

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 capacitat 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/

Amb la participació de:



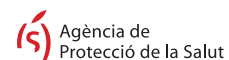
Els prerequisits,
camí cap a la seguretat alimentària

Per un entorn i una vida saludables

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



www.gencat.cat/salut

Agència de Protecció de la Salut

07 PLA DE CONTROL DE TEMPERATURES

ELS AUTOCONTROLS ALS ESTABLIMENTS ALIMENTARIS
ELS PREREQUISITS

Què cal fer per evitar que...

... la temperatura de conservació
suposi un risc alimentari?

1

El Programa
de control de temperatures

Preguntes clau

Quins són els
equips/locals
que heu de
controlar?

Quina és la
temperatura
òptima per cada
equip/local?

Aspectes que heu de descriure

1. Identifiqueu en un plànol els equips relacionats amb la temperatura de conservació i tractament:

- Cambres o equips de refrigeració i congelació.
- Equips per al manteniment tèrmic.
- Equips de desinfecció amb tractament tèrmic (desinfectadors de ganivets, esterilitzacions amb vapor o aigua...).
- Locals amb condicions tèrmiques especials (sales blanques, sales de desfer...).
- Mitjans de transport amb temperatura refrigerada (isotèrmics, frigorífics, congeladors).

2. Especifiqueu la temperatura òptima i els marges de tolerància de:

- Cambres o equips de refrigeració i congelació.
- Equips per al tractament o manteniment tèrmic.
- Equips de desinfecció amb tractament tèrmic.
- Locals amb condicions tèrmiques especials.
- Mitjans de transport amb temperatura refrigerada.

1

El Programa de control de temperatures

Preguntes clau

Amb quins equips de mesura compteu?

Què feu per comprovar els equips de mesura?

Aspectes que heu de descriure

3. Descriu els equips de mesura de què disposeu, indicant els intervals d'error que accepteu i les mesures correctores a aplicar quan se superin els marges de tolerància:

- Termòmetres.
- Sondes tèrmiques.
- Registres gràfics.
- Programes d'ordinador.

4. Les activitats de comprovació permeten saber que els equips:

- S'utilitzen com està previst.
- Són eficaces.

És a dir, si els aparells i els equips estan a la temperatura que han d'estar, i si els aparells mesuren el que han de mesurar.



Descripció de cada activitat de comprovació

4a. Procediments:

Què es comprova?

- El funcionament dels equips de manteniment tèrmic i/o tractament.
- L'aplicació i els resultats de calibratge i/o contrastació.

Com es comprova?

Expliqueu els mètodes utilitzats per fer les comprovacions:

- Controls visuals de termòmetres.
- Registres gràfics.
- Programes d'ordinador.
- Termòmetres de punxó.
- Sondes tèrmiques.

On es comprova?

Definiu el lloc de la comprovació: cambres o equips de refrigeració/congelació, equips de desinfecció amb tractament tèrmic, locals amb condicions tèrmiques especials, medis de transport amb temperatura regulada o arxiu documental (certificats de calibratge...).

4b. Freqüència:

Definiu la periodicitat de control per a cada equip, en funció de les seves característiques, influència en la seguretat alimentària i el moment en què es realitza.

4c. Persona encarregada:

Disseñeu el responsable per portar a terme cada una de les activitats de comprovació, encara que la desenvolupi una empresa externa (calibratge...).

4d. Com s'enregistren els resultats:

Definiu el sistema d'enregistrament de resultats, incidències i actuacions derivades.

2

Els registres

Dissenyu els models de registre on quedaran indicats els resultats, les incidències i les actuacions derivades de les activitats de comprovació.

Cal que hi consti:

1. Dades de l'establiment.
 2. Prerequisit al qual pertany.
 3. Data i hora.
 4. Objecte del registre.
 5. Resultat obtingut.
 6. Persona que realitza el registre.
 7. Resultats dels registres obtinguts.
 8. Descripció d'incidències, si s'escau.
 9. Accions correctores si hi ha hagut incidències, amb data i hora.
 10. Responsable de les accions correctores.
1. **Registres de temperatura, sigui del producte, aparell o ambient a**
 - a. cambres de refrigeració i/o congelació.
 - b. aparells destinats al manteniment de productes alimentaris.
 - c. aparells destinats a realitzar neteja i desinfecció amb mitjans tèrmics.
 - d. locals o sales amb condicions de temperatura especials.
 - e. vehicles de transport o contenidors destinats a mantenir o modificar la T^a.
 2. **Registre de les calibratges i/o contrastacions dels aparells de mesura de la temperatura.**
 3. **Registre o documents de les validacions de les temperatures de conservació.**

Anoteu el que feu i guardeu els registres

Exemples de registres:

Dades de l'empresa:
PLA: CONTROL DE TEMPERATURES

Registre del control de temperatura de l'aigua dels esterilitzadors d'estrís

Data	T ^a Ester. 1	T ^a Ester. 2	T ^a Ester. 3	Descripció de la incidència	Accions correctores	Signatura responsable

Dades de l'empresa:
PLA: CONTROL DE TEMPERATURES

Registre del control de temperatura de les cambres

Data	T ^a Cambra 1	T ^a Cambra 2	T ^a Cambra 3	Descripció de la incidència	Accions correctores	Signatura responsable