

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 la gestió dels al·lèrgens i el gluten a la indústria alimentària.
<http://www.gencat.cat/salut/acsa/Du12/html/ca/dir1312/doc17899.html>

Amb la participació de:



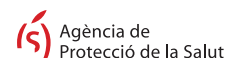
*Els prerequisits,
camí cap a la seguretat alimentària*

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

09 PLA DE CONTROL DELS AL·LÈRGENS I SUBSTÀNCIES QUE PROVOQUEN INTOLERÀNCIA ALIMENTÀRIA

ELS AUTOCONTROLS ALS ESTABLIMENTS ALIMENTARIS
ELS PREREQUISITS



Què cal fer per evitar que...

*... els al·lèrgens siguin una font de
contaminació dels aliments?*

1

El Programa de control dels al·lèrgens

Eviteu l'ús de guants de làtex:

- Les proteïnes al·lèrgenes del làtex poden ser vehiculades als aliments i causar reaccions adverses tant al personal manipulador com a consumidors sensibles.
- Quan sigui imprescindible l'ús de guants, és recomanable substituir-los per guants d'altres materials.

Preguntes clau

Quins ingredients contenen al·lèrgens o substàncies que provoquen intolerància?

Quins dels productes que elaboreu contenen al·lèrgens o substàncies que provoquen intolerància?

Aspectes que heu de descriure

1. Feu una llista actualitzada de les matèries primeres que són al·lèrgens i de les que poden contenir al·lèrgens, i els seus proveïdors.

Es consideren els al·lèrgens de declaració obligatòria fixats per la normativa. Cal que els operadors d'empresa alimentària es mantinguin informats de les novetats legislatives que es puguin produir.

2. Feu una llista actualitzada amb els productes elaborats que contenen ingredients al·lèrgens:

- Productes intermedis.
- Productes finals.

1

El Programa de control dels al·lèrgens

Preguntes clau

La informació dels vostres productes és adequada?

Aspectes que heu de descriure

3. **Descriviu les activitats adreçades a indicar els al·lèrgens en el producte final:**

- L'elaboració d'una fitxa tècnica per a cada producte, amb indicació dels ingredients al·lèrgens.
- La identificació dels ingredients al·lèrgens en les etiquetes, de forma completa i comprensible.

L'ús de mencions d'avertència de la presència de traces no desitjades no ha d'anar en detriment de les bones pràctiques de fabricació.

Aquestes mencions únicament s'han d'utilitzar quan el vostre sistema de gestió de la seguretat alimentària no permeti assegurar l'absència de l'al·lèrgen.

4. **Indiqueu les possibles fonts de contaminació:**

- **Internes:** punts, operacions i processos dins d'una mateixa línia o entre diferents línies de producció.
- **Externes:** personal, envasos, altres productes que poden entrar a la planta, mitjans de transport, etc..

Es pot produir una contaminació encreuada?

Preguntes clau

Què feu per evitar la contaminació encreuada?

Aspectes que heu de descriure

5. **Descriviu les mesures de control adreçades a impedir la contaminació encreuada per al·lèrgens, per exemple:**

- La **planificació de la producció** (fabricació de productes sense al·lèrgens en primer lloc, concentració de fabricacions amb al·lèrgens, etc).
- L'existència de **certificacions d'absència d'al·lèrgens** en les matèries primeres.
- L'existència de **línies de fabricació separades** o d'una separació física entre les produccions en què intervé un al·lèrgen.
- L'ús d'equips i estris específics.
- La **neteja** d'instal·lacions, equips i estris després d'elaborar productes amb al·lèrgens.
- El control del transport, emmagatzematge, envasament i reprocessament.
- El control dels **moviments de personal**, equips o estris entre diferents línies de producció.

Què feu per comprovar que el control d'al·lèrgens és adequat?

6. **Descriviu les activitats de comprovació:**

- Permeten saber que els controls:
- Es fan com està previst
 - Són eficaços:
 - **No hi ha contaminacions encreuades.**
 - **Els productes s'etiqueten correctament.**

2

Els registres

Descripció de cada activitat de comprovació

6a. **Procediments:**

Què es comprova?

- La separació i identificació correcta de matèries primeres al magatzem.
- L'actualització de les fitxes tècniques.
- El compliment dels requisits d'etiquetatge.
- L'aplicació correcta de les ordres de producció.
- L'aplicació del sistema de neteja entre fabricació de productes.
- El resultat de la neteja per eliminar l'al·lèrgen de la línia de producció.
- La detecció en el producte final d'al·lèrgens no afegits voluntàriament.

Com es comprova?

Expliqueu els mètodes utilitzats per fer les comprovacions:

- Control visual de les etiquetes i fitxes tècniques.
- Determinacions analítiques d'al·lèrgens (tests ràpids, assajos laboratorials, etc).

On es comprova?

Definiu el lloc o la ubicació de la comprovació.

Per exemple, en l'emmagatzematge, durant el processament, a les superfícies de treball, a les matèries primeres, als productes finals, en l'arxiu documental, etc.

6b. **Freqüència:**

Definiu la periodicitat de les accions i el moment en què es realitzen. Cal tenir en compte les característiques dels aliments comercialitzats, l'ús de les instal·lacions, equips o estris, el risc de contaminació encreuada i les incidències detectades.

6c. **Persona encarregada:**

Designeu els responsables per portar a terme cada una de les activitats de comprovació.

6d. **Com s'enregistren els resultats:**

Definiu el sistema que utilitzareu per enregistrar els resultats, les incidències i les actuacions derivades de les activitats de comprovació i detallar les indicacions que inclouran aquests registres.

Anoteu el que feu i guardeu els registres

Exemples de registres:

- Registre de control de les fitxes tècniques de les matèries primeres i dels productes que rebeu.
- Registre de certificacions d'absència d'al·lèrgens per part dels proveïdors.
- Registre de la comprovació de la neteja després de la fabricació.
- Registre de control dels ingredients a les etiquetes dels productes finals.
- Registre dels controls analítics realitzats sobre producte final.
- Registre d'incidències i mesures correctores.

Exemple:

Registre del control de l'emmagatzematge de matèries primeres:

Dades de l'empresa:					
PLA: CONTROL AL·LÈRGENS I SUBSTÀNCIES QUE PROVOQUEN INTOLERÀNCIA ALIMENTÀRIA					
Control de l'emmagatzematge de matèries primeres					
Data i hora del control	Resultat del control *		Descripció incidència	Accions correctores	Signatura responsable
	Separació	Identificació			

* Marqueu amb el símbol √ si la separació i la identificació és adequada o amb el símbol x si és inadequada.