

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

## **COMERÇ MINORISTA D'ALIMENTACIÓ**

Dades del titular de l'activitat

Normativa/es d'aplicació

Descripció de l'activitat:

- ✓ Relació, presentació (envasats, fraccionats...) i tipus de productes comercialitzats (alimentaris amb o sense conservació pel fred, productes no alimentaris...)

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

### **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 reixes desguassos ...) 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.

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

- ⇒ Si es compleixen de forma correcta els plans de prerequisits, no és necessària la implementació del Sistema APPCC, però si que cal controlar els processos de més risc (control de les temperatures d'emmagatzematge dels aliments peribles...)

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>