

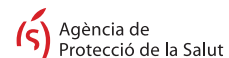
## Els prerequisits

- 01 Pla de control de l'aigua
  - 02 Pla de neteja i desinfecció
  - 03 Pla de control de plagues i altres animals indesitjables
  - 04 Pla de formació i capacitació del personal en seguretat alimentària**
  - 05 Pla de control de proveïdors
  - 06 Pla de traçabilitat
- Altres prerequisits de suport:**
- 07 Pla de control de temperatures
  - 08 Pla de manteniment d'instal·lacions i equips
  - 09 Pla de control dels al·lèrgens
  - 10 Pla de control dels subproductes

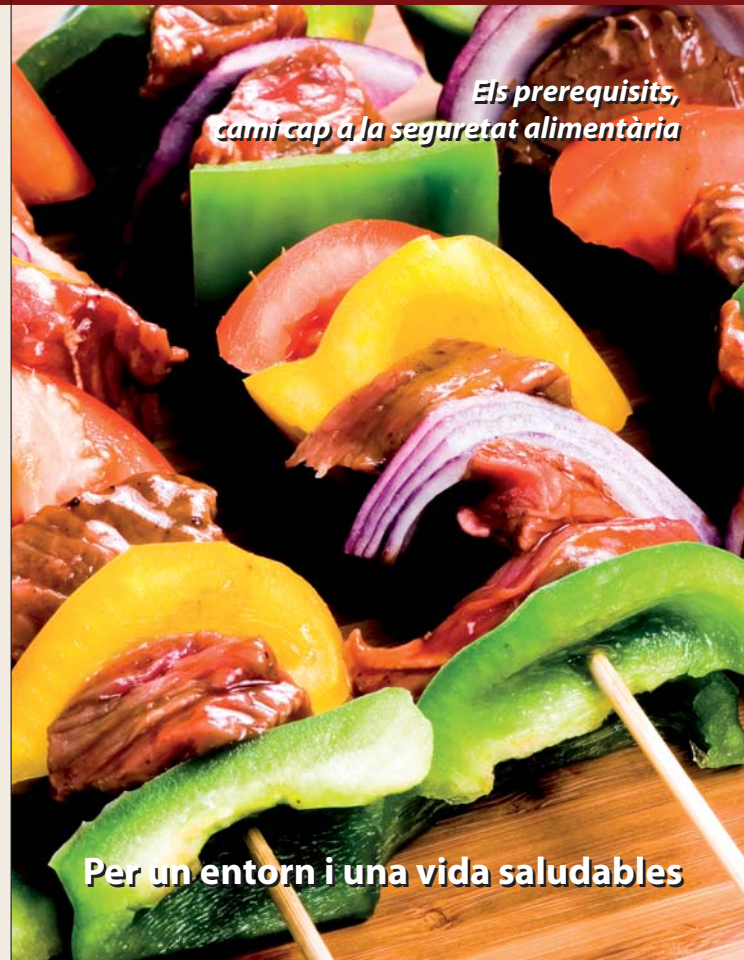
### Per a més informació, consulteu:

- La Guia per a l'aplicació de l'autocontrol basat en el Sistema d'Anàlisi de Perills i Punts de Control Crític.  
[www.gencat.cat/salut/acsa/](http://www.gencat.cat/salut/acsa/)
- Manipuladors d'aliments.  
[www.gencat.net/salut/depsan/unites/sanitat/html/ca/dir210/doc10570.html](http://www.gencat.net/salut/depsan/unites/sanitat/html/ca/dir210/doc10570.html)

### Amb la participació de:



[www.gencat.cat/salut](http://www.gencat.cat/salut)



Agència de Protecció de la Salut

C/ Roc Boronat, 81-95 · Edifici Pere IV, 4a planta · 08005 Barcelona

T. 93 551 39 00 F. 93 551 75 05 [aps.salut@gencat.cat](mailto:aps.salut@gencat.cat)

Agència de Protecció de la Salut

## 04 PLA DE FORMACIÓ I CAPACITACIÓ DEL PERSONAL EN SEGURETAT ALIMENTÀRIA

ELS AUTOCONTROLS ALS ESTABLIMENTS ALIMENTARIS  
ELS PREREQUISITS



1

## El Programa de formació

### Coneixements

#### A. Generals d'higiene alimentària:

- **Higiene personal:** higiene corporal, rentat de mans, neteja i ús exclusiu de la roba de treball.
- **Estat de salut:** símptomes, lesions o malalties que tenen incidència en la seguretat alimentària.  
Cal definir a qui, com i quan, ha de comunicar el manipulador les incidències en el seu estat de salut.
- **Conductes i hàbits higiènics:** el treballador ha de saber des del moment que entra a l'establiment, quines conductes li estan permeses i quines no.

#### B. Específics del lloc de treball:

- **Pràctiques higièniques específiques del lloc de treball:** Per exemple, instruccions relatives al manteniment de la cadena del fred, l'emmagatzematge de matèries primeres, la descongelació d'aliments, la higienització de vegetals per a consum en cru, el maneig d'un pasteuritzador, la manipulació i gestió interna dels residus, etc.
- **Conceptes relacionats amb les al·lèrgies alimentàries:** El manipulador ha de conèixer què són els al·lèrgens alimentaris i la possibilitat de contaminacions encreuades.

#### C. Del sistema d'anàlisi de perills i punts de control crític (APPCC) i els plans de prerequisits.

#### D. Dels requisits sanitaris i les condicions establertes a la normativa vigent per desenvolupar l'activitat que realitzen.

# 1

## El Programa de formació

### Preguntes clau

Qui es responsabilitza de la formació?

Què necessita saber cada treballador?

Teniu descrites les activitats de formació i capacitació?

### Aspectes que heu de descriure

#### 1. Nom del responsable del programa de formació de l'establiment.

*Si les activitats de formació les desenvolupa una entitat externa autoritzada, igualment cal designar un responsable de l'empresa.*

#### 2. Les necessitats formatives de cada treballador en funció de l'activitat realitzada.

#### 3. Les activitats formatives previstes incloent:

- Persona o entitat responsable de l'activitat formativa i la relació de docents, ja siguin interns o externs.
- Metodologia utilitzada: cursos teòrics, classes pràctiques, etc.
- Objectius de l'activitat.
- Descripció dels continguts de l'activitat.
- Relació del personal de l'empresa a qui va dirigida.
- Durada en hores.
- Calendari.

### Preguntes clau

Què feu per comprovar que la formació és adequada?

### Aspectes que heu de descriure

#### 4. Les activitats de comprovació. Permeten saber que el personal:

- Treballa de forma higiènica.



# 2

## Els registres

### Anoteu el que feu i guardeu els registres

#### Exemples de registres:

- Registre de les activitats realitzades i llurs característiques (destinatari, hores docents, continguts, objectiu...).
- Registre de les comprovacions de l'aplicació, per part dels manipuladors, de les pràctiques higièniques i altres instruccions de treball.
- Registre d'incidències i d'accions correctores.

#### Exemple:

Registre del control del compliment de les pràctiques higièniques i altres instruccions de treball:

Treballador	Data i hora	Pràctiques higièniques	Localització o lloc de treball	Resultat		Signatura responsable
				C	I	
		Higiene personal				
		Estat de salut				
		Conductes i hàbits				
		Pràctiques higièniques específiques				
		Higiene personal				
		Estat de salut				
		Conductes i hàbits				
		Pràctiques higièniques específiques				

C = Correcte  
I = Incorrecte

### Descripció de cada activitat de comprovació

#### 4a. Procediments:

##### Què es comprova?

- L'aplicació de les activitats formatives dutes a terme.
- L'assistència i l'aprofitament de les activitats formatives.
- Que el personal aplica correctament els coneixements adquirits.

##### Com es comprova?

Expliqueu els mètodes de comprovació que utilitzeu:

- Controls visuals dels manipuladors.
- Revisió de les acreditacions, quan n'hi hagi.
- Revisió documental del compliment del programa.
- Exàmens escrits, orals, etc.

##### On es comprova?

Definiu el lloc de la comprovació. Les comprovacions poden fer-se a les zones de treball i/o en l'arxiu documental.

#### 4b. Freqüència:

Definiu la periodicitat dels controls segons les activitats formatives previstes i el seu contingut.

#### 4c. Persona encarregada:

Encara que el programa sigui desenvolupat per una empresa externa, indiqueu qui és la persona responsable dins l'empresa.

#### 4d. Com s'enregistren els resultats:

Definiu el sistema que utilitzareu per enregistrar els resultats, les incidències i les actuacions derivades.

Quan es contractin serveis externs, les empreses hauran d'estar inscrites al Registre d'Entitats de Formació de Manipuladors d'Aliments. En aquest cas, l'empresa externa ha d'aportar la documentació acreditativa del programa i dels resultats.