

GUIA D'AUTOCONTROLS A CAMBRILS

PARTICIPANTS

Anna Bellver - Agència de Protecció de la Salut
Ana Bocio - Agència de Protecció de la Salut
Josep Lluís Bonet - Agència de Protecció de la Salut
Gràcia Carmona - Ajuntament de Cambrils.
Natàlia Salas - Agència de Protecció de la Salut

COORDINACIÓ:

M^a Dolores Samaniego - Ajuntament de Cambrils.

DISSENY:

M^a Teresa Fort - Ajuntament de Cambrils.

REVISADA PER:

Carme Coll - Agència de Protecció de la Salut.
M^a Jesús Gómez - Agència de Protecció de la Salut.

PRESENTACIÓ

Aquesta guia té com objectiu facilitar a totes aquelles persones del municipi de Cambrils que us dediqueu a l'elaboració, venda i servei de productes alimentaris, una eina àgil i flexible per poder aplicar als vostres establiments i així garantir la seguretat dels seus productes des de la producció fins la venda al consumidor final.

Vosaltres sou els responsables de l'elaboració i comercialització de productes sense risc per a la salut.

La innocuïtat dels aliments és el resultat de diversos factors, entre els quals s'inclouen el compliment dels requisits legalment obligatoris i l'aplicació de programes d'autocontrol en matèria de seguretat alimentària.

Aquests requisits han de ser específics per a cada establiment, ja que cada un necessita els seus propis d'acord amb les seves activitats i/o processos específics i s'han d'anar actualitzant quan hi hagi canvis en l'establiment, en els productes i/o en els processos productius.

Com fer servir la guia?

Aquesta guia, en format carpeta, disposa de fulls de registre que podeu fotocopiar per després omplir-los amb dades corresponents i arxivar-los. Les **fitxes descriptives** les heu de fotocopiar i emplenar només un cop, mentre que les **fitxes de registre** són les que haureu de fotocopiar i emplenar amb els resultats dels autocontrols amb la freqüència que indica la fitxa o el registre. Heu de guardar els resultats mínims dos anys i són els que haureu de mostrar a l'autoritat sanitària en el moment de la inspecció.

Per a qualsevol dubte o aclariment, recordeu que teniu a la vostra disposició el Servei Municipal de Salut Pública.

Podeu contactar amb nosaltres via mail: pisal@cambrils.org o concertant visita a: Centre les Basses de dilluns a divendres de 8.00 a 14.00 h al telèfon: 977 36 81 90 ext.1 i 977 36 82 17 Ext. 5.

Esperem que sigui de fàcil aplicació i us sigui d'utilitat en el vostre dia a dia!

ÍNDEX

Presentació i Prerequisits

| | |
|--|----|
| Presentació | 3 |
| Com fer servir la guia? | 3 |
| Índex | 4 |
| Prerequisits | 5 |
| 1. Pla de control de l'aigua potable | 7 |
| 2. Pla de neteja i desinfecció | 9 |
| 3. Pla de control de plagues i altres animals indesitjables | 11 |
| 4. Pla de formació i capacitació del personal en seguretat alimentària | 13 |
| 5. Pla de control de proveïdors i traçabilitat | 15 |
| 6. Pla de control de control de temperatures | 17 |
| 7. Pla d'etiquetatge d'al·lèrgens | 19 |
| 8. Pla de control dels subproductes i residus | 20 |

Fitxes de registre

| | |
|--|----|
| Fitxes de registre i documentes per fotocopiar | 21 |
| Fitxa descriptiva: Dades de l'establiment | 22 |
| Fitxa de registre 1: Fitxa de control del nivell de cloració de l'aigua | 23 |
| Fitxa de registre 2: Fitxa de l'estat de neteja d'equips i/ instal·lacions | 24 |
| Fitxa de registre 3: Fitxa d'exemple d'un programa de neteja i desinfecció | 25 |
| Fitxa de registre 4: Registre del control de l'estat de neteja dels equips de treball i zones de treball | 33 |
| Fitxa de registre 5: Registre de l'estat de manteniment | 34 |
| Fitxa de registre 6: Llistat de proveïdors | 35 |
| Fitxa de registre 7: Recepció de matèries primeres | 36 |
| Fitxa de registre 8 : Reenvasament | 38 |
| Fitxa de registre 9: Producció | 39 |
| Fitxa de registre 10: Fitxa d'elaboració | 40 |
| Fitxa de registre 11: Registre del control de temperatures de les cambres | 41 |

Annexos

| | |
|---|----|
| Annex A: Recepció. Condicions de les matèries primeres | 42 |
| Annex B: Instruccions d'etiquetatge | 44 |
| Annex C: Instruccions de complimentació de la recepció de matèries primes | 46 |

PREREQUISITS

Els prerequisits són totes aquelles condicions i pràctiques higièniques que s'han de complir en els establiments per garantir la seguretat alimentària dels productes que s'elaboren.

L'objectiu del seu compliment és eliminar o reduir fins a uns nivells acceptables els perills sanitaris que provenen de l'entorn de treball.

En aquesta guia es desenvolupen els plans de prerequisits següents, però les empreses en poden afegir altres si ho creuen convenient (pla de manteniment d'instal·lacions i equipaments, pla de control dels al·lèrgens, pla de control de subproductes, etc):

1. **Pla de control d'aigua**
2. **Pla de neteja i desinfecció**
3. **Pla de control de plagues i altres animals indesitjables**
4. **Pla de formació i capacitació del personal en seguretat alimentària**
5. **Pla de control de proveïdors i traçabilitat**
6. **Pla de control de temperatures**
7. **Pla d'etiquetatge d'al·lèrgens**
8. **Pla de control de subproductes i residus**

La informació que han de contenir els plans de prerequisits ha de constar de dos tipus de documents: Programa i Registres derivats.

- PROGRAMA:

És el document on es defineixen i es descriuen les condicions, les activitats i/o les accions que amb caràcter preventiu ha de complir i aplicar l'establiment per tal d'aconseguir que els treballadors/es siguin capaços de realitzar una activitat inclosa en els Plans. (seria com un llibre d'instruccions).

Ha d'incloure:

- **Aspectes descriptius de l'establiment:** com per exemple, descriure la font de subministrament de l'aigua, les màquines i estris que s'han de netejar, les barreres físiques i estructurals que impedeixen l'entrada de plagues, etc. .
- **Activitats específiques adreçades a evitar la contaminació:** com per exemple, mètodes de desinfecció, realització d'accions formatives adreçades a la manipulació d'aliments., etc.
- **Activitats de comprovació:** què és el que farà l'establiment per comprovar que les activitats que ha explicat abans es portin a terme i comprovar que realment siguin eficaces. Si es troben errades, cal adoptar les mesures correctores, indicar les accions que s'han fet per corregir-les i la data de realització i la persona que les ha dut a terme.

En aquest punt d'**activitats de comprovació** hem de tenir en compte:

- Procediments de comprovació: **què es comprova** (quin és l'objecte de la comprovació), **com es comprova** (quin mètode es fa servir) i **on es comprova** (lloc o moment en què es fa la comprovació)
- Freqüència de les comprovacions: dir cada quan es comprovarà (**quan es comprova diària, setmanal i mensual**)
- La persona encarregada de les comprovacions: qui serà el responsable de comprovar (**qui ho comprova**)

1. PLA DE CONTROL DE L'AIGUA

L'aigua que es fa servir en un establiment alimentari pot constituir un vehicle de contaminants tant biològics, com químics i físics; per tant, hem de poder garantir que **l'aigua que s'utilitza en el nostre establiment no suposa un perill de contaminació per als aliments que es processen.**

L'establiment és el responsable de garantir que l'aigua és apta per al consum humà.

QUE HA D'INCLoure UN PROGRAMA DE CONTROL D'AIGUA?

Document descriptiu:

S'han descriure els punts següents:

• Usos de l'aigua per part de l'establiment

• **Descripció de la font/s de subministrament de l'aigua:** xarxa pública, captació pròpia o cisternes. Si s'utilitza aigua de la xarxa, s'ha de guardar una factura.

• **Descripció de les característiques del sistema de distribució i emmagatzematge en cas d'aigua pròpia, i en cas d'aigua de la xarxa pública amb instal·lacions intermèdies.** Cal incloure un plànol o un esquema de les instal·lacions on s'indiqui:

- el punt d'entrada d'aigua o el lloc de captació
- conduccions d'aigua, bombes, altres
- dipòsits

- punts de sortida de l'aigua freda, calenta i barrejada

• **Descripció detallada del sistema de desinfecció de l'aigua en cas que s'utilitzi, fent una descripció del sistema de tractament**

• **Descripció dels sistemes de tractament de l'aigua** (descalcificació, osmosi...)

- Descripció del manteniment i la neteja dels elements de la xarxa de distribució, els dipòsits i el tractament de l'aigua. (aquest punt el podem incloure en el Pla de manteniment o en el Pla de neteja i desinfecció)

• **Descripció de les activitats de comprovació.** Aquí podran donar-se els següents casos:

1. Abastament de xarxa pública: en aquest cas l'aigua ja està sotmesa a autocontrol per part de l'empresa subministradora i a control oficial, per tant, el titular de l'empresa serà responsable únicament de les seves instal·lacions internes.

▪ Sense dipòsit en la xarxa interna: en principi, la xarxa de distribució interna no aporta cap perill addicional i per tant no és necessari efectuar controls analítics per part de l'establiment.

▪ Amb dipòsit en la xarxa interna: En aquest cas, l'aigua pot contaminar-se en el dipòsit, si aquest no està sotmès a un manteniment adequat. Per tant, s'haurà d'incloure en el programa de neteja i desinfecció i revisar-lo periòdicament. Control de clor lliure residual setmanal (els valors han d'estar entre 0,2 i 0,6 mg/l, sense superar 1 mg/l a la xarxa.

Aquesta verificació la duu a terme el responsable de l'establiment mitjançant un kit de control específic DPD, amb límit de detecció a partir de 0,1 mg/l. Al dipòsit s'ha de garantir un temps de contacte de l'aigua amb el desinfectant almenys de 30 minuts, el clor lliure residual ha de ser igual o superior a 0,5 mg/l a la sortida del dipòsit. Els resultats queden reflectits a la fitxa d'autocontrol

2. Abastament propi o mixt amb dipòsit i sense dipòsit a la xarxa interna. En aquest cas, el titular de l'establiment és l'únic responsable del control de l'aigua. Les analítiques s'han de fer d'acord amb el que s'estableix a la taula 5 del Pla de Vigilància de les aigües de consum públic de Catalunya, basat en el Reial Decret 140/2003.

▪ Cada dia en un punt diferent es comprova la quantitat de clor lliure de l'aigua de xarxa, vigilant que els valors estiguin entre 0.2 i 0.6 mg/l i fins un màxim de 1,0mg/l de clor lliure. Aquesta verificació la duu a terme el responsable de l'establiment mitjançant un kit de control específic DPD, amb límit de detecció a partir de 0,1 mg/l. Al dipòsit s'ha de garantir un temps de contacte de l'aigua amb el desinfectant almenys de 30 minuts, el clor lliure residual ha de ser

2. PLA DE NETEJA I DESINFECCIÓ

Tots els establiments hauran d'elaborar o bé contractar i aplicar un programa de neteja i desinfecció. L'objectiu d'aquests programes es eliminar o reduir a nivells acceptables els microorganismes que poden estar presents en les instal·lacions i especialment, als equips i superfícies que entren en contacte amb els aliments i que els poden contaminar. D'altra banda, eviten que restes de productes químics de neteja i desinfecció puguin incorporar-se als productes.

Aquest pla ha d'estar dissenyat a mida de l'establiment i ha d'incidir més en les zones o equipaments de risc, entenent per risc la probabilitat de contaminació d'un aliment amb possibles conseqüències per a la salut del consumidor.

Ha d'incloure totes les zones per on circulin o es manipulin aliments i tots els elements implicats en la seva elaboració, des de la recepció fins al servei.

Diferència entre neteja i desinfecció: la neteja consisteix en l'eliminació de la brutícia que es veu a simple vista sobre les superfícies i els estris, mentre que la desinfecció consisteix a destruir tots els microorganismes patògens i la majoria dels no patògens que hi ha a les superfícies de treball. Recordeu que un desinfectant no actua correctament sense una bona neteja prèvia.

QUÈ HA D'INCLoure UN PROGRAMA DE NETEJA I DESINFECCIÓ?

Document descriptiu:

Procés de neteja i desinfecció:

- Descripció de les etapes de neteja, freqüència, temperatura i responsable.
- Relació de superfícies, estris i equips en contacte amb els aliments.

Productes per a la neteja i la desinfecció:

- Llistat dels productes i concentració

Estris per a la neteja i la desinfecció:

- Descripció dels estris utilitzats.
- Freqüència de neteja i desinfecció i de substitució dels estris suficients.

Emmagatzematge de productes i estris per a la neteja i la desinfecció:

- Local o dispositiu separat del local on es manipulen o emmagatzemen aliments.

Manteniment dels locals, instal·lacions, equips sotmesos a neteja:

- Relació d'equips i estris que requereixen manteniment (fitxa tècnica o bé factura de compra i manual d'instruccions.
- Descripció de les mesures de seguretat que evitin, en cas de desajustaments o avaries, la contaminació dels aliments.
- Descripció de les actuacions de manteniment preventives programades.

Activitats de comprovació:

- Control visual de la neteja i la desinfecció.
- Control visual/manual del manteniment i el funcionament d'instal·lacions, equips i estris.

REGISTRES:

De les activitats de comprovació

De les incidències i les accions correctores

Fitxa de registre 3: Fitxa d'exemple d'un programa de neteja i desinfecció. (pàg. 25)

Fitxa de registre 4: Registre del control de l'estat de neteja dels equips de treball i zones de treball i registre d'incidències i mesures correctores.(pàg. 33)

En el cas d'activitats de manteniment, es poden aportar les factures.

3. PLA DE CONTROL DE PLAGUES I ALTRES ANIMALS INDESITJABLES

L'objectiu serà evitar la presència de plagues al nostre establiment (insectes, rosegadors, ocells...) que puguin deteriorar o contaminar els productes.

Tots els establiments hauran d'implantar mesures adequades de lluita passiva contra plagues (normes higièniques, gestió adequada dels residus sòlids, tapar forats i esclatxes, instal·lar pantalles mosquiteres en finestres i portes exteriors) per evitar la presència d'insectes i rosegadors, i mesures de lluita activa basades en mitjans físics (ultrasons, electrocució), en cas que sigui necessari.

En el cas de detectar plagues i fins la seva eliminació, o quan les mesures descrites anteriorment (passives i actives) no puguin impedir l'accés a les plagues, s'utilitzaran mesures actives de lluita amb biocides. Aquestes mesures es poden fer contractant un servei extern, que haurà d'estar inscrit en el Registre Oficial d'Establiments i Serveis de Plaguicides; o bé per personal de la pròpia empresa, sempre que compleixi amb els requisits de capacitació, es a dir ha de disposar de carnet d'aplicador DDD de nivell qualificat.

QUE HA D'INCLoure UN PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGUES?

Ha de descriure detalladament els punts següents:

- **Descripció de les barreres físiques i les condicions estructurals** destinades a prevenir l'entrada de plagues o animals indesitjables a les instal·lacions (ex. mosquiteres)
- **Descripció dels mètodes mecànics i/o físics** dels quals disposeu per evitar la presència i proliferació de plagues, i localització d'aquests mètodes en un plànol (ex. Trampes)
- **Documentació referent a tractaments químics, si s'utilitzen:**
 - Si la actuació la fa personal propi han de tenir un document on consti: nom del plaguicida, número registre, tècnica d'aplicació, quantitat utilitzada, zones objecte del tractament i ubicació dels dispositius de control, zones afectades pel tractament, avaluació del risc del tractament, mesures de precaució i seguretat, termini de seguretat, data de les actuacions, responsable de l'actuació, nom i signatura, data del carnet DDD qualificat, pla de seguiment i avaluació, registre d'incidències.
 - Si l'actuació la fa una entitat externa han de lliurar a l'usuari la informació completa de les actuacions de control de plagues que es preveuen realitzar, abans que aquestes es portin a terme, i amb antel·lació suficient per poder adoptar les mesures de seguretat, si escau (informació prèvia). Aquesta informació prèvia pot ser facilitada en els contractes anuals, o bé, abans d'una actuació concreta. També han de quedar documentades per escrit les actuacions que s'han realitzat (informació posterior), conforme a les que s'han indicat a la informació prèvia.
- **Operacions de manteniment i neteja de les barreres físiques, els elements mecànics i els elements físics**
 - Aquest punt es pot incloure en el Pla de neteja i desinfecció i en el Pla de manteniment, respectivament

Fitxa de registre 5: Registre de l'estat de manteniment de les barreres físiques. (pàg. 34)
Documentació lliurada per les empreses externes de control de plagues.

4. PLA DE FORMACIÓ I CAPACITACIÓ DEL PERSONAL EN SEURETAT ALIMENTÀRIA

Els programes de formació del personal manipulador té com objectiu evitar pràctiques incorrectes que puguin afavorir la contaminació dels productes.

La reglamentació actual deixa clar que la responsabilitat de la formació és de l'empresari. Els titulars dels establiments hauran de garantir que el personal al seu càrrec rep formació adequada i continua en matèria d'higiene alimentària, personal, manipulació de matèries primeres, productes semielaborats, elaborats, etc. El personal que realitza els controls o supervisions haurà de rebre una formació addicional.

QUE HA D'INCLoure UN PLA DE FORMACIÓ I CAPACITACIÓ DEL PERSONAL?

Document descriptiu

Entitat encarregada:

- Pròpia, indicant el nom i el càrrec de la/les persona/ones responsable/s, o externa, indicant el nom de l'empresa contractada.

Tipus:

- Inicial(bàsica, a càrrec de l'empresa o prèvia del treballador) o contínua(reciclatge i novetats)

Continguts:

- Descripció de la formació necessària, segons el lloc de treball
- Pràctiques general d'higiene alimentària
- Codis de bones pràctiques.
- Sistemes d'autocontrol

Activitats:

- Descripció de les activitat realitzades. Indicació del nom i de les dates en què tenen lloc.

Activitats de comprovació:

- Comprovació que s'apliquen les pràctiques d'higiene apreses

REGISTRES:

Formació rebuda a cada empleat, on ha de constar nom, lloc de treball i tipus de formació rebuda o arxiu de les còpies dels certificats d'acreditació.

Còpies dels manuals de la formació rebuda

La formació és continua i la seva freqüència dependrà del risc que suposi l'activitat i de les necessitats d'adaptació a la normativa alimentària o sanitària

5. PLA DE CONTROL DE PROVEÏDORS I TRAÇABILITAT

El control de les matèries primeres que entren en els establiments és fonamental per garantir la qualitat i la seguretat dels productes.

Per tal de poder detectar qualsevol alteració que pugui comprometre la seguretat d'un aliment, cal poder seguir-ne el rastre al llarg de les seves fases des de la recepció de la matèria primera fins a la comercialització.

QUE HA D'INCLoure UN PROGRAMA DE CONTROL DE PROVEIDORS I TRAÇABILITAT?

Document descriptiu

Condicions de recepció

- Descripció de les condicions d'higiene i de temperatura de recepció dels productes (per grup d'aliments). (veure exemple annex a)
- Descripció de les accions a realitzar en cas d'incompliments d'especificacions

Informació de les matèries primeres i dels productes elaborats

- Acreditació de l'origen de les matèries primeres(albarans i/o factures).
- En el cas de comprar directament al productor primari, a la nota d'entrega haurà de constar com a mínim la identificació del producte, quantitat, el nom del proveïdor i la data d'entrega.
- Llistat de tots els proveïdors de matèries primeres i d'envasos

Activitats de comprovació. Es tracta de com realitzarem el control del compliment d'especificacions i que esta basat en el:

- Control de la recepció de mercaderies.
- Aplicació de les accions descrites pels cassos d'incompliment de les especificacions.

Registres que es deriven de les nostres actuacions : de les activitats de comprovació i de les incidències i les accions correctores

- Albarans d'entrada o factures amb control de recepció anotat (ex: segell, fitxa de registre 9).
- Albarans de sortida, quan se subministri a una altre establiment, per manteniment de la traçabilitat (exemple: d'una carnisseria a un restaurant).
- Incidències i accions correctores del control de recepció.

Manteniment dels registres

- Aliments peribles, amb una caducitat inferior a 3 mesos, o sense indicació de la data de caducitat: 6 mesos.
- Resta d'aliments: 1 any.

Traçabilitat

- Respecte de la traçabilitat dins l'establiment s'haurà de tenir molt present que s'ha de mantenir l'etiquetatge d'origen o el seu posterior etiquetatge una vegada s'hagin obert i retirat els envasos i les etiquetes d'origen (exemple: traspàs de farines, galetes, productes congelats, trossejament de carns en racions,.....).

Fitxa de registre 6: Llistat de proveïdors. (pàg 35)

Fitxa de registre 7: Recepció de matèries primeres. (2 models. Pàg 36-37.)

Elements per al registre: - Albarans d'entrega o tiquets

Fitxa registre 8: Reenvasament (Pàg. 38)

Fitxa de registre 9: Fitxa de producció (Pàg.39)

Fitxa de registre 10: Fitxa d'elaboració (Pàg. 40)

ANNEX B: Instruccions d'etiquetatge (Pàg. 44)

6. PLA DE CONTROL DE TEMPERATURES

El manteniment dels aliments a baixes temperatures redueix i alenteix la multiplicació de microorganismes i la producció de les seves toxines, que provoquen brots de toxiinfeccions alimentàries. Tots els establiments hauran de portar un control de les temperatures d'emmagatzematge, tant de les matèries primeres com dels menjars preparats.

QUE HA D'INCLoure UN PROGRAMA DE TEMPERATURES?

Document descriptiu

Equips frigorífics

- Relació i descripció dels aparells refrigeradors i congeladors existents, indicant per a cadascun la temperatura màxima que se'ls permetrà assolir i el tipus d'aliment/s que hi solen conservar
- Per a cada aparell frigorífic, indicació del lloc on es troba el termòmetre,¹ de fàcil lectura, ja sigui propi de l'equip o afegit. En el darrer cas, s'haurà de col·locar:
 - o En vitrines obertes: a nivell de la línia de càrrega màxima
 - o En cambres frigorífiques petites (< 10 m³): en el punt més allunyat de l'emissor de fred o evaporador

Aparells calòrics (equips de conservació d'aliments en calent)

- Relació i descripció dels aparells calorífics existents
- Indicació de les mesures correctores, si la temperatura baixa dels 65 °C

Manteniment dels equips frigorífics i aparells calòrics

- Relació d'equips i aparells que requereixin manteniment (fitxa tècnica o bé factura de compra i manual d'instruccions)
- Descripció de les mesures de seguretat que evitin, en cas de desajustaments o avaries, la contaminació dels aliments
- Descripció de les actuacions de manteniment preventives programades, inclosa la revisió del funcionament correcte i la contrastació dels aparells i els equips de mesura

Activitats de comprovació:

- Descripció del control de temperatures
- Control visual/manual del manteniment i el funcionament d'equips i aparells

REGISTRES:

Registre de temperatures
Registre de les incidències i les mesures correctores. En el cas d'activitats de manteniment, es poden aportar les factures.

Fitxa de registre 11: Registre del control de temperatures de les cambres (Pàg. 41)
Taula de temperatures

¹ Excepte si només hi ha un aparell

7. PLA D'ETIQUETATGE D'AL·LÈRGENS

L'etiquetatge d'al·lèrgens es considera necessari per tal d'evitar que certs components dels aliments puguin actuar com a al·lèrgens per a determinades persones i, per tant, s'ha de garantir que aquest sigui correcte.

Aquest pla s'aplica als establiments que elaborin i envasin productes així com aquells que no envasin però que hauran de donar la mateixa informació a través de rètols(exemple: cansaladeries), fitxes d'elaboració(exemple:gelateries).

QUE HA D'INCLoure UN PLA D'ETIQUETATGE D'AL·LÈRGENS?

Document descriptiu

Condicions de recepció i d'emmagatzematge

-Descripció del control de les matèries primeres i els productes rebuts i de les mesures que garanteixin la separació i la identificació de matèries primeres al magatzem.

Ingredients que contenen al·lèrgens o substàncies que provoquen intolerància

-Llista actualitzada de les matèries primeres que són al·lèrgens i dels que poden contenir al·lèrgens, i els seus proveïdors.

Productes elaborats que contenen al·lèrgens o substàncies que provoquen intolerància i contaminació encreuada

-Llista actualitzada dels productes finals que contenen ingredients al·lèrgens.

-Etiquetes amb identificació completa i comprensible dels ingredients al·lèrgens.

Activitats de comprovació

-Control visual d'etiquetes amb una freqüència suficient, per assegurar que tots els ingredients al·lèrgens utilitzats consten a l'etiqueta.

Registres que es deriven de les nostres actuacions, de les activitats de comprovació i de les accions correctores.

-Arxiu d'un model de cadascuna de les etiquetes dels productes que s'envasin.

-Arxiu de les fitxes d'elaboració dels productes encara que no s'envasi i que estiguin a disposició dels consumidors (exemple: fitxes d'elaboració dels gelats a doll a gelateries i restaurants que elaborin els seus gelats, rètols d'ingredients dels productes de cansaladeria a doll,.....)

Fitxa de registre: Mirar el model de fitxa d'elaboració del registre 11 de la pàg.: 41
ANNEX B: Instruccions d'etiquetatge : Pàg. 44



NOTES

8. PLA DE CONTROL DELS SUBPRODUCTES I RESIDUS.

REGISTRES:

Carpeta on consti:

Contracte amb empresa de recollida d'olis usats

Contracte amb empresa de recollida de residus carnis o de peix.



NOTES

**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




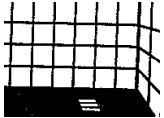







| DATA | PUNT DE MOSTREIG (*) | CONTROL CLOR | ACCIÓ CORRECTORA | RESPONSABLE |
|-------------|-----------------------------|---------------------|-------------------------|--------------------|
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | |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

(*) 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









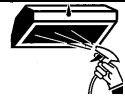




FITXA DE REGISTRE 2. FITXA DE L'ESTAT DE NETEJA D'EQUIPS / INSTAL·LACIONS











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

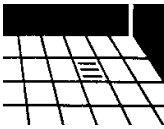


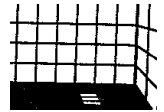


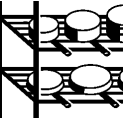




FITXA DE REGISTRE 3. FITXA D'EXEMPLE D'UN PROGRAMA DE NETEJA I DESINFECCIÓ

| 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 | | | |  |  | |




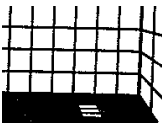


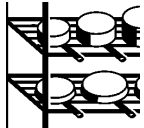




| | |
|--------------|-------|
| ZONA: | CUINA |
|--------------|-------|

| 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 | | | |  |  | |




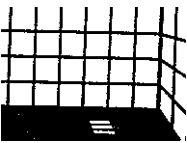







| | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|
| TAULES DE TREBALL I GANIVETS | | | |  | | |
| COBERTS I VAIXELLA | | | |  | | |
|  CUBELLS DE BROSSA | | | |  |  | |
|  SISTEMA D'EXTRACCIÓ (filtres d'oli, carbó activat i de partícules) | | | |  |  | |
| FINESTRES I OBERTURES, PANTALLES MOSQUITERES | | | |  |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

| 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 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 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) | *Enganxar etiqueta* | |
| 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: -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 $\geq 65^{\circ}$ | |

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.

