

GUIA

DE PRÀCTIQUES CORRECTES D'HIGIENE EN PASTISSERIA



Generalitat de Catalunya
Agència de Salut Pública
de Catalunya



GUIA DE PRÀCTIQUES CORRECTES D'HIGIENE EN PASTISSERIA



Generalitat de Catalunya
Agència de Salut Pública
de Catalunya

Aquest document ha estat reconegut oficialment per les autoritats competents en matèria de seguretat alimentària de Catalunya.



Amb la participació de:

ASSESSORIA CATALANA DE HIGIENE ALIMENTARIA (ACDHA)

Elvira Matas Pablo

Montserrat Vila Brugalla

FEDERACIÓ CATALANA DE PASTISSERIA

Quim Llovera Valloví (vocal)

Carme Gòdia Saún (secretaria)

Revisat pel grup d'autocontrol de l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària, on hi ha representants de:

Agència Catalana del Consum

Agència de Salut Pública de Barcelona

Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca, Alimentació i Medi Natural

Departament d'Empresa i Ocupació

Departament de Salut

Departament de Territori i Sostenibilitat

Associació Catalana de Municipis i Comarques

Federació de Municipis de Catalunya

© 2013, Generalitat de Catalunya

Edita: Agència de Salut Pública de Catalunya

Primera edició: Octubre de 2013

Dipòsti legal: B. 25681-2013

Coordinació editorial: Agència Catalana de Seguretat Alimentària

Assessorament lingüístic: Lúdia Vázquez

Disseny gràfic i maquetació: Diana Núñez



La llicència completa es pot consultar a:

<http://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/3.0/es/legalcode.ca>

Aquesta llicència no compren les fotografies



● PRESENTACIÓ

Ja fa 10 anys que vam editar la primera *Guia de pràctiques correctes d'higiene en pastisseria* i des d'aleshores hem seguit treballant fins a tenir acabada la que avui teniu al davant: una guia eminentment pràctica i senzilla, que pretén orientar de manera didàctica empresaris i treballadors de les pastisseries a fi que elaborin el seu pla d'autocontrol per aconseguir unes elaboracions d'excel·lent qualitat i higiene alimentària.

Aquesta Guia permet a les pastisseries adaptar-se a les exigències en matèria de seguretat alimentària de la Unió Europea, les quals comporten el compliment de requisits d'higiene i de control dels nostres productes, i a més hem afegit els requisits de la normativa de consum, a fi de recollir en un mateix volum tota la informació que el pastisser necessita per produir les millors elaboracions.

La *Guia de pràctiques correctes d'higiene en pastisseria* –que ha estat elaborada pel sector mateix– té el reconeixement oficial de totes les autoritats competents en matèria de seguretat alimentària de Catalunya, amb les repercussions que això comporta per fer el control oficial dels nostres establiments. Malgrat això, la Guia té caràcter voluntari, per la qual cosa, si alguna pastisseria no s'hi vol acollir, cal que elabori un document similar en què es reculli tota la normativa vigent establerta per al sector pastisser.

Vull destacar que bona part dels requisits que aquí exposem ja els complim amb escreix, però també hem de ser conscients que sempre podem millorar, i d'això es tracta. Aquesta guia –escrita amb una redacció clara i entenedora– ens ajudarà a aplicar en els nostres establiments tots aquells detalls de millora i eines per assegurar la qualitat sanitària de les nostres elaboracions.

I a tots els pastissers i pastisseries que avui l'esteu llegint aquest document us encoratjo a assimilar-lo i a aplicar les diferents recomanacions que us donem a fi de demostrar, una vegada més, que sabem fer les coses com cal.

El president de la Federació Catalana de Pastisseria



Joan Turull Estatué

● ÍNDEX

1.	Introducció	9
2.	Àmbit d'aplicació	10
3.	Disseny de la guia	11
4.	Ús de la guia	12
5.	Aplicació d'autocontrols basats en l'APPCC	14
5.1.	Sistema APPCC i realitat a les pastisseries	14
5.2.	Elaboració d'un diagrama de flux i verificació <i>in situ</i>	15
5.3.	Anàlisi de perills i determinació de les mesures preventives	19
5.4.	Sistema de documentació i registre	24
6.	Llista de requisits	26
7.	Registres d'autocontrol:	31
7.1.	Registre setmanal	31
7.2.	Registre de recepció de matèries primeres	33
7.3.	Registre trimestral	35
7.4.	Llista diària de producció	38
7.5.	Registre d'incidències	39
8.	Annex	41
8.1.	Documentació relacionada amb el contingut de la Guia	41
8.1.1.	<i>Llista de proveïdors</i>	41
8.1.2.	<i>Models de fitxa de producció (descriptives)</i>	42
8.1.3.	<i>Model d'etiqueta de matèria primera i producte intermedi</i>	45
8.1.4.	<i>Informació facilitada als consumidors</i>	46
8.1.5.	<i>Programa de neteja i desinfecció</i>	49
8.1.6.	<i>Programa de formació</i>	52
8.1.7.	<i>Llista d'additius</i>	58
8.2.	Documentació aportada per cada establiment	59

1 INTRODUCCIÓ

Les empreses alimentàries són responsables que els productes que elaboren, distribueixen i venen siguin segurs i saludables per la qual cosa realitzen activitats d'autocontrol basades en el sistema d'anàlisi de perills i punts de control crític (APPCC).

El Reglament (CE) 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004, relatiu a la higiene dels productes alimentaris, permet adaptar els principis en què es basa el sistema APPCC atenent a uns **critèris de flexibilitat** que prenen en consideració la mida de l'empresa o la seva activitat específica; aquests criteris han estat desenvolupats per la Direcció General de Salut Pública i Protecció dels Consumidors, a través del document SANCO/1731/2008 rev.6¹, mitjançant la utilització de **guies de pràctiques correctes d'higiene**, que proposen perills i controls comuns a determinats sectors per ajudar la direcció de l'establiment alimentari a aplicar i mantenir els procediments basats en l'APPCC.

En aquest context, l'any 2010 el Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya va editar el document *Simplificació dels prerequisits en determinats establiments de comerç minorista d'alimentació*², que té per objectiu facilitar l'aplicació de procediments basats en el sistema APPCC en establiments que manipulen, transformen o emmagatzemen aliments en el punt de venda o d'entrega al consumidor final. Per tant, pel tipus de negoci i activitat del sector pastisser, la *Guia de pràctiques correctes d'higiene en pastisseria* ha estat creada seguint les directrius d'aplicació al comerç minorista.

Aquesta Guia (GPCH de pastisseria) ha estat redactada seguint les consideracions següents:

- **La manipulació dels productes de pastisseria es realitza seguint procediments ben coneguts** que formen part de la formació professional habitual dels operaris del sector.
- L'aplicació de la Guia correspon al perfil majoritari d'establiments d'aquest sector, és a dir, **pastisseries artesanes, empreses petites i mitjanes que elaboren productes destinats al consumidor final**.

Tenint en compte tot això, descrivim de manera pràctica i simple els perills, però sense entrar necessàriament en detalls sobre la seva naturalesa i sense identificar formalment els punts de control crític (PCC); no obstant això, definim amb claredat la forma de mantenir-los sota control i proporcionem directrius perquè cada centre gestioni les mesures correctores que ha de prendre en el cas que sorgeixin problemes.

Sota l'aprovació de les autoritats sanitàries corresponents, aquesta GPCH de pastisseria esdevé el document que recull les normes d'higiene i seguretat alimentàries per al sector pastisser i el marc normatiu per a les inspeccions sanitàries que s'efectuïn en aquests establiments.

¹ http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/guidance_doc_852-2004_es.pdf

² <http://www.diba.es/documents/713460/713964/salutpublica-descarrega-SimplificacioPrerequisitsMinoristes-pdf.pdf>

2 ÀMBIT D'APLICACIÓ

Aquesta Guia és d'aplicació al perfil majoritari d'establiments del sector, és a dir, empreses dedicades al comerç minorista que elaboren, enfornen i comercialitzen productes de confiteria, pastisseria, brioixeria i rebosteria.

Segons l'activitat de l'establiment, l'abast de la Guia inclou:

- Pastisseries artesanes: amb botiga i obrador que venen el que elaboren
- Establiments amb distribució de la producció pròpia a altres establiments –també minoristes– propis o de tercers però del mateix àmbit local, per als quals aquesta activitat sigui marginal, tant en termes econòmics com de producció

Segons el tipus de producte que s'elabora, l'abast de la Guia inclou:

- Productes de confiteria
- Productes de pastisseria
- Productes de brioixeria
- Productes de rebosteria
- Productes de brioixeria, rebosteria i pastisseria semielaborats, per disposar d'estoc intern

DEFINICIONS

- **PRODUCTES DE CONFITERIA:** productes alimentosos que tenen per ingredient fonamental el sucre, juntament amb d'altres –inclosos els additius autoritzats–, i que en alguna fase de l'elaboració se sotmeten a un tractament tèrmic adequat
- **PRODUCTES DE BRIOIXERIA:** productes alimentosos elaborats bàsicament amb massa de farines fermentada i sotmesos a un tractament tèrmic adequat; poden contenir altres aliments, com ara complements panaris i additius autoritzats
 - **BRIOIXERIA ORDINÀRIA:** peces de forma i grandària diversa en l'elaboració de les quals no intervé cap classe de farcit ni guarnició
 - **BRIOIXERIA FARCIDA O GUARNIDA:** peces de forma, grandària, composició i acabat divers emprades o guarnides abans o després de ser bullides o fregides, amb diferents classes de fruita o de preparats dolços o salats (cremes, farciments de tot tipus, productes de confiteria, xocolata, adobats, xarcuteria, preparats culinaris...)
- **PRODUCTES DE PASTISSERIA I REBOSTERIA:** productes alimentosos elaborats bàsicament amb massa de farina –fermentada o no, farcida o no– els ingredients principals de la qual són farines, olis o greixos, aigua, amb llevat o sense, a la qual es poden afegir altres aliments, complements panaris o additius autoritzats i que han estat sotmesos a un tractament tèrmic adequat. Hi ha 2 variants: **PASTISSERIA I REBOSTERIA DOLÇA I PASTISSERIA I REBOSTERIA SALADA**, en ambdues es distingeixen, almenys, 5 masses bàsiques: pasta de full, ensucrada, escaldada, batuda i de rebosteria.
- **PRODUCTES DE BRIOIXERIA, REBOSTERIA I PASTISSERIA SEMIELABORATS:** productes alimentosos elaborats bàsicament amb massa de farina –fermentada o no, farcida o no–, amb altres ingredients com ara olis o greixos, sal, aigua, amb llevat o sense, a la qual es poden afegir altres aliments o additius; es classifiquen en:
 - **CRUS:** productes que, sense haver rebut cap tractament tèrmic, han estat sotmesos posteriorment a un procés autoritzat de congelació o conservació
 - **PRECUITS:** productes en què la cocció ha estat interrompuda abans d'acabar; posteriorment, si cal, són sotmesos a un procés autoritzat de congelació o conservació

3 DISSENY DE LA GUIA

Hem organitzat la Guia en els capítols següents:

- Capítols de l'1 al 5: **conceptes generals**, que serveixen per emmarcar el contingut del document en el context del sector pastisser; la seva lectura és necessària per utilitzar la Guia i entendre que cada centre es responsable de la seva correcta implantació.
- Capítol 6: **llistat de requisits**, que inclou la descripció de les mesures preventives que cal aplicar a l'establiment en general.
- Capítol 7: **registres**, que cal omplir per donar compliment als requisits establerts en aquesta Guia.
- Capítol 8: **annex** : que inclou la DOCUMENTACIÓ RELACIONADA AMB LA GUIA (APARTAT 8.1) i LA DOCUMENTACIÓ APORTADA PER CADA ESTABLIMENT (apartat 8.2).



4 ÚS DE LA GUIA

En el procés d'implantació de la GPCH de pastisseria, cal seguir els següents passos:

- 1. Signatura del compromís d'acolliment de la Guia.**
- 2. Respondre la llista de requisits.** Aquesta llista es basa en el document *Simplificació dels requisits en determinats establiments de comerç minorista d'alimentació* i recull una sèrie de preguntes sobre els criteris mínims que cal complir de cada requisit; substitueix així la creació dels plans de requisits –amb la consegüent simplificació en la gestió documental del sistema APPCC– però conté la descripció de les condicions, activitats i accions pròpies de l'establiment necessàries per aconseguir l'objectiu de cada pla. Per a una major claredat, hem agrupat les preguntes segons si formen part del document descriptiu o de les activitats de control de cada pla. **Cal respondre aquest formulari com a punt de partida del projecte d'implantació de la Guia**, per conèixer si es compleixen o no els requisits de la llista, fet que implica activament els responsables de cada pastisseria.

Com s'ha d'omplir la llista de requisits?

- **COLUMNA REQUISIT:** conté afirmacions merament descriptives (*Netegeu amb maquinària automàtica*) i altres que demanen directament per un requisit de compliment obligat (*Si disposeu de dipòsit o cisterna, mesureu el nivell de clor lliure 1 cop/dia*)
- **COLUMNES SÍ I NO:** Cal marcar amb una creu el compliment (SI) o no compliment (NO) de cada requisit. La columna (SI) dels requisits d'obligat compliment està ombrejada de color.
- **COLUMNA NÚM. OBS.:** si ompliu la columna del NO per a un requisit de compliment obligat, cal introduir una acció correctiva en el Pla estratègic de millores –explicat tot seguit–; en aquesta columna heu d'enumerar les observacions que hi pugui haver.

A mesura que es produeixen variacions en les instal·lacions, els processos i els productes que elaboreu heu d'anar fent successives revisions de la llista de preguntes i actualitzant les respostes.

- 3. Creació d'un pla estratègic de millores**, perquè quan trobeu incompliments dels requisits i/o deficiències estructurals o d'equipaments concreteu, per a cada acció correctiva que calgui emprendre, el termini de realització i la persona responsable.
- 4. Recopilació de documentació relacionada amb el contingut de la Guia i documentació aportada per cada establiment:** llista de proveïdors, fitxes de producció, certificats de formació del personal, mètode i freqüència de neteja, contracte amb l'empresa de control de plagues, etc.
- 5. Actualització de registres:**
 - REGISTRE SETMANAL
 - REGISTRE DE RECEPCIÓ DE MATÈRIES PRIMERES
 - REGISTRE TRIMESTRAL
 - LLISTA DIÀRIA DE PRODUCCIÓ
 - REGISTRE D'INCIDÈNCIES: l'heu d'omplir en el cas que els autocontrols aplicats indiquin alguna disconformitat, descrivint l'incompliment i la mesura correctora o justificant extern, amb la signatura del responsable que ha aplicat la mesura; aquest registre cal adjuntar-lo mes a mes al Registre trimestral

RESUM DE LES ACTIVITATS QUE CAL REALITZAR DURANT UN ANY

ACTIVITAT	MES 1	MES 2	MES 3	MES 4	MES 5	MES 6	MES 7	MES 8	MES 9	MES 10	MES 11	MES 12
LLISTAT DE REQUISITS												
COMPROMÍS D'ACOLLIMENT DE LA GUIA												
FITXES DE FABRICACIÓ												
DIAGRAMES DE FLUX												
REGISTRE TRIMESTRAL												
REGISTRE SETMANAL												
Temperatura de cambres												
Estat de neteja												
Nivell de clor 1												
Nivell de clor 2												
REGISTRE DIARI												
Registre de recepció												
Registre d'incidències												

Nivell de clor 1, si l'aigua prové directament de la xarxa pública i es disposa de cisterna o dipòsits intermedis

Nivell de clor 2: si l'aigua és captació pròpia

5

APLICACIÓ D'AUTOCONTROLS BASATS EN L'APPCC

5.1. Sistema APPCC i realitat a les pastisseries

L'anàlisi de perills i punts de control crític (APPCC) és un sistema d'autocontrol dels establiments alimentaris, específic de cadascun –tenint en compte el procés de producció i les instal·lacions concretes on feu l'elaboració i la venda–, que permet identificar i controlar els perills que no s'han pogut prevenir mitjançant les mesures de caràcter transversal aplicables prèviament (els prerequisits).

Per aplicar-lo hem seguit els principis descrits el 1993 per la Comissió del *Codex Alimentarius* en el document *Directrius per a l'aplicació del sistema d'anàlisi de perills i de punts de control crític* (APPCC) i hem diferenciat entre productes de pastisseria de baix risc i d'alt risc.

I. BAIX RISC

- Elaboracions que tenen característiques intrínseques que dificulten el creixement microbià (tortó, brisa, full, planxa, lionesa, tortell, brioixeria, bunyol, pasta o plum-cake); constitueixen les **bases**, que poden ser producte acabat o bé producte intermedi, si posteriorment es farceixen
- L'aplicació dels prerequisits ens ha de permetre controlar els diferents perills que hi són presents, bé siguin de tipus microbiològic com físic o químic (vegeu l'apartat 5.3); però en la seqüència d'aplicació de l'APPCC ens quedem en el primer principi: descrivim les mesures preventives que s'apliquen per prevenir, eliminar o reduir fins a nivells acceptables els perills descrits –i que estan exposats en aquesta Guia– ja que aplicar-les ens permet eliminar els PCC del procés productiu

II. ALT RISC

- Elaboracions que –per les característiques del producte mateix o d'alguns dels ingredients i/o per la manipulació, el farciment i la decoració final– afavoreixen el creixement microbià, com ara pastís de nata, braç de gitano de crema, mousse...; constitueixen els **productes intermedis (farciments) i productes acabats farcits** i es caracteritzen per tenir un alt contingut en aigua lliure
- L'aplicació de l'APPCC ens ha de permetre controlar els perills significatius dels processos

Per a ambdós casos, la **fitxa de producció** de cada producte (estàndard de fórmula i procés), ha d'incloure tots els ingredients i els possibles al·lèrgens, els valors de temps, temperatura i d'altres requeriments operacionals que utilitzeu per garantir la seguretat dels productes elaborats. Les fitxes de producció han d'estar ordenades, actualitzades i disponibles a tots els nivells de l'empresa (botiga, obrador, direcció...).

És recomanable que cada centre disposi de:

- **Responsable o interlocutor en temes de seguretat alimentària**, que coordini les activitats que cal realitzar:
 - Internes: seguiment de la implantació de controls, actualització de registres...
 - Externes: comunicació amb les autoritats, proveïdors i clients en el cas d'alerta sanitària, contacte amb laboratoris o assessoria externa...
- **Plànol de les instal·lacions** amb indicació de:
 - Fluxos dins el local (entrada de personal i matèries primeres, sortida de residus, circulació dels aliments...).
 - Circuit de l'aigua (punt d'entrada de l'aigua, punt d'evacuació, circulació d'aigua freda, calenta i no potable –si n'hi ha–, i indicació de les aixetes –les heu de numerar–, de les instal·lacions intermèdies –dipòsits– o de tractament d'aigua, si en teniu).
 - Localització dels sistemes de control de plagues: barreres físiques (teles mosquiteres, electrocutadors d'insectes) o mètodes químics de lluita.
 - Aparells de refrigeració i congelació existents en el local, amb indicació de la seva temperatura màxima.

5.2 Elaboració d'un diagrama de flux i verificació *in situ*

Per tal de simplificar la Guia, hem agrupat els diferents tipus de productes detallats en la *Norma de Qualitat per a productes de confiteria, pastisseria, brioixeria i rebosteria* en tres diagrames de flux:

- **Bases (productes intermedis o finals).**
 - En elaborar-les intervé sempre una etapa de cocció
 - Exemples de bases: tortó, brisa, full, planxa, lionesa, tortell, brioixeria (ensaimada, croissants), bunyol de vent, pasta de té/pasta de full, plum-cake/ponx
- **Farciments (productes intermedis o finals).**
 - En elaborar-los no intervé sempre una etapa de cocció
 - Exemples de farciments cuits: crema anglesa, trufa cuita, rovell, crema pastissera
 - Exemples de farciments sense cocció: nata muntada, trufa
- **Productes farcits (productes finals).**
 - En elaborar-los no intervé cap etapa de cocció
 - Exemples de productes farcits: mousse/escuma, rebosteria fina, gelat, tortell, banda de full, plum-cake/ponx, brioixeria, pasta de té

Entre els registres previstos hi ha d'haver una còpia del diagrama de flux (el proposat per aquesta Guia o una altra versió més específica) signada pel responsable del centre conforme es correspon amb el que s'hi elabora.

DIAGRAMA DE FLUX DE BASES (productes intermedis o finals)

La fase de MANIPULACIÓ inclou operacions com: desembalatge, pesada, pastada, elaboració de porcions, obtenció de la forma o decoració.

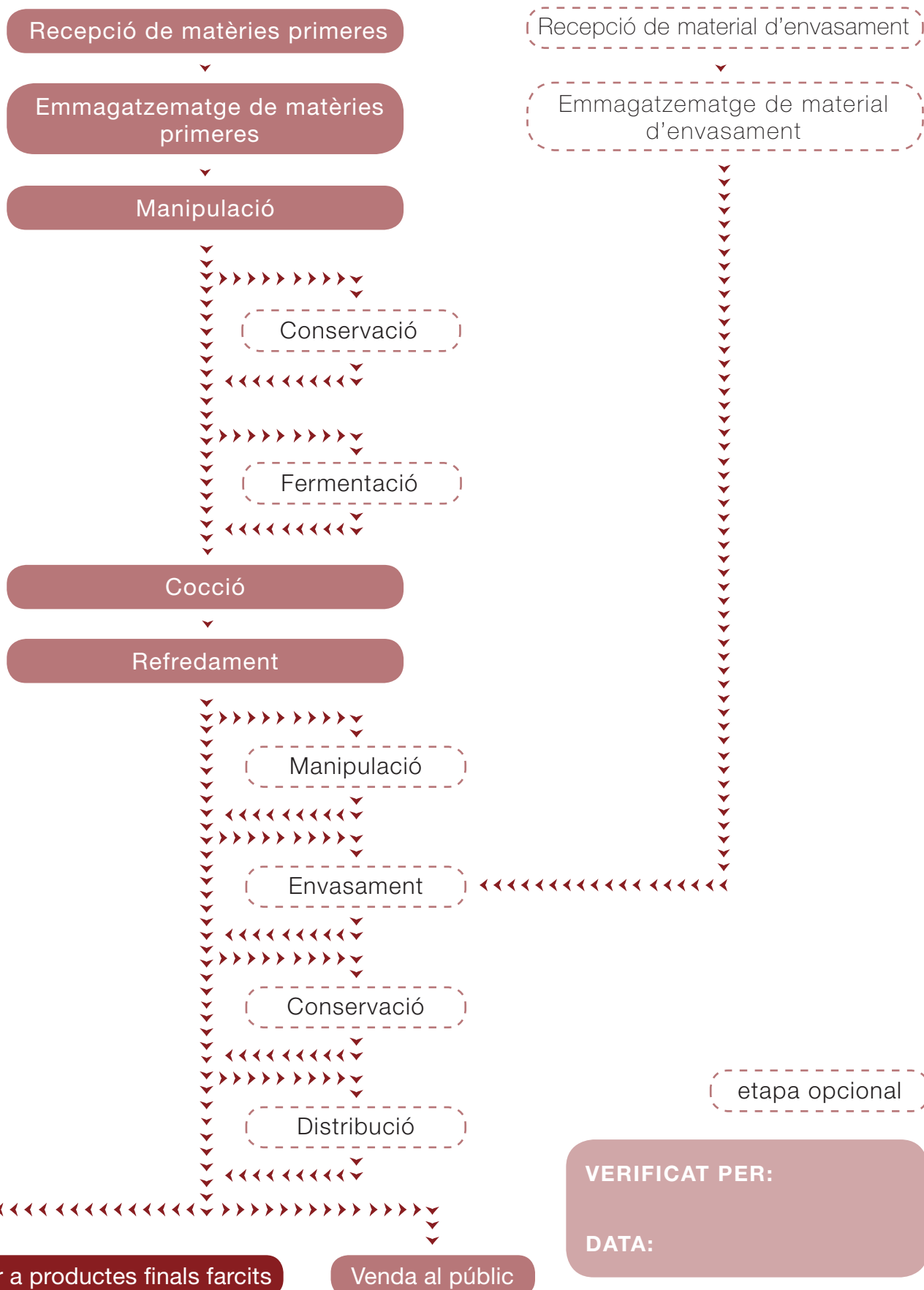


DIAGRAMA DE FLUX DE FARCIMENTS (productes intermedis o finals)

La fase de MANIPULACIÓ inclou operacions com: desembalatge, pesada, pastada, elaboració de porcions, obtenció de la forma o decoració.

Recepció de matèries primeres

Recepció de material d'envasament

Emmagatzematge de matèries primeres

Emmagatzematge de material d'envasament

Manipulació

Cocció

Refredament

Envasament

Conservació

Distribució

Farciments/Guarniments per a productes finals farcits

Venda al públic

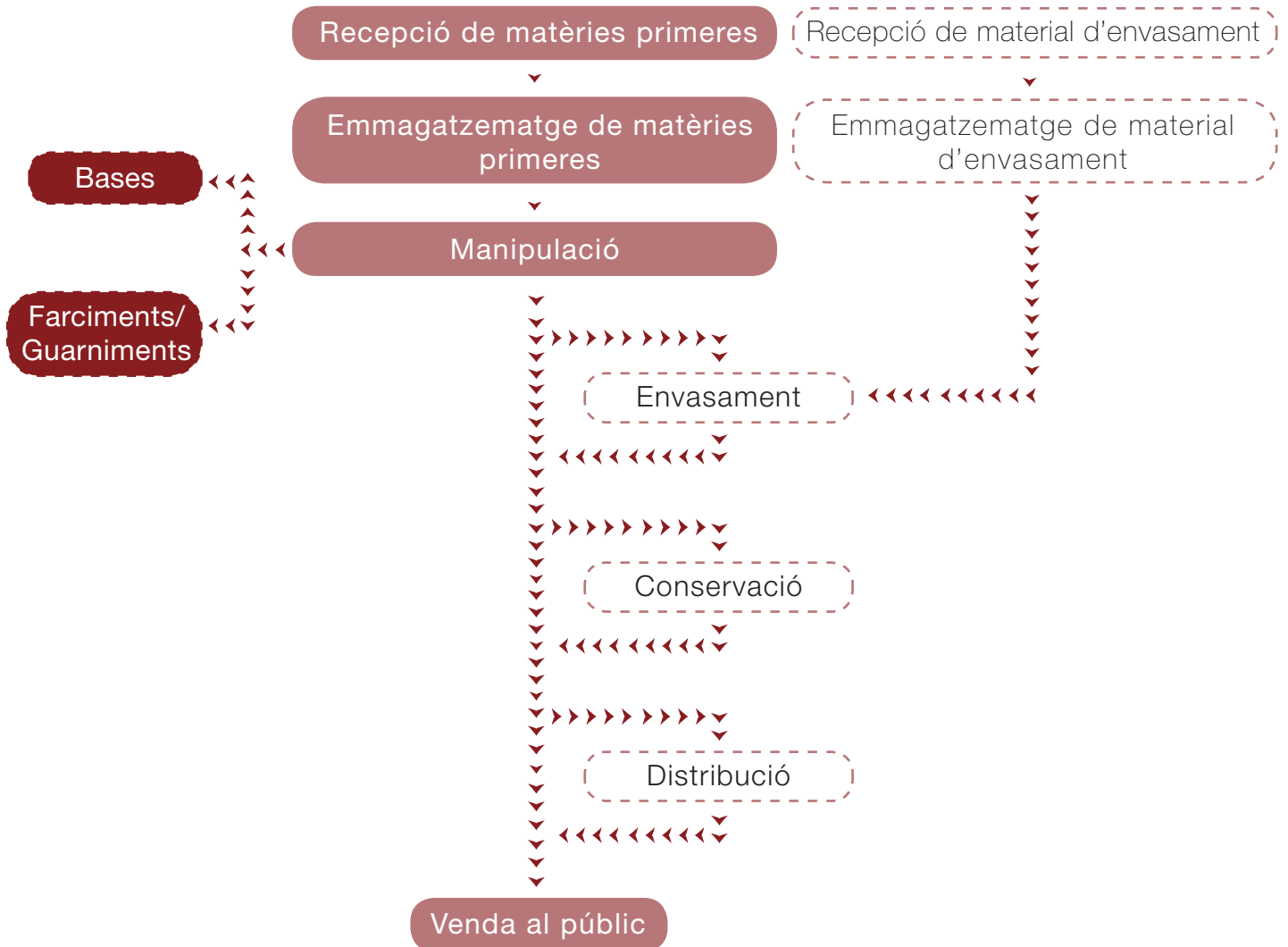
etapa opcional

VERIFICAT PER:

DATA:

DIAGRAMA DE FLUX DE PRODUCTES FARCITS (productes intermedis o finals)

La fase de MANIPULACIÓ inclou operacions com: desembalatge, pesada, pastada, elaboració de porcions, obtenció de la forma o decoració.



etapa opcional

VERIFICAT PER:

DATA:

5.3 Anàlisi de perills i determinació de mesures preventives i de control

Els perills que exposem tot seguit poden aparèixer en un establiment pastisser –no és una llista exhaustiva– i les mesures preventives relacionades serveixen per controlar-los.

	Perill	Causa	Mesura preventiva
Recepció de matèries primeres	Biològic Presència de salmonel·la en la closca dels ous	Contaminació genèrica de les matèries primeres, en origen o com a conseqüència d'un transport incorrecte	Pla d'homologació de proveïdors
	Químic Presència de productes utilitzats per a la maduració de la fruita		
Recepció de material d'envasament	Químic Presència de material d'envasament no apte per a ús alimentari	Contaminació genèrica del material d'envasament d'origen	Pla de formació i capacitació del personal
	Físic Presència d'una grapa metàl·lica o de restes de closca en un sac de fruits secs		Pla de traçabilitat
Emmagatzematge de matèries primeres	Biològic Creixement d'enterobacteris en un envàs de pernil dolç obert a la nevera	Trencament de la cadena de fred per mal funcionament de la cambra de conservació	Pla de control de temperatures Pla de formació i capacitació del personal

Manipulació	Biològic Incorporació de coliformes procedents de l'aigua usada com a ingredient	Inactivació del clor residual en l'aigua de xarxa pública retinguda en les canonades d'aixetes poc utilitzades.	Pla de control de l'aigua.
	Biològic Incorporació de salmonel·la de l'ou per un pinzell	Contaminació encreuada: ús d'estris bruts o mal desinfectats.	Pla de Neteja i desinfecció (N+D) Pla de formació i capacitació del personal
	Químic Incorporació de colorants afegits a la nata muntada per decorar	Se supera el límit permès d'additius amb dosi d'ús regulada per no pesar-los bé	Pla de formació i capacitació del personal (vegeu l'apartat 8.7. Llista d'additius)
	Químic Presència de lecitina de soia en una crema de cacau	Contaminació encreuada per al·lèrgens per compartir la mateixa superfície de treball i/o estris sense neteja intermèdia	Pla de formació i capacitació del personal (al·lèrgens alimentaris)
	Físic Incorporació de restes metàl·liques dels sedassos de la farina	Utilització d'estris molts deteriorats i que calia haver substituït	Pla de formació i capacitació del personal
Cocció	Biològic Supervivència salmonel·la en el centre d'una massa de lionesa	La temperatura de l'interior del producte no és capaç d'eliminar fins a un nivell segur la càrrega microbiana de l'aliment (no arriba a 75°C durant 5 minuts)	Pla de formació i capacitació del personal
	Químic Increment de radicals lliures en l'oli de fregir usat	L'oli de fregir es reutilitza massa vegades	Pla de formació i capacitació del personal
Refredament	Biològic Increment de <i>Listeria monocytogenes</i> provinent de la nata pasteuritzada en una trufa cuita	La temperatura de l'interior del producte es manté més de 2 hores per sobre de 10°C	Pla de formació i capacitació del personal
Envasament	Biològic Incorporació de <i>Staphylococcus aureus</i>	Contaminació encreuada: mal rentada de mans després d'atendre el telèfon	Pla de formació i capacitació del personal

Conservació de producte intermediari o acabat	Químic Incorporació de productes de neteja	Vessament accidental d'una garrafa de detergent en el magatzem	Pla N+D
	Biològic Incorporació d'enterobacteris en la nata	Contaminació encreuada a partir del recipient on es conserva la nata, que està mal desinfectat	Pla de formació i capacitació del personal
	Biològic Proliferació d'enterobacteris en la nata	La nata s'ha conservat més de 5 dies a la cambra de 4°C	Pla de control de temperatures Pla de formació i capacitació del personal
Manipulació postcocción (farçiment, guarniment)	Biològic Recuperació i proliferació de salmonel·la en una crema pastissera	Trencament de la cadena de fred de la crema per un temps de manipulació excessiu	Pla de formació i capacitació del personal
Envasament	Biològic Incorporació de microorganismes esporulats provinents de la pols	Manca de protecció del material auxiliar (envasos, blondes...)	Pla N+D
Distribució	Biològic, químic, físic Incorporació de restes de productes variis	Contaminació encreuada per utilització de contenidors i embalatges bruts o recuperats d'altres usos	Pla de formació i capacitació del personal
Venda de producte acabat	Biològic Presència de microorganismes vehiculats per mosques	La porta d'accés al carrer queda oberta molta estona durant les operacions de càrrega i descàrrega	Pla de control de plagues
	Químic Incorporació de productes de neteja al producte acabat	Aplicació de productes de neteja propera als expositors amb productes exposats	Pla de formació i capacitació del personal

Com a conclusió del que s'ha dit fins ara:

- **Per al control dels perills químics i físics** es poden aplicar mesures preventives basades en els plans de prerequisits.
- **Per al control dels perills biològics** cal aplicar els plans de prerequisits i, en alguns casos cal, a més, fer un control del binomi temperatura/temps del producte en les etapes de cocció, refredament, conservació i venda; durant el període de creació de cada fitxa de producció és necessari prendre mesura d'aquest binomi per al producte en aquestes etapes. Un cop estandarditzada la fitxa de producció, és a dir, sempre que no varïi ni la fórmula ni els volums de producció, s'han d'aplicar criteris de flexibilitat per al control dels perills biològics:
 - Basats en les bones pràctiques de manipulació descrites en el document *Formació inicial: nocions bàsiques d'higiene alimentària per a pastisseries* del Pla de formació i capacitació del personal
 - Descrits també en la fitxa de fabricació de cada producte
 - Visuals
 - Registrant només les incidències

El següent quadre sintetitza la forma de controlar els perills biològics per a cada un dels diagrames de flux.

PRODUCTE	QUÉ FER?	COM CONTROLAR ELS PERILLS?	FLUX
----------	----------	----------------------------	------

BASES (producte intermedi i/o final)

- Tortó
- Brisa
- Full
- Planxa
- Lionesa
- Tortell
- *Brioixeria (ensaimada, croissant...)
- *Bunyol de vent
- *Pasta de té/pasta de full
- *Plum-cake/Ponx
- Altres:

CONTROL VISUAL DE LA COCCIÓ:

Per exemple:

Comproveu la resistència a la pressió en la superfície del tortó en finalitzar la cocció

ES CONTROLAEN ELS PERILLS SI:

- **La cocció** és >75°C en el centre del producte
- **La conservació** del producte, ben protegit, és:
 - En refrigeració a 4°C/5 dies
 - En congelació -18°C/6 mesos
 - A temperatura ambient 24 hores/productes sense farcir*
 - Altres mètodes autoritzats

vegeu pàgina 16

FARCIMENTS (producte intermedi i/o final)

- CUITS**
- Crema anglesa
 - Trufa cuïta
 - Rovell
 - Crema pastissera
 - Altres:

CONTROL VISUAL DE LA COCCIÓ i REFREDAMENT

Per exemple:

- Comproveu la consistència de la crema pastissera un cop finalitzada la cocció
- Transvaseu la crema a recipients de poca alçada i gran superfície, tapeu amb film tocant la crema i abateu la temperatura ràpidament en una cèl·lula d'ultracongelació

SENSE COCCIÓ

- Nata muntada
- Trufa
- Altres:

HI HA PERILL DE DESENVOLUPAMENT MICROBIÀ JA QUE SÓN PRODUCTES AMB UN ALT CONTINGUT EN AIGUA LLIURE, pH NEUTRE i/o CONTINGUT PROTEIC ELEVAT

- Higiene de superfícies, estris i equipaments
- Higiene personal
- Control de temperatura i temps en les etapes de:
 - Cocció: ≥75°C/5 minuts) en el centre del producte
 - Refredament: 10°C/2 hores
 - Conservació: 5 dies/4°C
- En el cas de salses i cremes elaborades amb ovoproductes, el període de conservació no ultrapassarà de 8°C/24 hores
- Productes identificats i ben protegits

vegeu pàgina 17

PRODUCTES FARCITS

(producte final)

- Mousse/escuma
- Rebosteria fina
- Gelat
- Tortell
- Banda de full
- Plum-cake/Ponx
- Brioxeria
- Pasta de té
- Altres:

CONTROL VISUAL DE LA TEMPERATURA I DEL TEMPS D'EXPOSICIÓ DELS PRODUCTES FINALS

Per exemple:

- Comproveu que els expositors estan a una temperatura de 8°C o menys durant la jornada.
- Comproveu que els expositors queden buits en acabar la jornada.

HI HA PERILL DE DESENVOLUPAMENT MICROBIÀ JA QUE SÓN PRODUCTES AMB UN ALT CONTINGUT EN AIGUA LLIURE, pH NEUTRE i/o CONTINGUT PROTEIC ELEVAT

- Higiene de superfícies, estris i equipaments
- Higiene personal
- Control de temperatura i temps en les etapes d'elaboració, de conservació i venda
- Productes identificats i ben protegits

vegeu pàgina 18

5.4 Sistema de documentació i registre

Per aplicar l'autocontrol a les empreses alimentàries és essencial tenir registres eficaços i precisos a fi de verificar i mantenir el sistema, però **el sistema documental d'empreses petites es pot simplificar atenent el criteri de flexibilitat** per tal de no convertir-lo en una càrrega de treball addicional. Per poder fer aquest pas, cal un període de recollida d'informació en el qual es duguin a terme tots els registres previstos i en funció dels resultats obtinguts, el responsable del centre ha de tenir criteri per decidir quins es poden espariar en el temps.

En aquest escenari pren rellevància el **Registre d'incidències, sempre necessari i amb diferents usos:**

- Deixar constància de les mesures correctores posades en marxa en el cas que es detecti cap problema amb implicacions en la salubritat dels productes que es destinen al consumidor
- Demostrar a tercers que les activitats de control es duen a terme eficaçment; encara que l'estàndard higienicosanitari d'un establiment sovint es pot valorar a cop d'ull, l'existència d'aquest registre demostra la implicació del centre en les activitats d'autocontrol i la voluntat de millorar
- Determinar quins són els PUNTS FEBLES de l'establiment, a fi d'enfortir el sistema d'autocontrol en successives revisions

Quan hàgiu omplert el Registre d'incidències, l'heu d'ordenar i arxivar de manera que el pugueu consultar àgilment i l'heu de guardar en un lloc prèviament establert per accedir-hi còmodament.

El capítol 7 detalla els models de documents de verificació i registre que ara us llistem:

	PER QUÈ?	QUI?	QUAN?
Registre setmanal	<p>Testimoni del resultat del control de:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pla de control de temperatures - Pla N+D - Pla de control de l'aigua 	Personal de producció	Setmanal, però amb camps de registre diari
Registre de recepció de matèries primeres	<p>Testimoni del resultat del control de:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pla de control de proveïdors 	Personal de producció	Diari
Registre d'incidències	<ul style="list-style-type: none"> - Testimoni de les mesures correctores preses en cas de desviacions en els límits previstos - Permet investigar la causa de la desviació i evitar que tornia succeir 	Personal de producció i/o direcció	Cada vegada que es produeix una incidència
Llista diària de producció	<p>És una eina per a la traçabilitat de la producció:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pla de traçabilitat 	Personal de producció i/o direcció	Diari
Registre trimestral	<p>Verificació interna per avaluar el funcionament correcte del pla d'autocontrol:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Revisió <i>in situ</i> dels procediments de vigilància - Revisió dels registres de control - Revisió d'incidències i mesures correctores 	Personal diferent al que ha omplert el registre setmanal i el de recepció de matèries primeres	Trimestral

6

LLISTA DE REQUISITS

Descrivim en aquest capítol l'objectiu dels plans de prerequisits, que prevenen els perills que afecten de forma transversal l'establiment.

1. PLA DE CONTROL DE L'AIGUA

Garanteix que l'aigua utilitzada a la pastisseria no és una font de contaminació, ja sigui de manera directa o bé a través dels manipuladors, de les instal·lacions o dels equips.

2. PLA DE NETEJA I DESINFECCIÓ (N+D)

Assegura que totes les instal·lacions, la maquinària, els estris i altres equipaments no són una font de contaminació per als aliments i que les mateixes activitats de neteja i desinfecció no són cap causa de contaminació química.

3. PLA DE CONTROL DE PLAGUES I ALTRES ANIMALS INDESITJABLES

Preveu que la possible entrada i posterior instauració de plagues i altres animals indesitjables no impliquin un perill de contaminació dels aliments.

4. PLA DE FORMACIÓ I CAPACITACIÓ DEL PERSONAL EN SEGURETAT ALIMENTÀRIA (inclou nocions de gestió d'al·lèrgens)

Aconsegueix que els manipuladors rebin la formació contínua necessària sobre la seguretat dels aliments per tal que siguin capaços d'aplicar aquests coneixements en el seu lloc de treball i es puguin responsabilitzar de les operacions que realitzen; també prevé que els al·lèrgens siguin una font de contaminació dels aliments.

5. PLA D'HOMOLOGACIÓ DE PROVEÏDORS

Evita que les matèries primeres i altres productes alimentaris dels quals es proveeixi la pastisseria comportin un perill per a la seguretat alimentària.

6. PLA DE TRAÇABILITAT

Estableix d'un sistema que permet evitar que es comercialitzi una partida en què s'hagi detectat una incidència sanitària o bé retirar-la del mercat.

7. PLA DE CONTROL DE TEMPERATURES

Evita que una temperatura de conservació incorrecta permeti el creixement de perills biològics fins a un nivell de risc.

Cadascun d'aquests plans esmentats té l'estructura següent:

1. Document descriptiu
2. Activitats de control
3. Registres derivats de les activitats de control, i de les incidències i mesures correctores

El document descriptiu i les activitats de control es detallen en la LLISTA DE REQUISITS mentre els registres es descriuen en el capítol 7.

Aquesta llista de requisits –encapçalada pel compromís d'acolliment a la Guia signat pel responsable del centre– és l'eix central del projecte d'implantació de la Guia: posa de manifest les mesures de control aplicades per l'establiment relacionades amb la seguretat alimentària i demostra la implicació del centre en aquest projecte.

Compromís d'acolliment a la Guia de pràctiques correctes d'higiene en pastisseria

L'empresa _____, ubicada a _____, amb NIF _____, que treballa en el sector pastisser, representada pel senyor/senyora _____, amb DNI _____ vol acollir-se voluntàriament a regular el seu establiment d'acord amb les normes fixades en aquesta Guia i es compromet a complir:

- Els requisits que a continuació es detallen en relació amb la seva pastisseria
- Els terminis establerts en el Pla estratègic de millores annex a la llista de requisits

Data: _____

Firma del responsable de l'empresa: _____

1. PLA DE CONTROL DE L'AIGUA		SÍ	NO	NÚM. OBS.
DOCUMENT DESCRIPTIU (DD)	1. L'aigua de l'aixeta s'utilitza per preparar i elaborar productes de pastisseria			
	2. El subministrament és de xarxa pública			
	3. Adjunteu factura			
	4. El subministrament es de captació pròpia			
	5. Teniu i utilitzeu aigua provinent de cisternes			
	6. Disposeu d'aigua potable freda i calenta			
	7. Disposeu d'una descripció (esquemàtica o documental) del local de: <ul style="list-style-type: none"> • punt d'entrada i sortides de l'aigua • instal·lacions intermèdies • tractament d'aigua (dipòsits, aparell d'osmosi, descalcificador, clorador, bombes de subministre...) 			
	8. Si teniu instal·lacions intermèdies o de tractament d'aigua, feu la neteja i el manteniment periòdics			
ACTIVITATS DE COMPROVACIÓ (AC)	9. Si disposeu d'aigua de captació pròpia (pou), mesureu el nivell de clor lliure 1 cop/dia, rotativament en les diferents aixetes			
	10. Si teniu aigua de xarxa amb instal·lacions intermèdies (dipòsit, cisterna o altres), mesureu el nivell de clor lliure 1 cop/setmana, rotativament en les diferents aixetes			
	11. Si teniu equips de tractament, en controleu del funcionament			
	12. Si teniu aigua de captació pròpia, feu l'anàlisi de potabilitat completa 1 cop/5 anys i el seguiment dels paràmetres bàsics establerts en la normativa 1 cop/any			
	13. La neteja i el manteniment periòdics de les instal·lacions intermèdies o de tractament d'aigua estan documentats			

2. PLA DE NETEJA I DESINFECCIÓ		SÍ	NO	NÚM. OBS.
DD	14. Netegeu amb mètodes manuals			
	15. Netegeu amb maquinària automàtica			
	16. Netegeu per calor (rentaperols automàtic)			
	17. Desinfecteu amb productes químics			
	18. Netegeu de la zona més neta a la més bruta i sempre en absència d'aliments			
	19. Les superfícies que estan en contacte amb els aliments les netegeu i desinfecteu sempre després d'usar-les, amb una freqüència mínima d'1 cop/dia			
	20. La resta es fa de forma periòdica però garantint que es troben netes.			
	21. Els contenidors d'escombraries els buideu i netegeu com a mínim 1 cop/dia			
	22. Utilitzeu protocols basats en el Pla N+D			
	23. Apliqueu productes de neteja aptes per a ús alimentari i procedents d'indústries autoritzades			
	24. Sempre que és possible, opteu per productes biodegradables			
	25. Disposeu d'un lloc per als productes, materials i equips de neteja			
26. Disposeu de les fitxes tècniques i de seguretat dels productes de neteja i desinfecció				
AC	27. Es fa la comprovació visual diària de la neteja i la desinfecció de totes les zones de la pastisseria.			
	28. Es realitza un control visual o manual del manteniment i funcionament de les instal·lacions, equips o estris de neteja i desinfecció.			

3. PLA DE CONTROL DE PLAGUES I ALTRES ANIMALS INDESITJABLES		SÍ	NO	NÚM. OBS.	
DD	29. Prioritzeu aplicar mesures higièniques i físiques preventives: <ul style="list-style-type: none"> • Manteniu netes totes les dependències de la pastisseria • Disposen les finestres i obertures a l'exterior de teles mosquiteres íntegres i en bon estat • Disposeu d'aparells electrocutadors d'insectes amb placa adhesiva 				
	30. Disposeu d'una descripció (esquemàtica o documental) de les barreres físiques i, si n'hi ha, dels mètodes físics i mecànics de monitoratge del local				
	31. Les portes i finestres es mantenen tancades i estan proveïdes de teles mosquiteres o automatismes de tancament íntegres i en bon estat				
	32. Els contenidors d'escombraries disposen de bossa fixada a la boca i tenen tapa d'accionament no manual				
	33. Controleu i feu el manteniment de l'estructura del local (segellament d'esquerdes, revisió i reparació de canonades...)				
	34. Els desguassos estan proveïts de sífó				
	35. Si hi ha indicis de plagues, disposeu de: <ul style="list-style-type: none"> • Contracte amb una empresa de control de plagues per aplicar mètodes mecànics de monitoratge i, si cal, plaguicides • Fitxes tècniques i de seguretat dels productes que utilitza l'empresa • Registres del resultat de les actuacions d'aquesta empresa 				
	AC	36. Controleu visualment 1 cop/dia les mesures preventives: seguiment de mesures higièniques i integritat de les barreres físiques			

4. PLA DE FORMACIÓ I CAPACITACIÓ DEL PERSONAL EN SEGURETAT ALIMENTÀRIA		SÍ	NO	NÚM. OBS.
DD	37. En el moment de la incorporació de nou personal, heu donat una informació inicial en nocions d'higiene alimentària i bones pràctiques de manipulació i al·lèrgens, basades en la informació facilitada en aquesta Guia o en material específic del centre			
	38. Teniu el Pla de formació continuada amb indicació del tipus de formació per a cada perfil de treballador			
	39. Tot el personal de l'empresa (obrador i botiga) coneix els ingredients al·lèrgògens que tenen els productes que elabora i ven			
	40. Conserveu els documents relatius al Pla de formació del personal: entitat encarregada, continguts, fotocòpia dels certificats o de la llista d'assistència...			
AC	41. Verifiqueu l'aplicació dels coneixements adquirits <i>in situ</i>			
5. PLA DE CONTROL DE PROVEÏDOR		SÍ	NO	NÚM. OBS.
DD	42. Hi ha responsable de recepció			
	43. Tots els proveïdors de matèria primera estan inclosos en la llista de proveïdors homologats			
	44. Disposeu dels albarans de tota la matèria prima signats conformement el gènere ha estat acceptat			
	45. Controleu les matèries primeres en la recepció observant visualment el producte i el seu envàs, i comprovant que hi figuren totes les mencions obligatòries de l'etiquetatge establertes per la normativa vigent			
AC	46. Si hi ha incompliments, retorneu el producte, ho notifiqueu al proveïdor i ompliu el Registre d'incidències			
6. PLA DE TRAÇABILITAT		SÍ	NO	NÚM. OBS.
DD	47. Veneu directament tota la producció de l'establiment a consumidor final en el mateix local on l'elaboreu (en aquest cas, no heu de respondre les preguntes 48, 49 ni 54)			
	48. Distribuiu una part marginal de la producció a altres establiments propis, també minoristes, del mateix àmbit local			
	49. Distribuiu una part marginal de la producció a establiments tercers, també minoristes, del mateix àmbit local			
	50. Sol·liciteu als proveïdors que identifiquen el número de lot de les matèries primeres a l'albarà, sempre que puguin			
	51. Identifiqueu els productes intermedis amb etiquetes on consta, com a mínim, la informació del model			
	52. Identifiqueu els productes finals envasats (torrons, bombons...) amb etiquetes on consta, com a mínim, la informació del model			
	53. Hi ha una llista diària de producció, amb el detall dels productes i les quantitats elaborats			
	54. Disposeu dels albarans de lliurament als establiments on es distribueix, amb indicació de producte, quantitat i data			
AC	55. Si us afecta una alerta alimentària, mentre espereu la decisió de les autoritats sanitàries: <ul style="list-style-type: none"> • Immobilitzeu tota la matèria primera i el producte en procés d'elaboració • Retireu de la venda tot el producte elaborat, ja sigui en establiments propis o de tercers 			

7. PLA DE CONTROL DE TEMPERATURES		SÍ	NO	NÚM. OBS.
DD	56. Disposeu d'una descripció (esquemàtica o documental) dels aparells de refrigeració i congelació que hi ha al local, amb indicació de la temperatura màxima			
	57. Els equips de fred positiu i fred negatiu tenen prou capacitat per al volum de producte emmagatzemat, respectant els espais per a la circulació de l'aire			
	58. Si funcionen malament <ul style="list-style-type: none"> • Rebutgeu el gènere si la seva temperatura interna és >6°C en cas de refrigerats o >-15°C en cas de congelats • No el rebutgeu, però el traslladeu en un altre espai refrigerat o congelat • Aviseu el frigorista 			
AC	59. Controleu visualment 1 cop/dia la temperatura dels equips de refrigeració (≤4°C) i congeladors (≤-18°C)			
	60. Disposeu de control centralitzat de temperatura dels equips			
	61. Disposeu de control manual de temperatura dels equips			



7

REGISTRES D'AUTOCONTROL

7.1 Registre setmanal

(qualsevol resultat fora dels límits indicats es considera incidència i s'ha de registrar en el Registre d'incidències)



REGISTRE SETMANAL

SETMANA DEL _____ Del _____ al _____ del 20 _____

SIGNATURA: _____



CONTROL TEMPERATURA DELS EQUIPS

OBRADOR BOTIGA

EQUIP	TEMPERATURA LÍMIT	Nº	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES	DISSABTE	DIUMENGE
nevera	4°C	1	°C*	°C	°C	°C	°C	°C	°C
nevera	4°C	2	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C
congelador	-18°C	3	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C
expositor	8°C	5	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C
expositor	-18°C	6	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C

*Anoteu la temperatura de l'indicador (termòmetre interior o display)



NIVELL DE CLOR LLIURE RESIDUAL

(en el cas de disposar de dipòsit o cisterna)

aixeta núm. <0,2 mg/l 0,2-1 mg/l >1 mg/l

DILLUNS	_____	_____	_____
DIMARTS	_____	_____	_____
DIMECRES	_____	_____	_____
DIJOUS	_____	_____	_____
DIVENDRES	_____	_____	_____
DISSABTE	_____	_____	_____
DIUMENGE	_____	_____	_____
Kit de clor emprat:	<input type="checkbox"/> DPD	<input type="checkbox"/> Altre:	_____

<: inferior a...

>: superior a...

COMPROVACIÓ VISUAL DE LA NETEJA (SEGONS EL PROGRAMA DE NETEJA)

Marcar en les columnes ombrejades C (correcte), I (incidència)



A diari

DILLUNS	DIJOUS	DISSABTE	DIUMENGE
Recipients de farina	Fregidora		
Divisòria	Atemperadora de xocolata		
Laminadora	Prestatgeries de cambres		
Pastadora (exterior)	Vidres		
Vestidors i lavabos	Vestidors i lavabos		
ALTRES			

Ompliu el registre d'incidències si s'incompleix el programa o si la neteja és deficient

REGISTRE SETMANAL

MESURA DE CONTROL	LÍMIT	ACCIÓ CORRECTORA (a anotar al registre d'incidències)
Quantificar la temperatura ambient de les cambres de refrigeració i congelació i dels equips expositors	<ul style="list-style-type: none"> • Cambres de refrigeració a temperatura $\leq 4^{\circ}\text{C}$ • Cambres de congelació a temperatura $\leq -18^{\circ}\text{C}$ • Expositors en refrigeració a $\leq 8^{\circ}\text{C}$ • Expositors en congelació a temperatura $\leq -12^{\circ}\text{C}$ 	<ul style="list-style-type: none"> • El gènere es rebutja si la temperatura interna és $> 6^{\circ}\text{C}$ en refrigerats, o $> -15^{\circ}\text{C}$, en congelats; en cas contrari, es trasllada en un altre espai refrigerat o congelat • Avisar el frigorista
Quantificar el nivell de clor lliure de l'aigua	El nivell de clor lliure de l'aigua està entre 0,2-1 mg/l	<ul style="list-style-type: none"> • En cas de disposar d'aigua de xarxa, avisar l'empresa que subministra l'aigua amb urgència • En cas de disposar d'aigua de captació pròpia, revisar el sistema de desinfecció amb urgència
Inspecció visual de la neteja d'instal·lacions, maquinària, equips, estris o superfícies de treball de forma aleatòria en tot el local	<ul style="list-style-type: none"> • No hi ha restes de brutícia • Les superfícies no llisquen al tacte • Hi ha absència d'olors • No hi ha restes de detergents ni desinfectants 	<ul style="list-style-type: none"> • Tornar a netejar • Modificar les freqüències de neteja establertes

\geq : major o igual que

\leq : menor o igual que

7.2. Registre de recepció de matèries primeres

Per registrar la **recepció de les matèries primeres** recomanem que estampeu un segell com aquest a l'albarà d'entrada de matèries primeres i que el conserveu en la carpeta d'autocontrols.

CONTROL EN LA RECEPCIÓ				
DATA:		HORA:		
Responsable de recepció:				
Temperatura: °C	<input type="checkbox"/>	Cor.	<input type="checkbox"/>	Inc.
Envàs / Embalatge:	<input type="checkbox"/>	Cor.	<input type="checkbox"/>	Inc.
Caducitat / Etiquetatge:	<input type="checkbox"/>	Cor.	<input type="checkbox"/>	Inc.
Lot / Etiquetatge:	<input type="checkbox"/>	Cor.	<input type="checkbox"/>	Inc.
Aspecte del producte:	<input type="checkbox"/>	Cor.	<input type="checkbox"/>	Inc.
Estat del transport:	<input type="checkbox"/>	Cor.	<input type="checkbox"/>	Inc.
<input type="checkbox"/> Acceptació	<input type="checkbox"/>	Devolució		



REGISTRE DE RECEPCIÓ (revers)

MESURA DE CONTROL	LÍMIT	ACCIÓ CORRECTORA (anoteu en el Registre d'incidències)
Revisió del document de lliurament o de la factura de compra	El document de lliurament inclou informació sobre l'origen de les primeres matèries	
Mesura de la temperatura en aliments refrigerats o congelats	<p>Temperatures de recepció:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Temperatura ambient: productes no peribles i ous frescos • Màxim de 4°C: en productes refrigerats • Màxim de -18°C: en productes congelats 	<ul style="list-style-type: none"> • Notificar al proveïdor en el cas de disconformitats lleus: per exemple, temperatura de recepció entre 4 i 6°C en productes refrigerats o entre -18 i -15°C en productes congelats
Revisió de la integritat d'envasos i embalatge	Envasos i embalatge no estan trencats ni abonyegats ni aixafats	<ul style="list-style-type: none"> • Retornar el producte al proveïdor en el cas de disconformitats greus: per exemple, no es pot llegir la data de caducitat en l'etiqueta
Revisió de l'etiquetatge de l'envàs	A l'etiqueta es llegeix clarament la informació obligatòria, especialment la denominació del producte, les dades del fabricant o distribuïdor, la data de consum preferent o caducitat i el número de lot	
Revisió de l'etiquetatge de l'envàs: lot	Recordeu que si la data de caducitat s'indica en dia i mes, no cal que el producte s'identifiqui amb un número de lot	
Revisió de les característiques organolèptiques del producte	El producte té una olor, un color i un tacte que indiquen un bon estat de conservació	
Revisió de l'estat del transport	La higiene i l'estiba del vehicle són adequades: parets i terra nets	<ul style="list-style-type: none"> • Notificar la disconformitat al proveïdor

7.3. Registre trimestral

REGISTRE TRIMESTRAL

DATA

RESPONSABLE

BOTIGA OBRADOR

PLA DE CONTROL DE L'AIGUA

SÍ

NO

Teniu bon subministre d'aigua potable freda i/o calenta en tots els punts de la xarxa
Heu mesurat i registrat la concentració de clor lliure de l'aigua durant aquest període

PLA DE CONTROL DE NETEJA I DESINFECCIÓ

SÍ

NO

Els nous productes de neteja procedeixen d'indústries autoritzades i són aptes per a ús alimentari. Disposeu de la seva fitxa tècnica
Els productes de neteja estan emmagatzemats en un lloc aïllat, sempre tapats, i amb etiqueta
Ompliu el Registre de neteja
Heu realitzat les neteges descrites en el full de Freqüències
Les operacions de neteja han seguit les indicacions descrites en el full de Mètode
Les bosses d'escombraries, tancades, les transporteu al contenidor del carrer quan són plenes

PLA DE CONTROL DE PLAGUES

SÍ

NO

Les teles mosquiteres o atrapamosques es troben íntegres i en bon estat
Manteniu les zones on hi ha aliments ordenades i netes
Manteniu els aliments tapats i protegits a l'obrador i a la botiga
Si aquest trimestre ha estat necessària la intervenció d'una empresa de control de plagues, disposeu de la documentació corresponent

PLA DE FORMACIÓ I CAPACITACIÓ DEL PERSONAL

SÍ

NO

Les persones que manipulen aliments han rebut formació
Disposeu dels certificats corresponents
Teniu a disposició els continguts del curs

PLA DE CONTROL DE PROVEÏDORS

SÍ

NO

Si teniu nous proveïdors, els heu afegit a la Llista de proveïdors homologats
Realitzeu el control de recepció (dates de caducitat, temperatura) i ho registreu en l'albarà
El control de recepció preveu també la revisió de les condicions d'higiene i estiba dels vehicles dels proveïdors
Ompliu el registre de recepció per a totes les matèries primeres

PLA DE TRAÇABILITAT

SÍ

NO

Totes les matèries primeres es poden relacionar amb un albarà d'entrada
Totes les matèries primeres i els productes intermedis són en recipients tapats i correctament etiquetats
Tots els productes acabats envasats estan correctament etiquetats
La llista de fabricació diària conté dades sobre data de producció, producte i quantitat fabricada
Els albarans de sortida indiquen la data, el destí, el producte i la seva quantitat

BONES PRÀCTIQUES	SÍ	NO
El personal es treu les joies i el rellotge per treballar		
El personal fa servir barret i indumentària exclusiva i neta		
El personal compleix la prohibició de fumar a l'obrador, la botiga, els magatzems, els vestidors...		
El personal es renta les mans amb freqüència		

REQUISITS DELS LOCALS I EQUIPAMENT	SÍ	NO
La capacitat del magatzem és suficient		
La capacitat de fred positiu i negatiu és suficient		
El lector de temperatura a l'exterior d'expositors i cambres funciona correctament		
Les cambres estan lliures d'aigua de condensació o gel		
El terra, les parets, el sostre i la maquinària i utensilis estan en bon estat		
La il·luminació és suficient i està protegida		
Els contenidors d'escombreries disposen de bossa fixada a la boca i tenen la tapa d'accionament no manual		
L'accionament no manual dels rentamans funciona i estan ben equipats (paper de cel·lulosa, sabó i aigua calenta)		
L'estat d'higiene dels vestidors és correcte i estan endreçats		

GESTIÓ D'AL·LÈRGENS	SÍ	NO
Informeu als vostres clients de la presència d'al·lèrgens (ingredient, traça) en els vostres productes		
Les fitxes de fabricació estan actualitzades		

GESTIÓ DE RESIDUS	SÍ	NO
Minimitzeu la generació de residus		
Compliu amb les mesures de separació de residus		
Heu contactat amb alguna empresa de recollida de l'oli de fregir usat		

GESTIÓ D'INCIDÈNCIES	SÍ	NO
Heu aplicat les mesures correctores corresponents		

L'EMMAGATZEMATGE DE MATÈRIES PRIMERES	SÍ	NO
L'estiba és correcta, sense cap producte al terra (eviteu la contaminació encreuada)		
Els productes crus estan ben separats dels elaborats/cuits		
Els aliments de diferent naturalesa estan ben separats		
Feu la rotació d'estocs d'acord amb la norma primer en entrar primer en sortir (PEPS)		
Les temperatures d'emmagatzematge i d'exposició registrades durant aquest trimestre han estat adequades		

LA MANIPULACIÓ D'ALIMENTS

SÍ

NO

Comproveu la neteja de superfícies, equips i estris abans de començar a treballar

Trebal·leu per evitar la contaminació encreuada a partir d'estrils o dels manipuladors

Peseu correctament els additius

La màquina de tallar embotits es manté neta

Utilitzeu pinces o altres estrils durant la venda de pastissos i brioixeria

Comproveu la data de caducitat o de consum preferent de les matèries primeres abans d'usar-les

Respecteu la separació (temporal o física) entre la manipulació de productes crus i cuits

Desinfecteu els vegetals abans de formar part dels farcits

Tots els productes amb llet, ous o ovoproductes, nata o formatge que hi ha a les cambres han estat elaborats fa menys de dos dies

Rebutgeu els productes exposats per a la venda que es conserven a 8 °C al final del dia

Etiqueteu els productes envasats d'acord a la normativa d'etiquetatge i al·lèrgens

LA COCCIÓ

SÍ

NO

Es controla el temps i temperatura de cocció?

En comprova l'estat de l'oli de fregir?

EL REFREDAMENT

SÍ

NO

Els productes sensibles es refreden a 10 °C en menys de dos hores ?

Acabat el refredament, l'aliment es disposa ràpidament en cambra de fred?

Aquesta llista de comprovació (*check list*) l'heu de realitzar trimestralment i cal guardar-la en l'arxiu de registres; en el cas de respondre NO a alguna de les preguntes, ho heu de registrar al **full de incidències** i d'aplicar la mesura **correctora** corresponent.



7.4. Llista diària de producció

DIA:

MES:

ANY:

FAMÍLIA DE PRODUCTES	QUANTITAT	BASE	PRODUCTE INTERMEDI	PRODUCTE ACABAT	FAMÍLIA DE PRODUCTES	QUANTITAT	BASE	PRODUCTE INTERMEDI	PRODUCTE ACABAT
Cremes dolçes					Bomboneria				
Pastissos/ mousses					Biscuit				
Formats					Brioixeria				
Galetes i brisses					Full				
Acabats					Pa				
Preparacions diàries					Altres				

7.5. Registre d'incidències

REGISTRE D'INCIDÈNCIES

INCIDÈNCIA:

Data:

Hora:

Signatura:

MESURA CORRECTORA:

Hi ha albarà?:

Sí NO

Hora:

Signatura:

INCIDÈNCIA:

Data:

Hora:

Signatura:

MESURA CORRECTORA:

Hi ha albarà?:

Sí NO

Hora:

Signatura:

(Exemple)

REGISTRE D'INCIDÈNCIES

INCIDÈNCIA: 1

Calaixos molts bruts
Nevera molt desendreçada i bruta

Data: 17/02/2012 Hora: 12:00 Signatura: Joan

MESURA CORRECTORA:

Buidar i netejar els calaixos
Ordenar i netejar la nevera

Hi ha albarà?: Sí NO
Data: 17/02/2012 Hora: 19:00 Signatura: Joan

INCIDÈNCIA: 2

La temperatura del congelador no baixa de -12°C des de fa 24 hores

Data: 20/02/2012 Hora: 07:00 Signatura: Pere

MESURA CORRECTORA:

Avisar el frigorista que repara les avaries

Hi ha albarà?: Sí NO
Data: 20/02/2012 Hora: 12:00 Signatura: Joan



ANNEX

8.1. Documentació relacionada amb el contingut de la Guia

8.1.1. Llista de proveïdors

PROVEÏDOR

REGISTRE O
AUTORITZACIÓ
SANITÀRIA

ADREÇA

TELÈFONS

PERSONA DE CONTACTE

DESCRIPCIÓ DELS
PRODUCTES

PROVEÏDOR

REGISTRE O
AUTORITZACIÓ
SANITÀRIA

ADREÇA

TELÈFONS

PERSONA DE CONTACTE

DESCRIPCIÓ DELS
PRODUCTES

Es recomanable que demaneu la fitxa tècnica al proveïdor, sobretot per a les matèries primeres de més consum.

8.1.2. Models de fitxa de producció (descriptives)

8.1.2.1. Producte base

Producte: **LIONESA (BASE)**

Codi de Producte: 20001

Data: 5 de novembre de 2012

INGREDIENTS (inclou additius, fruita seca i condiments)	QUANTITAT (formulació)	Informació sobre al·lèrgens per al consumidor final
1. llet	1000 ml	<input checked="" type="checkbox"/>
2. mantega	400 g	<input checked="" type="checkbox"/>
3. sal	20 g	<input checked="" type="checkbox"/>
4. ous	20 u	<input checked="" type="checkbox"/>
5. farina	700 gr	<input checked="" type="checkbox"/>

PROCÉS D'ELABORACIÓ

1. Bulliu la llet amb la mantega i sal
2. Afegiu la farina i rebaixeu amb ous
3. Feu petits pics sobre la safata de forn amb paper sulfuritzat
4. Coeu a 180-190°C

CONTROL DE PRODUCCIÓ (marqueu amb una creu)

1. Heu pesat les matèries primeres? SÍ NO
2. Heu comprovat la quantitat d'additius per pes de producte produït? SÍ NO

CONTROL DE COCCIÓ

1. Temperatura de cocció: 80°C en centre de producte
2. Temps de cocció: 1 minut a 80°C SÍ NO
3. Control visual de la cocció: comproveu la resistència a la pressió en la superfície en finalitzar la cocció

CONTROL DE REFREDAMENT

Temperatura ambient SÍ NO

CONTROL DE CONSERVACIÓ

Temperatura: congelació a -18°C/3 mesos SÍ NO

ENVASAMENT

Format envàs: safates Unitats / pes per envàs: 20

Mètode d'envasament: Bossa Altres: film retràctil

PRODUCCIÓ FINAL

Peces o Kg de producte en total 80 unitats Responsable (signatura)

ETIQUETATGE

LIONESA BASE PER FARCIR CONGELADA

- Data d'elaboració (LOT): 05/11/12
- Data de caducitat: 05/02/13

8.1.2.2. Producte intermedi

Producte: **CREMA PASTISSERA (PRODUCTE INTERMEDI)**

Codi de Producte: 20002

Data: 5 de novembre de 2012

INGREDIENTS (inclou additius, fruita seca i condiments)	QUANTITAT (formulació)	Informació sobre al·lèrgens per al consumidor final
1. rovell d'ou	8 u	<input checked="" type="checkbox"/>
2. sucre	250 g	
3. midó de blat de moro	90 g	
4. llet	1000 ml	<input checked="" type="checkbox"/>
5. canyella en rama	q. s.	
6. pela de llimona	q. s.	

PROCÉS D'ELABORACIÓ

- | | |
|--|---|
| 1. Bulliu la llet amb la canyella i la pela de llimona | 6. Termineu la cocció amb la consistència desitjada |
| 2. Mescleu els rovells amb el sucre | 7. Coleu la crema |
| 3. Afegiu la llet calenta sobre els rovell | 8. Refredeu ràpidament |
| 4. Torneu al foc i removeu contínuament | 9. Tapeu i etiqueteu el producte |
| 5. Afegir el midó dissolt en un poc de llet | |

CONTROL DE PRODUCCIÓ (marqueu amb una creu)

- | | | |
|---|--|-----------------------------|
| 1. Heu pesat les matèries primeres? | <input checked="" type="checkbox"/> SÍ | <input type="checkbox"/> NO |
| 2. Heu comprovat la quantitat d'additius per pes de producte produït? | <input type="checkbox"/> SÍ | <input type="checkbox"/> NO |

CONTROL DE COCCIÓ

- | | | |
|---|--|-----------------------------|
| 1. Temperatura de cocció: 75°C en centre de producte | | |
| 2. Temps de cocció: 5 minuts a 75°C | <input checked="" type="checkbox"/> SÍ | <input type="checkbox"/> NO |
| 3. Control visual de la cocció: comproveu la consistència de la crema pastissera un cop finalitzada la cocció | | |

CONTROL DE REFREDAMENT

- | | | |
|--|--|-----------------------------|
| 1. Temperatura en cambra: 10°C a les 2 hores | | |
| 2. Control visual del refredament: transvaseu la crema a recipients de poca alçada i gran superfície, tapeu amb film fins a tocar la crema; abateu la temperatura ràpidament en una cèl·lula d'ultracongelació | <input checked="" type="checkbox"/> SÍ | <input type="checkbox"/> NO |

CONTROL DE CONSERVACIÓ

- | | | |
|--|--|-----------------------------|
| Temperatura: 4°C durant un màxim de 5 dies | <input checked="" type="checkbox"/> SÍ | <input type="checkbox"/> NO |
|--|--|-----------------------------|

ENVASAMENT

Format envàs: safates Unitats / pes per envàs: 1 litre

Mètode d'envasament: Bossa Altres: film retràctil

PRODUCCIÓ FINAL

Peces o Kg de producte en total: 4 litres Responsable (signatura)

ETIQUETATGE

CREMA PASTISSERA REFRIGERADA

- Data d'elaboració (LOT): 05/11/12
- Data de caducitat: 09/11/12

8.1.2.3. Producte farcit

Producte: **LIONESA FARCIDA AMB CREMA PASTISSERA (PRODUCTE FINAL)** Codi de Producte: 20003

Data: 5 de novembre de 2012

INGREDIENTS (inclou additius, fruita seca i condiments)	QUANTITAT (formulació)	Informació sobre al·lèrgens per al consumidor final
1. lionesa	20 u	<input checked="" type="checkbox"/>
2. crema pastissera	250 ml	<input checked="" type="checkbox"/>
3. sucre de llustre	50 g	

PROCÉS D'ELABORACIÓ

- | | |
|---|---------------------------------------|
| 1. Obriu les lioneses amb un ganivet | 1. Farciu les lioneses amb la crema |
| 2. Poseu la crema pastissera en una mànega rebutjable | 2. Empolvoreu amb el sucre de llustre |

CONTROL DE PRODUCCIÓ (marqueu amb una creu)

- | | | |
|---|-----------------------------|-----------------------------|
| 1. Heu pesat les matèries primeres? | <input type="checkbox"/> Sí | <input type="checkbox"/> NO |
| 2. Heu comprovat la quantitat d'additius per pes de producte produït? | <input type="checkbox"/> Sí | <input type="checkbox"/> NO |

CONTROL DE MANIPULACIÓ

- | | | |
|---|--|-----------------------------|
| 1. Higiene d'equips, estris i superfícies | <input checked="" type="checkbox"/> Sí | <input type="checkbox"/> NO |
| 2. Higiene personal | | |

CONTROL DE CONSERVACIÓ

- | | | |
|---|--|-----------------------------|
| 1. Temperatura: 8°C durant un màxim de 24 hores | <input checked="" type="checkbox"/> Sí | <input type="checkbox"/> NO |
| 2. Control visual del temps d'exposició: comproveu que els expositors a 8°C queden buits en acabar la jornada | | |

ENVASAMENT

Format envàs: Unitats/pes per envàs:

Mètode d'envasament: Bossa Altres:

PRODUCCIÓ FINAL

Peces o Kg de producte en total: 20 peces Responsable (signatura)

Nº LOT FINAL

Codi de Producte: 20003

Data:

Hora:

ETIQUETATGE

LIONESES DE CREMA REFRIGERADES

- Data d'elaboració (LOT): 05/11/12
- Data de caducitat: 09/11/12

8.1.3. Model d'etiqueta de matèria primera i producte intermedi

Us proposem 3 models d'etiqueta:

- Per a matèria primera
- Per a producte intermedi
- Per a matèria primera o producte intermedi (marcar una opció)

DENOMINACIÓ DE LA MATÈRIA PRIMERA

- Data de recepció:
- Data d'obertura de l'envàs:
- Data de caducitat:

DENOMINACIÓ DEL PRODUCTE INTERMEDI

- Data d'elaboració:
- Data de caducitat:

LOT: (la data d'elaboració pot ser el núm. de lot)

MATÈRIA PRIMERA PRODUCTE INTERMEDI

(indiqueu el número de lot)

DATES:

- Data de recepció / elaboració:
- Data d'obertura envàs:
- Data de caducitat:

8.1.4. Informació facilitada als consumidors

8.1.4.1. Llista d'al·lèrgens

Heu d'elaborar una llista de presència/absència de substàncies o productes que causen al·lèrgies o intoleràncies alimentàries:

- Per a cada producte acabat, marqueu amb una creu la presència com a ingredient de substàncies o productes indicats en les columnes següents; utilitzeu tantes pàgines com us calgui.
- Al peu de cada pàgina, i per a tota la producció de l'establiment, marqueu amb una creu la possible presència de traces de les substàncies o productes indicats en les columnes.
- Disposareu aquesta informació a l'abast dels clients.

PRODUCTES ACABATS	Gluten	Ous	Llet	Soja	Fruits amb closca	Sèsam	Cacauets	Crustacis	Mol·luscs	Peix	Api	Mostassa	Diòxids de sofre i sulfits	Tramussos
Presència de TRACES d'aquest al·lèrgen en qualsevol producte acabat de l'establiment														

SUBSTÀNCIES O PRODUCTES QUE CAUSEN AL·LÈRGIES O INTOLERÀNCIES

L'annex II (Llista de substàncies o productes que provoquen al·lèrgies o intoleràncies) del Reglament (UE) núm. 1169/2011 del Parlament Europeu i del Consell, de 25 de octubre de 2011, sobre la informació alimentària facilitada al consumidor, estableix:

1. Cereals que continguin gluten (és a dir, blat, sègol, ordi, civada, espelta, kamut o les seves varietats híbrides) i productes derivats, tret de:
 - 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 alcohòlics, inclòs l'alcohol etílic d'origen agrícola
2. Crustacis i productes a base de crustacis
3. Ous i productes a base d'ou
4. Peix i productes a base de peix, tret de:
 - 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. Soia i productes a base de soia, tret de:
 - a) oli i greix de llavor de soja totalment refinats (1)
 - b) tocoferols naturals barrejats (E306), d- α -tocoferol natural, acetat de d- α -tocoferol natural i succinat de d- α -tocoferol natural derivats de la soia
 - c) fitosterols i èsters de fitosterol derivats d'olis vegetals de la soia
 - d) èsters de fitostanol derivats de fitosterols d'oli de llavor de soia
7. Llet i els seus derivats (inclosa la lactosa), tret de:
 - a) lactosèrum utilitzat per fer destil·lats alcohòlics, inclòs l'alcohol etílic d'origen agrícola
 - b) lactitol
8. Fruits de clofolla, és a dir, ametlles (*Amygdalus communis* L.), avellanes (*Corylus avellana*), nous (*Juglans regia*), anacards (*Anacardium occidentale*), pacanes [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K.Koch], nous del Brasil (*Bertholletia excelsa*), festucs (*Pistacia vera*), macadàmies o nous d'Austràlia (*Macadamia ternifolia*) i productes derivats, tret dels fruits de clofolla utilitzats per fer destil·lats alcohòlics, inclòs l'alcohol etílic d'origen agrícola
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

(1) També s'aplica als productes derivats, en la mesura que sigui improbable que els processos a què s'hagin sotmès augmentin el nivell d'al·lergenitat determinat per l'EFSA per al producte del qual deriven.

8.1.4.2. Model d'etiqueta de producte acabat

Cal etiquetar els productes que es disposen dins l'envàs abans de posar-se a la venda, de forma que cal obrir-lo per modificar-ne el contingut (p. ex. bosses de magdalenes, capses amb bombons o torrons).

CAMPS D'INFORMACIÓ OBLIGATORIS EN L'ETIQUETA

1. Denominació
2. Llista d'ingredients
3. Quantitat neta
4. Data de duració mínima. *Consumiu preferentment abans de 5 dies*
5. Número de lot o data d'envasament
6. Condicions de conservació. *Conserveu en lloc fresc i sec*
7. Nom o raó social i adreça de la pastisseria

DENOMINACIÓ DE PRODUCTE ACABAT

- Llista d'ingredients amb menció dels al·lèrgens i quantitat (%) de determinats ingredients
- Quantitat neta
- Data de consum preferent
- Data de producció o lot de fabricació
- Condicions de conservació
- Identificació de la pastisseria

EXEMPLE

TORRÓ DE PRALINÉ

- Llista d'ingredients amb menció dels al·lèrgens i quantitat (%) de determinats ingredients: ametlla, avellana, sucre i cobertura de xocolata amb llet (40% cacau), mantega de cacau, llet sencera en pols, sucre, grans de cacau, sucre morè, extracte natural de vainilla, emulgent: lecitina de soia, extracte de malt d'ordi
Conté llet, soia, gluten, ametlla i avellana. Pot contenir traces d'altres fruits secs
- Quantitat neta 1.000 g
- Consumir preferentment abans de: abril de 2013
- Lot de fabricació 01/01/02
- Temperatura de conservació inferior a 4°C
- Pastisseria Tordera: C/ Major, 10, 08490 Tordera, Barcelona

8.1.5. Programa de neteja i desinfecció

8.1.5.1. Freqüències

FULL DE NETEJA DIÀRIA

OBRADOR BOTIGA

QUAN NETEGEU?	COM NETEGEU?*	QUI NETEJA?	
	QUÈ NETEGEU?	PERSONAL OBRADOR	PERSONAL BOTIGA
Tots el dies laborables en acabar el torn	taules de treball	-----	-----
	estris	-----	-----
	safates	-----	-----
	expositors	-----	-----
	terra	-----	-----
	perols elèctrics	-----	-----
	muntadora de nata	-----	-----
	taques parets	-----	-----
	talladora d'embotits	-----	-----
	balança	-----	-----
	recipient batedor de masses	-----	-----
	rentamans	-----	-----
	piques	-----	-----
	contenidors d'escombraries i residus	-----	-----
	vidres i expositors	-----	-----
material i equips de neteja	-----	-----	

FULL DE NETEJA PERIÒDICA

QUAN NETEGEU?	COM NETEGEU?*	QUI NETEJA?	
	QUÈ NETEGEU?	PERSONAL OBRADOR	PERSONAL BOTIGA
Cada dilluns en acabar el torn	recipients de farines	-----	-----
	divisòria	-----	-----
	laminadora	-----	-----
	pastadora per fora	-----	-----
Cada dijous en acabar el torn	vestidors i lavabos	-----	-----
	fredidora	-----	-----
	temperadora de xocolata	-----	-----
	prestatgeries de cambres	-----	-----
1 cop/mes	vidres	-----	-----
	vestidors i lavabos	-----	-----
	envasadora al buit	-----	-----
	forns	-----	-----
	campana extractora	-----	-----
	cambra de refrigeració	-----	-----
	cambra de congelació	-----	-----
	cambra de fermentació	-----	-----
	magatzem	-----	-----
	prestatgeries de botiga	-----	-----
	carretons	-----	-----
calaixos	-----	-----	
1 cop/3 mesos	quadres elèctrics	-----	-----
	lloc de productes de neteja	-----	-----
	llums	-----	-----
	sostre	-----	-----
	parets altes	-----	-----
	dipòsits d'aigua	-----	-----

*Vegeu el full del Mètode de neteja i desinfecció, de la pàgina següent

Signatura del responsable: _____

Data: _____

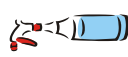



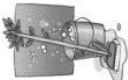

8.1.5.2. Mètode

MÈTODE DE NETEJA I DESINFECCIÓ

OBRADOR BOTIGA

QUAN NETEGEU? vegeu l'apartat Freqüències (8.1.5.1)

QUI NETEJA? vegeu l'apartat Freqüències (8.1.5.1)

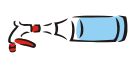



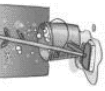

		COM NETEGEU? MÈTODE QUE CAL SEGUIR						
		1	2	3	4	5		
Producte  Detergent desinfectant	Dosi/ Dilució  T°C  Temps 	Material de neteja  <ul style="list-style-type: none"> • Recipient plàstic • Fregall • Baieta de microfibres • Polvoritzador • Paper d'un sol ús • Guants de goma 	QUÈ NETEGEU?  <ul style="list-style-type: none"> • Superfícies de treball • Utensilis • Equips d'elaboració • Equips de fred • Contenedors escombraries • Piques de neteja • Desguassos • Parets • Sostres • Portes • Rentaperols 	1 <ul style="list-style-type: none"> • Prepareu una solució del producte en aigua • Desmunteu els equips en què es pugui fer 	2 <ul style="list-style-type: none"> • Elimineu les restes més grolleres amb mètodes físics (aigua de pressió o manualment) 	3 <ul style="list-style-type: none"> • Submergiu els utensilis o peces en la solució • Deixeu en remull i fregueu o polvoritzeu directament la superfície 	4 <ul style="list-style-type: none"> • Esbandiu bé amb aigua 	5 <ul style="list-style-type: none"> • Assequeu amb paper o bé deixeu assecar a l'aire • Munteu els equips
Nom _____ Detergent desinfectant	Segons proveïdor 45°C 5 minuts mínim	<ul style="list-style-type: none"> • Recipient plàstic • Pal de fregar de microfibres • Guants de goma 	<ul style="list-style-type: none"> • Recolliu la brutícia més grollera: restes d'aliments, embalatges... 	1 <ul style="list-style-type: none"> • Prepareu la solució de detergent en aigua tèbia 	2 <ul style="list-style-type: none"> • Esteneu la solució de manera homogènia amb el tiràs 	3 <ul style="list-style-type: none"> • Esbandiu bé amb aigua 	4 <ul style="list-style-type: none"> • Deixeu assecar a l'aire 	5 <ul style="list-style-type: none"> • Deixeu assecar a l'aire
Nom _____ Desgreixador		<ul style="list-style-type: none"> • Recipient gran • Fregall • Baieta de microfibres • Polvoritzador • Guants de goma 	<ul style="list-style-type: none"> • Equips de fermentació i cocció: forn i fogons • Equips d'extracció de fums: campana, divisòria... • Fregidores 	1 <ul style="list-style-type: none"> • Apagueu els equips i deixeu que es refredin • Desmunteu els filtres de la campana extractora • Deixeu que es refredi l'oli i buideu la fregidora amb molta cura • Recicleu l'oli 	2 <ul style="list-style-type: none"> • Polvoritzeu el producte uniformement sobre les superfícies • Submergiu els filtres en una solució del producte 	3 <ul style="list-style-type: none"> • Fregueu si és necessari 	4 <ul style="list-style-type: none"> • Esbandiu bé amb aigua 	5 <ul style="list-style-type: none"> • Deixeu assecar a l'aire

MÈTODE DE NETEJA I DESINFECCIÓ

OBRADOR BOTIGA

QUAN NETEGEU? vegeu l'apartat Freqüències (8.1.5.1)

QUI NETEJA? vegeu l'apartat Freqüències (8.1.5.1)

		COM NETEGEU? MÈTODE QUE CAL SEGUIR												
		1	2	3	4	5								
Producte 	Dosi/ Diluïció 	QUÈ NETEGEU? 												
Detergent àcid	0,5 - 1%	10 minuts mínim	Fregall	Guants de goma	WC	Urinaris	Piques de neteja	Desguassos	Rentavaixelles	Elimineu la brutícia i altres residus de la superfície que cal tractar	Apliqueu el producte directament o bé amb el fregall	Fregueu, si és necessari, i deixeu actuar el producte durant un moment	Esbandiú bé amb aigua a l'aire	Deixeu assecar
Nom Detergent rentavaixelles	Dosi/ Diluïció automàtica	60°C, mínim	Segons programa	Rentavaixelles automàtic	Vaixella i utensilis	QUÈ NETEGEU? 								
Nom Abrillantador	Dosi/ Diluïció automàtica	82°C, mínim	Segons programa	Rentavaixelles automàtic	Vaixella i utensilis	QUÈ NETEGEU? 								
Nom Netejavidres	Segons proveïdor	-	-	Polvoritzador	Vidres i expositors	Baieta de microfibres	Paper de cel·lulosa	QUÈ NETEGEU? 						

Cal recordar:

- Tant important com la neteja és l'assecatge
- Valoreu la possibilitat de netejar en sec (aspirador, raspall de goma o tiràs (mopa) instal·lacions o superfícies on cal mantenir un ambient sec (sitja de farina, molli...)
- En casos de molta brutícia, us recomanem de fer una primera neteja amb detergent desgreixador
- No utilitzeu concentracions superiors a les indicades pel proveïdor
- No barregeu diferents productes de neteja, ja que poden reaccionar i desprendre gasos irritants
- Utilitzeu cada producte químic per a l'ús destinat
- Etiqueteu tots els productes de neteja amb el nom del producte
- Netegeu i desinfecteu tot el material de neteja després d'usar-lo i deixeu-lo assecar a l'aire

8.1.6. Programa de formació

8.1.6.1. Formació inicial: nocions bàsiques d'higiene alimentària per a pastisseries

BONES PRÀCTIQUES D'HIGIENE ALIMENTÀRIA

Les pastisseries són establiments d'elaboració i/o venda. Així, amb l'objectiu de vetllar per la seguretat dels aliments que s'hi elaboren i/o es venen, resumim tot seguit una sèrie de normes bàsiques sobre seguretat i higiene alimentàries que el nostre personal ha de complir.

QUÈ HEU DE SABER?

- Les **PERSONES** constituïm la font principal de contaminació dels aliments a partir de:
 - Les mans, freqüentment en contacte amb l'aliment, a través de les ungles, la suor, les ferides, les joies o el contacte amb parts del cos o objectes contaminats
 - L'estat de salut, ja que hi ha nombrosos portadors sans de microorganismes patògens, amb reservoris nasal, cutani i/o digestiu; remarquem que el risc de transmetre aquests microorganismes als aliments augmenta en cas de patir malalties com ara rinitis, faringitis o diarrea
 - La indumentària, de carrer o de treball
- La **TEMPERATURA** de la superfície del cos és ideal per a la proliferació dels gèrmens que hi ha a les mans, als cabells, sobre els davantals o altra roba de treball
- Els **ALIMENTS** poden produir reaccions al·lèrgiques o intoleràncies alimentàries a les persones susceptibles: cereals que contenen gluten, crustacis, ous, peix, cacauets, soia, llet, fruits amb closca (fruita seca), api, mostassa, sèsam, diòxid de sofre i sulfits, tramusos i mol·luscs; també el làtex, per transmissió de partícules des dels guants cap a l'aliment, pot causar reaccions al·lèrgiques. Tingueu en compte les circumstàncies següents:
 - El nombre de persones susceptibles a al·lèrgies i intoleràncies creix entre la població en general (especialment entre els infants)
 - Petites quantitats d'un al·lèrgen són suficients per desencadenar una reacció al·lèrgica (vegeu l'apartat 8.4.1)
 - Tot el personal de l'empresa (obrador i botiga) ha de conèixer els al·lèrgens que contenen els productes que elabora i/o ven.
- La **CONTAMINACIÓ ENCREUADA** es produeix quan els perills passen des d'un aliment contaminat –normalment cru– a un altre llest per consumir a través d'utensilis, equips, superfícies, roba o mans

COM PODEM EVITAR QUE ELS ALIMENTS ES CONTAMININ?

- **Mesures d'higiene personal**
 - Mantingueu les ungles curtes i netes
 - Traieu-vos les joies i renteu-vos les mans, abans de començar a treballar
 - Renteu-vos les mans amb sabó bactericida després d'haver estat en contacte amb fonts de contaminació (aliments crus, escombraries, monedes) i després de menjar, fumar o anar al lavabo.

- Heu de tenir rentamans d'accionament no manual (amb el colze, genoll, peu o amb cèl·lula fotoelèctrica), que disposin d'aigua calenta i freda, i que estiguin equipats amb dosificador de sabó i paper d'un sol ús
- Cobriu-vos el cabell amb un barret
- No tossiu ni esternudeu sobre els aliments ja que els microbis presents en les gotes de saliva poden contaminar-los
- Eixugueu-vos les mans amb paper i no amb el davantal
- **Estat de salut**
 - Protegiu-vos les ferides amb apòsits impermeables i guants
 - Porteu mascareta en cas de rinofaringitis i eviteu els llocs de treball amb més contacte amb els aliments
 - Deixeu de treballar si teniu diarrea o una infecció cutània
- **Pràctiques higièniques de treball**
 - Utilitzeu estris com pinces, pales, culleres... en lloc de les mans, sempre que pugueu
 - Useu guants quan sigui necessari, però cal que siguin de materials diferents al làtex
 - No mengeu, fumeu o mastegueu xiclet mentre treballeu
 - Tasteu els aliments posant-ne una mica en un recipient a banda i utilitzeu coberts
 - Porteu roba de treball de color clar, neta i completa: calçat, pantalons, jaqueta, davantal i barret; eventualment podeu usar davantals d'un sol ús
 - Empreu paper o draps d'un sol ús per eixugar-vos les mans i, si cal, també per eixugar estris i superfícies de treball, així evitem la disseminació de microbis per tot l'obrador: de les nostres mans a un estri, de l'estri al pa...
 - Manteniu les instal·lacions, la maquinària, els estris i les superfícies de treball ordenats i nets
- **Requisits de l'establiment:**
 - El flux de producció ha d'evitar les contaminacions encruades
 - Els vestidors han de disposar d'armariets o penjadors per guardar la roba de treball
 - Els serveis sanitaris han de tenir doble porta de tancament
 - Les superfícies de treball i de fermentació han de ser d'acer inoxidable, marbre, material vitrificat o fusta (pi vermell, roure o faig) o altres materials autoritzats i han d'estar en bon estat de conservació
 - Els materials en contacte amb els productes elaborats a la pastisseria han de ser d'ús alimentari (acer inoxidable, plàstic, alumini siliconat o altres materials autoritzats)
 - El material de sostres, parets i terra han de ser de neteja fàcil
 - L'acumulació de maquinària i estris en desús cal evitar-la
 - La ventilació natural o forçada és necessària
 - Els llums de l'obrador i del magatzem han d'estar protegits
 - El magatzem de productes no peribles ha de ser en lloc sec i ben ventilat, i tenir capacitat suficient per als productes emmagatzemats
 - Manteniu les instal·lacions, la maquinària, els estris, les superfícies i les superfícies de fermentació en bon estat de conservació

En la recepció de matèries primeres

- Els albarans de la matèria primera refrigerada han d'estar segellats conforme el gènere ha estat acceptat
- Les temperatures de recepció:
 - Temperatura ambient: productes no peribles i els ous frescos
 - Màxim de 6°C: productes refrigerats
 - Màxim de -15°C: productes congelats(heu de disposar d'un termòmetre làser o de punxó metàl·lic, que es renta i desinfecta després de cada utilització)
- Els embalatges han d'arribar sencers, secs i nets
- Els productes envasats han d'estar correctament etiquetats (denominació, raó social, RGS o marca sanitària, ingredients, contingut net, data de consum preferent o data de caducitat i lot de fabricació).
- En la llista d'ingredients de les matèries primeres, cal revisar la presència d'al·lèrgens o de traces d'al·lèrgens per tenir-ho en compte en elaborar la fitxa de producció
- Els materials d'envasament han de ser aptes per a ús alimentari i cal que ho comproveu

En l'emmagatzematge de matèries primeres

- Els diferents tipus d'aliments cal mantenir-los:
 - Coberts i separats, per evitar contaminacions encreuades a causa de vessaments accidentals
 - Identificats, per evitar errors i per arrossegar la traçabilitat de les matèries primeres fins al producte acabat; convé que mantingueu l'envàs original fins a exhaurir-lo, però si fraccioneu algun envàs de matèria primera heu de duplicar la informació de l'envàs original al nou envàs
 - Respectant la data de caducitat o de consum preferent –l'heu de comprovar sempre abans d'utilitzar qualsevol matèria primera–
- Els aliments no han d'estar en contacte directe amb el terra, de forma que es facilitin les tasques de neteja
- Els aliments els heu d'ordenar en prestatges de forma que els lots més antics quedin al davant dels més nous: primer en entrar primer en sortir (PEPS)
- Els aliments no s'han d'emmagatzemar en la mateixa estança que els productes no alimentaris, com ara els de neteja.

En l'emmagatzematge del material d'envasament

- Heu de mantenir el material d'envasament cobert i identificat
- Heu d'evitar que el material d'envasament estigui en contacte directe amb el terra, a fi de facilitar les tasques de neteja

Durant la manipulació d'aliments crus

- Heu de complir les normes d'higiene personal i heu de mantenir una escrupolosa higiene de les mans durant la manipulació d'aliments i, especialment, després de trencar ous
- Heu de tenir en compte les mesures higièniques de manipulació dels aliments en els aliments amb més perill microbiològic com ara ous, llet o nata
- Heu d'utilitzar ovoproductes per a les preparacions sense cocció (com ara una mousse)
- Heu d'utilitzar els envasos d'ovoproductes, llet, nata i formatges frescos oberts, durant un període màxim de 2 dies
- Heu de pesar amb precisió els additius per evitar contaminacions químiques (vegeu l'apartat 8.7 *Llista d'additius*)
- Heu de desinfectar els vegetals de consum en cru en solucions de clor que segueixin les indicacions expressades en l'etiquetatge dels productes comercialitzats per a aquest ús: si utilitzeu lleixiu, ha de ser de ser apte per desinfectar l'aigua de beguda; en aquest cas, cal submergir els vegetals 5 minuts en una solució que contingui 10 gotes de lleixiu/litre d'aigua i després esbandir-los bé amb aigua corrent potable.
- Heu de netejar la fruita en aigua corrent i escórrer-la abans d'usar-la en farcits o guarniments

En la cocció

- Heu de controlar que la temperatura mínima en el centre del producte sigui 75°C/5 minuts; després heu de comprovar la consistència del producte un cop finalitzada la cocció per assegurar-vos que el centre està cuit
- Heu de comprovar l'estat d'alteració de l'oli de fregir mitjançant un viscosímetre
- Heu d'evitar que no es barregin olis i greixos de diferents tipus

En el refredament

- Heu de fer baixar la temperatura de farciments/guarniments cuits baixi a 10°C en menys de 2 hores; per facilitar-los el refredament cal:
 - Fer-los a porcions o disposar-los en safates de poca alçada (especialment els productes sensibles, com ara trufa cuita o crema pastissera)
 - Tapar-los amb film fins a tocar-los (p. ex. la crema) i abatre la temperatura ràpidament en una cèl·lula d'ultracongelació
- Heu de controlar que en acabar el refredament, l'aliment es disposa ràpidament en la cambra de fred

En la conservació de farciments/guarniments i bases preparats amb antelació

- Tots estan guardats en recipients tapats i identificats amb nom i data de producció
- Tots es conservaran durant un màxim de 5 dies a 4°C

Durant la terminació de productes

- Heu de tenir la temperatura de la zona de terminació de pastissos com a màxim a 20°C

- Heu de controlar la neteja i desinfecció de les superfícies i estris abans de començar la terminació de productes dolços i salats
- Heu de manipular els aliments crus i els cuinats en superfícies diferents o, si no és possible, s'higienitza prèviament
- Heu de mantenir una escrupolosa higiene de mans durant la terminació d'aliments ja cuinats o a punt per consumir i, si cal, heu d'usar guants de vinil o nitril d'un sol ús
- Heu d'utilitzar mànegues de pastisseria rebutjables per al farcit o la decoració dels productes

En la venda

- Els productes elaborats amb llet, ous o ovoproductes, nata o formatge sense cocció es conserven a una temperatura màxima de 4°C durant de 2 dies
- Heu de rebutjar els productes dels expositors a 8°C que no es venen dins les 24 h
- No heu de manipular amb les mans els productes durant la venda
- Heu de mantenir separats en els expositors els productes de pastisseria d'altres productes alimentaris
- Heu de netejar els vidres de vitrines i expositors en absència d'aliments
- Si la mateixa persona ven i cobra, cal que agafi els productes disposats a la venda no envasats amb un estri adequat per no tocar-los amb les mans que han estat en contacte amb diners

En la generació o manipulació de subproductes

- Heu de treballar generant el mínim possible de residus
- Respecteu la recollida selectiva de residus
- Separeu les deixalles orgàniques de les no orgàniques (plàstic, vidre, cartró)
- Conserveu el contracte de serveis de les empreses externes de recollida de residus i demaneu que deixin un comprovant dels serveis realitzats
- Acumuleu l'oli de fregir usat en recipients exclusius per transportar-lo posteriorment a una planta de tractament
- Heu de tenir recipients d'escombraries en quantitat suficient per a l'activitat de l'establiment i han de ser d'accionament no manual amb tapa; els heu de transportar tancats cap al contenidor del carrer quan són plens i els heu de buidar i netejar com a mínim 1 cop/dia

Hem de procurar que tot estigui com a nosaltres ens agradaria trobar-ho: net, endreçat i ben mantingut ja que el lloc de treball és com casa nostra, l'hem de cuidar, protegir i mantenir com a propi; hem de comunicar eficaçment qualsevol incidència.

Nom del treballador:

Nom del formador:

Signatura:

Signatura:

Data:

8.1.6.2. Formació continuada

CURS	PER A QUI?	QUAN?	COM?	REGISTRE
Informació sobre bones pràctiques higieniques	Personal nou	En incorporar-se a l'empresa	Fotocòpia del document inclòs en aquesta GPCH	Còpia signada pel treballador, acreditativa del lliurament
Curs de formació inicial de manipuladors d'aliments	Personal nou	En incorporar-se a l'empresa, segons el calendari de l'entitat formadora	Curs presencial o a distància de formació bàsica en higiene alimentària i bones pràctiques de manipulació	Certificat de formació
Implantació de la <i>Guia de pràctiques correctes d'higiene en pastisseria</i>	Gerent o responsable de qualitat	En incorporar-se a l'empresa, segons calendari de l'entitat formadora	Curs presencial o a distància de formació per conèixer i aplicar els continguts d'aquesta GPCH a l'empresa	Certificat de formació
Actualització de la formació bàsica de manipuladors d'aliments	Tot el personal	Al cap de 4 anys d'haver fet el curs inicial	Curs presencial o a distància d'actualització dels conceptes apresos en el curs de formació bàsica	Certificat de formació
Perfeccionament de la formació bàsica de manipuladors d'aliments	Tot el personal	Al cap de 4 anys d'haver fet el curs d'actualització	Curs presencial o a distància de perfeccionament dels conceptes apresos en el curs de formació bàsica	Certificat de formació
Recordatori de bones pràctiques d'higiene/manipulació	Tot el personal	Quan es detectin pràctiques incorrectes	Repàs del contingut de la informació continguda en aquesta GPCH	Registre de lectura
Activitats complementàries de formació de caire voluntari	Indiferent	Cal determinar	Cal determinar segons oferta	Certificat de formació corresponent

8.1.7. Llista d'additius

El desembre de 2008 es va publicar el Reglament (CE) 1333/2008, que harmonitza en la Unió Europea l'ús d'additius alimentaris; com que en aquell moment les autoritats sanitàries estaven reavaluant aquestes substàncies, la redacció d'aquest Reglament no va incloure les llistes amb la forma d'utilització de cada additiu en cada tipus d'aliment.

El novembre del 2011 es va publicar el paquet legislatiu constituït pels reglaments (CE) 1129/2011, 1130/2011 i 1131/2011) –que completa el reglament original–; va entrar en vigor entre desembre de 2011 i gener de 2013. Aquest paquet estableix les condicions d'ús d'additius alimentaris i coadjuvants tecnològics per categories d'aliments, cosa que facilita la consulta per sectors, que en el cas de d'aquesta Guia es limita a:

- Categoria 5.0 Productes de confiteria
- Categoria 7.0 Productes de fleca, brioixeria, pastisseria, rebosteria i galeteria

Per exemple, la part E del Reglament (CE) 1129/2011 conté la relació d'additius autoritzats per a la categoria 7.2 Productes de brioixeria, pastisseria, rebosteria i galeteria; aquesta relació comença així:

Número E	Denominació	Dosi màxima (ml o mg/kg)	Restriccions/Excepcions
Grup I	additius		
Grup II	colorants q. s.	q. s.*	
Grup III	colorants alimentaris amb límits màxims combinats	200 ¹	
Grup IV	polialcohols	q. s.*	Només en productes amb valor energètic reduït o sense sucres afegits
E 160 b	annato/bixina/norbixina	10	
E 160 d	licopè	25	
E 200 - 203	àcid sòrbic i sorbats	2.000 ²⁺³	Només productes amb una Aw>0,65**
E 220 - 228	diòxid de sofre i sulfits	50	Només galetes seques
...			

* q. s.: quantum satis

** Aw: activitat d'aigua

¹ La quantitat de cada colorant E 110, E 122, E 124 i E 155 no ha de sobrepassar 50 mg/kg o mg/l

² Els additius es poden afegir sols o combinats

³ La dosi màxima s'aplica a la suma i les dosis s'expressen com a àcid lliure

Tota la legislació relativa als additius alimentaris és a Internet, als web de les agències de seguretat alimentaria o, directament, als web dels butlletins oficials. No obstant això, **aquesta Guia us recomana seguir les indicacions del fabricant per saber exactament en quin tipus de producte es pot utilitzar cada additiu i en quina dosi exacta.**

8.2. Documentació aportada per cada establiment

Cal que tingueu també aquests altres documents:

- * Fitxes tècniques i de seguretat dels productes de neteja
- * Plànol de la instal·lació
- * Factura del subministrament d'aigua
- * Actuacions de l'empresa de control de plagues
- * Certificats d'aprofitament de les activitats formatives
- * Contracte de recollida de residus
- * Pla estratègic de millora



FEDERACIÓ
CATALANA DE
PASTISSERIA



Generalitat
de Catalunya

C S B Consorci Sanitari
de Barcelona



Agència
de Salut Pública



ASSOCIACIÓ CATALANA
DE MUNICIPIS I COMARQUES



FEDERACIÓ DE MUNICIPIS
DE CATALUNYA



CONSELL
DE LES PERSONES
DE CONSUMIDORES DE
CATALUNYA

