

**CONTINGUTS DE TIPUS SANITARI QUE S'HAN D'INCLoure A LA MEMÒRIA PER LA SOL·LICITUD  
D'AUTORITZACIÓ D'ACTIVITAT**

**CARNISSERIES:**

Dades del titular de l'activitat

Normativa/es d'aplicació

Descripció de l'activitat:

- Classificació (carnisseria/salsitxeria/xarcuteria).
- Amb o sense distribució, sucursals o servei a domicili.
- Relació de productes elaborats i comercialitzats.
- Producció (quilos) setmanal aproximada de producte acabat.

1. Plànol
2. Memòria
3. Prerequisits
4. APPCC/GPCH

**1. PLÀNOL A ESCALA QUE INCLOGUI:**

1. Diagrama de flux de les matèries primeres, productes, personal, material auxiliar i residus.
2. Circuit d'aigua freda i calenta.
3. Finestres, portes, obertures i sistemes de ventilació.
4. Superfícies i zones de treball.
5. Locals o zones de neteja d'estris i utensilis de treball.
6. Ubicació dels rentamans.
7. Emplaçament i característiques de l'emmagatzematge d'aliments a temperatura regulada i no regulada.
8. Emplaçament i característiques de l'emmagatzematge de materials auxiliars.
9. Maquinària i equipament.
10. Emmagatzematge d'estris i productes de neteja.
11. Serveis higiènics i vestidors
12. Característiques de la lluminària del local

**2. MEMÒRIA DESCRIPTIVA QUE ESPECIFIQUI LES CARACTERÍSTIQUES DE:**

1. Paraments verticals i horitzontals.
2. Rentamans.
3. Equipament i zones d'emmagatzematge d'aliments a temperatura regulada i no regulada.
4. Equipament i zones d'emmagatzematge de materials auxiliars.
5. Maquinària i equipament.
6. Serveis higiènics i vestidors.
7. Emmagatzematge i gestió de residus.

**3. PREREQUISITS A LA IMPLANTACIÓ DEL SISTEMA D'ANÀLISI DE PERILLS I PUNTS DE CONTROL CRÍTIC (APPCC):**

**3.1 Pla de control de l'aigua**

- ❖ Descripció dels usos i indicació de la font de subministrament.
- ❖ Descripció del circuit de l'aigua (entrada, conduccions, dipòsits i punts de sortida d'aigua freda, calenta).
- ❖ Tractaments (cloració, descalcificació, osmosi inversa) amb indicació del mètode, equip i producte emprat.
- ❖ Descripció de les operacions de manteniment i neteja dels dipòsits d'emmagatzematge i dels equips de tractament de l'aigua amb indicació de la periodicitat, responsable i productes emprats.
- ❖ Descripció de les activitats de comprovació i registres, així com de les mesures correctores en cas d'incidències (nivell del clor, resultats analítics i eficàcia de les operacions de manteniment i neteja).

### 3.2 Pla de control de la neteja i desinfecció

- ❖ Descripció de les superfícies, instal·lacions, equips i utensilis que es netegen i desinfecten.
- ❖ Procediment d'aplicació de detergents i desinfectants.
- ❖ Productes utilitzats (dosis, temps de contacte, temperatura, fitxes tècniques i dades de seguretat).
- ❖ Mètode emprat (neteja automàtica o manual, immersió, polvorització a alta pressió...).
- ❖ Material o equip utilitzat (raspall, màquina rentadora....) temps i temperatura d'actuació.
- ❖ Freqüència i moment en què s'efectua la neteja i desinfecció i persona responsable d'efectuar-la.
- ❖ Descripció de les activitats de comprovació i registres, així com les mesures correctores, si cal.
- ❖ Els registres han de contenir la següent informació: data, resultat de la comprovació, incidències i responsable de la comprovació i de les accions correctores.

### 3.3 Pla de control de plagues basat en la lluita integrada

- ❖ Descripció de les mesures higièniques (manteniment higiene correcta, evacuació diària de deixalles...) i els mètodes biològics (trampes amb feromones), barreres físiques (pantalles contra insectes desmuntables, sifons...) i/o mecànics (rateres, esquers, trampes...) emprats per evitar l'aparició i proliferació de plagues i, si s'escau, mesures de control actiu (mecàniques, físiques i químiques bioracionals)
- ❖ Descripció de les activitats de comprovació i registres, així com les mesures correctores en cas d'incidències, amb indicació de la freqüència.

### 3.4 Pla de formació i capacitació del personal en seguretat alimentària

- ❖ Acreditació de la formació del personal impartida per una empresa autoritzada.
- ❖ Documentació sobre el contingut, la metodologia i la durada en hores de formació impartida.
- ❖ Calendari de les accions formatives que es portaran a terme.

### 3.5 Control de proveïdors

- ❖ Descripció dels proveïdors, indicant, nom, adreça, telèfon, registre o autorització sanitària i relació de productes que subministra, les especificacions de compra ( de l'envàs i etiquetatge, transport i relacionades amb els documents d'acompanyament comercial).
- ❖ Registre d'incidències a la recepció d'aquest productes, amb indicació de la periodicitat dels controls.

### 3.6 Pla de traçabilitat

- ❖ Descripció del sistema que identifica i relaciona les dades dels lots de les matèries primeres i altres materials auxiliars (envasos ...) que es reben a l'establiment.
- ❖ Descripció del sistema que identifica i relaciona les dades productives dels productes intermedis o semielaborats (pasteurització, congelació ...) amb les matèries primeres.
- ❖ Descripció del sistema que identifica i correlaciona els productes finals produïts, elaborats o envasats amb les matèries primeres i les dades productives.
- ❖ Descripció del sistema de correlació entre els productes finals i els destinataris.
- ❖ Descripció d'activitats de comprovació per constatar que les accions previstes es compleixen i són eficaces.
- ❖ Sistema de registre d'entrada de matèries primeres i altres materials auxiliars, així com l'arxiu dels documents d'acompanyament comercial

## 4. SISTEMA D'ANÀLISI DE PERILLS I PUNTS DE CONTROL CRÍTIC - GUIA DE PRÀCTIQUES CORRECTES D'HIGIENE

- ❖ Descripció relativa als autocontrols instaurats d'acord amb el Sistema d'Anàlisi de Perills i Punts de Control Crític (APPCC) i/o documentació relativa a la Guia de Pràctiques Correctes d'Higiene (GPCH).

Per a més informació sobre els plans de prerequisits i autocontrols en establiments alimentaris , podeu consultar:

- ❑ <http://www.gencat.cat/salut/acsa/Du12/html/ca/dir1306/index.html>