

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

BARS, ROSTISSERIES, RESTAURANTS, PLATS PREPARATS

Dades del titular de l'activitat

Normativa/es d'aplicació

Descripció de l'activitat:

- Classificació (bar, restaurant, rostisseria...)
- Amb o sense distribució, sucursals o servei a domicili
- Relació de productes elaborats i comercialitzats (entrepans, menús, etc.)
- Producció aproximada de menús al dia

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'estrís 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'estrís 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, prestatges, terres, parets, sostres...
2. Rentamans.
3. Equipament i zones d'emmagatzematge d'aliments no peribles i d'aliments a temperatura 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
8. Cuina i altres dependències (zona freda, recepció matèries primeres, etc...). Circuits de producció.

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 de l'aigua i de la font de subministrament.
- ✓ Descripció del circuit de l'aigua (entrada, conduccions, dipòsits i sortida d'aigua freda i calenta).
- ✓ Si cal tractament, (cloració, descalcificació...) amb indicació del mètode, equip i producte emprat.
- ✓ Descripció de les operacions de manteniment i neteja dels dipòsits i dels equips de tractament de l'aigua indicant 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).
- ✓ En cas de realitzar mesures del clor residual lliure, els registres han de contenir: la data, resultat de la comprovació, incidències, responsable de la comprovació i de les accions correctores.

3.2 Pla de control de la neteja i desinfecció

- ✓ Identificació, localització i ús de les superfícies, instal·lacions i equips que es netegen i desinfecten.
- ✓ Procediment .
- ✓ 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 i 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
- ✓ En els registres ha de constar: 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.
- ✓ Els registres han de contenir la següent informació: data, resultat de la comprovació, incidències, responsable de la comprovació i de les accions correctores.

3.4 Pla de formació i capacitació del personal en seguretat alimentària

- ✓ Formació continuada del personal en matèria de higiene i seguretat alimentària, impartida per una empresa autoritzada.
- ✓ Contingut, metodologia i la durada en hores de formació impartida. Calendari previst de formació.

3.5 Control de proveïdors

- ✓ Llistat de 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'aquests productes, amb indicació de la periodicitat dels controls.

3.6 Pla de traçabilitat

- ✓ Vinculació amb el control de proveïdors. Descripció del sistema que identifica i relaciona les dades dels lots dels productes que es reben a l'establiment, tenir constància de cada producte d'on els hi ha arribat i qui els ha subministrat.
- ✓ 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 de les activitats de comprovació. Compliment i eficàcia de les accions previstes
- ✓ 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>