **fins a 75°C. MAI a temperatura ambient**.
- ▶ Assegurar-nos que el producte està ben calent de dintre, ja que el microones escalfa de fora cap a dins (el plat crema però l'interior és fred).
- ▶ Controlar la temperatura i anotar-la al *Registre de APPCC. Full de producció*.

La Direcció comunica la incidència detectada al cap de compres, a través del correu electrònic, es realitza el seguiment i s'apliquen les mesures correctores per tal de tancar la incidència.

Control i vigilància / Verificació

- ▶ Seguiment diari pel personal de cuina i mensual per la Direcció de Servei i/o supervisió constant.
- ▶ Auditories internes trimestrals i externes, anualment, segons calendari.
- ▶ Inspeccions de control oficial.

4.5.4. COCCIÓ PLATS FREDS

Pre-elaboracions	<p>Plats freds que no passen mai per cocció: Amanides, guarnicions, embotits, postres...</p> <ul style="list-style-type: none"> Aquests aliments passen de la zona d'elaboracions a les cambres a la espera de la distribució. Tots els productes estaran degudament filmats i protegits. No s'utilitzaran mai restes d'aliments per l'elaboració de plats freds.
Refredament	<p><i>Etapa en que l'aliment és refredat per arribar a la temperatura de refrigeració.</i></p> <p>A l'abatedor de temperatura</p> <ul style="list-style-type: none"> Col·locar les cubetes gastronòmiques a l'equip abatedor. Després de 90 minuts estan llestos per ser emmagatzemats a 4°C als equips frigorífics degudament tapats o filmats i protegits. <p>Sense abatedor</p> <ul style="list-style-type: none"> Col·locar-lo en recipients petits per facilitar el refredament degudament protegits. La pasta es permet refredar-la amb aigua freda (mai estancada). El refredament total <4h.
Emplatat safates gastronòmiques (GN)	<p><i>Etapa en la que l'aliment s'emplata a les safates gastronòmiques segons menú i tipologia de dietes. El procés ha de ser ininterromput.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> L'aliment es manté fred fins el servei a temperatures sempre entre 0 i 4°C (límit de tolerància +3°C); per evitar una multiplicació ràpida dels microorganismes. Controlar la temperatura i anotar-la al <i>Registre de APPCC. Full de producció</i>.
Manteniment fred	<p><i>Etapa en la que l'aliment es manté en refrigeració.</i></p> <p>Es farà ús dels equips de refrigeració.</p> <p>La norma permet:</p> <ul style="list-style-type: none"> Fins 8°C si és per consum en 24 hores. 0-4°C per consums superiors a 24 hores. No emmagatzemar més de 4 dies. Càmeres de producte acabat (0-4°C). <p>Tots els productes estaran degudament filmats i protegits i en cubetes / safates gastronòmiques.</p>

Comprovacions i registres

- ▶ **Què es comprova?** Comprovar que el procés de cocció de plats freds es realitza de manera adequada, dins dels paràmetres legislatius.
- ▶ **Com es comprova?** Comprovació visual de:
 - ▶ Les temperatures de cocció marcades pels termòmetres exteriors dels equips de cocció.
 - ▶ L'estat de conservació i manteniment dels estris emprats.
 - ▶ El comportament higiènic per part del personal de cuina.

Comprovació de la temperatura interior dels aliments, un cop finalitzada la cocció, amb el termòmetre amb sonda. Comprovació si es guarden en refrigeració; les condicions d'higiene, etiquetatge; l'aspecte extern de neteja dels utensilis emprats. Comprovació visual de l'estat de l'ordre de les neveres i congeladors.

- ▶ **Quan es comprova?** Durant la fase de cocció i en la finalització del procés de cocció.
- ▶ **Qui ho comprova?** Personal de cuina.
- ▶ **Com es registra?** Al registre de control.
 - ▶ Registre de temperatura dels àpats servei menjador.
 - ▶ Registre de APPCC. Full de producció.
 - ▶ Registre de codificació de lots.

Autocontrols vinculats APPCC

- Traçabilitat.
- Al·lèrgens.
- Subministrament i ús d'aigua.
- Ús de termòmetres i control de temperatures.
- Neteja i desinfecció.
- Gestió de residus.

Mesures correctores / incidències

No barrejar productes crus amb cuinats ni diferents productes crus.

Els aliments ja preparats s'han de conservar **entre 0 i 4°C**, degudament tapats o filmats, per evitar contaminacions creuades i etiquetats, amb la data de producció i el nombre del plat i/o dietes específiques.

Creixement microbiològic. Causa: Processos de cocció interromputs en què l'aliment queda sotmès a temperatures considerades de màxim risc per a la proliferació bacteriana. Per prevenció, cal realitzar el procés de la cocció de manera contínua i just abans del servei.

En el cas de preparar plats freds de consum directe, és recomanable utilitzar guants d'un sol ús i careta. Aquests plats s'han de preparar amb el mínim d'antelació possible.

Què cal fer quan una persona usuària no hi és a l'hora dels àpats?

- ▶ En aquests casos els aliments s'han de conservar en **fred**, nevera i degudament tapats o filmats i etiquetats.
- ▶ Assegurar-nos que el producte està ben calent de dintre, ja que el microones escalfa de fora cap a dins (el plat crema però l'interior és fred).
- ▶ Controlar la temperatura i anotar-la al *Registre de APPCC. Full de producció*.

La Direcció comunica la incidència detectada al cap de compres, a través del correu electrònic, es realitza el seguiment i s'apliquen les mesures correctores per tal de tancar la incidència.

Control i vigilància / Verificació

- ▶ Seguiment diari pel personal de cuina i mensual per la Direcció de Servei i/o supervisió constant.
- ▶ Auditories internes trimestrals i externes, anualment, segons calendari.
- ▶ Inspeccions de control oficial.

4.5.5. MOSTRA TESTIMONI

Durant la **fase de cocció** estem obligats a guardar mostres testimoni per analitzar en cas de toxoinfecció, mostres representatives dels diferents menjars que s'han elaborat un dia concret.

Aspectes previs

01. **Normes d'higiene personal:**
 - a. Estat de salut.
 - b. No arracades, no maquillatge, no rellotge.
 - c. Rentat de mans prèviament a la manipulació dels aliments.
 - d. Ús de guants / canvi de guants.
 - e. **Rentar-se les mans després de manipular els aliments / contaminats / químics / escombraries i canvi de guants.**
 - f. Barret, uniforme net i canvi diari de davantal.
02. **Pla de neteja:**
 - a. Zona neta, desinfectada, endreçada.
 - b. Estris nets i desinfectats.
03. **Material necessari:**
 - a. Tàpper estèril.
 - b. Etiqueta complimentada.
 - c. Mostra testimoni.

Requeriments

01. Mostres de cada tipologia de dieta i plats. (corresponen a una ració individual).
02. Recollida de les mostres testimoni de **250 grams** en el moment previ a servir.
03. Identificació del plat, dieta i data de servei.
04. Conservació al congelador durant una setmana.
05. Recipients nets i esterilitzats.

Comprovacions i registres

- ▶ **Què es comprova?** Comprovar que el procés de la recollida de les mostres testimoni es realitza de manera adequada, dins dels paràmetres legislatius.
- ▶ **Com es comprova?** Comprovació visual que les actuacions i requeriments descrits es realitzen de manera correcta i seguint les actuacions. Comprovació visual del tàpper que estigui en bones condicions (no trencats); si es guarden en refrigeració; les condicions d'higiene, etiquetatge; l'aspecte extern de neteja dels utensilis emprats. Comprovació visual de l'estat de l'ordre de les neveres i congeladors.
- ▶ **Quan es comprova?** Durant la recollida de la mostra testimoni.
- ▶ **Qui ho comprova?** Personal de cuina.
- ▶ **Com es registra?** Al registre de control.
 - ▶ Registre de APPCC. Full de producció.

Autocontrols vinculats APPCC

01. Traçabilitat.
02. Al·lèrgens.
03. Subministrament i ús d'aigua.
04. Neteja i desinfecció.
05. Gestió de residus.

Mesures correctores / incidències

Cal recollir les mostres testimoni de tots els plats elaborats (freds i calents) amb 250 grams en el moment previ a servir.

Els tàppers han de mostrar un bon estat i higiene correcta.

La Direcció comunica la incidència detectada al cap de compres, a través del correu electrònic, es realitza el seguiment i s'apliquen les mesures correctores per tal de tancar la incidència.

Control i vigilància / Verificació

- ▶ Seguiment diari pel personal de cuina i mensual per la Direcció de Servei i/o supervisió constant.
- ▶ Auditories internes trimestrals i externes, anualment, segons calendari.
- ▶ Inspeccions de control oficial.

4.6. DISTRIBUCIÓ I SERVEI EMPLATAT

Persona responsable: **Direcció de Servei.**

Durant la **fase de distribució i del servei de l'emplatat**, el menjar es transporta al menjador i es serveix el menjar a les persones usuàries del Servei. Això fa que s'hagin d'extremar les precaucions per evitar el trencament de les cadenes de fred i calor i la conseqüent multiplicació microbiana i les contaminacions creuades.

Aspectes previs

01. **Normes d'higiene personal:**
 - a. Estat de salut.
 - b. **Rentat de mans prèviament i després de la distribució dels aliments i del servei del menjar.**
 - c. Canvi diari de davantal.
02. **Material necessari:**
 - a. Paper.
 - b. Carros i elements de transport nets i desinfectats.
 - c. Davantal per servir.
 - d. Estris vaixel·la, Pincers, cullerots. Estris diferenciats segons dietes.
 - e. Carro calent. (En cas que es disposi al Servei).

Requeriments

Higiene, rapidesa i temperatura.

- Abans d'iniciar el transport als menjadors s'ha de prendre i registrar la temperatura al Registre de temperatura dels àpats.
- Durant les operacions de distribució i servei:
 - **El menjar calent** s'ha de mantenir per sobre dels **65°C**.
 - El menjar fred s'ha de mantenir per sota dels **8°C, si es consumeix abans de les 24 h.**
 - Les cubetes GN estaran **degudament tapades i filmades.**
 - *Ha de servir-se calent allò que és calent i fred, el que és fred.*

Actuació

- **Neteja de mans.**
- Seguir les actuacions del **Protocol del circuit alimentari i tractament dels aliments.**
- Actuar i servir amb la rapidesa necessària per **evitar el refredament dels aliments.**
- **Ordre en la distribució i servei menjador/emplatat dels plats en les safates gastronòmiques (GN):**
 - **1er. Dietes específiques: primer plat.**
 - **2n. Menús generals: primer plat.**
 - **3er. Dietes específiques: segon plat.**
 - **4rt. Menús generals: segon plat.**
 - **5è. Dietes específiques: postres.**
 - **6è. Menús generals: postres.**

Les restes de menjar sobrant, es llençaran a les escombraries.

- Comptat i comprovació de números de cubetes GN i dietes per planta i que en el procés de preparació dels carros, disposem de tots els estris i material necessaris.
- En el moment de servir els aliments, els professionals han de comprovar cada menú individualitzat de manera que estiguin segurs que es correspon amb les necessitats de la persona i en cap cas subministrar un aliment del qual hi hagi dubtes en la fitxa de la persona al·lèrgica.
- Hi ha estris diferenciats: un joc per dietes i 1 joc per la resta. (pincers, cullerots, raseres..)
- Informació d'al·lèrgens als usuaris consumidors.
- Comprovació dels gramatges segons els fulls de producció.
- **Neteja i desinfecció d'estrils entre dietes.**
- **Neteja final.**

Col·laboració per part dels usuaris

- **Rentat de mans.**
- **Ús de davantal.**

Comprovacions i registres

Què es comprova? La correcta distribució dels aliments freds i cuinats, la seva conservació en les safates gastronòmiques (GN); la mesura i registre de les temperatures dels diferents àpats prèviament a transportar els carros del menjar i servir els plats. Comprovació del servei del menjar sigui adequat.

Comprovació del rentat de mans de les persones usuàries.

Com es comprova? Comprovació amb el termòmetre amb sonda de les temperatures i l'estat de conservació de les safates GN. Comprovació visual de la mesura i registre de les temperatures dels diferents àpats i dietes.

- ▶ **Quan es comprova?** Abans de servir el menjar i durant el servei del menjar.
- ▶ **Qui ho comprova?** Personal de cuina.
- ▶ **Com es registra?** Al registre de control.
 - ▶ Registre de temperatura dels àpats servei menjador.
 - ▶ Registre de APPCC. Full de producció.

Autocontrols vinculats APPCC

01. Al·lèrgens.
02. Ús de termòmetres i control de temperatures.
03. Neteja i desinfecció.

Mesures correctores / incidències

La **cadena del fred** no s'ha de trencar mai, si no els aliments perden part de les seves propietats i es facilita la multiplicació dels microorganismes.

La **distribució d'aliments freds** de la cuina a la planta s'ha de fer tan ràpid com sigui possible per evitar la pèrdua de temperatura dels productes.

La **distribució dels productes cuinats calents** s'ha de mantenir fins el servei a una temperatura superior a 65°C; els **freds** a una temperatura inferior a 8°C per evitar la multiplicació ràpida dels microorganismes.

Per conservar el producte calent fins el servei s'ha de col·locar a l'armari calent a la temperatura indicada.

El menjar no s'ha de deixar mai descobert sobre una taula o un carro. No es pot posar directament un aliment calent en una nevera o congelador perquè la temperatura de l'interior de l'electrodomèstic augmentarà i alterarem tots els productes que estan emmagatzemats.

És necessari comprovar que el menjar està degudament tapat/ filmat i protegit **per evitar contaminacions creuades. Cal comprovar que els professionals no obrin les safates GN fins el moment de servir.**

Cal netejar i desinfectar els estris i/o canviar-los per al servei de cada dieta.

- ▶ **Els professionals han de conèixer i identificar bé tots els menús especials per evitar errades en el Servei.**
- ▶ **És convenient que una persona, i sempre la mateixa, sigui l'encarregada de servir els menús sense al·lèrgens, i comprovi sempre que els menús s'ajusten a les necessitats de la persona.**
- ▶ **Sempre s'ha de començar a servir per les persones amb menús especials.**
- ▶ **En cas de dubte sobre l'àpat o la seva manipulació, no s'ha de prendre cap decisió immediata sense haver-ho consultat abans amb la Direcció del Servei.**
- ▶ **Si el dubte no s'ha resolt, no s'ha de servir mai l'aliment potencialment perillós.**
- ▶ **Qualsevol símptoma (picor d'ulls, petites erupcions, esternuts repetits, etc.) ha de comunicar-se, immediatament, amb la Direcció del Servei.**
- ▶ **Assegurar-se que les persones afectades no intercanvien el menjar amb altres usuaris del menjador.**

La Direcció comunica la incidència detectada al cap de compres, a través del correu electrònic, es realitza el seguiment i s'apliquen les mesures correctores per tal de tancar la incidència.

Control i vigilància / Verificació

- ▶ Seguiment diari pel personal de cuina i mensual per la Direcció de Servei i/o supervisió constant.
- ▶ Auditories internes trimestrals i externes, anualment, segons calendari.
- ▶ Inspeccions de control oficial.

4.7. TRAÇABILITAT

Persona responsable: **Direcció de Servei.**

Objectiu

- ▶ Garantir que les matèries primeres, i en general tots els subministraments dels nostres proveïdors, no incorporin perills significatius que es puguin mantenir o afectar els nostres productes i suposar un perill per al consumidor final.
- ▶ Optimitzar la informació i conèixer el moment de quan s'ha processat i servit el producte elaborat als Serveis i quines primeres matèries concretes, relacionades amb els seus albarans, hem utilitzat.

Abast

- ▶ Personal de cuina.

Actualització

La traçabilitat és importantíssima en tant que ens permet conèixer l'origen dels aliments que componen els nostres plats (cap endarrere). En cas de toxoinfecció alimentària podríem retirar el producte afectat. També podem saber a on han anat a parar els nostres ingredients i els nostres plats (traçabilitat endavant).

Aspectes previs

Conceptes bàsics

- **Identificació etiquetatge traçabilitat:** Informació que diferencia un producte d'un altre.
- **Etiquetatge traçabilitat:** Informacions de l'etiqueta d'un producte, útils als consumidors.
- **Traçabilitat:** Informacions que permeten reconstruir l'història d'un producte.
- **Lot:** Un lot està constituït per les unitats d'un producte alimentari produït, fabricat envasat en circumstàncies pràcticament idèntiques. Quan la data de duració mínima o la data de caducitat figura en l'etiqueta, el producte pot no anar acompanyat de la indicació del lot, sempre que la data tingui almenys el dia i el mes indicats clarament.

01. Durant la producció, hem d'extreure dels magatzems els lots que indica el registre.
02. Hem d'etiquetar els productes trasvassats amb el lot i data de caducitat.
03. Els productes acabats que no són consumits en el mateix dia, s'etiquetaran amb la data de servei.
04. Igualment els productes que són avançats en producció (rodó de vedella p.ex).

- **Què i quan?**
 - Identificar els productes subministrats; arxivar la còpia dels albarans en curs.
 - Sol·licitar a tots el proveïdors que anotin en els albarans el **núm. de lot** dels productes subministrats. **(traçabilitat cap enrere).**
- **Com?**
 - Realització de les comandes ajustades a la producció, ja que això permetrà relacionar l'entrada de les matèries primeres amb les elaboracions del menjar. **(traçabilitat cap endavant).**
 - **Recepció de la comanda de cuina.**
 - Portar bona rotació i control d'estocs (*PEPS o FIFO: primer en entrar és el primer en sortir*) tant en el magatzem sec com a les cambres/ neveres i congeladors.
 - Els Serveis disposen de la **fitxa tècnica de producció** dels plats que s'elaboren, on es detallen els ingredients, quantitats i procés d'elaboració.
 - En els menús diaris, es registra la informació en el Registre codificació de lots del **número de lot** del producte utilitzat.
 - **No es congela cap producte des dels Serveis.**
 - Manteniment del lot del producte: Guardar en la carpeta de cuina el codi de barres i la informació del lot del producte.
 - **Coordinació adequada i directa amb els proveïdors** de matèries primeres, per comunicar, si és necessari les incidències.

Comprovacions i registres

- ▶ **Què es comprova?** Comprovar que els procés de la traçabilitat es realitza de manera adequada, dins dels paràmetres legislatius.
- ▶ **Com es comprova?** Comprovació visual que les actuacions i requeriments del procés descrit es realitza de manera correcta i seguint les actuacions.

Comprovació visual de les condicions d'higiene, etiquetatge, estat de l'ordre de les neveres i congeladors.

- ▶ **Quan es comprova?** Durant la fase de recepció i elaboració.
- ▶ **Qui ho comprova?** Personal de cuina.
- ▶ **Com es registra?** Al registre de control.
 - ▶ Registre de APPCC. Full de producció.
 - ▶ Registre de codificació de lots.

Autocontrols vinculats APPCC

01. Recepció i control dels proveïdors.
02. Emmagatzematge i conservació dels aliments.
03. Cocció.
04. Al·lèrgens.
05. Neteja i desinfecció.

Mesures correctores / incidències

No admetre cap producte sense lot a l'albarà MENYS encara sense lot a l'etiquetat. NO admetre cap lot caducat.

NO CUINAR MAI UN PRODUCTE SENSE INFORMACIÓ DE LOT. Executar sempre les operacions administratives d'informació.

La Direcció comunica la incidència detectada al cap de compres, a través del correu electrònic, es realitza el seguiment i s'apliquen les mesures correctores per tal de tancar la incidència.

Control i vigilància / Verificació

- ▶ Seguiment diari pel personal de cuina i mensual per la Direcció de Servei i/o supervisió constant.
- ▶ Auditories internes trimestrals i externes, anualment, segons calendari.
- ▶ Inspeccions de control oficial.

4.8. AL·LÈRGENS

Persona responsable: **Direcció de Servei.**

Introducció

Les persones que pateixen al·lèrgies i/o intoleràncies alimentàries presenten símptomes quan prenen aliments que per a la gran majoria de la població formen part d'una dieta saludable. Els aliments implicats, fins i tot en petites quantitats, poden causar reaccions greus, en alguns casos mortals, a les persones susceptibles.

Per als afectats, l'única manera d'evitar les al·lèrgies i intoleràncies alimentàries és no consumir els aliments que les causen. Aquest pla ens ha de permetre detectar i quantificar substàncies al·lèrgiques presents en els productes alimentaris elaborats o distribuïts a Catalunya que continguin ingredients al·lèrgics no declarats a l'etiquetatge, i dur les accions necessàries per prevenir i controlar aquests riscos.

Legalment estan declarats **14 al·lèrgens** (Reglament UE 1169/2011) tot i que pot haver-hi més. Un al·lèrgic podria morir. S'ha de vigilar no només el **producte sinó** els productes a base d'aquell ingredient **o que continguin traces.**



Cereals amb gluten | Crustacis | Ous | Peix | Cacauets | Soja | Làctics
Fruits secs | Api | Mostassa | Sèsam | Sulfit | Tramussos | Mol·luscs

01. **Cereals** que continguin gluten: blat, sègol, ordi, civada, espelta, kamut. El podem trobar al pa, pa ratllat, farines, pastes, brioxeria, beixamels, formatges fosos, gelats, laminadures, etc.
02. **Crustacis:** gambes, llagostins, crancs..
03. **Ous:** els trobem a patés, embotits, formatges, salses, gelats, gelatines, crestes, esmorzar, maionesa, caramels...
04. **Peix:** sopes, paelles, gelatines, productes enriquits en omega 3.

05. **Cacauets:** Torrons, massapans, pastes, brioxeria, salses, omega 6... etc.
06. **Soja:** i derivats.
07. **Llet:** a derivats làctics, pa de motlle, salses, sopes, embotits, crestes, caramels, torrons, xocolata... etc.
08. **Fruits de closca:** a torrons, massapans, pastes, brioxeria, salses, *Snacks productes enriquits en omega 6.*
09. **Api:** a sopes, salses etc.
10. **Mostassa.**
11. **Sèsam** i grans de sèsam: pa, brioxeria.. etc.
12. **Diòxid de sofre i sulfit:** a productes aromatitzats a base de vi, Snacks. Galetes, confitures, mermelades, etc.
13. **Tramussos.**
14. **Mol·luscs:** ostres, musclos, calamars: a sopes, paella, pizza, amanides, gelatines... etc.

Al·lèrgia al làtex: Reacció adversa al làtex del cautxú natural. La reacció es produeix en minuts o al cap de poques hores després d'haver-lo tocat, ingerit i inhalat. Els símptomes poden arribar a ser molt greus, fins i tot poden posar en risc la vida de les persones.

- ▶ **Additius alimentaris:** S'ha de tenir en compte els additius alimentaris susceptibles de contenir alguna d'aquestes substàncies.
- ▶ **S'ha demostrat reaccions creuades degudes a la transferència de proteïnes de làtex cap als aliments.**
- ▶ Els professionals de cuina treballaran **només amb guants de VINIL.**

Objectiu

- ▶ **Garantir que els aliments al·lèrgics no es trobin en els plats on no han de ser, de forma que es protegeixi la seguretat dels usuaris consumidors.**
- ▶ Descriure les bones pràctiques de manipulació dels aliments que cal emprar al preparar els plats destinats a les persones que pateixen al·lèrgies.
- ▶ Establir mesures preventives per a la gestió dels productes al·lèrgics. Declarar la presència i les possibles traces de cada al·lèrgic als menús, les receptes i/o les fitxes dels productes.

Abast

- ▶ Tots els professionals que participen en els processos de manipulació dels aliments de cada Servei i en el procés del Servei del menjar.

Actuació

Definicions

- **Reaccions adverses als aliments:** S'entén com a reacció adversa als aliments la resposta clínica anòmla atribuïda a la ingesta, al contacte o la inhalació d'un aliment o d'un additiu contingut en aquest aliment. Segons l'Acadèmia Europea d'Al·lèrgies i Immunologia Clínica (EAACI), hi ha dos tipus de reaccions adverses: les causades per substàncies tòxiques que poden afectar qualsevol individu, per exemple, una intoxicació per bolets, i les que es donen únicament en determinats individus que presenten hipersensibilitat a un o diversos aliments. Les al·lèrgies alimentàries són reaccions adverses no tòxiques i formen part d'una resposta anòmla del sistema immunitari. La intolerància alimentària, tot i presentar símptomes similars a l'al·lèrgia, no es produeix mitjançant mecanismes immunitaris.
- **Al·lèrgia alimentària:** Entenem com a al·lèrgia alimentària aquella reacció adversa en què intervé el sistema immunitari davant la ingesta, el contacte o la inhalació d'un aliment, bé sigui de manera unitària, com a ingredient o, fins i tot, com a traça d'un aliment. Les substàncies causants de les al·lèrgies no són els aliments en si mateixos, sinó algunes de les proteïnes que formen part de la seva composició i que es denominen al·lèrgens. Els símptomes i la gravetat de les reaccions al·lèrgiques als aliments varien des de molèsties lleus o moderades fins a reaccions potencialment mortals com l'anafilaxi, que pot comprometre la vida de l'individu de manera immediata. Depenen de molts factors, com la sensibilitat de la persona afectada, la quantitat d'al·lèrgic consumida i la manera de menjar-lo, i també de les seves característiques fisicoquímiques (resistència o no a la digestió). Les manifestacions clíniques poden aparèixer a qualsevol part del cos: a la pell, al tracte gastrointestinal i al tracte respiratori.
- **Al·lèrgen:** L'al·lèrgen és una substància de naturalesa proteica, reconeguda com a estranya per l'organisme d'una persona al·lèrgica. L'al·lèrgen és el causant de la reacció d'hipersensibilitat ocasionada pel nostre sistema immunitari, que comença a alliberar substàncies que alteren l'organisme i dona els símptomes propis de l'al·lèrgia.
- **Intolerància alimentària:** La intolerància alimentària és una reacció adversa no tòxica en la qual no intervé el sistema immunitari. La intolerància a certs aliments és provocada per anomalies o deficiències dels enzims que participen en el procés digestiu. Aquests enzims són els encarregats de trencar els aliments que ingerim i facilitar-ne l'absorció a l'intestí. Si aquestes molècules no funcionen correctament, l'absorció de l'aliment no serà satisfactòria i provocarà danys a l'organisme, com ara vòmits, diarrea i dolor abdominal, entre d'altres. Tot i que els símptomes de la intolerància alimentària poden semblar similars als de les al·lèrgies, en la majoria de casos solen causar manifestacions menys greus i sovint les persones afectades poden tolerar petites quantitats d'aliment.

Què han de fer els serveis sanitaris?

01. Elaborar l'informe mèdic (seguint el model estàndard), fent-hi constar: què cal tenir en compte en relació amb l'al·lèrgia de la persona usuària, la medicació que cal administrar, si cal o no l'ús d'adrenalina en cas de reacció al·lèrgica, com actuar en cas de crisi anafilàctica, els telèfons dels referents sanitaris.
02. Atendre les emergències que es puguin produir al servei. **El servei s'activa a través del 112.**

El control de proveïdors. Hem d'exigir als proveïdors:

- Productes degudament etiquetats.
- Fitxes tècniques de cadascú dels productes amb la declaració d'al·lèrgens i disposar d'ella per consultar.
- No poden modificar producte sense enviar, prèviament, la fitxa tècnica al cap de compres.
- Una comunicació ràpida en cas de canvi de producte, ingredients o additius.

El control de la recepció dels productes amb al·lèrgens. Nosaltres hem de fer:

- Disposar de la fitxa tècnica de cada producte.
- Revisar l'etiquetatge.
- **NO admetre ni utilitzar productes sense etiquetar ni envasos trencats o defectuosos.**
- Comunicar a la Direcció del Servei les deteccions.

Emmagatzematge dels productes amb al·lèrgens. Nosaltres hem de fer:

- Els productes amb al·lèrgens han d'estar identificats i emmagatzemats en recipients tancats, si són trasvassats el nou envàs han d'anar degudament etiquetat. En mesura del possible separats de la resta de productes.
- Hem de tenir en compte, per exemple, que els productes en pols contaminen fàcilment l'ambient si no es mantenen adequadament.
- Sempre s'han de col·locar a la part superior els aliments lliures d'al·lèrgens. Així, s'evita l'abocament de productes al·lèrgics sobre productes lliures en el cas de trencament d'envasos.

Higiene a la cuina. Nosaltres hem de fer:

- Abans d'iniciar la jornada, les superfícies, estris i roba de treball han d'estar nets.
- Primer es produiran els àpats d'al·lèrgens.
- Es destinaran zones específiques i separades. La producció no ha de coincidir en espai i/o temps.
- Olis diferents, paelles diferent...etc.

La informació a cuina: fitxa tècnica del plat. Nosaltres hem de fer:

- El responsable de cuina disposa sempre la fitxa tècnica del plat que proporcionarà el centre on hi ha la composició dels ingredients així com el al·lèrgens que conté. L'assignació de plats a les diferents dietes creades només la farà el dietista de l'Entitat. Els plats per al·lèrgics estaran degudament destacats i diferenciats de la resta.
- A cuina, en el taulell d'anuncis, hi trobem la informació sobre els al·lèrgens. S'inclourà el llistat de les dietes i el nom i cognom de les persones al·lèrgiques. Els noms dels usuaris amb dietes aniran reflectits per tal que els professionals que facin el servei els identifiquin correctament.
- Els caps de cuina no podran introduir canvis en els plats.
- Hem d'assegurar-nos sempre dels ingredients i consultar davant qualsevol dubte sobre la formulació de la fitxa tècnica del producte.
- Normalment, el proveïdor us ha d'informar de les modificacions en les formulacions dels aliments, però us n'heu d'assegurar.
- Elaborar primer els plats destinats a persones amb al·lèrgies o intoleràncies alimentàries.
- Si es manipula un sol al·lèrgen, es pot destinar un espai a la cuina per als utensilis que seran d'ús exclusiu en l'elaboració del menú sense l'al·lèrgen (cassoles, olles, culleres, etc.). És recomanable tenir estris diferents per elaborar cada menú especial que siguin de colors diferents i guardar-los en llocs protegits per no contaminar-los accidentalment.
- Els menús especials s'han de servir per separat i cal identificar-los bé. Els recipients s'han de guardar protegits de qualsevol contaminació.

Manipulacions i estris. Nosaltres hem de fer:

- L'ús d'un mateix estri en diferents manipulacions, un lloc incorrecte a l'hora de guardar-lo, una mala neteja i/o desinfecció, pot ser l'origen d'una contaminació creuada.
- Els estris han d'estar en perfecte estat de neteja i desinfecció.
- En mesura del possible hi haurà estris específics per dietes.
- Per evitar contaminacions creuades no es podrà ficar la mà o els dits als pots d'espècies, salers... etc.
- Els estris i maquinària s'hauran de netejar a fons. En cas de dubte netejar abans de començar a treballar un plat per al·lèrgic.
- Els guants seran de vinil o nitril (mai de làtex).

Manteniment dels productes amb al·lèrgens. Nosaltres hem de fer:

- Els aliments al·lèrgics s'ha d'emplatjar en recipients separats, estancs i degudament protegits i identificats.
- El reescalfament, si cal es farà de manera separada.

Servei menjador. Nosaltres hem de fer:

- En el moment de servir els aliments, els professionals han de comprovar cada menú individualitzat de manera que estiguin segurs que es correspon amb les necessitats de la persona i en cap cas subministrar un aliment del qual hi hagi dubtes en la fitxa de la persona al·lèrgica.
- Servei primer de dietes.
- Hi ha estris diferenciats: un joc per dietes i 1 joc per la resta.
- Informació d'al·lèrgens als usuaris consumidors.
- Neteja i desinfecció d'estrils entre dietes.

Comprovacions i registres

- ▶ **Què es comprova?** Comprovar que la persona presenta al·lèrgies alimentàries conegudes / intoleràncies a través d'un informe mèdic.

Comprovar que els serveis disposen de les fitxes tècniques amb la declaració dels al·lèrgens dels productes. Estat del rebots, neveres i congeladors (ordre).

Comprovació de la documentació amb la identificació (albarans, etiquetes, lots...).

- ▶ **Com es comprova?** Comprovació visual que les actuacions i requeriments del procés descrit es realitza de manera correcta i seguint les actuacions.
- ▶ **Quan es comprova?** En cas que es detecti una persona al·lèrgica al servei.
- ▶ **Qui ho comprova?** Personal de cuina. /Direcció del Servei (documentació mèdica).
- ▶ **Com es registra?** Al registre de control.
 - ▶ Registre de APPCC. Full de producció.
 - ▶ Registre de codificació de lots.
 - ▶ Fitxes tècniques dels productes amb la identificació dels al·lèrgens.
 - ▶ Menús i fulls de producció dels menús.
 - ▶ Registre de dietes alimentàries.

Autocontrols vinculats APPCC

01. Recepció i control dels proveïdors.
02. Emmagatzematge i conservació dels aliments.
03. Cocció.
04. Traçabilitat.
05. Al·lèrgens.
06. Neteja i desinfecció.

Mesures correctores / incidències

L'al·lèrgia alimentària no depèn de la dosi: quantitats petites d'al·lèrgens poden donar lloc a una reacció d'hipersensibilitat molt greu. L'única manera d'evitar una reacció al·lèrgica és NO ingerir l'aliment.

És molt important distingir entre l'al·lèrgia a la llet de vaca (al·lèrgia a la proteïna de la llet) i la intolerància a la lactosa (intolerància al sucre de la llet). La primera pot produir reaccions sistèmiques greus (anafilaxi); en canvi, la intolerància a la lactosa obeeix a un trastorn metabòlic causat per una deficiència enzimàtica (lactasa) que provoca símptomes gastrointestinals, i les persones afectades poden tolerar-ne petites quantitats.

Un/a treballador/a no coneixedor/a de bones pràctiques de manipulació d'al·lèrgens **és el principal factor de risc** perquè es produeixi una **contaminació creuada**. Els/les treballadors/es que manipulen al·lèrgens han de saber llegir les etiquetes de la matèria primera on s'identifica el menú, seguir les descrites en el pla d'al·lèrgens, netejar els estris i les instal·lacions a consciència...

- ▶ **Els professionals han de conèixer i identificar bé tots els menús especials per evitar errades en el Servei.**
- ▶ **És convenient que una persona, i sempre la mateixa, sigui l'encarregada de servir els menús sense al·lèrgens, i comprovi sempre que els menús s'ajusten a les necessitats de la persona.**
- ▶ **Sempre s'ha de començar a servir per les persones amb menús especials.**
- ▶ **En cas de dubte sobre l'àpat o la seva manipulació, no s'ha de prendre cap decisió immediata sense haver-ho consultat abans amb la Direcció del Servei.**
- ▶ **Si el dubte no s'ha resolt, no s'ha de servir mai l'aliment potencialment perillós.**
- ▶ **Qualsevol símptoma (picor d'ulls, petites erupcions, esternuts repetits, etc.) ha de comunicar-se, immediatament, a la Direcció del Servei.**
- ▶ **Assegurar-se que les persones afectades no intercanvien el menjar amb altres usuaris del menjador.**

La Direcció comunica la incidència detectada al cap de compres, a través del correu electrònic, es realitza el seguiment i s'apliquen les mesures correctores per tal de tancar la incidència.

Control i vigilància / Verificació

- ▶ Seguiment diari pel personal de cuina i mensual per la Direcció de Servei i/o supervisió constant.
- ▶ Auditories internes trimestrals i externes, anualment, segons calendari.
- ▶ Inspeccions de control oficial.

4.9. CONTROL DE L'OLI

Persona responsable: **Direcció de Servei.**

L'oli ha de tenir unes bones condicions. És necessari saber que, amb l'ús, es degrada, apareixent els anomenats compostos polars.

Quan canviar l'oli	<ul style="list-style-type: none"> L'oli es canviarà cada 15 dies. Es canviarà abans SI: <ul style="list-style-type: none"> Té aparença viscosa, fosca i té escuma. S'annotarà al Registre canvi d'oli de la fregidora.
Requeriments	<ul style="list-style-type: none"> L'oli s'ha de filtrar abans de cada ús. No s'ha d'escalfar excessivament (més de 180°C). No ha de fumejar, ser fosc, viscos o presentar escuma (això són signes d'alteració). Prohibit barrejar olis (nous amb vells o de diferents tipus: oliva -gira-sol). La fregidora ha d'estar en perfecte estat de neteja i manteniment per evitar despreniments de partícules. Es realitza la comprovació anual dels compostos polars per part de Laboratoris externs.

Comprovacions i registres

- ▶ **Què es comprova?** Estat de l'oli i de la fregidora.
- ▶ **Com es comprova?** Davant de cada ús i canvi de l'oli.
- ▶ **Quan es comprova?** Durant l'aplicació del test dels compostos polars.
- ▶ **Qui ho comprova?** Personal de cuina.
- ▶ **Com es registra?** Al registre de control.
 - ▶ Registre canvi d'oli de la fregidora.
 - ▶ Registre de APPCC. Full de producció.

Autocontrols vinculats APPCC

01. Traçabilitat.
02. Subministrament i ús d'aigua.
03. Neteja i desinfecció.
04. Gestió de residus.

Mesures correctores / incidències

- L'oli degradat pot provocar càncer.**
- S'ha de canviar cada 15 dies i segons les recomanacions dels informes dels Laboratoris.**
- LÍMIT >24% compostos polars.**
- La Direcció comunica la incidència detectada al cap de compres, a través del correu electrònic, es realitza el seguiment i s'apliquen les mesures correctores per tal de tancar la incidència.

Control i vigilància / Verificació

- ▶ Seguiment diari pel personal de cuina i mensual per la Direcció de Servei i/o supervisió constant.
- ▶ Auditories internes trimestrals i externes, anualment, segons calendari.
- ▶ Inspeccions de control oficial.
- ▶ Valoracions Laboratori Extern.

BLOC 05

SUBMINISTRAMENT I ÚS D'AIGUA

Persona responsable: **Direcció de Servei.**

Objectiu

- ▶ Garantir que l'aigua utilitzada al Servei no suposi un risc per al consumidor.

Abast

- ▶ Personal de cuina.



Actuació

L'aigua de xarxa als Serveis es distribueix per les conduccions internes exclusives d'aigua potable, fins les diferents boques d'aigua.

*Els serveis **No** disposen d'acumuladors ni d'emmagatzematge d'aigua.*

L'aigua dels Serveis està sotmesa als tractaments de l'empresa subministradora Aigües de Barcelona. En els Serveis **No hi ha instal·lacions intermèdies, (acumuladors, dipòsits...), i disposen del justificant o contracte de subministrament.**

Les aigües residuals dels Serveis són distribuïdes al Sistema de col·lecció municipal (clavegueram).

L'aigua és un ingredient dels plats; és també utilitzada com un producte de neteja, per desinfectar vegetals o fins i tot descongelar o baixar temperatures de menjars. És per això que ha de reunir requisits de potabilitat, per això es fan controls diaris.

Aspectes
previs

L'origen de l'aigua és la Xarxa Pública.

Usos de l'aigua:

- Processos de neteja i desinfecció de superfícies, instal·lacions i equips.
- Higiene personal.
- Elaboració menjar.
- Aigua de beguda.

Requeriments

En la comprovació diària del clor residual:

- S'ha d'anar variant les aixetes.
- L'aigua s'ha de deixar córrer i sempre ha d'estar FREDA.
- **No tocar pastilles o líquids amb els dits.**
- El valor del clor ha estar entre 0,02 i 1 mg/l /mil·ligrams de clor per litre).

Per a verificar que funciona bé:

- Comprovar que el kit no estigui caducat.

Comprovacions i registres

- ▶ **Què es comprova?** El nivell de clor residual lliure present a l'aigua de la xarxa.
- ▶ **Com es comprova?** Mitjançant un equip cloromètric i seguint la rotació de les sortides d'aigua definides al Servei: aixetes cuina, aixetes wc, etc.
- ▶ **Quan es comprova?** Durant la valoració del nivell de clor residual lliure diàriament.
- ▶ **Qui ho comprova?** Personal de cuina i/o neteja del Servei segons periodicitat definida a les funcions i pautes de treball.
- ▶ **Com es registra?** Al registre de control.
 - ▶ Registre de control del nivell de clor residual lliure.

Autocontrols vinculats APPCC

01. Subministrament i ús d'aigua.
02. Neteja i desinfecció.

Mesures correctores / incidències

Si l'aigua no té clor suficient, es comproven altres aixetes i es corrobora que és a causa de la xarxa.

Contactar amb la xarxa pública i utilitzar aigua embotellada...

L'aigua ha de ser potable.

El clor residual lliure té com a límit entre 0.2 i 1 ppm. No es mira el clor residual, només el lliure.

La Direcció comunica la incidència detectada al cap de compres, a través del correu electrònic, es realitza el seguiment i s'apliquen les mesures correctores per tal de tancar la incidència.

Control i vigilància / Verificació

- ▶ Seguiment diari pel personal de cuina i mensual per la Direcció de Servei i/o supervisió constant.
- ▶ Auditories internes trimestrals i externes, anualment, segons calendari.
- ▶ Inspeccions de control oficial.

Els tècnics de Laboratori extern, realitza el control de la legionel·la i el seguiment i control de la temperatura i nivell de clor de l'aigua de cada Servei.

BLOC 06

ÚS DE TERMÒMETRES I CONTROL DE TEMPERATURES

Persona responsable: **Direcció de Servei.**

A les cuines disposem de dos termòmetres: sonda i infrarojos. El termòmetre sonda s'utilitza per temperatures de cocció, abatiment i expedició. Les temperatures de recepció es mesuraran amb termòmetre infrarojos.



Serveix per saber

- **Si** les temperatures de transport i recepció són les adequades.
- **Si** l'aliment es troba en el rang adequat de temperatures durant l'emmagatzematge.
- **Si** l'aliment ha arribat a les temperatures desitjades durant la cocció.
- **Si** el termòmetre de la cambra funciona.
- **Si** la temperatura durant el procés de refredament s'ha assolit.
- **Si** la temperatura d'expedició i/o abans del servei són les adequades.

Congelats

01. Col·locar la sonda entre dues peces.
02. Iniciar el termòmetre.
03. Esperar el temps suficient per estabilitzar (10 minuts).
04. Registrar la temperatura de la pantalla.
05. Retirar i higienitzar.

Refrigerat, calents a temperatura ambient

01. Col·locar la sonda entre dues peces.
02. Iniciar el termòmetre.
03. Esperar el temps suficient per estabilitzar (10 minuts).
04. Registrar la temperatura de la pantalla.
05. Retirar i higienitzar.

Com utilitzem el termòmetre
sonda o de "pinxo"

Com utilitzarem el termòmetre infrarojos (llum vermella)

Mesura la temperatura en superfície. Davant el dubte, repetir la prova amb el termòmetre sonda.

Tot tipus de productes

- 01. **Abans de prendre la superfície a mesurar** ha d'estar neta, lliure de gel...etc.
- 02. Iniciar el termòmetre.
- 03. Apuntar amb el punter làser al producte a una distància de 10 cm (No necessita contacte amb el producte). Quan més petit l'objecte, més a prop.
- 04. Registrar la temperatura de la pantalla.
- 05. Retirar i apagar.

Les mesures a superfícies transparents o reflectants poden no ser precises. Necessita mínim uns 30 minuts per acostumar-se als canvis bruscos de temperatura.

Neteja del termòmetre

- Desinfectar amb alcohol abans i després i/o entre usos.
- Assecar amb paper d'un sol.

Conservació dels aliments

Matèries primeres	Temperatura	Temperatura màxima	Límit de Tolerància
Carns	0-4°C	7°C	3°C
logurts /ou líquid	0-5°C	8°C	3°C
En congelació	Inferior a -18°C	-12°C	+6°C

Menjars preparats

De consum calent

65°C o >

De consum en fred

Igual o inferior a 8°C si es consumeixen abans de les 24 hores des de l'elaboració.
Igual o inferior a 4°C si es consumeixen passades les 24 hores des de l'elaboració.

6.1. CONTROL DE TEMPERATURES A LA CUINA

Persona responsable: **Direcció de Servei.**

Objectiu

- ▶ Evitar trencar la cadena de fred i mantenir els aliments en bones condicions tant pel que fa a les seves propietats com pel seu consum. No fer-ho pot comportar un risc important per a la salut.

Abast

- ▶ Professionals que participen en el control de temperatures a la cuina.

Actuació

Requeriments

- 01. En cas de detectar temperatures superiors als límits de tolerància cal retornar el producte.
- 02. Tots el aparells de fred disposen d'un element que permet arribar a la temperatura.
- 03. Neveres i congeladors estan a la temperatura que permet mantenir en bon estat l'aliment amb necessitats de temperatura restrictives.
- 04. Respectem molt l'ordre i l'espai per evitar contaminar aliments cuinats amb crus (aliments cuinats sempre a sobre).
- 05. No hi ha llaunes obertes. Tot envasat, correctament identificat i amb la caducitat i/o data de congelació.
- 06. Hi ha un interval de temperatura que afavoreix la multiplicació de microbis que poden deteriorar l'aliment i/o fer-lo tòxic.
- 07. Si mantenim els aliments a temperatures fredes aconseguim que els microbis no es multipliquin.
- 08. Les temperatures elevades maten els microbis.

Actuació

Què fer si la temperatura de l'aparell està pujant?

Si detectem que la temperatura de l'aparell està pujant, cal actuar abans que la temperatura surti de rang, evitant així una incidència.

- L'aparell està molt ple?.
- Tanca bé?.
- Necessita una descongelació / neteja.
- Altres: reparacions.
- Registrar activitats de manteniment i/o albarans de reparacions.

Relació d'equips de FRED cuina

La temperatura que hem de tenir controlada és la dels aliments, de manera que no serveix que la temperatura del "display" indiqui 2°C si la temperatura de l'aliment és de 8°C.

Número	Aparell	Temperatura màxima de refrigeració	Tipus d'aliment
1	Neveres	7°C carn 8°C iogurts /ou líquid	Veure full de producció
2	Congeladors	-18°C	Veure full de producció
3	Abatidor	**	Veure full de producció

Relació d'equips de CALOR cuina

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

Número	Aparell	Temperatura mínima	Tipus d'aliment
1	Carro Calent	65°C	Veure full de producció
2	Forns cuina	75°C	Veure full de producció
3	Forn aire calent	75°C (durant 15 segons)	Veure full de producció

Comprovacions i registres

- ▶ **Què es comprova?** La temperatura de cadascun dels equips de fred i calor.
- ▶ **Com es comprova?** Controlant visualment que els aparells i els equips estan a la temperatura que han d'estar, i si els aparells mesuren el que han de mesurar.
- ▶ **Quan es comprova?** Diàriament al iniciar la feina.
- ▶ **Qui ho comprova?** Personal de cuina.
- ▶ **Com es registre?** Al registre de control.
 - ▶ Registre de APPCC. Full de producció.
 - ▶ Registre de temperatura dels àpats servei menjador.
 - ▶ Registre de temperatura de les càmeres de fred i congeladors.

Autocontrols vinculats APPCC

01. Recepció i control dels proveïdors.
02. Emmagatzematge i conservació dels aliments.
03. Cocció.
04. Ús de termòmetres i control de temperatures.
05. Neteja i desinfecció.

Mesures correctores / incidències

S'admeten toleràncies de fins a 3°C, sempre que es tracti de situacions puntuals (càrrega i descàrrega, obertura de portes, etc.).

Es realitza de forma anual el calibratge dels termòmetres dels aparells i maquinària utilitzada a cuina per part d'una empresa externa.

La Direcció comunica la incidència detectada al cap de compres, a través del correu electrònic, es realitza el seguiment i s'apliquen les mesures correctores per tal de tancar la incidència.

Control i vigilància / Verificació

- ▶ Seguiment diari pel personal de cuina i mensual per la Direcció de Servei i/o supervisió constant.
- ▶ Auditories internes trimestrals i externes, anualment, segons calendari.
- ▶ Inspeccions de control oficial.

BLOC 07

NORMES D'HIGIENE DEL PERSONAL MANIPULADOR D'ALIMENTS

Persona responsable: **Direcció de Servei.**

Introducció

El manipulador és una part importantíssima del procés, primer perquè toca aliments i segon, perquè és el motor dels processos. Un mal pas pot provocar la contaminació del plat i la malaltia conseqüent de la consumidora o consumidor.

Possibles maneres de contaminar els aliments:

- ▶ **A través de secrecions nasals.**
- ▶ **Mitjançant el contacte d'aliments amb joies o altres: anells, rellotges... laca d'ungles.....etc.**
- ▶ Mitjançant el contacte d'aliments amb **productes químics.**
- ▶ **Contaminacions creuades:**
 - ▶ **Brut - Net.**
 - ▶ **Cru - Cuit.**
 - ▶ **Contaminat - No contaminat.**
- ▶ Mitjançant el contacte amb les **mans o guants bruts o manca d'higiene personal.**
- ▶ **Virus** o altres si el manipulador està malalt.



7.1. NORMES DE PREVENCIÓ

7.1.1. SALUT DEL PERSONAL

- ▶ Si el manipulador es fes un ferida a les mans, després de curar-la, es protegirà amb un apòsit estèril i impermeable que es mantindrà sempre net. L'apòsit serà de color diferent als aliments produïts. **Preferiblement blau**, per no confondre'l amb els aliments.
- ▶ Els talls a les mans s'han de desinfectar sempre i protegir, preferiblement amb **guants d'un sol ús.**
- ▶ Quan el manipulador pateixi diarrees, angines, febre, infeccions cutànies...etc ho ha de comunicar a la Direcció del Servei. Es valorarà la seva exclusió temporal a l'espera d'informe mèdic.
- ▶ Hi ha portadors de malalties asimptomàtiques (que no presenten símptomes). Per això, és importantíssim el respecte escrupolós de les mesures **Bones Pràctiques de Manipulació (BPM).**

7.1.2. HÀBITS HIGIÈNICS

- ▶ Prohibit fumar.
- ▶ Prohibit menjar a les zones de la cuina.
- ▶ Prohibit mastegar xiclet.
- ▶ No posar dits al menjar (utilitzar estris nets).
- ▶ No tocar aliments amb estris que hagin estat en contacte amb la boca sense netejar i desinfectar prèviament.
- ▶ Evitar gratar-se el cabell, tocar-se el nas o la boca o ulls (netejar-se degudament les mans).
- ▶ No tossir o esternudar sobre els aliments.
- ▶ No netejar mentre es cuina o manipular productes de neteja a prop dels aliments.
- ▶ No reparar / desmuntar / netejar maquinària a prop dels aliments.
- ▶ NO utilitzar draps. **NOMÉS DE MICROFIBRA.**

7.1.3. HIGIENE PERSONAL

Recordem!! El manipulador actua com a vehicle de gèrmens d'un aliment a un altre i pot provocar una contaminació creuada:

Abans de sortir de casa

- ▶ Mantenir una higiene corporal adequada.
- ▶ Utilitzar roba neta.
- ▶ Portar les ungles tallades, netes i sense esmalt.

Al arribar al servei

- ▶ **Rentat de mans.**
- ▶ **Portar l'uniforme de treball complet i net**, exclusiu per al lloc de treball i *la roba de la feina es guardarà a part.*
- ▶ **Canvi de sabates. Fer ús del calçat adequat per al lloc de treball.**
- ▶ **No portar joies**, ni rellotge, ni arracades, ni pírings, perquè poden provocar accidents o caure sobre els aliments.
- ▶ **Recollir el cabell** i cobrir-lo amb gorra o còfia.
- ▶ **No portar mocadors de roba.** Cal utilitzar-ne un d'un sol ús.
- ▶ **Restringir els objectes personals** a la zona de treball.
- ▶ **Netejar, desinfectar i protegir les ferides:** quan es produeixi una ferida o tall a la pell s'ha de cobrir sempre amb un apòsit impermeable, preferiblement un guant de goma. Com que els guants també es contaminen, s'ha de rentar de la mateixa manera que les mans.

7.1.4. NETEJA DE MANS

COM s'han de rentar les mans?	QUAN s'han de rentar les mans?
<p>01. Les mans s'han de rentar sempre amb aigua calenta i sabó líquid fins als colzes.</p> <p>02. Cal raspallar sota les ungles i entre els dits amb un raspall individual i finalment esbandir-se en direcció als colzes i assecat-se amb paper d'un sol ús.</p> <p>03. El rentamans ha de ser d'accionament manual (pedal o sensor) i disposar de dispensador de sabó i paper de cel·lulosa.</p> <p>04. Temps correcte de neteja de mans: 30 segons.</p>	<p>01. Les mans s'han de rentar tot just entrar al lloc de feina, al principi de cada servei, i després d'haver acabat les tasques següents:</p> <p>Anar al WC.</p> <p>Menjar o fumar, o fer un descans.</p> <p>Tocar aliments crus i cuinats. (Abans i després).</p> <p>Fer servir un mocador per tossir o esternudar.</p> <p>Tocar-se la cara, cabell.</p> <p>Manipular residus d'aliments, plats, bruts, i/o cubell escombraries, cartrons o estris bruts.</p> <p>Netejar líquids corporals com ara vòmits.</p> <p>Netejar els estris o les superfícies amb detergents o desinfectants.</p> <p>Sempre que sigui necessari per evitar contaminar l'aliment.</p>

Amb l'ús de guants també es deuen rentar les mans a totes les situacions descrites.

COM T'HAS DE RENTAR LES MANS?



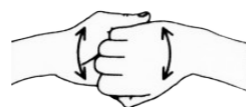
01. Banya't les dues mans i després posa-t'hi sabó.



02. Frega les palmes, una sobre l'altra.



03. Frega la palma dreta sobre el dors de la mà esquerra i viceversa.



04. Frega el dors dels dits junts de la mà dreta contra la palma esquerra i viceversa.



05. Frega per rotació els dits de la mà esquerra tancada al voltant del dit polze dret i viceversa.



06. Fricciona per rotació les puntes dels dits de la mà dreta juntes sobre la palma de la mà esquerra i viceversa.



07. Passa't les mans per aigua abundant.

08. Eixuga't les mans amb paper o amb l'eixugador d'aire.

09. Tanca l'aixeta amb un paper.

10. Agafa el pom amb el mateix paper.

7.1.5. CAL POSAR-SE GUANTS?

Actualment s'aconsella treballar sense cap tipus de guants, tenint cura d'una **higiene extrema de les mans**.

Cal posar-se guants **de VINIL** quan es toca directament un aliment. Per exemple, caldrà portar-lo per preparar una amanida, pelar fruita, fer un entrepà, etc... Per altres accions quotidianes com fer un bistec a la planxa, no cal portar guants i utilitzar pinces. Cal tenir en compte que els guants també **s'embruten i es contaminen**.

Al·lèrgia al làtex: Reacció adversa al làtex del cautxú natural. La reacció es produeix en minuts o al cap de poques hores després d'haver-lo tocat, ingerit i inhalat. Els símptomes poden arribar a ser molt greus, fins i tot poden posar en risc la vida de les persones.

S'ha demostrat reaccions creuades degudes a la transferència de proteïnes de làtex cap als aliments. Els professionals de cuina treballaran **només amb guants de VINIL**.

7.1.6. BONES PRÀCTIQUES DE MANIPULACIÓ PEL PERSONAL ALIÈ A LA CUINA

Personal de manteniment

- ▶ Ha de pactar amb Direcció els horaris de treball, que no han de coincidir amb la producció.
- ▶ Després d'una intervenció s'ha de netejar i desinfectar correctament la zona.

Visites: El personal de visita anirà acompanyat i ha de complir totes les normes d'higiene. No poden tocar equips, estris o aliments.

Tot el personal: Ha de complir totes les normes d'higiene. No poden tocar equips, estris o aliments.



BLOC 08

NETEJA I DESINFECCIÓ D'INSTAL·LACIONS, SUPERFÍCIES, EQUIPS I ESTRIS

Persona responsable: **Direcció de Servei.**

Introducció

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

Objectiu

- Descriure les pràctiques realitzades al Servei per eliminar, o reduir a nivells acceptables, els residus i contaminacions resultants de l'activitat, presents a les superfícies.



Abast

- Responsable de les operacions de neteja i desinfecció: Personal de neteja.

Actuació

- Tots els espais, maquinària, estris han d'estar en perfecte estat de neteja i desinfecció per tal d'evitar les contaminacions físiques o biològiques. El fet de netejar podria suposar, també un focus de contaminació si no es fa bé. És per això que la fase de **neteja i desinfecció** afecta a totes les zones de treball, a tots els elements de cuina passant per la pròpia infraestructura: llums, finestres o els propis estris de neteja: cubells, fregalls...

Aspectes previs

Què és la neteja?

- Consisteix en l'eliminació de la brutícia que es veu a simple vista sobre les superfícies i utensilis de la cuina.
- Encara que no sigui la seva finalitat, amb la neteja s'elimina part dels microorganismes que hi ha.

Què és la desinfecció?

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

Què són zones de risc?

- Es considera zona de risc qualsevol lloc on són transformats o manipulats productes que puguin ser un focus de creixement microbià.
- Dins d'aquestes zones cal fer una estimació del nivell de risc.

Requeriments

01. Garantir primer l'eliminació de residus sòlids de les superfícies i/o estris.
02. Netejar seguint les instruccions de dosificació i els procediments.
03. Desinfectar per minimitzar el creixement microbiològic. Hi ha equips que no es desinfecten (planxes, forns...)
04. Els estris de neteja també es netejaran.
05. Els productes de neteja han de ser aptes per netejar espais on hi hagi aliments per tal d'evitar que puguin deixar residus tòxics (utilitzem productes on en la fitxa tècnica o etiqueta hi digui que es poden utilitzar a cuines o establiments alimentaris).

Perquè tant la neteja com la desinfecció siguin eficaces, s'han d'utilitzar els productes adequats (detergents i desinfectants) respectant-ne les dosis, la forma i el temps d'aplicació indicades pel fabricant.

El mètode més efectiu és realitzar la neteja i el procés de desinfecció per separat. Es diferencia en set etapes:

01. **Etapa preparatòria:** desconnectar els equips, desmuntar-los si es pot, i protegir-ne les zones fràgils o perilloses (quadres elèctrics).
02. **Pre-rentada:** eliminar les restes de brutícia més grosses i poc adherides.
03. **Neteja:** Aplicar un detergent i una acció mecànica **per eliminar la brutícia visible i no visible.**
04. **Esbandida:** eliminar la brutícia i les restes de detergent amb l'ajuda d'aigua.
05. **Desinfecció:** aplicar el producte desinfectant (amb la dosi, la temperatura i el temps d'aplicació indicats pel fabricant).
06. **Esbandida final:** eliminació dels residus de desinfectant mitjançant l'arrossegament amb aigua.
07. **Etapa final:** deixar escórrer i/o assecar. Netejar i guardar el material.

Actuació

Emmagatzematge dels productes de neteja

Després de l'ús, tot el material i els productes de neteja s'han de desar, tancats amb clau i identificats correctament a la zona de bugaderia.

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

Neteja i substitució dels estris i dels productes de neteja

Els fregalls, baietes, pals de fregar i cubells es netegen després dels seu ús i es desinfecten a diari. Els fregall, baietes, escombres i pals de fregar es substitueixen abans que estiguin en mal estat.

Comprovacions i registres

- ▶ **Què es comprova?** Que el pla de neteja i desinfecció es dugui a terme tal com estava previst.
- ▶ **Com es comprova?** Comprovació visual de la revisió, mitjançant els registres de neteja i desinfecció, que les operacions de neteja s'han dut a terme. Realització Autocontrols per part dels Laboratoris Externs: Anàlitzes periòdiques de control.
- ▶ **Quan es comprova?** Diàriament cal revisar que el responsable de la neteja ha realitzat les operacions previstes i mensualment s'ha de verificar que el Pla de Neteja i Desinfecció (N+D) s'ha dut a terme correctament.
- ▶ **Qui ho comprova?** Personal de cuina.
- ▶ **Com es registre?** Al registre de control.
 - ▶ Registre de neteja del centre.

Autocontrols vinculats APPCC

01. Subministrament i ús d'aigua.
02. Control de plagues.
03. Gestió de residus.

Mesures correctores / incidències

NO BARREJAR PRODUCTES: per evitar intoxicacions i/o que els productes químics perdin eficàcia.

NO TRASVASSAR PRODUCTES A ENVASOS QUE ES PUQUIN CONFONDRE AMB PRODUCTES ALIMENTARIS. Etiquetar sempre!!

Els productes químics s'han d'emmagatzemar separats dels aliments.

Estimació del nivell de risc

- ▶ **Nivell 0: nivell de risc mínim.** Zona no alimentària (per exemple, despatxos i habitacions).
- ▶ **Nivell 1: nivell de risc baix.** Zona no alimentària. Cal una simple neteja sense desinfecció sistemàtica (per exemple, un magatzem de productes de neteja).
- ▶ **Nivell 2: nivell de risc mitjà.** La fase de desinfecció es pot dur a terme simultàniament amb la fase d'aplicació del detergent; és a dir, utilitzant un producte que sigui alhora detergent i desinfectant (per exemple, l'emmagatzematge de productes a temperatura no regulada).
- ▶ **Nivell 3: nivell de risc alt.** És obligatòria la neteja i la desinfecció separades i en fases diferents (cuina, cambres de refrigeració, fregidora, termòmetre).
- ▶ **Nivell 4: nivell de risc molt alt.** És obligatòria la neteja i la desinfecció més el control microbiològic i ambiental. (taula treball, zona de tallat d'embotits, de condicionament de plats preparats..).

Actualment, tècnics de Laboratoris Extern, realitzen el control microbiològic (*Veure Pla Preventiu i de Manteniment*).

La Direcció comunica la incidència detectada al cap de compres, a través del correu electrònic, es realitza el seguiment i s'apliquen les mesures correctores per tal de tancar la incidència.

Control i vigilància / Verificació

- ▶ Seguiment diari pel personal de cuina i mensual per la Direcció de Servei i/o supervisió constant.
- ▶ Auditories internes trimestrals i externes, anualment, segons calendari.
- ▶ Inspeccions de control oficial.

BLOC 09

CONTROL DE PLAGUES GESTIÓ DE RESIDUS

9.1. CONTROL DE PLAGUES

Persona responsable: **Direcció de Servei.**

Introducció

No és obligatori tenir contractada una empresa però Sí que és obligatori que l'establiment estigui controlat i net d'animals indesitjables mitjançant sistemes de control que no impliquin risc sanitari.

Si decidim contractar-la, hem de tenir a mà el contacte d'una empresa, perquè si veiem animals indesitjables no els podem manipular, atès que aquesta acció sempre ha de fer-la una empresa autoritzada.

Les empreses de control de plagues han de tenir un número de ROESP (Registre oficial d'establiments i serveis plaguicides).

Objectiu

- ▶ Prevenir la entrada de plagues i altres animals indesitjables a les instal·lacions i impedir que s'hi instaurin i hi criïn.
- ▶ Evitar una possible font de contaminació a través de la transmissió de malalties que compromet la seguretat sanitària dels productes alimentaris que s'ofereixen als Serveis.

Abast

- ▶ Tot el personal.

Actuació

Aspectes previs

Mesures higièniques

- No podem tenir cap producte insecticida al Servei. Aquest tipus de producte només el pot fer servei un manipulador autoritzat.
- Normes d'higiene personal.
- Productes alimentaris: correctament protegits.
- Retirada d'escombraries: al finalitzar el servei.
- Absència d'acumulació de líquids als terres.
- Correcte neteja i ordre en els magatzems, cambres i zones de manipulació.

Requeriments

Freqüència dels controls i tractaments per l'Empresa especialitzada i autoritzada

- Veure periodicitat al pla de manteniment preventiu de cada Servei.

Freqüència dels controls visuals que es realitzen

- Estat de neteja i mosquiteres: Control visual mensual i periòdicament segons pauta de neteja general del Servei.
- Estat de manteniment: Mensual i segons necessitat.

Actuació

FÒRMULA ÈXIT: Bona neteja + Bon manteniment + barreres (mosquiteres, portes batents, insectocutors...) + VIGILÀNCIA i actuacions ràpides.

Comprovacions i registres

Què es comprova? Que el pla de control de plagues es dugui a terme segons planificació.

Com es comprova? Comprovació visual del procés de neteja i desinfecció.

Quan es comprova? Durant el procés de neteja.

Qui ho comprova? Direcció de cada Servei.

Com es registre? Al registre de control.

- ▶ Pla de manteniment preventiu.
- ▶ Documentació de l'Empresa Externa: (*Veure contracte*).
- ▶ Informe previ i posterior dels tractaments (anual).
- ▶ Fitxes tècniques dels productes biocides.
- ▶ Plànol o croquis de les instal·lacions identificant la descripció de les mesures aplicades (diagnòstic, tractament i mesures de seguretat), una còpia es quedarà al Servei.
- ▶ Còpia del registre de les operacions de la Empresa autoritzada que es quedarà al centre.

Autocontrols vinculats APPCC

01. Neteja i desinfecció.

Mesures correctores / incidències

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

- ▶ Mosquiteres: Intactes i sense ruptures.
- ▶ Desguassos: amb tapes.
- ▶ Terra, parets, sostres: absència d'esquerdes i forats.
- ▶ Pantalles contra insectes.

Control actiu amb plaguicides:

- ▶ Els plaguicides no es poden aplicar mai en presència d'aliments i, únicament els pot aplicar una persona tècnica amb carnet d'aplicador seguint les instruccions d'ús.
- ▶ S'aplica als centres per part d'una Empresa externa autoritzada i especialitzada.

La Direcció dels Servei disposarà de còpia de la documentació amb el planell amb la identificació de la ubicació dels plaguicides després de cada visita de l'Empresa externa.

La Direcció comunica la incidència detectada al cap de compres, a través del correu electrònic, es realitza el seguiment i s'apliquen les mesures correctores per tal de tancar la incidència.

Control i vigilància / Verificació

- ▶ Seguiment diari pel personal de neteja i mensual per la Direcció de Servei i/o supervisió constant.
- ▶ Auditories internes trimestrals i externes, anualment, segons calendari.
- ▶ Inspeccions de control oficial.

9.2. GESTIÓ DE RESIDUS

Persona responsable: **Direcció de Servei**.

Objectiu

- ▶ Realitzar una gestió de residus adequada, incorporant-la al circuit de **recollida selectiva** de l'Ajuntament de Barcelona.

Abast

- ▶ Tot el personal.

Actuació

El producte a rebutjar pot contaminar superfícies, estris, mans, matèria primera i el que seria més greu l'aliment ja cuinat. En el procés de treure bossa o escombraries s'han d'extremar les mesures d'higiene.

Tipus de residus

- ▶ Cartró, paper, plàstics, llaunes, residus orgànics.
- ▶ Ferralla: fluorescents (restes de manteniment de maquinària).
- ▶ Olis (procedents de les fregidores).

Requeriments

Veure informació detallada al punt 5 de la Guia de Bones pràctiques ambientals. (relacionada amb el servei de cuina).

Actuació

Els cubells

- Els cubells d'escombraries estaran sempre tancats i **mai estaran en contacte amb superfícies de treball**.
- Es separaran les deixalles per origen: residu orgànic, vidre, paper, envasos.
- Els cubells d'escombraries estaran sempre tancats.
- Els cubell tindran una **bossa**, el treballador encarregat de treure la bossa reposarà la nova.

Sortida de les escombraries

La sortida de les escombraries es farà dos cops al dia:

- Una vegada extret el dinar.
- A darrera hora (després de sopar).

Rentat dels cubells

- El rentat dels cubells es realitzarà segons periodicitat establerta en la pauta de treball del personal de neteja i es registrarà el rentat dels cubells al registre corresponent.

Autocontrols vinculats APPCC

01. Neteja i desinfecció.

Mesures correctores / incidències

En el procés de retirar les escombraries s'ha de tenir molta cura amb les mesures higièniques: treure davantal, evitar creuaments, i posterior neteja de mans.

La Direcció comunica la incidència detectada al cap de compres, a través del correu electrònic, es realitza el seguiment i s'apliquen les mesures correctores per tal de tancar la incidència.

Control i vigilància / Verificació

- ▶ Seguiment diari pel personal de cuina i neteja i mensual per la Direcció de Servei i/o supervisió constant.
- ▶ Auditories internes trimestrals i externes, anualment, segons calendari.
- ▶ Inspeccions de control oficial.

BLOC 10

REFERÈNCIES DOCUMENTALS

Consultat

- ▶ **Guia per a la gestió dels al·lèrgens i el gluten a la indústria alimentària.**
- ▶ **Els al·lèrgens alimentaris a la restauració col·lectiva.** <http://www.gencat.cat/salut/acsa/html/ca/dir2913/allergiescatala.pdf>
- ▶ **La traçabilitat a Catalunya Claus per la seva implantació i control.** http://www.gencat/salut/acsa/html/ca/dir1306/187definitiu_10.pdf
- ▶ **La recollida de mostres alimentàries.**

Descripció del procediment utilitzat per l'Institut de Seguretat Alimentària i de salubritat. Agència de Salut Pública, Consorci Sanitari de Barcelona. http://www.aspb.cat/quefem/docs/recollidamostres_alimen.pdf
- ▶ “Manual de Buenas prácticas de cocina” del Govern Basc.

Consultat

- ▶ **Codi de Pràctiques d'higiene per als aliments precuinats i cuinats utilitzats als serveis de menjar per a col·lectivitats. CAC / RCP39-1993**
- ▶ Legislació més consultada.
- ▶ Reial Decret 3484/2000 pel qual s'estableixen les normes d'higiene per l'elaboració, distribució i comerç de menjars preparats.
- ▶ Reglament CE núm. 178/2002 pel qual s'estableixen els principis i requisits generals de la legislació alimentària.
- ▶ Reial decret 140/2003 pel qual s'estableixen els criteris de la qualitat de l'aigua de consum humà.
- ▶ Reglament CE núm. 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell del 29 d'abril de 2004 relatiu a la higiene dels productes alimentaris.
- ▶ Reglament CE núm. 2073/2005 de la Comissió de 15 de novembre de 2005 relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris.

10.1. GUIA DE PRÀCTIQUES CORRECTES D'HIGIENE I LA SEVA VINCULACIÓ AMB ALTRES DOCUMENTS INTERNS

Formació personal i hàbits d'higiene (Pla de formació i capacitació del personal en seguretat alimentària).

Objectiu

- ▶ Garantir que tot el personal que participa en el procés de manipulació dels aliments als Serveis tingui coneixements de Seguretat i higiene alimentària per realitzar la seva activitat.

Abast

- ▶ Tots els professionals que participen en el procés de manipulació dels aliments dels Serveis.

Activitats formatives

La formació que reben tots els professionals que participen en el procés es basa en els següents aspectes:

- ▶ Aliments i perills derivats.
- ▶ Manipulació higiènica dels aliments i conservació.
- ▶ Introducció al sistema APPCC i els seus requisits.
- ▶ Definició de al·lèrgia i intolerància.
- ▶ Simptomatologia i aliments implicats.
- ▶ Prevenció i control de proveïdors.
- ▶ Els ingredients al·lèrgens a les etiquetes alimentàries.

Veure Programa de Formació Permanent de l'Entitat.



ANNEXOS

01. HIGIENE PERSONAL I ESTAT DE SALUT

HIGIENE

Reglament europeu 852/2004

Cap VII Art. 1. Requeriments d'higiene personal.

CAC/RCP 39

Art. 4.3.15 necessitat de disposar de vestidors i lavabos pels treballadors.

Art. 4.3.16 requeriments dels rentamans.

Art. 6.6 requisits d'higiene personal.

Art. 7.2.3 requisit de rentat de mans entre operacions.

SALUT

Reglament europeu 852/2004

Cap VII Art. 2 informació sobre l'estat de salut.

CAC/RCP 39

Art. 6.2 requeriment de reconeixement mèdic.

Art. 6.3 Els manipuladors malalts han de comunicar-ho a la Direcció i en cap cas poder estar en contacte amb aliments.

Art. 6.4 No treballarà un manipulador amb ferides.

PAPER D'UN SOL ÚS

CAC/RCP 39

Art. 4.3.15 Necessitat de disposar de vestidors i lavabos pels treballadors.

CONDUCTA PERSONAL

CAC/RCP 39

Art. 6.7 requisits de conducta: no mastegar xiclet, menjar, beure ...etc.

GUANTS

CAC/RCP 39

Art. 6.8 ús de guants.

VISITES

CAC/RCP 39

Art. 6.9 BPM visitants cuina.

ROBA

CAC/RCP 39

Art. 7.22 Uniformitat.

02. CONDICIONS PER RECEPCIÓ I EMMAGATZEMATGE

TRANSPORT

Reglament europeu 852/2004

Cap IV Art. 1 i 5 Vehicle net.

Cap IV Art. 2.3 No barrejar productes alimentaris amb no alimentaris.

Cap IV Art. 6 necessitat de productes protegits.

Cap IV Art. 7 a temperatura adequada si és necessari.

RECEPCIÓ

RD 3484/2000

Art. 6.3 La recepció es farà de manera separada en un lloc habilitat sempre que sigui possible.

Art. 5.1 Requisit d'exigir registre sanitari als proveïdors.

EMMAGATZEMATGE

Reglament europeu 852/2004

Cap 1 Art. 2.d Necessitat de disposar d'espais suficients a temperatures regulades per emmagatzemar i manipular aliments. La Tª s'ha de poder comprovar i registrar.

Cap I Art. 10 Requeriment de separació dels productes de neteja.

Cap IX Art. 2 i 5 requeriment de conservació de matèries primeres en condicions adequades.

Cap IX Art. 5 **NO INTERRUPCIÓ CADENA DE FRED** i separació productes transformats de la matèria primera.

CAC/RCP 39

Art. 7.1 requisit d'emmagatzematge de matèries primeres.

Art. 7.1.4 requisit d'estibar amb Sistema PEPS (primer entrar primer sortir).

RD 3484/2000

Art. 5.7 Necessitat de separar plaguicides o altres substàncies no alimentàries.

RD 3484/2000

Art. 3.3 Necessitat de disposar d'espais suficients a temperatures regulades per emmagatzemar i manipular aliments. La Tª s'ha de poder comprovar i registrar.

Art. 6.2 Els aliments no estaran en contacte amb el terra.

Art. 4.3.14 Necessitat de disposar d'equip de fred.

Art. 4.3.14.4. Necessitat que els equips de fred disposin de dispositius de mediació de temperatures.

TEMPERATURES

RD 3484/2000

Art. 7.1 menjar congelat <-18°C, menjar refrigerat amb duració a 24 hores <8°C (o temperatures diferents amb estudi científic avalant).

Art. 7.2 Es permetran períodes limitats sense Tª controlada sempre que no suposi un risc.

CAC/RCP 39

Art. 7.4 requisits de temperatures: matèries primeres d'origen animal entre 1-4°C. Congelats a -18°C; hortalisses a la tª que mantingui la seva qualitat.

03. DESCONGELACIÓ I PRE-ELABORACIONS

DESCONGELACIÓ

Reglament Europeu 852/2004

Cap IX Art. 7. Necessitat de descongelar a temperatura controlada, de drenatge del líquid o exsudat i de manipulació adequada.

RD 3484/2000

Art. 6.4 la descongelació es farà en refrigeració o amb altre mètode validat científicament.

No es podrà re congelar menjar preparat descongelat prèviament.

No es podran re congelar matèries primeres descongelades destinades a ser transformades.

CAC/RCP 39

Art. 7.4.1 hi ha verdures congelades que es poden cuinar sense descongelació prèvia.

Art. 7.4.2 La descongelació es farà en refrigeració a 4°C o inferior, amb aigua potable corrent no només de 4h i a temperatura no superior a 21°C.

CONTAMINACIONS CREUADES

CAC/RCP 39

Art. 6 4.3.5 Estableix obligació de separar per zones per evitar contaminacions creuades.

Annex 1. Marc legal

- ▶ Real Decret 3484/2000 pel qual s'estableixen les normes d'higiene per l'elaboració, distribució i comerç de menjars.
- ▶ Reglament Europeu 852/2004 relatiu a la higiene dels productes alimentaris. Cap XII.

04. CUINA I ABATIMENT

TEMPS PREVI D'ELABORACIÓ

RD 3484/2000

Art. 6.6 Els menjars preparats s'elaboren amb la menor antelació possible al temps de consum tret de les que s'hagin de congelar i refrigerar.

CONSERVACIÓ EN REFRIGERACIÓ

RD 3484/2000

Art. 6.9 Els menjars preparats i/o descongelats ens mantindran en refrigeració fins la seva utilització.

REGENERACIÓ

RD 3484/2000

Art. 6.9. Els menjars preparats es regeneren en el menor temps possible fins arribar a 65°C o més al centre del producte.

OLIS

CAC/RCP 39

Art. 7.5 no escalfar oli per damunt de 18°C Compostos polars. Canvi d'oli.

TEMPS DE COCCIÓ

CAC/RCP 39

Art. 7.10 Regeneració després de sortir de refrigeració fins obtenir 75°C mínim en 1 hora màxim.

Art. 7.1.2 Manteniment en calent menys temps possible per no afectar a característiques organolèptiques.

ABATIMENT

Reglament europeu 852/2004

Cap IX Art. 6. **Necessitat de refrigerar els aliments cuinats en el menor temps possible.**

RD 3484/2000

Art. 6.8 Refrigeració dels menjars tractats tèrmicament en el menor temps possible fins arribar a 8°C o menys al centre del producte.

CAC/RCP 39

Art. 7.5.2 requeriment de refredament ràpid per productes que no es consumeixen al mateix dia.

CAC/RCP 39

Art. 7.7 2 la temperatura al centre de l'aliment haurà de reduir-se des de 60°C a 10°C en menys de dues hores. A continuació el producte haurà d'emmagatzemar-se a 4°C. Art. 7.7.4 El producte abatut **no excedirà 5 dies a la cambra.**

CONGELACIÓ

CAC/RCP 39

Art. 7.8. Els aliments es congelaran després de ser cuinats i es conservaran a -18°C. No re congelació.

TRAÇABILITAT

CAC/RCP 39

Art. 7.11.1 Traçabilitat.

MOSTRA TESTIMONI

CAC/RCP 39

Art. 7.11 3 Mostra de grams mínim, de cada aliment cada lot, taper estèril, i emmagatzemat a 4°C o menys 3 dies o fins que s'hagi consumit el lot. Recomanat congelador.

05. LLUITA CONTRA PLAGUES I GESTIÓ DE RESIDUS

REQUERIMENTS EDIFICIS I INSTAL·LACIONS

CAC/RCP 39

Art. 4.3.4. Requeriments de les instal·lacions que han d'impedir l'entrada d'animals o contaminació.

Manteniment d'infraestructures

Reglament Europeu 852/2004

Cap II Art. 1 Necessitat de disposar de terres, parets, finestres, portes i demés en bon estat de manteniment.

Barreres

Reglament Europeu 852/2004

CAC/RCP 39

Cap II Art. 1.d Necessitat de pantalles contra insectes.

Residus

Reglament Europeu 852/2004

Cap VI Art. 1.d Eliminació ràpida de deixalles.

Cap VI Art. 2.d necessitat de contenidors.

CAC/RCP 39

Art. 4.3.20. Instal·lacions per emmagatzematge de residus.

Procediments

Reglament Europeu 852/2004

Cap IX Art. 4. Requeriment aplicació procediments de lluita contra les plagues.

RD 3484/2000

Art. 3.5. Necessitat de disposar d'un programa de desinsectació i desratització basat en l'anàlisi de perills.

CAC/RCP 39

Art. 5.6.1. Necessitat d'una programa de lluita contra les plagues.

Art. 5.6.2 Necessitat d'adoptar mesures d'eradicació cas de plagues.

Animals domèstics

CAC/RCP 39

Art. 5.5. Prohibició animals domèstics.

Cubells

CAC/RCP 39

Art. 5.4. Necessitat d'ubicar deixalles a recipients tancats amb bossa d'un sol ús. Els cubells es rentaran cada cop que es buidin. Les restes de cartró i demés, s'eliminaran de la mateixa manera.

06. NETEJA I DESINFECCIÓ

REQUISITS DELS EQUIPS I INSTAL·LACIONS

Reglament Europeu 852/2004

Cap II Art. 1 Necessitat de disposar de sostres, parets, finestres i demés que seran fàcils de netejar i desinfectar. Cap V Art. 1a. Requeriment de neteja dels equips. Cap V Art. 1b. 1c. Requeriments dels equips quan a fàcil neteja i desinfecció.

RD 3484/2000

Art. 3.2 Requeriments de les instal·lacions quan a fàcil neteja i desinfecció.

Art. 4.3.7 Necessitat de disposar de sostres, parets, finestres i demés que seran fàcils de netejar i desinfectar.

Art. 4.4.2.1 Necessitat de disposar d'equips i estris fàcils de netejar i desinfectar.

Art. 4.4.4 Necessitat d'emmagatzemar estris protegits de la contaminació.

EL PLA DE NETEJA

RD 3484/2000

Art. 5.2.2. Necessitat desmuntatge equips per garantir neteja i desinfecció.

Art. 5.3 Necessitat d'un pla de neteja.

Trasvassaments de productes químics

RD 3484/2000

Art. 7.3 Necessitat de mantenir els productes químics als seus envasos originals o si han de ser trasvassats. No utilitzar envasos que es puguin confondre amb els envasos dels aliments i etiquetar-los adequadament.

Materials

CAC/RCP 39

Art 4.3.16 requisit de no utilitzar materials que no es puguin netejar o desinfectar com fustes.

INSTAL·LACIONS

CAC/RCP 39

Art. 4.3.16 Requisit de disposar d'instal·lacions per la neteja i desinfecció d'estris.

RENTAT MECÀNIC DE CONTENIDORS, VAIXELLA I ESTRIS

RD 3484/2000

Art. 3.6 Necessitat de disposar d'un sistema mecànic de rentat pels contenidors o vaixel·la.

EMMAGATZEMATGE ESTRIS

CAC/RCP 39

Art. 4.3.17 Necessitat de zona pel rentat i desinfecció d'estris.

07.
AL·LÈRGENS

Reglament Europeu i del Consell UE 1169/2011.

Regula la informació alimentària que cal proporcionar als consumidors, mantenint-los informats per tal d'evitar reaccions d'hipersensibilitat als aliments.

Llei 15/1990, de 9 de juliol, d'ordenació sanitària de Catalunya.

Decret legislatiu 2/2003, de 28 d'abril, pel qual s'aprova el text refós de la Llei 8/1987, de 15 d'abril, municipal i de règim local de Catalunya.

Llei 18/2009, del 22 d'octubre, de Salut Pública.

Reglament (CE) 852/2004, de 29 d'abril de 2004, relatiu a la higiene dels productes alimentaris.

Decret 1245/2008 que regula l'etiquetatge dels aliments al Reglament (CE) 41/2009 sobre la composició i etiquetatge de productes alimentaris.

Annex 2. Fitxes tècniques específiques dels productes de neteja. (Veure Carpeta de Servei de Neteja).

Annex 3. Fitxa dels productes de neteja a utilitzar en el procés de Neteja i Desinfecció de la cuina. (Veure Carpeta de Servei de Neteja).

Annex 4. Fitxes tècniques elaboració menjars. (Veure carpeta fitxes tècniques amb la fitxa tècnica de cada producte).

Elaborat per l'Equip Directiu del Grup SOM VIA

Data: **Octubre 2017**

Data de la propera revisió: **2020/09/23_V3**

■ Direcció del Servei

entrega a

el document: **Autocontrols i Guia de pràctiques correctes d'higiene per a l'elaboració i servei de menjars.**

■ Direcció del Servei

Nom i Cognoms:

Data:

Signatura:

