

FITXES DE REGISTRE I DOCUMENTS PER FOTOCOPIAR

FITXA DESCRIPTIVA: DADES DE L'ESTABLIMENT

Nom de l'establiment: _____
Raó Social: _____ CIF: _____
Adreça: _____
Ciutat: _____ CP: _____
Telèfon: _____ Fax: _____
Adreça electrònica: _____ Espai web: _____
Responsable de l'empresa: _____
Horari: _____
Número de treballadors: _____
Superfície del local: _____
Llicència municipal: _____

Disposa de RGS/ RSIPAC (registre sanitari)?

NO SI Núm.:

Disposa d'ASF (autorització sanitària de funcionament)?

NO SI Núm.:

Activitat autoritzada / es:

Any darrera validació:

Altres dades:

- Origen de l'aigua: xarxa pública xarxa pública + dipòsit intermedi
 xarxa pròpia pou mina font camió
 descalcificador
- Producció gel: No Si
- Mitjans de transport: propi extern mixt
 isotèrmic refrigerat

En cas de tenir serveis contractats (nom)

Assessoria: _____

Neteja i desinfecció: _____

Desratització i desinsectació: _____
Empresa gestora de residus: _____
Altres: _____

FITXA DE REGISTRE 1. FITXA DE CONTROL DEL NIVELL DE CLORACIÓ DE L'AIGUA












DATA	PUNT DE MOSTREIG (*)	CONTROL CLOR	ACCIÓ CORRECTORA	RESPONSABLE

(*) A LA SORTIDA DEL DIPÒSIT EL CLOR HA D'ESTAR A $\geq 0,5$ PPM
A LA XARXA DE 0,2 A 0,6 PPM SENSE SUPERAR 1 PPM









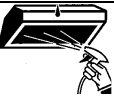




FITXA DE REGISTRE 2. FITXA DE L'ESTAT DE NETEJA D'EQUIPS / INSTAL·LACIONS











EQUIPS	DATA	ACCIÓ REALITZADA (Ex. Neteja dipòsits, canvi filtres, ...)	OBSERVACIONS - INCIDÈNCIES
DIPÒSIT D'AIGUA			
DESCALCIFICADOR			
DESNITRIFICADOR			
ALTRES TRACTAMENTS			

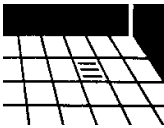


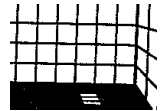


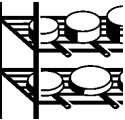




FITXA DE REGISTRE 3. FITXA D'EXEMPLE D'UN PROGRAMA DE NETEJA I DESINFECCIÓ

ZONA:	CUINA				
Superfícies i/o elements a netejar	Freqüència mínima	Producte	Dosificació	Temperatura aigua	Normes d'ús
 TERRA					
 PARETS					
 SUPERFÍCIES, MOSTRADORS, EXPOSITORS					
SOSTRES, LLUMS I PORTES					







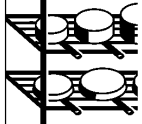




ZONA:	CUINA
--------------	-------

Superfícies i/o elements a netejar	Freqüència mínima	Producte	Dosificació	Temperatura aigua	Normes d'ús	
 FORNS						
 FREGIDORES						
FOGONS, PLANXES EQUIPS DE PES						
 CAMPANES EXTRACTORES						
 MICROONES						
MARMITES, PEROLES						












<p>TAULES DE TREBALL I GANIVETS</p>						
<p>COBERTS I VAIXELLA</p>						
<p> CUBELLS DE BROSSA</p>						
<p> SISTEMA D'EXTRACCIÓ (filtres d'oli, carbó activat i de partícules)</p>						
<p>FINESTRES I OBERTURES, PANTALLES MOSQUITERES</p>						

ZONA:		MAGATZEM				
Zona i/o materials a neteja	Freqüència mínima	Producte	Dosificació	Temperatura aigua	Normes d'ús	
 TERRA						
 PARETS						
 PRESTATGERIES						
SOSTRES, LLUMS						











ZONA: CAMBRES FRIGORÍFIQUES

Zona i/o materials a neteja	Freqüència mínima	Producte	Dosificació	Temperatura aigua	Normes d'ús	
 TERRA						
 PARETS						
 PRESTATGERIES						
SOSTRES I LLUMS						

ZONA: SERVEIS HIGIÈNICS I VESTUARIS

Zona i/o materials a neteja	Freqüència mínima	Producte	Dosificació	Temperatura aigua	Normes d'ús	
 TERRA						
 PARETS						
SOSTRES, LLUMS i PORTES						
 SANITARIS						

ZONA: MENJADORS I ZONES DE BARRA

Zona i/o materials a neteja	Freqüència mínima	Producte	Dosificació	Temperatura aigua	Normes d'ús	
 TERRA						
 PARETS						
SUPERFÍCIES						
SOSTRES LLUMS						

INSTRUCCIONS COMPLIMENTACIÓ FITXES PROGRAMA DE NETEJA I DESINFECCIÓ

- ✓ Aquestes fitxes s'hauran d'adaptar a les instal·lacions i equips de l'establiment.
- ✓ S'hauran d'indicar tots aquells elements que tinguin relació amb la seguretat alimentària.
- ✓ És important indicar la dosificació dels productes utilitzats de manera senzilla (Exp.: un tap per cada 5 l. d'aigua). En cas d'utilitzar diferents productes s'hauran d'indicar les diferents dosificacions i/o normes d'ús.
- ✓ S'haurà d'indicar la temperatura òptima d'actuació del producte (es pot consultar la fitxa del producte o les instruccions d'ús)
- ✓ A la casella de normes d'ús es descriurà les fases operatives del procés de neteja i desinfecció:
 1. Eliminar residus amb baieta de forma mecànica.
 2. Dissoldre el producte en aigua.
 3. Aplicar amb banyeta, fregar.
 4. Deixar actuar 5 minuts.
 5. Esbandir amb aigua ben calenta.
 6. Eixugar amb paper d'un sol ús.
- ✓ Aquest programa s'haurà de revisar i actualitzar- en el seu cas - sempre que es faci un canvi de producte i almenys una vegada l'any.

FITXA DE REGISTRE 4. REGISTRE DEL CONTROL DE L'ESTAT DE NETEJA DELS EQUIPS DE TREBALL I ZONES DE TREBALL

Data	Zona	Control visual		Incidència detectada	Mesura correctora
		C	I		

FITXA DE REGISTRE 5. REGISTRE DE L'ESTAT DE MANTENIMENT

DATA I HORA	BARRERA FÍSICA	LOCALITZACIÓ	RESULTAT DEL CONTROL	INCIDÈNCIES	ACCIÓ CORRECTORA	SIGNATURA RESPONSABLE
	Mosquitera					
	Tapa desguàs					
	Tancament de portes					
	Integritat paraments					
	Esquerdes					
	Altres.					

FITXA DE REGISTRE 6. LLISTAT DE PROVEÏDORS

PRODUCTE	PROVEÏDOR	ADREÇA	TELÈFON	RGS	NIF

INSTRUCCIONS COMPLIMENTACIÓ DE FITXES LLISTATS DE PROVEÏDORS.

- ✓ Llistar, almenys, els proveïdors de productes (carn i productes carnis, peix i marisc, ous, fruites i verdures...)
- ✓ Indicar en el requadre superior el grup de productes (carns, peix, etc.)
- ✓ Actualitzar sempre que es canvi de proveïdor o incorporem un nou.

FITXA DE REGISTRE 7. 7.1. RECEPCIÓ DE MATÈRIES PRIMERES (COMPLETA)

CONTROL DE PROVEÏDORS + TRAÇABILITAT										
Data entrada	Proveïdor	Producte	Quantitat	Lot/ document/ albarà	Caducitat	Integritat (*)	°c	Condicions transport	Data obertura	Data acabament

(*) **Integritat:** Etiqueta, marca sanitària, envàs en perfecte estat.
Instruccions per emplenar a l'ANNEX C

FITXA DE REGISTRE 7 .
7.2. RECEPCIÓ DE MATÈRIES PRIMERES (ABREUJADA)

REGISTRE CONTROL RECEPCIÓ	
COMPROVACIONS	LOGO
Temp.: _____°C OK <input type="checkbox"/> no OK <input type="checkbox"/> NP <input type="checkbox"/>	
Aspecte: OK <input type="checkbox"/> no OK <input type="checkbox"/> NP <input type="checkbox"/>	RESULTAT <input type="checkbox"/> Acceptat <input type="checkbox"/> Incidència <input type="checkbox"/> Devolució <input type="checkbox"/> Pendent de revisar
Caducitat: OK <input type="checkbox"/> no OK <input type="checkbox"/> NP <input type="checkbox"/>	
Envasat/Etiqueta: OK <input type="checkbox"/> no OK <input type="checkbox"/> NP <input type="checkbox"/>	

FITXA DE PRODUCCIÓ 8. REENVASAMENT

<u>DATA</u>	<u>PRODUCTE</u>	<u>QUANTITAT</u>	<u>LOT *</u>	<u>DATA CADUCITAT / CONSUM PREFERENT *</u>

* S'ha de fer constar la informació de la etiqueta original, lot, data de caducitat o consum preferent.

FITXA DE PRODUCCIÓ 9*

* Per aplicar als establiments dedicats a la venda de menjars preparats amb elaboració, carnisseries, cansaladeries, xarcuteries, gelateries i obrador de productes brioixeria, pa, rebosteria, i/o productes de pastisseria.

Nom de l'establiment:	Data d'elaboració (Lot):
Producte:	Quantitat :

1. Elaboració

Ingredients (Additius)	Quantitat (kg)	Nº Albarà o nº de lot.	Proveïdor

2. Tractament tèrmic

Temperatura	Temps

3. Refredament (*)

Hora fi d'elaboració	Hora introducció en cambres

(*) El temps transcorregut des de la finalització de l'elaboració del producte fins la introducció en les cambres no ha de ser superior a 2 hores.
Observacions,

Firma

FITXA DE REGISTRE 10: FITXA D'ELABORACIÓ (RECEPTA)

PRODUCTE		
INGREDIENTS	LLISTAT	Quantitat (Per KG de producte)
PROCES ELABORACIÓ	ETAPA	TEMPERATURES I/O TEMPS
PRESENTACIÓ COMERCIAL	A DOLL <input type="checkbox"/>	ENVASAT <input type="checkbox"/>
CONDICIONS EMMAGATZEMATGE	FRED <input type="checkbox"/>	CALENT <input type="checkbox"/>
TRANSPORT	NO <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/>	VEHICLE ISOTÈRMIC <input type="checkbox"/> VEHICLE FRIGORÍFIC <input type="checkbox"/>
ADJUNTAR ETIQUETA (ANNEX 1: Instruccions d'etiquetatge)	<div style="border: 1px solid black; border-radius: 15px; padding: 10px; width: fit-content; margin: 0 auto;"> <p><i>*Enganxar etiqueta*</i></p> </div>	
Observacions:		

FIRMA:

FITXA DE REGISTRE 11. REGISTRE DEL CONTROL DE TEMPERATURES DE LES CAMBRES

MES:

FITXA DE CONTROL DE TEMPERATURES

Dia	CAMBRES <input style="width: 50px; height: 15px;" type="text"/>	CAMBRES <input style="width: 50px; height: 15px;" type="text"/>	CAMBRES <input style="width: 50px; height: 15px;" type="text"/>	CAMBRES <input style="width: 50px; height: 15px;" type="text"/>	CAMBRES <input style="width: 50px; height: 15px;" type="text"/>	INCIDÈNCIA	ACCIÓ CORRECTORA
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							
11							
12							
13							
14							
15							
16							
17							
18							
19							
20							
21							
22							
23							
24							
25							
26							
27							
28							
29							
30							
31							

Signatura responsable

Temperatures càmeres refrigeració:

- Carns, peix: $\leq 4^{\circ}\text{C}$
- Verdures, làctics: $\leq 7^{\circ}\text{C}$
- Plats cuinats carnis: $\leq 4^{\circ}\text{C}$ (període superior a 24 hores), $\leq 8^{\circ}\text{C}$ (període inferior a 24 hores)
- Temperatures càmeres congelació: $\leq -18^{\circ}\text{C}$

ANNEX A RECEPCIÓ: CONDICIONS MATÈRIES PRIMERES

CARNS	<ul style="list-style-type: none"> • COMPROVAR SEGELLS I DOCUMENTACIÓ • ASPECTE SUCÓS, SENSE COLORACIONS ANORMALS • BRILLANTOR AL TALL, SENSE OLORS DESAGRADABLES
PEIX	<ul style="list-style-type: none"> • COBERT DE GEL • ABSÈNCIA DE PARÀSITS • CONSISTÈNCIA FERMA, ESCATES ADHERIDES A LA PELL • BRÀNQUIES DE COLOR VIU, ULLS BRILLANTS
MOL·LUSCS BIVALVES I CRUSTACIS	<ul style="list-style-type: none"> • HAN D'ARRIBAR SEMPRE EN ENVASOS TANCATS I SEGELLATS, I AMB LA MARCA SANITÀRIA. • VIUS EN EL MOMENT DE COMPRA • CAL GUARDAR LA MARCA SANITÀRIA O L'ALBARÀ DE COMPRA UN MÍNIM DE SEIXANTA DIES.
FRUITES I VERDURES	<ul style="list-style-type: none"> • ABSÈNCIA DE BRUTÍCIA, PUTREFACCIONS • GRAU DE MADURACIÓ ADEQUAT • LLIURE DE PARÀSITS
OUS	<ul style="list-style-type: none"> • CLOSQUES INTACTES I NETES • MARCATGE DE TRAÇABILITAT
LLAUNES	<ul style="list-style-type: none"> • SENSE BONYS, ROVELLADES O PÈRDUA DE HERMETICITAT
CONGELATS	<ul style="list-style-type: none"> • SENSE SIGNES DE DESCONGELACIÓ PARCIAL, ESTOVAMENT O UN EXCÉS DE GEBRE
TRANSPORT	<ul style="list-style-type: none"> • CONDICIONS HIGIÈNIQUES DEL VEHICLE I TIPUS • ABSÈNCIA DE PRODUCTES AL TERRA • ABSÈNCIA DE PRODUCTES INCOMPATIBLES AMB LA MERCADERIA (PRODUCTES DE NETEJA, BROSSES...) • ESTIBA CORRECTE DELS ALIMENTS • VEHICLE ADEQUAT A LA MERCADERIA
<p>Comprovar:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Documentació (Albarans i factures) ➤ Envasos i embalatges intactes i nets ➤ L'etiquetatge i les dates de caducitat o consum preferent ➤ Temperatura de productes d'emmagatzematge, conservació, transport i venda seran els següents: <p>-Carn fresca $\leq 7^{\circ}\text{C}$ - Carn picada i preparats de carn picada $\leq 2^{\circ}\text{C}$ - Carn d'aus $\leq 4^{\circ}\text{C}$ -Preparats carnis entre $\leq +2$ i $\leq +7^{\circ}\text{C}$ - Plats preparats carnis: fresc $< 4^{\circ}$, congelats $< -18^{\circ}$, calents $\geq 65^{\circ}$</p>	

TEMPERATURES

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

ANNEX B : INSTRUCCIONS D'ETIQUETATGE: ETIQUETATGE, PRESENTACIÓ I PUBLICITAT

INFORMACIÓ OBLIGATÒRIA DE L'ETIQUETAT

1. Denominació de venda del producte
2. El llistat d'ingredients
3. La quantitat de determinats ingredients o categoria dels ingredients
4. El grau alcohòlic . És obligatori indicar-lo quan les begudes contenen un grau superior a 1.2%.
5. Quantitat neta per productes envasats
6. La data de duració mínima o la data de caducitat
7. Les condicions especials de conservació i d'utilització
8. Instruccions d'ús
9. Identificació de l'empresa: nom, raó social, denominació del fabricant o l'envasador o d'un venedor establert a la Unió Europea i en tot cas el domicili
10. Lot
11. Lloc d'origen o procedència

INFORMACIÓ DE PRODUCTES SENSE ENVASAR

L'etiquetat dels productes alimentaris que es presentin sense envasar per a la venda al consumidor final i els envasats en el lloc de venda , a petició del comprador, hauran d'indicar almenys:

1. Denominació de venda del producte
2. La categoria de qualitat, varietat i origen, quan així exigeixi la norma de qualitat corresponent.
3. Per carns: classe o tipo de canal de procedència i denominació comercial del tros que es tracti.
4. Quantificació d'ingredient
5. El grau alcohòlic . És obligatori indicar-lo quan les begudes contenen un grau superior a 1.2%.

INFORMACIÓ DELS PRODUCTES ENVASATS PELS TITULARS DEL COMERÇ MINORISTA

L'etiquetat del productes envasats pels titulars del comerç minorista d'alimentació i que es serveixen al mateix dia d'envasat per la venda immediata al seu establiment o a establiments de la seva propietat hauran d'etiquetar amb la següent informació:

1. Denominació de venda del producte
2. El llistat d'ingredients
3. La quantitat de determinats ingredients o categoria dels ingredients
4. El grau alcohòlic . És obligatori indicar-lo quan les begudes contenen un grau superior a 1.2%.
5. Quantitat neta per productes envasats
6. La data de duració mínima o la data de caducitat
7. Les condicions especials de conservació i d'utilització
8. Instruccions d'ús
9. Identificació de l'empresa: nom, raó social, denominació del fabricant o l'envasadora o d'un venedor establert a la Unió Europea i en tot cas el domicili
10. Lloc d'origen o procedència

En el cas que l'etiquetat de les bosses i altres envasos de material sigui transparent i incolor es podrà substituir per la següent informació:

1. Denominació de venda del producte

2. Quantitat neta
3. Identificació de l'empresa

INFORMACIÓ PER A AL·LÈRGICS, CELÍACS I ALTRES GRUPS

I. Ingredients de declaració obligatòria: al·lèrgens

1. Cereals que continguin gluten (és a dir, blat, sègol, ordi, civada, espelta, kamut o les seves varietats híbrides) i productes derivats, excepte:
 - a. xarops de glucosa a base de blat, inclosa la dextrosa(1);
 - b. maltodextrines a base de blat(1);
 - c. xarops de glucosa a base d'ordi;
 - d. cereals utilitzats per fer destil·lats o alcohol etílic d'origen agrícola per a begudes alcohòliques.
2. Crustacis i productes a base de crustacis.
3. Ous i productes a base d'ou.
4. Peix i productes a base de peix, excepte:
 - a. gelatina de peix utilitzada com a suport de vitamines o preparats de carotenoides;
 - b. gelatina de peix o ictiocol·la utilitzada com a clarificant en la cervesa i el vi.
5. Cacauets i productes a base de cacauets.
6. Soja i productes a base de soja, excepte:
 - a. oli i greix de llavor de soja totalment refinats(1);
 - b. tocoferols naturals barrejats (E306), d-alfa tocoferol natural, acetat de d-alfa tocoferol natural i succinat de d-alfa tocoferol natural derivats de la soja;
 - c. fitosterols i èsters de fitosterol derivats d'olis vegetals de soja;
 - d. èsters de fitostanol derivats de fitosterols d'oli de llavor de soja.
7. Llet i els seus derivats (inclosa la lactosa), excepte:
 - a. lactosèrum utilitzat per fer destil·lats o alcohol etílic d'origen agrícola per a begudes alcohòliques;
 - b. lactitol.
8. Fruits de clofolla, és a dir, ametlles, avellanes, nous, anacards, pacanes, nous del Brasil, festucs, macadàmies o nous d' Austràlia i productes derivats, excepte:
 - a. nous utilitzades per fer destil·lats o alcohol etílic d'origen agrícola per a begudes alcohòliques.
9. Api i productes derivats.
10. Mostassa i productes derivats.
11. Grans de sèsam i productes a base de grans de sèsam.
12. Diòxid de sofre i sulfits en concentracions superiors a 10 mg/kg o 10 mg/litre expressat com a SO₂.
13. Tramussos i productes a base de tramussos.
14. Mol·luscos i productes a base de mol·luscos.

II. Mencions en aliments aptes per a celíacs

Molt baix en gluten: en aliments amb un nivell entre 20mg/KG
Sense gluten: en aliments amb un nivell inferior a 20 mg/kg

III. Mencions obligatòries

- Conté regalèsia
- Conté una font de fenilalanina
- Amb sucre i edulcorant
- Contingut elevat de cafeïna

ANNEX C : INSTRUCCIONS COMPLIMENTACIÓ FITXES DE LA RECEPCIÓ DE MATÈRIES PRIMERES

- ✓ Comprovar:
 - Documentació
 - Envasos i embalatges intactes i nets
 - Etiquetat i dades de consum preferent /caducitat
 - Aspecte
 - Temperatures de productes peribles:Refrigerats $\leq 5^{\circ}\text{C}$; Congelats $\leq -18^{\circ}\text{C}$
 - Condicions de transport (estat de vehicle, neteja, estiba)

- ✓ Els controls es realitzaran a cada recepció.
- ✓ S'hauran d'omplir totes les caselles indicant correcte(C) o incorrecte(I)
- ✓ L'apartat de documentació es refereix a si els productes van acompanyats de les factures i albarans corresponents i si aquest són correctes(es pot indicar el número d'albarà).
- ✓ L'estat del producte es refereix a si el producte compleix amb les condicions indicades a la fitxa anterior (condiciones de las matèries primeres)
- ✓ La temperatura es mesurarà amb el termòmetre sonda, en aquells productes en què calgui.
- ✓ S'anotarà si les condicions de transport (neteja i ordre, estiba, absència de productes al terra...) són correctes. Aquest controls podran dilatar-se en el temps a mesura que anem coneixent els nostres proveïdors.
- ✓ En l' apartat d'etiquetatge es comprovarà dates de consum, data de caducitat, lot...
- ✓ En l'apartat d'observacions s' indicarà les anomalies observades i la casella d' accions correctores(advertiments al proveïdor, rebuig del producte...)
- ✓ Data d'obertura: anotar la data en la qual sobre l'envàs originari
- ✓ Data d'acabament: anotar la data que es finalitza l'envàs.