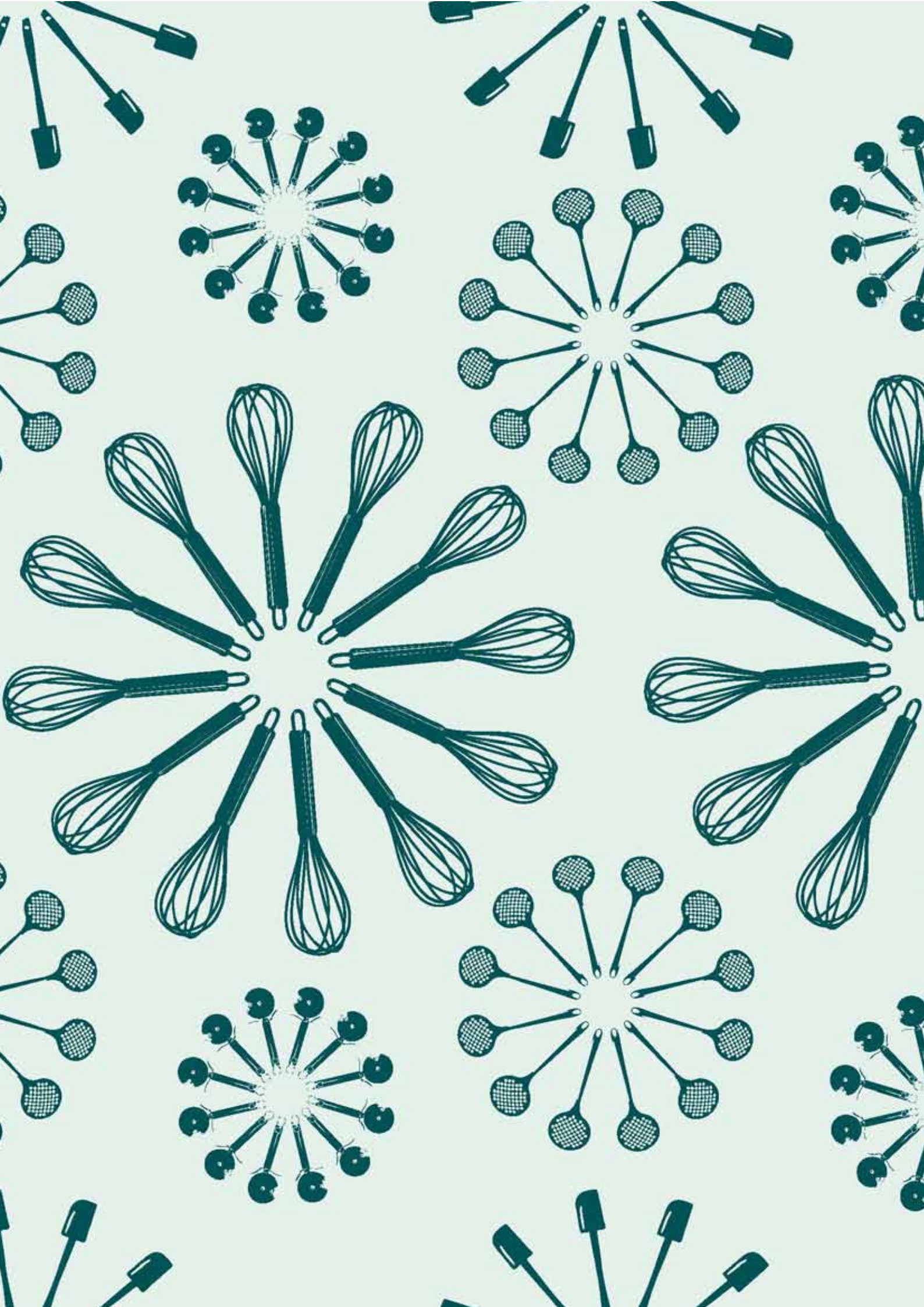
GUIA DE PRÀCTIQUES CORRECTES D'HIGIENE PER ALS RESTAURANTS

Generalitat de Catalunya

Unió d'Hostaleria i Turisme Costa Brava Centre

GREMI DE RESTAURACIÓ DE BARCELONA



GUIA DE **PRÀCTIQUES CORRECTES D'HIGIENE PER ALS RESTAURANTS**

Generalitat de Catalunya

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

Amb la participació de:
Unió d'Empresaris d'Hostaleria i Turisme Costa Brava Centre
Gremi de Restauració de Barcelona
Hotel Restaurant Casamar (Llafranc)
Restaurant Mas dels Arcs (Palamós)
Hotel Silken Park San Jorge (Calonge)
Hotel Terramar (Llafranc)
Saia, SL
Aconsa
Ecolab
Campus de Turisme, Hoteleria i Gastronomia CETT-UB

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

Coordinació:
Violant Blanco, Q·Global d'assessorament i gestió turística
Neus Colomer, Pla de Qualitat Costa Brava Centre-Girona
Cristina Pallejà i Anna Carrera, Gremi de Restauració de Barcelona
Lluís Riera i Klaas Romaní, Saia, S.L.
Disseny gràfic: CODI, Comunicació i Disseny
Fotografia: Cristian Garcia
Models: Saida Daâli, cuinera de l'Hotel Terramar, alumnes del CETT, Òscar Teixidó, xef del CETT

© 2015, Generalitat de Catalunya
Edita: Agència de Salut Pública de Catalunya
1a edició: març de 2015
Assessorament lingüístic: Mercè Gómez
Dipòsit legal: B 9391-2014 Guia de pràctiques correctes d'higiene per als restaurants
Coordinació editorial: Agència Catalana de Seguretat Alimentària

ACOLLIMENT A AQUESTA GUIA

Acolliment a la present GUIA DE PRÀCTIQUES CORRECTES D'HIGIENE PER ALS RESTAURANTS

L'empresa ....., ubicada a ..... amb NIF ..... que treballa en el sector DE LA RESTAURACIÓ, representada pel senyor/senyora ..... amb DNI....., vol acollir-se voluntàriament a regular el seu establiment d'acord amb les normes fixades en aquesta Guia.

_____

(signatura)

ÍNDEX

INTRODUCCIÓ */p.7*

1. CONTAMINACIÓ ENCREUADA */p.9*
1.1. Contaminació encreuada: higiene personal */p.10*
1.2. Contaminació encreuada: emmagatzematge en sec */p.13*
1.3. Contaminació encreuada: emmagatzematge en refrigeració */p.16*
1.4. Contaminació encreuada: emmagatzematge en congelació */p.19*
1.5. Contaminació encreuada: manipulació d'aliments */p.22*
1.6. Contaminació encreuada: al·lèrgens */p.25*
1.7. Contaminació encreuada: gestió de residus */p.28*

2. PROCESSOS */p.31*
2.1. Processos: diagrama de flux */p.32*
2.2. Processos: recepció de matèria primera */p.34*
2.3. Processos: descongelació */p.37*
2.4. Processos: cocció i reescalfament */p.39*
2.5. Processos: refredament - congelació */p.42*
2.6. Processos: desinfecció dels vegetals */p.45*
2.7. Processos: envasament */p.48*
2.8. Processos: emplatat i servei */p.50*

3. NETEJA I DESINFECCIÓ */p.54*
3.1. Neteja i desinfecció: consideracions per a una neteja efectiva */p.55*
3.2. Neteja i desinfecció: què i com es neteja */p.58*
3.3. Neteja i desinfecció: el Pla de neteja */p.63*

4. GESTIÓ */p.67*
4.1. Gestió: el control dels proveïdors */p.68*
4.2. Gestió: la traçabilitat dels productes */p.70*
4.3. Gestió: control de plagues i animals indesitjables */p.72*
4.4. Gestió: la formació continuada de l'equip de treball */p.74*
4.5. Gestió: conservació i manteniments d'equips */p.76*
4.6. Gestió: control d'anàlisis microbiològiques */p.78*
4.7. Gestió: control de l'aigua de consum humà */p.79*
4.8. Gestió: com gestionar els registres */p.80*

5.ANNEXOS */p.82*
ANNEX 1: QUADRE D'ANÀLISI DE PERILLS I PUNTS DE CONTROL CRÍTICS */p.83*
ANNEX 2: EXEMPLES DE DOCUMENTS DE CONTROL */p.85*
2.1. Control de temperatures de cambres */p.85*
2.2. Control de recepció de matèries primeres */p.87*
2.3. Control d'incidències general */p.89*
2.4. Control d'oli de la fregidora */p.90*
2.5. Pla de neteja i desinfecció */p.91*
2.6. Llistat de proveïdors */p.92*

INTRODUCCIÓ

Us posem a les mans aquesta *Guia de pràctiques correctes d'higiene* dirigida especialment als responsables dels establiments de restauració de Catalunya i a totes les persones que hi treballen preparant els plats i servint-los al públic.

La restauració és un dels sectors de més tradició, que a casa nostra ha assolit un ampli i sòlid reconeixement i prestigi internacional, basat no només en la creativitat i la innovació sinó també en l'ordre, el rigor i la pulcritud, qualitats que aquesta guia vol contribuir a fer totalment transversals en el sector.

Aquesta guia pretén ajudar els responsables dels restaurants i també els treballadors (cuiners, cambrers, etc.) a interpretar la diversitat de normatives legals de seguretat i higiene dels aliments que provenen de la Unió Europea, de l'Estat espanyol i de Catalunya específicament. La guia, l'ha elaborat un grup de treball format per professionals del sector de la restauració i tècnics dels gremis i associacions de restaurants, i per l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària de la Generalitat de Catalunya, amb la intenció d'aconseguir un text consensuat i molt pràctic per a totes les persones implicades en el compliment de les normatives higienicosanitàries aplicables i vigents als restaurants.

Aquells que seguiu i compliu els requisits de la guia de ben segur que millorareu les condicions de seguretat dels aliments que serviu al públic, i treballareu més còmodament en cuines, sales i magatzems, amb un bon control pel que fa a l'ordre i la higiene. Aquesta guia és també una excel·lent eina de treball que us permetrà formar-vos i que esperem que esdevingui un estímul perquè interioritzeu i practiqueu dia a dia el que la normativa legal exigeix, tot garantint la seguretat de la vostra oferta de plats elaborats.

1. CONTAMINACIÓ ENCREUADA

1.1. CONTAMINACIÓ ENCREUADA: HIGIENE PERSONAL

El cos humà i la roba poden transportar i disseminar brutícia i bacteris als aliments i a les àrees de treball. Per tal d'evitar-ho, seguiu les recomanacions següents:

1. No mengeu, no begueu, no mastegueu xiclet i no fumeu a les zones de manipulació d'aliments.

Aquests hàbits no higiènics durant la feina són una font de contaminació múltiple.

2. Useu indumentària adequada i eviteu roba i calçat de carrer.

NORMA
En les zones de manipulació d'aliments:

- Useu barret o mocador que reculli tot els cabells.
- Porteu roba i calçat d'ús exclusiu per a la manipulació d'aliments, preferentment de color clar, per tal de detectar millor la brutícia. Canvieu-vos la roba diàriament i sempre que estigui bruta, i eviteu entrar o sortir de l'establiment amb la roba de feina.
- Dueu calçat preferentment tancat i antilliscant.

3. No porteu joies, especialment les que siguin visibles (pírcings, cadenes, anells, etc.).

Les joies acumulen un gran nombre de bacteris, dificulten la neteja de les mans i poden caure i contaminar els aliments.

4. No porteu locions o perfums amb olor forta.

Els aliments absorbeixen les aromes.

5. Porteu les ungles curtes, netes i sense esmalt.

Les ungles acumulen brutícia i bacteris.

6. Renteu-vos les mans amb freqüència:

Al rentamans, amb aigua calenta i sabó durant uns 20 segons. Cal esbandir el sabó amb aigua abundant, des dels dits fins als colzes i eixugar-se les mans amb paper d'un sol ús.
Abans de començar a treballar, després d'anar al bany, tocar-se el cos, tossir, esternudar o tocar altres objectes, en canviar el tipus d'aliment.

7. És obligatori que useu guants i mascareta quan sigui necessari.

Poden ser necessaris en cas d'estar refredat, quan molta gent ha de manipular en una zona reduïda, en el moment de netejar amb productes agressius per a la salut, etc.
Canvieu-vos els guants periòdicament: en canviar el tipus d'aliment que s'està manipulant, en tocar altres objectes, etc.
La mascareta ha de tapar el nas i la boca.

NORMA
No utilitzeu guants de làtex pel risc de reaccions al·lèrgiques. Utilitzeu altres materials com vinil o nitril.

8. Respecteu els circuits d'entrada, sortida i pas de la cuina. No permeteu el pas a proveïdors, cambrers o qualsevol altra persona aliena.

El personal extern pot introduir contaminacions diverses a les àrees de manipulació o emmagatzematge d'aliments.

9. Comuniqueu immediatament qualsevol alteració de la salut a la persona responsable.

Evitareu transmetre bacteris a les zones alimentàries. El personal mèdic qualificat haurà de donar el vistiplau per poder-hi treballar.

10. Protegiu qualsevol ferida a la pell amb embenats impermeables.

Les ferides són focus de microorganismes i poden contaminar els aliments.

NORMA
Si feu servir apòsits a les mans, poseu-vos guants per evitar que caiguin.
Els apòsits haurien de ser de color blau, per poder veure'ls amb facilitat en cas que caiguin.

1.2. CONTAMINACIÓ ENCREUADA: EMMAGATZEMATGE EN SEC

Per tal de garantir la seguretat dels productes durant la conservació en sec (magatzems, rebosts, etc.), respecteu les pràctiques següents:

1. Inspeccioneu el producte que s'hagi d'emmagatzemar i canvieu o retireu envasos i embalatges bruts, trencats o en mal estat.

Així evitareu acumulació de brutícia i contaminacions microbiològiques i al·lèrgenes.

2. Eviteu que els productes quedin oberts.

Així evitareu que la brutícia i altres possibles elements contaminants exteriors caiguin a l'interior dels aliments.

3. Eviteu el contacte directe dels productes amb el terra.

Així evitareu contaminacions per microorganismes. S'ha d'evitar l'acumulació de brutícia i mantenir una correcta neteja dels terres.

NORMA
Utilitzeu prestatgeries o banquetes que es puguin netejar per sota i que siguin d'un material apte per a ús alimentari.

4. Sistema PEPS (primer en entrar primer en sortir): col·loqueu els aliments més 'nous' darrere o sota dels ja existents.

És la rotació d'estocs correcta perquè no caduqui res, ja que durant la producció s'agafa el producte que es troba més a mà.

5. No admeteu llaunes inflades o amb cops.

Inflades*: contaminació bacteriana, a causa d'una esterilització incorrecta o de la presència de porus, els bacteris creixen i generen gas que infla les llaunes.*

Amb cops*: contaminació química, a causa de l'òxid de la llauna que entra en contacte amb l'aliment quan es desprèn l'esmalt de l'interior.*

6. Disposeu d'una zona identificada per a productes no conformes (caducats, amb cops, etc.) o etiqueteu clarament els productes que s'hagin de retirar.

Així evitareu l'ús de productes en mal estat.

7. No emmagatzemeu mai aliments amb productes de neteja o altres productes químics.

Pot provocar contaminació química dels aliments.

8. Protegiu tot el material que s'hagi d'utilitzar en contacte amb els aliments (envasos, paper film i productes fungibles en general).

Així evitareu contaminar els aliments a través del material que pot entrar en contacte amb ells.

CONSELL
Podríeu utilitzar una termosegelladora per garantir que el producte queda ben segellat. Emmagatzemeu els recipients no reutilitzables en piles invertides (cap per avall) per evitar que la superfície de contacte quedi exposada.

9. Mantingueu l'etiqueta original quan transvaseu productes, o etiqueteu-los amb:

- *Nom del producte*
- *Data de caducitat*
- *Número de lot*
- *Ingredients al·lèrgens*

CONSELL
Si es guarden les etiquetes originals i els albarans, només caldrà posar la data de caducitat en el nou dipòsit o envàs.

10. Retireu immediatament qualsevol producte vessat i mantingueu un bon estat de neteja i desinfecció (cal incloure'l en el document del Pla de neteja i desinfecció).

Així evitareu l'atracció de plagues i el perill de contaminacions microbiològiques dels altres aliments en estoc.

CONSELL
Podeu aprofitar les neteges per revisar estocs i caducitats del magatzem.

1.3. CONTAMINACIÓ ENCREUADA: EMMAGATZEMATGE EN REFRIGERACIÓ

Per tal de garantir la seguretat dels productes durant la conservació en refrigeració (neveres, expositors, cambres de refrigeració, etc.), respecteu les recomanacions següents:

1. Eviteu que els productes quedin oberts.

NORMA
Utilitzeu envasos hermètics, paper film o una termosegelladora.

2. Respecteu l'ordre a les prestatgeries: aliments a punt per consumir a la part superior i els aliments per processar a la part inferior.

El nombre de microorganismes dels aliments per processar és superior al dels aliments a punt per consumir; per això, si col·loquem aliments per processar damunt dels aliments a punt per consumir, poden contaminar-los, bé per caiguda de líquids, bé per contactes accidentals.

3. Separeu els diferents tipus de productes (carns, vegetals, làctics, peixos, etc.) en neveres diferents o en zones separades si són dins d'una mateixa nevera.

Així evitareu contaminacions encreuades entre diferents aliments i podreu localitzar fàcilment els aliments.

NORMA
En cas de no tenir zones separades, utilitzeu envasos hermètics.

4. Eviteu el contacte directe dels productes amb el terra.

Així facilitareu la neteja del terra i evitareu la contaminació per microorganismes i acumulació de brutícia.

CONSELL
Podeu utilitzar prestatgeries i banquetes que es puguin netejar per sota i que siguin de material apte per a ús alimentari.

5. Sistema PEPS: col·loqueu els aliments més 'nous' darrere o sota dels ja existents.

És la rotació d'estocs correcta perquè no caduqui res, ja que durant la producció s'agafa el producte que es troba més a mà.

6. Etiqueteu tots els productes elaborats indicant nom i data d'elaboració o caducitat del producte.

Així sabreu quan heu de retirar els productes i seguireu un sistema de gestió i traçabilitat adequats.

7. Traspasseu el contingut de les llaunes obertes i caixes de cartró o fusta a envasos aptes per a ús alimentari.

L'òxid de les llaunes obertes pot contaminar químicament l'aliment. El cartró i la fusta són porosos i acumulen microorganismes que poden transmetre als aliments del refrigerador.

CONSELL
Podeu desar els ous amb el seu cartró dins d'una caixa de plàstic tancada.

8. Controleu la temperatura de les neveres i mantingueu-ne la porta tancada.

Així evitareu el trencament de la cadena del fred. Recordeu que els aliments a punt per consumir que es conservin refrigerats més d'un dia s'han de mantenir a 4 ºC com a màxim. Aquesta temperatura permet també conservar els aliments per processar, amb l'excepció de les vísceres (3 ºC) i de la carn picada (2 ºC).

9. Netegeu els equips de refrigeració amb cura i periòdicament (s'ha d'incloure en el document del Pla de neteja i desinfecció) i no hi introduïu envasos o embalatges bruts.

CONSELL
Podeu aprofitar les neteges per revisar els estocs i les dates de caducitat.

1.4. CONTAMINACIÓ ENCREUADA: EMMAGATZEMATGE EN CONGELACIÓ

Per tal de garantir la seguretat dels productes durant la conservació en congelació (congeladors, congeladors de cofre, cambres de congelació, etc.), respecteu les recomanacions següents:

1. Separeu els diferents tipus de productes (carns, vegetals, lactis, peixos, etc.) en congeladors diferents. En cas de disposar d'un sol congelador, col·loqueu-los en zones tan separades com sigui possible.

Així evitareu contaminacions encreuades entre diferents aliments i podreu localitzar els aliments fàcilment.

2. Respecteu l'ordre a les prestatgeries: aliments a punt per consumir a dalt i aliments per processar a baix.

Els aliments per processar tenen un nombre superior de microorganismes, de manera que si els situem a sobre dels aliments a punt per consumir, en els quals s'ha reduït el nombre de bacteris, poden contaminar-los, si cauen els bacteris dels aliments crus.

3. Sistema PEPS: col·loqueu els aliments més 'nous' darrere o sota dels ja existents.

És la rotació d'estocs correcta perquè no caduqui res, ja que durant la producció s'agafa el producte que es troba més a mà.

4. Eviteu el contacte directe de productes amb el terra.

Així facilitareu la neteja del terra, i evitareu la contaminació per microorganismes i acumulació de brutícia.

CONSELL
Es recomana que utilitzeu prestatgeries i banquetes que es puguin netejar per sota i que siguin de material apte per a ús alimentari.

5. Etiqueteu tots els productes amb les indicacions següents:

- *Nom*
- *Número de lot*
- *Data de caducitat o elaboració*
- *Data de congelació per productes congelats al mateix restaurant*
- *Ingredients al·lèrgens*

6. Eviteu que els productes quedin oberts.

CONSELL
Es recomana utilitzar envasos hermètics o termosegelladores.

7. Controleu la temperatura dels congeladors i mantingueu la porta tancada.

Temperatura màxima de -18 ºC, per evitar el trencament de la cadena del fred.

NORMA
Per garantir el control correcte de temperatures, cal revisar la temperatura dos cops al dia per tal de detectar possibles trencaments de la cadena del fred.
Un mètode més segur seria instal·lar-hi un termògraf.

8. Realitzeu un desglaç manual (eliminació del gel acumulat apagant l'equip) dels equips que no en tinguin d'automàtic.

L'acumulació de gel pot provocar ruptures dels equips i un augment de les temperatures, a més de disminuir l'eficiència dels aparells.

9. Netegeu el congelador amb cura i periòdicament (s'ha d'incloure en el document del Pla de neteja i desinfecció) i no hi introduïu envasos o embalatges bruts.

CONSELL
Aprofiteu les neteges per revisar estocs i caducitats.

10. Només es poden congelar els productes als quals encara els faltin alguns dies per caducar i que s'hagin mantingut en bones condicions.

NORMA
Per una bona congelació, heu de disposar d'un ultracongelador, ja que congela ràpidament i evita la formació de grans cristalls de gel que trenquen les fibres de l'aliment.
Sempre que sigui possible, congeleu el producte fresc i elaboreu-lo el mateix dia que el vulgueu utilitzar.
No utilitzeu congeladors de cofre per a la congelació de productes.
La temperatura mínima per a una bona congelació hauria de ser de -20 °C.
Si no disposeu d'equips adients per fer una congelació ràpida, congeleu el mínim d'aliments possibles o en tot cas compreu-los congelats.

1.5. CONTAMINACIÓ ENCREUADA: MANIPULACIÓ D'ALIMENTS

Durant la manipulació d'aliments respecteu les recomanacions següents, per tal d'evitar les contaminacions encreuades:

1. És obligatori seguir les bones pràctiques d'higiene personal (ús de barrets, neteja de mans, absència de joies, uniformitat d'ús exclusiu, etc.).

2. No manipuleu productes crus i cuits a la vegada. Utilitzeu pinces, taules de tallar, culleres i utensilis diferents per a cada aliment.

Els aliments crus tenen un nombre superior de bacteris i poden contaminar els aliments cuinats.

CONSELL
Respecteu el sistema internacional de colors de taules de tallar, ganivets, etc. en funció de l'aliment que es manipuli. En cas de no disposar de tots els colors, netegeu i desinfecteu correctament les taules i els utensilis entre diferents manipulacions.

3. Netegeu i desinfecteu els utensilis i superfícies cada cop que es canviï el tipus d'aliment i sempre que calgui fer-ho.

NORMA
No s'ha de permetre l'entrada de materials bruts ni de persones alienes a les zones d'emmagatzematge i manipulació. Respecteu els circuits de la cuina.

4. Eviteu els materials no aptes per a ús alimentari.

Eviteu materials porosos o que puguin desprendre substàncies.
Materials aptes: plàstics amb el logotip d'ús alimentari, acer inoxidable, etc.

5. Protegiu tots els aliments una vegada es deixin d'utilitzar. Si són en un recipient, cal tapar-lo bé i no deixar cap estri a dins per tal d'evitar-ne la contaminació.

Quan els recipients que contenen els productes queden oberts, són fàcilment contaminables.
Deixar els coberts al seu interior pot facilitar que quedin oberts i que es tornin a contaminar.

6. Eviteu el contacte directe dels productes amb el terra i eviteu la presència de cartrons.

El cartró és un material porós que acumula microorganismes i brutícia.

7. No utilitzeu draps de cotó per assecar o netejar mans, estris o superfícies. Utilitzeu paper d'un sol ús.

El cotó és un material que reté brutícia i bacteris que es podrien disseminar si el fem servir per a diferents activitats, com ara la neteja o l'assecat de les mans.

1.6. CONTAMINACIÓ ENCREUADA: AL·LÈRGENS

La presència d'aliments que provoquen al·lèrgies o intoleràncies alimentàries (inclús a nivell microscòpic) pot desencadenar símptomes en les persones vulnerables. Per això, i a fi d'evitar qualsevol reacció, hauríeu de formar tot el personal en tema d'al·lèrgens, seguint les recomanacions següents:

1. Emmagatzemeu les matèries primeres destinades a menús especials separades de la resta, ben etiquetades i a les prestatgeries superiors.

Les prestatgeries superiors sempre són les més segures; a les de sota hi pot caure brutícia i partícules al·lèrgenes procedents dels prestatges superiors.

2. Elaboreu primer els menús especials i utilitzeu roba i davantals nets.

Els ambients de les zones de manipulació i la roba poden tenir restes d'al·lèrgens que contaminarien els productes.

NORMA
En cas de no disposar d'una sala independent, feu servir un espai definit per a l'elaboració d'aquest tipus de menjar.
El cuiner que faci el menjar s'haurà de canviar el davantal o haurà d'utilitzar indumentària (davantal, capell i guants de vinil o nitril) d'un sol ús.
Compreu productes ja elaborats, preparats i envasats per la comoditat i seguretat que proporcionen aquests productes.

3. No utilitzeu cap aliment elaborat que no estigui envasat i etiquetat.

Els aliments oberts, com poden ser les farines, poden tornar a contaminar-se amb al·lèrgens fàcilment.
Per una bona gestió dels al·lèrgens, és bàsic conèixer els ingredients de cada producte.

4. Els utensilis, la maquinària i les superfícies han d'estar perfectament nets i desinfectats abans de començar la preparació dels menús especials.

5. No manipuleu altres tipus d'aliments durant la preparació.

6. Utilitzeu recipients per a la sal i les espècies on no s'hagi d'introduir la mà.

Amb les mans podem traspassar restes d'altres aliments.

7. Utilitzeu oli nou o d'ús exclusiu per fregir els aliments dels menús especials.

Les restes de fritures anteriors poden contenir al·lèrgens.

8. Un cop elaborat el menú especial, mantingueu-lo protegit i identificat (per exemple: "Lliure de..."). No tingueu els aliments especials amb els normals en armaris calents o banys maria.

Es poden transmetre els al·lèrgens a través dels vapors.

9. No s'ha de servir mai a una persona al·lèrgica un menjar en el qual simplement s'ha retirat l'aliment que causa l'al·lèrgia.

Poden quedar restes microscòpiques de l'aliment que causa l'al·lèrgia.

10. Elaboreu únicament aquells menús i plats especials verificats com a aptes per al tipus d'al·lèrgia en qüestió. No canvieu ingredients ni proveïdors.

Segons la marca, un mateix aliment pot contenir ingredients al·lèrgens o no.
Cal revisar freqüentment les etiquetes dels aliments envasats, atès que poden variar els ingredients en un aliment de la mateixa marca i fabricant i aparèixer un nou ingredient al·lergen.

11. Informeu els vostres clients oralment o per escrit de la presència d'ingredients al·lergògens en els plats que serviu*.

Tingueu-ne sempre disponible la informació per escrit per si l'heu de consultar.

**Reglament (UE) núm. 1169/2011 sobre la informació facilitada al consumidor.*
REFERÈNCIA: Per a una informació més detallada, podeu consultar la Guia per a la gestió dels al·lèrgens i el gluten a la indústria alimentària *(juny 2009), disponible a l'ACSA (www.gencat.cat/salut/acsa).*

1.7. CONTAMINACIÓ ENCREUADA: GESTIÓ DE RESIDUS

Els residus poden provocar contaminacions encreuades, ja que representen perills físics, químics i microbiològics, segons la naturalesa del residu. Per això, cal fer-ne una bona gestió, i seguir les recomanacions següents:

1. Retireu els residus de les zones netes amb una freqüència suficient durant la jornada laboral; i si és possible, mantingueu-los en un recinte separat i amb ventilació fins a la retirada definitiva de l'establiment al final del dia.

2. Mantingueu els contenidors d'escombraries tan nets com sigui possible (seguir el document del Pla de neteja i desinfecció).

3. Mantingueu els contenidors d'escombraries tancats amb una tapa d'accionament no manual.

4. No tireu mai els olis usats a la pica.

Disposeu d'un contracte amb una empresa registrada per recollir-los i guardeu l'albarà de recollida com a comprovant.

5. Els residus químics que es puguin trobar al restaurant (restes de productes químics, trampes plaguicides, etc.) seran retirats per l'empresa que els subministra o un gestor de residus autoritzat.

6. En funció de la normativa municipal, la separació de residus (paper i cartró, envasos, vidre, orgànic i rebuig) pot ser obligatòria. En tot cas, sempre és recomanable.

CONSELL
Per separar correctament els residus, es recomana tenir cubells de diferents colors (verd, blau, groc i marró), especificar la classificació dels diferents residus i formar el personal.

2. PROCESSOS

2.1. PROCESSOS: DIAGRAMA DE FLUX

El diagrama de flux és un esquema de les diferents etapes d'un procés productiu. En aquest cas, la producció d'aliments en un restaurant. El diagrama de flux mostra totes les etapes per les quals passa l'aliment des que entra al centre fins que és consumit (figura1).

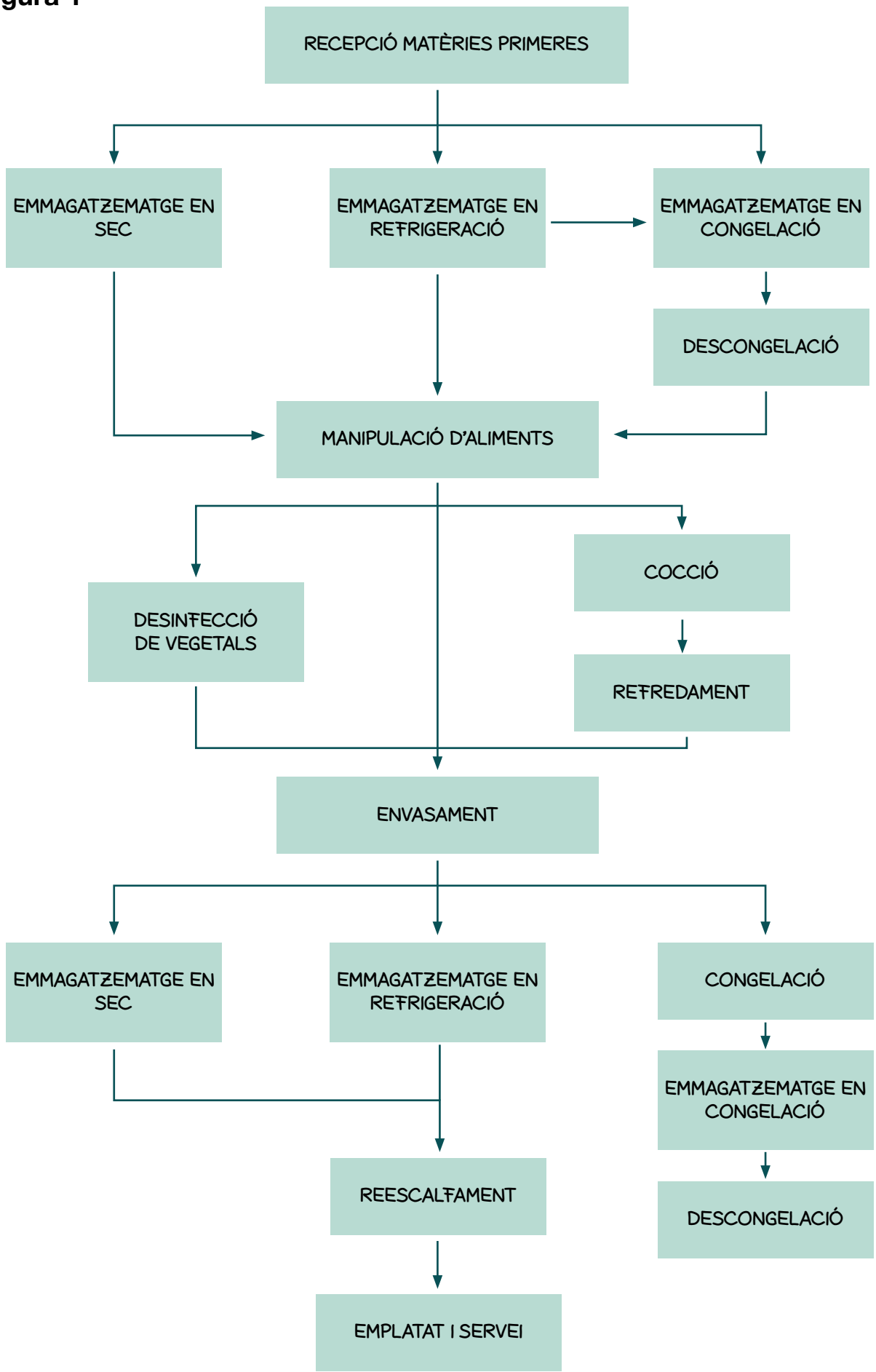
El diagrama que mostrem és genèric i, segons el centre i les activitats que realitzi, les etapes poden variar, poden col·locar-se en un ordre diferent o fins i tot algunes poden no fer-se. En qualsevol cas, el diagrama ajuda a entendre les etapes bàsiques i a poder establir les normes i les recomanacions que cal seguir en cada un dels passos.

Algunes de les etapes del diagrama ja han estat comentades en el capítol de CONTAMINACIONS ENCREUADES. Adreceu-vos, doncs, a aquests apartats per consultar-les.

Aquestes etapes són:
Emmagatzematge en sec
Emmagatzematge en refrigeració
Emmagatzematge en congelació
Manipulació d'aliments

La resta d'etapes es comenten en aquest capítol, agrupades de la manera següent:
Recepció de matèries primeres
Descongelació
Cocció i reescalfament
Refredament i congelació
Desinfecció de vegetals
Envasament
Emplatat i servei

Figura 1


RECEPCIÓ MATÈRIES PRIMERES
EMMAGATZEMATGE EN SEC
EMMAGATZEMATGE EN REFRIGERACIÓ
EMMAGATZEMATGE EN CONGELACIÓ
DESCONGELACIÓ
MANIPULACIÓ D'ALIMENTS
DESINFECCIÓ DE VEGETALS
COCCIÓ
REFREDAMENT
ENVASAMENT
EMMAGATZEMATGE EN SEC
EMMAGATZEMATGE EN REFRIGERACIÓ
CONGELACIÓ
EMMAGATZEMATGE EN CONGELACIÓ
REESCALFAMENT
DESCONGELACIÓ
EMPLATAT I SERVEI

2.2. PROCESSOS: RECEPCIÓ DE MATÈRIA PRIMERA

Cal assegurar-se que els subministraments compleixin amb els requisits sanitaris i de qualitat establerts per tal d'evitar que els aliments suposin un perill per a la salut dels consumidors. Per fer-ho, seguiu les recomanacions següents:

1. Quan rebeu els diferents productes, a banda de comprovar l'albarà o la factura, heu de comprovar que el seu estat sigui correcte mitjançant el control i el registre dels aspectes següents:

- **Característiques organolèptiques***: els productes hauran de tenir l'olor, color, consistència i característiques pròpies del producte, i no presentaran cap tipus d'alteracions.*
- **Envasament***: envasos íntegres en bon estat. Les conserves no podran estar abonyegades, inflades o oxidades.*
- **Etiquetatge***: data de caducitat, número de lot, identificació del fabricant o qualsevol altra informació rellevant, segons el tipus d'aliment.*
- **Temperatura***: en general, 7 ºC per a la carn fresca, 4 ºC per a la carn d'aviram i conill, 3 ºC per a les despulles, 2 ºC per a la carn picada i 1-2 ºC per al peix (temperatura pròxima a la de fusió del gel) . Per a productes envasats que necessiten refrigeració, consulteu les instruccions de conservació de l'etiqueta de cada producte, i -18 ºC per a productes congelats. Si els productes superen aquestes temperatures, no s'hauran d'acceptar.*
- **Pes i quantitat**

NORMA
Habiliteu una zona específica del local per rebre els proveïdors i fer-ne el control pertinent.
Exigiu als proveïdors que els productes arribin a la temperatura adient.

2. Comproveu també periòdicament el transport i el transportista:

Transport refrigerat o isoterm, amb caixa de càrrega ordenada i neta.
Compliment de les bones pràctiques de manipulació (no fumar, higiene personal correcta, sistema de refrigeració encès mentre descarrega, etc.).

3. Realitzeu el control de temperatures amb un termòmetre amb sonda desinfectat.

Si punxeu diferents aliments, es transmeten els bacteris dels uns als altres (contaminació encreuada).

CONSELL
Utilitzeu tovalloletes desinfectants o un desinfectant de superfícies. També podeu utilitzar un termòmetre d'infraroigs, ja que mesura la temperatura en superfície, i només us caldrà punxar amb el termòmetre amb sonda en cas de dubte.

4. Inspeccioneu i emmagatzemeu immediatament tots els productes, de manera que l'aliment perible no estigui gaire temps a temperatura ambient.

Així evitareu el trencament de la cadena del fred i la multiplicació de microorganismes.

5. Quan rebeu un producte i no pugueu inspeccionar-lo en aquell moment, emmagatzemeu-lo de manera separada a la resta i inspeccioneu-lo al més aviat possible.

Així eviteu l'entrada de productes en mal estat sense trencar la cadena del fred.

6. No accepteu productes lliurats fora de l'horari establert, llevat d'excepcions acordades, i en cap cas accepteu un producte deixat al carrer.

És una manera d'assegurar-se que els controls de recepció de matèria primera s'han dut a terme de forma correcta.

7. Identifiqueu els productes que s'hagin de retornar com a producte no conforme i/o aïlleu-los en una zona destinada per a productes no conformes.

Així evitareu que qualsevol manipulador els pugui fer servir.

2.3. PROCESSOS: DESCONGELACIÓ

Cal descongelar els productes de forma higiènica per evitar que es contaminin o que contaminin la resta d'aliments. Per tal de fer-ho, seguiu les recomanacions següents:

1. No heu de tornar a congelar mai un aliment descongelat.

Aquesta és una pràctica prohibida. Descongeleu només la quantitat necessària.

2. Realitzeu la descongelació en equips de refrigeració a una temperatura màxima de 8 ºC:

- **Cambra de descongelació**.
- **Cambra de productes**: *separat de la resta de productes (prestatgeria a part), únicament en el cas de no disposar d'una cambra específica per a descongelació. Feu la descongelació a la temperatura de conservació del producte guardat.*

Així evitareu el creixement de microorganismes. Implica que heu de preveure els aliments que necessitareu amb temps suficient.

3. Poseu els aliments en recipients d'acer inoxidable o plàstic rígid amb tapa i reixetes a la base que permetin la separació de l'aliment i el líquid de descongelació. No descongeleu directament en una caixa de cartró.

Els aliments han d'estar protegits per evitar contaminacions. El líquid de descongelació pot contenir microorganismes que tornin a contaminar el producte i a la vegada poden desfer el cartró.

4. Separeu els productes en descongelació de la resta de productes i eviteu que degotegin.

Així evitareu contaminacions encreuades entre productes i no confondreu els productes descongelats amb els productes frescos.

CONSELL
Es recomana ubicar els productes en descongelació a les prestatgeries inferiors.

5. No cuineu els aliments en descongelació fins que estiguin totalment descongelats.

Poden quedar zones fredes on els microorganismes sobrevisquin a la cocció.

6. Un cop descongelat, cuineu l'aliment al més ràpidament possible, sempre abans de 24 hores.

L'aliment descongelat té una durada curta.

7. Per a productes que s'hagin d'utilitzar immediatament, podeu utilitzar altres mètodes de descongelació:

- **Aigua freda circulant: per a productes envasats hermèticament podeu utilitzar la pica amb l'aixeta d'aigua freda oberta, sense posar-hi el tap perquè hi circuli l'aigua.**
- **Microones: la cocció haurà de ser seguida a la descongelació.**

Descongelar a temperatura ambient o en aigua estancada o calenta afavoreix el creixement de microorganismes. No ho feu mai.

2.4. PROCESSOS: COCCIÓ I REESCALFAMENT

Per reduir la càrrega microbiològica dels aliments mitjançant l'aplicació de temps i temperatura i fer-ho de forma higiènica, seguiu les recomanacions següents:

Temperatures i temps

1. Per aconseguir una bona cocció, assoliu la temperatura mínima de 65 ºC en el cor del producte durant un mínim de 30 minuts. Si apugeu la temperatura, podeu reduir-ne el temps.

Així assegurareu la destrucció de microorganismes patògens.

CONSELL
Preneu la temperatura amb un termòmetre amb sonda, ja que la temperatura en el cor del producte no és la mateixa que la que marca el forn o l'aparell de cocció.

2. Per a productes amb ou fresc, assoliu la temperatura mínima de 75 ºC en el cor del producte durant un mínim de 5 minuts.

Els ous poden estar fàcilment contaminats amb salmonel·la i altres patògens.

3. Realitzeu la cocció de manera ininterrompuda.

Així evitareu temperatures que afavoreixin el creixement de microorganismes.

NORMA
Els processos d'elaboració amb coccions a baixa temperatura s'han de validar mitjançant analítiques i estudis pertinents per garantir-ne la seguretat.

4. En cas que s'hagi de reescalfar el producte, feu-ho el més ràpid possible. S'ha d'assolir una temperatura de 65 ºC al centre del producte en menys d'una hora.

Així evitareu la multiplicació de microorganismes a temperatures intermèdies.

NORMA
Reescalfeu els productes amb equips adequats, com ara forns o aparells de cocció. Eviteu armaris calents, banys maria o altres aparells dissenyats per mantenir-los calents, ja que triguen massa temps a reescalfar el producte a les temperatures adequades.

Fregidores i control d'olis

5. Renoveu periòdicament l'oli de les fregidores. Amb l'ús es formen compostos polars (subproductes de la degradació de l'oli) que poden provocar càncer i altres malalties. Es permet un màxim del 25% de compostos polars.

Sistemes per conèixer l'estat de l'oli i per saber quan l'heu de canviar:
Colorimètrics: *utilització de tires reactives de canvi de color.*
Viscosímetres: *equips que mesuren la viscositat de l'oli.*
De conductivitat: *equips que mesuren la conductivitat de l'oli.*
També és important el control visual, com a mètode complementari.

CONSELL
Sempre que sigui possible, utilitzeu fregidores diferenciades segons el tipus d'aliment (carn, peix o precuinats).

6. Filtreu l'oli abans d'utilitzar-lo.

La filtració elimina les restes de fregits anteriors.

7. No escalfeu l'oli excessivament (mai per sobre de 180 ºC).

En escalfar-se excessivament es formen més compostos polars.

8. L'oli no ha de fumejar, ni ser fosc, ni viscós ni presentar escumes.

El fum, la viscositat, la foscor o les escumes són signes d'alteració.

9. Registreu el canvi d'oli.

Per tal d'assegurar la freqüència correcta del canvi d'oli.

10. No barregeu diferents olis.

Cada oli té una temperatura d'escalfament diferent. Es podria recremar un dels olis abans que l'altre i, per tant, produir substàncies nocives.

CONSELL
Per allargar la vida útil dels olis, es recomana la utilització d'olis o greixos vegetals, ja que poden aguantar temperatures més elevades. L'oli d'oliva resisteix millor les altes temperatures.

Consideracions finals

11. Un cop finalitzada la cocció, els aliments:

Heu de servir-los directament al client.
Heu de mantenir-los en calent fins al servei (a un mínim de 65 ºC).
Si heu de conservar-los en fred, refredeu-los ràpidament fins a la temperatura adequada i després guardeu-los a la nevera o al congelador.

NORMA
Per poder mantenir els aliments en calent, és necessari que disposeu de:

- Armaris o bufets calents, prèviament encesos
- Termos, banys maria, etc.

No reescalfeu mai un aliment més d'una vegada per evitar la multiplicació de microorganismes.

2.5. PROCESSOS: REFREDAMENT I CONGELACIÓ

Consisteix a baixar ràpidament la temperatura d'un aliment cuinat que no se servirà al moment i es conservarà en fred durant un temps. Seguiu les recomanacions següents:

Refredament

1. La temperatura al centre de l'aliment ha de passar de 60 ºC a 10 ºC en 2 hores. Com a màxim, el temps total de refredament ha de ser de 4 hores. Un cop refredat, introduïu l'aliment a la cambra.

Un refredament lent facilita la multiplicació de microorganismes.

NORMA

Utilitzeu sempre un abatedor de temperatures (equip de refredament automàtic, que abaixa ràpidament la temperatura). En cas de no disposar d'abatedor:

- Refredeu el producte mitjançant un bany amb gel: introduïu el recipient o l'olla amb l'aliment dins d'un recipient amb aigua i gel.
- Talleu en porcions l'aliment: per reduir-ne el volum i refredar-lo més ràpid.
- Un cop refredat, introduïu-lo a la cambra: no ho feu directament, ja que provocaria un augment de la temperatura general dels altres aliments i forçaria els motors de la cambra.

2. Refredeu l'aliment immediatament després de la cocció.

Així evitareu que el producte estigui a temperatura ambient i afavoreixi el creixement de microorganismes.

Congelació

3. Congeleu només aquells productes cuinats o comprats als quals encara els quedin dies per caducar i que hagin estat conservats en bones condicions.

CONSELL
Es recomana que utilitzeu l'abatedor, en cas de disposar-ne d'un. Sempre és preferible comprar els productes ja congelats, perquè el refredament lent genera grans cristalls d'aigua congelada dins de l'aliment que el trenquen i el deterioren.

4. Etiqueteu tots els productes indicant-hi el nom, la data de congelació i la data de caducitat.

Així sabreu quan retirar els productes i seguir un sistema de gestió i traçabilitat adequats.

CONSELL
La duració recomanada per als productes congelats al centre és de màxim 1 mes. Els que arriben ja congelats tenen la seva pròpia data de caducitat.

5. Tots aquells productes de la pesca que compreu frescos i hàgiu de servir crus, semicrus, fumats, salats o marinats, congeleu-los un mínim de 24 hores a -20 ºC o 15 hores a -35 ºC. A més, informeu els clients d'aquest fet.

Així evitareu una possible contaminació amb Anisakis simplex*, paràsit dels peixos.*

6. Dividiu en porcions l'aliment per congelar-lo.

En reduir el volum, l'aliment es refreda més ràpidament.

2.6. PROCESSOS: DESINFECCIÓ DELS VEGETALS

Per tal de reduir o eliminar la quantitat de microorganismes presents en fruites i verdures, així com qualsevol altre possible contaminant (insectes, terra, pedres, plaguicides, etc.), seguiu les recomanacions següents:

1. Desinfecteu tots els vegetals que s'hagin de consumir crus, incloses les fruites que no es pelen.

Així evitareu la presència de microorganismes.

2. Estabiliu un protocol de desinfecció seguint les etapes següents:

2.1. Netegeu la brutícia visible dels vegetals amb aigua i elimineu-ne les parts en mal estat.

D'aquesta manera, eliminareu terra, pedres, plaguicides i restes de brutícia en general.

2.2. Utilitzeu un producte específic per a la desinfecció de vegetals o hipoclorit sòdic (lleixiu), sempre que siguin aptes per desinfectar l'aigua de consum.

No utilitzeu productes no aptes (poden ser tòxics) ni barregeu productes.

CONSELL
El proveïdor de productes de neteja us pot assessorar sobre el producte idoni.

2.3. Prepareu una solució o bany amb un producte desinfectant de vegetals a la dosi adequada. Consulteu la fitxa tècnica del producte per conèixer quina quantitat de producte s'ha d'afegir a l'aigua.

Feu servir la concentració indicada per assegurar-ne la desinfecció correcta i evitar un excés de producte desinfectant que podria causar una contaminació química.

EXEMPLE: *Si utilitzeu lleixiu, a continuació hi ha una taula que serveix de guia per conèixer les quantitats que s'hi han d'afegir, en funció de la concentració del lleixiu i del volum d'aigua:*

VOLUM D'AIGUA	CONCENTRACIÓ DEL LLEIXIU *(g clor/litre)*				
	35	40	45	50	55
1 LITRE	2 ml	1,8 ml	1,6 ml	1,4 ml	1,3 ml
2 LITRES	4 ml	3 ml	3,1 ml	2,8 ml	2,6 ml
3 LITRES	6 ml	5,5 ml	4,7 ml	4,2 ml	3,9 ml
4 LITRES	8 ml	7 ml	6,2 ml	5,6 ml	5,2 ml
5 LITRES	10 ml	8,5 ml	7,8 ml	7 ml	6,5 ml
10 LITRES	20 ml	18 ml	16 ml	14 ml	13 ml
15 LITRES	30 ml	26 ml	23 ml	21 ml	20 ml
20 LITRES	40 ml	35 ml	31 ml	28 ml	26 ml

CONSELL
Per verificar que la concentració és la correcta, podeu fer servir tires reactives que canvien de color segons la concentració del producte.

2.4. Submergiu els vegetals completament en un bany durant 5 minuts o el temps indicat en la fitxa tècnica del producte.

El temps no ha de ser inferior a l'indicat per assegurar-ne una desinfecció correcta. Tampoc ha de ser superior, ja que el desinfectant s'evapora i el producte podria contaminar-se de nou.

2.5. Aclariu els vegetals amb abundant aigua corrent.

Així eliminareu les restes de producte desinfectant.

2.6. Escorreu els vegetals i elimineu tota l'aigua possible.

Si es mantenen amb aigua, els microorganismes poden tornar a contaminar fàcilment l'aliment.

2.7. Una vegada desinfectats, els vegetals s'han de consumir immediatament; en cas contrari, mantingueu-los refrigerats.

CONSELL
Utilitzeu una pica o un recipient exclusiu per a aquesta tasca.

2.7. PROCESSOS: ENVASAMENT

Per tal de protegir correctament els aliments produïts i, en el cas de l'envasament al buit, allargar-ne la vida útil, seguiu les recomanacions següents:

1. Netegeu i desinfecteu les envasadores, els estris i les superfícies en començar i en finalitzar l'activitat, en canviar el tipus d'aliment que s'hagi d'envasar i sempre que sigui necessari.

Així evitareu contaminacions encreuades entre aliments.

2. Tots els materials emprats (barquetes, bosses, films, etc.) han de ser aptes per a ús alimentari i estar en perfecte estat. No reutilitzeu envasos d'un aliment per emmagatzemar-ne d'altres.

Així evitareu qualsevol tipus de contaminació i migracions de substàncies químiques de l'envàs als aliments. Els envasos estan dissenyats per a les característiques fisicoquímiques de l'aliment que contenen.

3. L'aliment perible que s'hagi d'envasar ha d'estar el mínim temps possible fora de les cambres.

Així evitareu la multiplicació microbiana.

CONSELL
Per envasar al buit, la sala d'envasament ha d'estar preferentment refrigerada a una temperatura màxima de 18 °C.

4. Controleu que els productes estiguin correctament segellats. També comproveu, en el cas d'envasaments al buit o amb gas, que aquestes funcions es realitzen correctament:

Així evitareu l'entrada de microorganismes patògens i els vessaments de producte. Així evitareu la presència d'una quantitat d'oxigen que pugui alterar la frescor del producte i facilitar el creixement de microorganismes.

5. Un cop envasats, etiqueteu tots els aliments amb les dades de l'aliment: nom del producte, ingredients al·lèrgens, data d'elaboració, etc.

REFERÈNCIA: Per a productes envasats al buit o cuinats al buit, adreceu-vos a la Guia de pràctiques correctes d'higiene específica per a la cuina al buit, *publicada per l'ACSA. (www.gencat.cat/salut).*

2.8. PROCESSOS: EMPLATAT I SERVEI

Per tal de realitzar aquests processos de forma higiènica, evitant la contaminació dels productes i mantenint les temperatures adequades, seguiu les recomanacions següents:

1. No manipuleu a la vegada productes crus amb productes cuits, ni diferents tipus de productes. Utilitzeu pinces, culleres i estris diferents per a cada aliment.

Així evitareu contaminacions encreuades entre aliments.

2. No toqueu la part interna de plats, recipients i estris.

Així evitareu contaminacions dels manipuladors.

3. Netegeu i desinfecteu els estris i les superfícies en canviar el tipus d'aliment i cada vegada que es reposen els aliments.

Així evitareu contaminacions encreuades entre aliments.

4. L'aliment perible ha d'estar el mínim de temps possible a temperatura ambient. Sincronitzeu l'emplatat amb l'expedició del plat o bé amb el seu manteniment.

Així evitareu la multiplicació microbiana.

5. Col·loqueu, tapeu i protegiu correctament tots els aliments. Eviteu col·locar-los els uns sobre els altres.

Així n'evitareu la contaminació.

6. No ompliu els equips per mantenir escalfats o refredats els aliments (bufets, armaris, etc.) fins que assoleixin les temperatures requerides i mantingueu-los en perfecte estat de neteja i desinfecció.

Així us assegurareu que els aliments es mantinguin de manera continuada a les temperatures adequades, i evitareu contaminacions per trencament de la cadena del fred.

NORMA
En el cas de bufets, cal tenir un registre de control de temperatures, tant per a productes calents com per a freds.

7. Conserveu els aliments calents a una temperatura de 65 ºC o superior fins que no se serveixin.

Així evitareu la multiplicació microbiana.

8. Els aliments de consum en fred s'han de conservar a una temperatura màxima de 4 ºC fins que no se serveixin; si s'han de consumir abans de 24 hores, a un màxim de 8 ºC.

Així evitareu la multiplicació microbiana. És per això que han d'estar el màxim de temps dins la cambra fins que se serveixin als clients.

9. No reutilitzeu mai les restes d'un aliment. Una vegada finalitzat el servei, llenceu-les.

Així evitareu contaminacions de tota mena.

10. Sempre que elaboreu grans quantitats d'un mateix plat per a un mateix servei, preneu mostres testimoni dels plats elaborats.

Així, en cas d'intoxicacions alimentàries, podreu analitzar i esbrinar quins aliments poden haver-la provocat.
Què heu de fer:

- *Agafeu una ració de cada plat.*
- *Etiqueteu les mostres amb la identificació i la data.*
- *Emmagatzemeu-les en congelació, en una zona específica, en envasos d'un sol ús o envasos reutilitzables i durant una setmana.*

3. NETEJA I DESINFECCIÓ

3.1. NETEJA I DESINFECCIÓ: CONSIDERACIONS PER A UNA NETEJA EFECTIVA

La neteja i la desinfecció en un restaurant són essencials perquè el client pugui gaudir dels aliments i de les begudes de forma segura i amb la qualitat que espera.

1. Seleccioneu adequadament els productes per a una neteja efectiva.

CONSELL

- Podeu adreçar-vos als proveïdors especialitzats en l'àmbit de l'hostaleria per fer-los consultes.
- Els proveïdors especialitzats us poden ajudar a organitzar les tasques de neteja i a fer el Pla de neteja i desinfecció integral del restaurant. També us poden oferir la formació del personal que dugui a terme els treballs de neteja.

NORMA

Els productes que utilitzeu han de ser específics per a la indústria alimentària.

2. Seguiu les instruccions dels fabricants dels productes:

- Utilitzeu les dosis adequades de manera que no contaminin la superfície dels equips.
- Deixeu actuar els productes el temps establert, especialment els desinfectants.
- Els productes han d'estar continguts dins dels seus recipients originals (amb l'etiqueta que els identifiqui). No reutilitzeu mai aquests recipients per a altres productes.
- Utilitzeu els utensilis de neteja i els equips de protecció individuals de les persones, com guants i mascaretes, en cas que estigui establert.
- Tingueu disponibles les fitxes tècniques i les fitxes de seguretat on es troba la informació relativa a l'ús del producte i els consells de manipulació, dosificació i emmagatzematge.

CONSELL

Podeu instal·lar equips per a la dosificació dels detergents i desinfectants per aplicar correctament els productes, no els malgasteu i així protegireu el medi ambient.

3. Emmagatzemeu els productes de neteja i desinfecció en un lloc fix i tancat, on no es barregin amb els aliments, les begudes o els utensilis.

4. Els estris per fer la neteja i la desinfecció han de ser d'ús específic.

- No els utilitzeu per altres activitats.
- Un cop finalitzada la neteja, deixeu-los nets, en un bon estat de manteniment i preparats per l'ús següent.
- Emmagatzemeu-los en un lloc fix i apartat dels aliments i de les begudes.
- Tingueu les màquines automàtiques de rentatge de vaixella, coberteria i cristalleria sempre netes i mantingueu en bon estat les parts interiors, com ara filtres, safates, etc.

NORMA

- Mantingueu els estris de neteja suspesos en l'aire o damunt d'una superfície neta quan no els feu servir. No és recomanable recolzar-los sobre el terra, on poden embrutar-se i, en el cas de les escombres i raspalls, inclús deformar-se.
- Si el restaurant no disposa d'un espai separat per a la neteja d'estris de cuina (olles, paelles, etc.), es pot fer en un espai dedicat a la preparació d'aliments, sempre que no coincideixin les dues tasques alhora. Recordeu que s'han de desinfectar sempre les piques i les superfícies utilitzades entre un ús i el següent.
- Tingueu diferenciats els estris de neteja segons la zona on s'utilitzin (lavabos, cuina i sala).

5. Recordeu que neteja i desinfecció no és el mateix.

- Amb la neteja s'eliminen els residus de brutícia i aliments, que són els que proporcionen les condicions perquè es multipliquin els microorganismes.

- La desinfecció consisteix a eliminar o reduir els microorganismes de forma que no es transmetin als aliments que servim.

6. Trieu el mobiliari, els materials, els equipaments i els utensilis del restaurant de manera que facilitin les tasques de neteja i desinfecció.

NORMA

Els materials han de ser continus (sense esquerdes, forats o racons on es pugui dipositar la brutícia), impermeables (que no permetin l'absorció de brutícia) i resistents a la corrosió.

7. Instal·leu o col·loqueu el mobiliari i els equipaments en espais que permetin la neteja de totes les parts: per la part de sota, pels laterals i per la part de darrere.

CONSELL

Durant la neteja presteu especial atenció als llocs poc accessibles com racons, angles de parets i terres, desguassos, tubs i canalitzacions, prestatgeries altes i baixes, i darrere i sota el mobiliari i la maquinària.

8. Netegeu i desinfecteu els estris i electrodomèstics que no s'utilitzin freqüentment abans de fer-los servir de nou.

9. Una neteja adequada de tots els materials, equips i utensilis del restaurant farà que se n'allargui la vida útil.

3.2. NETEJA I DESINFECCIÓ: QUÈ I COM ES NETEJA

La neteja i la desinfecció tenen com a finalitat l'eliminació, o si més no una reducció acceptable, del nombre de microorganismes i bacteris que es puguin trobar presents en els equipaments, les superfícies de treball, els estris i també a les mans, la roba, etc. de les persones que manipulen els aliments, tant si són cuiners com cambrers del servei de sala.

1. Realitzeu la neteja i desinfecció general de la cuina i de la sala després de cada servei.

2. Feu la neteja i la desinfecció de cadascun dels elements amb la freqüència necessària per evitar qualsevol risc de contaminació.

3. Netegeu i desinfecteu de forma prioritària aquells elements que hagin estat en contacte amb aliments durant el servei.

4. Si hi trobeu brutícia i greix incrustats, deixeu l'element en remull amb aigua calenta i detergent. Després, fregueu-lo fins a eliminar-ne els residus i, per acabar, esbandiu-lo.

5. Desarmeu els equips que estiguin formats per peces per assegurar-ne la neteja adequada i desinfecció de tots els racons.

NORMA
Feu la neteja dels terres a cuines i magatzems d'aliments de manera que no s'aixequi pols.
No escombreu en sec.

6. Després de la neteja, apliqueu un desinfectant químic que redueixi o elimini el nombre de microbis de les superfícies i dels estris que ja són nets.

7. Eviteu que l'aigua bruta d'un equip o utensili que s'està rentant n'esquitxi d'altres que ja estiguin nets i desinfectats.

8. Després de la neteja i la desinfecció, esbandiu-los amb aigua calenta, neta, potable i abundant per evitar que puguin quedar residus del detergent.

9. És molt important deixar assecar les superfícies a l'aire i evitar-ne la humitat, ja que propicia el creixement de microorganismes. Si necessitem assecar-les ràpidament, eixugueu-les amb paper d'un sol ús.

10. No arrossegueu els equips per terra o altres superfícies brutes una vegada estiguin nets. Tampoc els guardeu en armaris o calaixos bruts.

11. Per prevenir que la brutícia i els bacteris es traspassin entre aliments, entre preparació i preparació, netegeu i desinfecteu les superfícies de treball i els utensilis de cuina que ja hàgiu utilitzat.

NORMA

- Abans de fer les tasques de neteja i desinfecció retireu o tapeu els aliments per tal de protegir-los de qualsevol contaminació pels productes químics de la neteja o per la brutícia que es pot esquitxar.
- Mentre prepareu els aliments, tragueu de la superfície de treball els petits utensilis de cuina que estiguin bruts i que no hàgiu de tornar a utilitzar. Porteu-los a la zona de rentatge.

12. Elements crítics:

12.1. Netegeu els cubells d'escombraries o contenidors de residus amb aigua calenta, i posteriorment desinfecteu-los.

CONSELL

Feu la neteja aprofitant el moment del buidatge i retirada de les bosses de residus. Un cop nets, col·loqueu-hi una bossa nova.

12.2. Netegeu i desinfecteu, en funció de l'ús, les màquines i equipaments de la cuina com ara forns, microones, fregidores, abatedors de temperatura, batedores, picadores, etc. Desmunteu les peces (safates, prestatges, etc.) per netejar-les i eliminar-ne el greix i les restes d'aliments, tant de l'interior com de l'exterior.

- No utilitzeu aquests equips per deixar objectes al damunt o a l'interior, ja que si ho feu, és més probable que oblideu la neteja de totes les parts.

- Netegeu la campana extractora de fums també segons l'ús que en feu i d'acord amb la freqüència recomanada pel fabricant. Netegeu el tub d'extracció a fi d'evitar incendis a la cuina.

12.3. Desinfecteu a fons les cambres de refrigeració i congeladors, tenint en compte els prestatges, els calaixos, les reixetes, les parets, les portes i els terres.

CONSELL

- Aprofiteu la neteja i desinfecció de les cambres per revisar els estocs d'aliments i begudes, i les dates de caducitat.
- Per a les tasques de neteja, trieu el dia de la setmana que les cambres o armaris contenen menys material.
- Mantingueu el terra de les cambres sense caixes i objectes per tal de facilitar la neteja i la desinfecció de totes les parts.
- Feu una neteja meticulosa i periòdica dels armaris freds i dels congeladors de cofre que tenen gomes en els tancaments, amb l'objectiu de mantenir-les en un estat de conservació satisfactori i evitar que es podreixin.

12.4. Renteu la vaixella, la coberteria i la cristalleria als rentaplats automatitzats, seleccionant les temperatures que recomanen els fabricants per al procés de rentatge, per tal d'assegurar la màxima desinfecció.

CONSELL
Si és possible, podeu rentar les taules de tall i altres utensilis de cuina a les màquines de rentar automàtiques per tal d'assegurar una bona desinfecció i neteja de la brutícia incrustada en el material.

12.5. Netegeu i desinfecteu els mànecs, nanses, manetes de les portes, aixetes i interruptors que es troben en contacte amb les mans dels cuiners i cambrers freqüentment, ja que a través de les mans transmetem els microorganismes.

12.6. Netegeu i desinfecteu a fons parets, sostres, finestres, mosquiteres, etc. que no s'embrutin cada dia, d'acord amb una freqüència fixada per l'establiment (setmanal, quinzenal, mensual, etc.).

12.7. No cal que netegeu ni endreceu amb tanta freqüència els altres espais del restaurant, però tampoc us oblideu de fer-ho. Són les zones d'emmagatzematge d'aliments, begudes, escombraries i altres materials; i també les zones amb maquinària (calderes, acumuladors, aires condicionats, descalcificadors, generadors elèctrics, bugaderies, etc.).

3.3. NETEJA I DESINFECCIÓ: EL PLA DE NETEJA

Per ser eficients i obtenir resultats satisfactoris en la neteja i desinfecció, cal planificar i organitzar les tasques de neteja, tant les diàries com les menys freqüents (setmanals, quinzenals, mensuals, etc.). L'eina obligatòria és el Pla de neteja i desinfecció del restaurant. El seguiment i la supervisió s'ha de fer per escrit.

1. Un pla de neteja per escrit us ajudarà a programar i a seleccionar el millor mètode de neteja i desinfecció de la instal·lació, les superfícies, els equips i els estris; i té com a objectiu que els tingueu sempre disponibles, nets i desinfectats.

Aquesta és l'eina que us permet revisar els elements que heu netejat i els que no i, a més, us avisa dels que han quedat endarrerits o d'aquells que han quedat oblidats.

2. Un pla de neteja l'heu de fer per escrit i ha de tenir en compte les recomanacions següents:

2.1. Penseu què cal netejar.

- *Superfícies de treball, prestatgeries, terres, parets i sostres*
- *Maquinària per cuinar (fogons, forns, abatedors de temperatura, etc.)*
- *Petita maquinària i estris de treball (batedores, palets, taules de tall, ganivets, etc.)*
- *Campanes extractores*
- *Petits armaris i estris de neteja*
- *Neveres i congeladors*
- *Cubells d'escombraries*

2.2. Organitzeu per àrees de treball els diferents elements que s'han de netejar.

- *La sala del restaurant*
- *Els banys públics*
- *L'armari calent i la zona de treball dels cambrers*
- *Les diferents partides de la cuina (zona de freds, de calent, la rebosteria, etc.)*
- *La zona d'entrada de mercaderia*
- *Els diversos magatzems*
- *Els vestuaris i els banys per a personal*
- *El menjador de personal*

2.3. Estabiliu la freqüència de la neteja i desinfecció de cada element, que estarà definida per l'ús d'aquella instal·lació, superfície, equip o estri.

2.4. Descriviu com s'ha de fer la neteja:

- *Els horaris de neteja*
- *Els productes de neteja i desinfecció que s'hauran d'aplicar*
- *Les dosis utilitzades*
- *Les eines de neteja*
- *Els passos a seguir (dosificar el producte, submergir els estris, aplicar el producte durant un temps estipulat, esbandir, etc.)*
- *Les mesures de seguretat*

2.5. Determineu el responsable de l'execució de la neteja i també la persona encarregada de la supervisió de l'eficàcia aconseguida.

CONSELL

Pengeu el Pla de neteja i desinfecció en un taulell d'anuncis perquè tot el personal tingui la informació a l'abast o pengeu-lo a les àrees de treball corresponents.

3. La persona que fa la neteja ha d'escriure cada dia què ha netejat. D'aquesta manera, podrà mostrar al responsable (persona que supervisa la neteja) la feina que ha realitzat.

D'aquesta manera, la persona responsable podrà organitzar aquestes tasques de neteja i desinfecció amb més cura i també podrà detectar elements que hagin quedat endarrerits o oblidats.

4. El responsable de la supervisió de la neteja ha de fer cada dia la revisió visual de la neteja de les instal·lacions i equips per comprovar-ne l'eficàcia.

El responsable ha de verificar que es compleixi el Pla de neteja, mitjançant la revisió dels registres omplerts pel personal que se n'ocupa.

5. El responsable de la supervisió de la neteja ha d'escriure les incidències que hagi observat en el registre de neteja i desinfecció de cada zona (sala, cuina, magatzems, etc.). També ha d'establir les correccions pertinents per solucionar les incidències.

6. En el cas d'incidències reiterades, actueu per millorar els resultats de les neteges i desinfeccions:

- *Canviant el mètode de treball, com per exemple canviant l'ordre de les tasques o circuits i horaris de neteja.*
- *Formant el personal de neteja.*
- *Seleccionant o adquirint millors eines i productes de neteja.*

4. GESTIÓ

4.1. GESTIÓ: EL CONTROL DELS PROVEÏDORS

L'objectiu d'aquesta secció és recordar els hàbits correctes de treball per mantenir el control dels vostres proveïdors, tot verificant que us subministren els articles amb la qualitat exigida i la documentació requerida.

1. Tingueu un llistat actualitzat dels proveïdors de l'establiment.

En el llistat hi han de constar les dades identificatives (nom, telèfon, etc.), quin producte serveix cada proveïdor i el número de Registre General Sanitari d'Aliments (RGSA), en el cas que estiguin obligats a disposar-ne.
Heu de tenir el llistat actualitzat i a disposició del personal encarregat de fer les comandes.

NORMA

- Enregistreu les incidències dels proveïdors i realitzeu avaluacions periòdiques.
- En el cas que el proveïdor estigui obligat a disposar del Registre General Sanitari d'Aliments, sol·liciteu una còpia del certificat i conserveu-la a l'establiment.

2. Feu extensives les normes anteriors a TOTS els proveïdors del vostre establiment. Així doncs, els proveïdors de serveis i de productes no alimentaris també hauran d'estar registrats en el llistat. Pel que fa als proveïdors de serveis:

- Els proveïdors que ofereixen el servei de recollida de residus (olis, paper, ferralla, runa, etc.) han d'estar inscrits al corresponent registre de gestors de l'Agència de Residus de Catalunya i han de disposar d'autorització per tractar-los.
- Assegureu-vos que el personal de les vostres empreses proveïdores de serveis i productes no alimentaris disposa dels carnets d'aplicador dels productes químics o biocides que s'utilitzin a les vostres instal·lacions. Per exemple: carnet d'aplicació de fitosanitaris en el cas de jardineria, tractaments de DDD (desratització, desinsectació i desinfecció) amb biocides, etc.
- Guardeu els contractes i factures de justificació del servei amb els vostres proveïdors.

NORMA

Definiu els estocs mínims dels productes necessaris per assegurar en tot moment la prestació del servei, segons les necessitats de cada servei.

Les comandes han de quedar per escrit, inclús si es fan per telèfon; per tal que sigui més fàcil comprovar que els productes que us arriben són realment els que heu demanat.

En el cas de realitzar compres al mercat tingueu en compte de:

- No trencar la cadena de fred dels productes frescos: heu de disposar de sistemes per mantenir la temperatura adequada dels aliments o anar directament a l'establiment després de la compra.
- Conservar sempre les factures i tiquets de compra.

4.2. GESTIÓ: LA TRAÇABILITAT DELS PRODUCTES

La traçabilitat permet, en qualsevol moment, i a través d'un sistema d'identificació, localitzar i fer el seguiment d'un producte alimentari durant tot el procés de producció i comercialització.
La traçabilitat és clau per investigar l'origen d'un possible problema i poder demostrar-lo.

1. Identifiqueu els productes semielaborats, en especial les salses base (com les salses de tomàquet, espanyoles, els fumets, etc.). Aquesta identificació ha d'incloure com a mínim:

- *Les dades productives (data de la preparació i quantitat produïda).*
- *El temps màxim de conservació del producte o la data màxima de consum.*

2. En el cas dels productes secs (pastes, farines, arrossos, etc.) que es proveeixen a granel o que se serveixen en grans sacs i es transvasen després en caixes de plàstic, acer inoxidable o cubells del mateix restaurant, torneu a etiquetar la caixa o el cubell amb la informació original de l'etiqueta (marca del producte, número de lot i data de caducitat o consum preferent).

CONSELL
Guardeu totes les etiquetes i albarans a banda i només poseu la data de caducitat en els dipòsits o envasos on es guarden els productes en sec.

3. Torneu a etiquetar, incloent-hi la data de descongelació, els productes que descongeleu o emmagatzemeu en refrigeració.

4. Per tal d'evitar perdre la traçabilitat de productes congelats semielaborats o transvasats, etiqueteu-los amb el nom, el contingut, la data d'elaboració i la data de congelació.

5. Arxiveu les factures o albarans de lliurament de proveïdors.

Arxiveu les factures o albarans de lliurament de les matèries primeres que us subministrin els vostres proveïdors i tingueu l'arxiu a mà per consultar-lo.

6. Cas d'alerta alimentària:

Quin pot ser l'origen de l'alerta:

- Un proveïdor us alerta que hi ha un problema amb un dels seus productes.
- Un client us informa que ha tingut un problema amb un producte que li heu servit.

Què heu de fer:

- *Verifiqueu el problema.*
- *Mireu si el producte es troba encara a la vostra nevera o magatzem.*
- *Retireu-lo per destruir-lo o per retornar-lo al proveïdor, tot identificant-lo com a producte no apte i emmagatzemant-lo separat de la resta de productes aptes.*

4.3. GESTIÓ: CONTROL DE PLAGUES I ANIMALS INDESITJABLES

L'objectiu és prevenir l'entrada i la instauració de plagues i animals indesitjables que puguin implicar un perill de contaminació per als aliments.

1. Elaboreu un pla de vigilància per a la detecció de plagues que tingui en compte:

La periodicitat
Els responsables de les observacions realitzades
La descripció de les trampes o altres mitjans utilitzats per detectar les plagues, indicant-ne la situació o senyalant-ne la col·locació en un plànol. Els mitjans més habituals són:

- *Encebs sobre material adhesiu*
- *Trampes*
- *Làmpades de llum ultraviolada per detectar dejeccions de paneroles en sòl i parets*

La senyalització de les trampes amb un rètol indicatiu
El registre de la data i el resultat del control

CONSELL
Es recomana fer el control de plagues quan la cuina estigui tancada o abans d'iniciar la jornada, ja que els animals són més actius en ambients tranquils.

2. Bones pràctiques per tal d'evitar la proliferació de plagues:

- *Col·loqueu mitjans físics, com poden ser mosquiteres en finestres i rivets en portes i altres obertures que impedeixin l'entrada d'insectes i animals indesitjables a l'establiment.*
- *Repareu els forats i les esquerdes en paraments i instal·lacions.*
- *Tingueu especial cura a l'hora de mantenir els sacs i els envasos dels aliments ben tancats, i vigileu que cap producte no toqui directament a terra, per tal d'evitar que hi pugui accedir cap animal.*
- *No mengeu fora de les dependències destinades a aquesta finalitat.*
- *No llenceu escombraries en llocs inadequats.*
- *No permeteu l'entrada d'animals domèstics a les àrees de treball.*
- *Eviteu zones amb humitats i aigües estancades.*
- *Tingueu especial cura a les àrees següents: magatzems, àrea de la cafetera (la màquina no se sol moure i desprèn calor; s'hi poden formar nius d'insectes), etc.*
- *Mantingueu els motors de les màquines nets i protegits.*
- *Utilitzeu recipients tancats per guardar-hi els residus.*

3. No feu servir insecticides casolans.

Contracteu una empresa especialitzada i acreditada per a la manipulació de productes insecticides i tractament de plagues. Demaneu i guardeu un informe sobre el tractament aplicat i les mesures preses per evitar que el plaguicida contamini aliments i treballadors.

4.4. GESTIÓ: LA FORMACIÓ CONTINUADA DE L'EQUIP DE TREBALL

La formació del personal en matèria d'higiene i seguretat dels aliments ha de ser continuada, és a dir, ha de ser un itinerari que condueixi el treballador a assolir un nivell de coneixements professionals de la seva àrea cada cop més elevat.

1. Planifiqueu les necessitats formatives anualment, en funció del lloc de treball i de les capacitats de les persones que l'ocupen.

El pla de formació ha de preveure els cursos en funció del lloc de treball i de les capacitats de les persones que l'ocupen.

2. Mireu de no repetir sempre els mateixos formats i continguts als cursos.

La millor opció és la d'introduir nous temes que amplïin les competències dels professionals (àrees d'especialització, canvis en la normativa, noves tècniques i tecnologies en la preparació d'aliments, etc.), i que incloguin una part pràctica en el seu desenvolupament.

3. El pla de formació de l'establiment ha de vetllar perquè tots els treballadors coneguin les normes bàsiques d'higiene i els requisits APPCC (Anàlisi de perills i punts de control crítics. Veure annex 1).

- *Arxiveu el contingut de cada curs i enregistreu els participants.*
- *Lliureu als treballadors certificats d'aptitud de cada curs.*
- *Comproveu periòdicament que els treballadors apliquin la formació duta a terme i anoteu les incidències i mesures correctores per solucionar els problemes detectats.*

NORMA
Consulteu els registres d'incidències per determinar el tipus de formació que necessita el personal
Aquesta guia és una eina per transmetre els coneixements bàsics al personal nouvingut o temporal.

4.5. GESTIÓ: CONSERVACIÓ I MANTENIMENT D'EQUIPS

Un correcte manteniment dels equips i instal·lacions del nostre establiment servirà per allargar la vida útil de les màquines i per fer que el consum sigui l'adequat al seu rendiment; així evitareu sobrecostos per avaries i consums excessius.

1. Totes les instal·lacions han de passar les inspeccions reglamentàries.

Per exemple, les conduccions de gas, campanes d'extracció, extintors, etc.

2. Disposeu dels manuals d'instruccions de la maquinària.

3. Disposeu d'un plànol actualitzat de les instal·lacions.

CONSELL

- Es recomana que feu un inventari d'instal·lacions i equipaments de l'establiment.
- El fet de desar tota la documentació relativa als manteniments i inspeccions reglamentàries dels equips en una sola carpeta us facilitarà l'accés a la documentació en cas de possibles inspeccions.

4. Manteniment correctiu:

- Registreu les avaries i desperfectes en les instal·lacions quan es produeixen, per tal de facilitar-ne les reparacions i eliminar-ne al més aviat possible els utensilis de treball en mal estat.
- Guardeu els albarans de la reparació.

5. Manteniment preventiu:

- Heu de disposar d'un sistema de previsió de les tasques que s'han de realitzar, per tal de mantenir en bon estat les instal·lacions de l'establiment.
- Aquesta previsió ha d'incloure tant les tasques que realitza el personal de la mateixa empresa, com les subcontractades a d'altres.
- Heu de tenir en compte les revisions i manteniments que estableix la normativa, com ara comprovar el correcte funcionament de termòmetres i balances.

4.6. GESTIÓ: CONTROL D'ANÀLISIS MICROBIOLÒGIQUES

Els controls d'anàlisis microbiològiques són una eina per comprovar l'eficàcia del sistema d'autocontrol. Si obteniu un resultat negatiu, heu d'investigar el motiu i modificar, si convé, els plans pertinents.

1. Establiu periòdicament controls analítics de microbiologia:
- Als aliments preparats i al gel (en cas de producció pròpia de glaçons)
- A les superfícies i als estris de treball

2. Anoteu les incidències i les mesures correctores que heu pres per solucionar el problema d'higiene.

3. Aquests controls analítics els ha de fer un laboratori especialitzat en microbiologia alimentària.

CONSELL
En els casos en què pareu aliments amb antelació, i utilitzeu el mètode de cocció al buit*, conserveu l'aliment un màxim de 10 dies a una temperatura de 4 °C. Si heu de conservar l'aliment durant més dies, caldrà que feu estudis de vida útil per determinar la data màxima de conservació que en garanteix la innocuïtat.
Els criteris microbiològics aplicats han de ser els que assenyali la legislació vigent i aquells recomanats per entitats reconegudes i/o laboratoris especialitzats.

**Consulteu la* Guia de pràctiques correctes d'higiene especifica per a la cuina al buit.

4.7. GESTIÓ: CONTROL DE L'AIGUA DE CONSUM HUMÀ

L'aigua és essencial per a la vida però, tot i així, pot actuar com una font important de difusió de malalties. Els restaurants són una part implicada en el subministrament d'aigua a la població i han de prendre les mesures oportunes per prevenir els riscs associats al seu consum.

Estabiu periòdicament un control del clor de l'aigua i anoteu les incidències (rang de clor legal a l'aigua entre 0,1-1 ppm). Si el resultat determina que no hi ha clor o que n'hi ha un excés, poseu-vos en contacte amb la companyia d'aigües perquè solucioni el problema.

4.8. GESTIÓ: COM GESTIONAR ELS REGISTRES

Els registres són documents que serveixen per comprovar el compliment d'un determinat requisit o norma de treball per part de l'establiment.

1. Estabiu un període anual per als registres que ajuden a comprovar les tasques internes de l'establiment.

Per als registres de compliment d'aspectes legals, estabiu el període que assenyali la normativa específica.

2. Per tal que la gestió dels registres funcioni adequadament, cal que tot el personal conegui els documents que afecten les seves tasques per poder omplir-los correctament.

REFERÈNCIA: veure ANNEX 2: EXEMPLES DE DOCUMENTS DE CONTROL

5. ANNEXOS

ANNEX 1: QUADRE D'ANÀLISI DE PERILLS I PUNTS DE CONTROL CRÍTICS (APPCC). PART 1

Anàlisi de perills: és el procés de recopilació i avaluació d'informació sobre els perills i les condicions que els originen, a fi de decidir quins són els més importants per a la innocuïtat dels aliments i, per tant, plantejables en el sistema APPCC (Anàlisi de perills i punts de control crítics).

ETAPA	PERILL	MESURES PREVENTIVES
RECEPCIÓ DE MATÈRIES PRIMERES	• Increment i/o contaminació microbiològica • Contaminació química • Contaminació física	• Comproveu que els productes arribin en estat correcte (característiques organolèptiques, envasament, etiquetatge, temperatura, pes i quantitat). • Comproveu el transport i el transportista. • Inspeccioneu els productes i emmagatzemeu-los immediatament. • Establiu un horari de recepció. • Desinfecteu el termòmetre amb sonda.
EMMAGATZEMATGE EN SEC, REFRIGERACIÓ I CONGELACIÓ	• Increment i/o contaminació microbiològica • Contaminació química • Contaminació física	• Retireu envasos, embalatges o llaunes bruts, trencats, en mal estat o caducats. • Protegiu productes, envasos i materials. • Etiqueteu correctament els productes. • Respecteu el sistema PEPS (primer en entrar primer en sortir) • Separeu els productes crus dels cuits. • Eviteu el contacte directe de productes amb el terra. • Netegeu i desinfecteu correctament. • Separeu els productes de neteja. • Controleu les temperatures dels equips de fred.
DESCONGELACIÓ	• Increment i/o contaminació microbiològica	• No torneu a congelar mai. • Descongeleu en equips de refrigeració, en microones, amb aigua freda circulant (productes envasats) o cuineu els productes directament. • Utilitzeu recipients amb tapa i reixetes per separar l'aliment i el líquid de descongelació. No descongeleu directament en caixa de cartró. • Separeu de la resta de productes i eviteu-ne el degoteig. • No cuineu els productes fins que estiguin totalment descongelats. • Cuineu-los al més ràpidament possible.
MANIPULACIÓ D'ALIMENTS	• Increment i/o contaminació microbiològica • Contaminació química • Contaminació física	• Seguiu les bones pràctiques d'higiene personal. • Eviteu el contacte directe de productes amb el terra i la presència de cartrons. • No manipuleu a la vegada producte cru i cuit. Utilitzeu pinces, taules de tall, culleres i utensilis diferents per a cada aliment. • Eviteu materials no aptes per a ús alimentari. • No utilitzeu draps de cotó. • Protegiu tots els aliments una vegada els deixeu d'utilitzar i no deixeu estris a dins. • L'aliment perible ha d'estar el mínim temps possible fora de les cambres. • Netegeu i desinfecteu utensilis i superfícies en canviar el tipus d'aliment i sempre que sigui necessari.
DESINFECCIÓ DE VEGETALS	• Increment i/o contaminació microbiològica • Contaminació química	• Desinfecteu tots els vegetals de consum cru. • Netegeu la brutícia visible amb aigua, eliminant les parts en mal estat. • Utilitzeu un producte específic per a la desinfecció de vegetals. • Prepareu una solució a la dosi adequada i submergiu-hi els vegetals el temps necessari. • Aclariu amb aigua i escorreu els vegetals. • S'han de consumir immediatament o manteniu-los en refrigeració.

ANNEX 1: QUADRE D'ANÀLISI DE PERILLS I PUNTS DE CONTROL CRÍTICS (APPCC). PART 2

ETAPA	PERILL	MESURES PREVENTIVES
COCCIÓ I REESCALFAMENT	• Increment i/o contaminació microbiològica • Contaminació química	• Assoliu la temperatura i temps necessaris. • Reescalfeu en equips adequats. • Realitzeu els processos ininterrompudament. • Renoveu periòdicament l'oli de les fregidores, filtreu-lo abans d'utilitzar, no l'escalfeu excessivament (més de 180 °C), no ha de fumejar, ni ser fosc, ni viscós ni presentar escumes. • No barregeu olis. • No reescalfeu mai un aliment més d'una vegada.
REFREDAMENT I CONGELACIÓ	• Increment i/o contaminació microbiològica	• Refredeu els productes immediatament després de la cocció. • Refredeu-los ràpidament, i un cop refredats introduïu-los a la cambra. • Utilitzeu un abatedor de temperatures. En cas de no tenir-ne, feu un bany amb gel, trossegeu l'aliment. • Congeleu només productes als quals encara els queden alguns dies per caducar i que hagin estat en bones condicions. • Congeleu els productes de la pesca que compreu frescos i que se serveixin crus, semicrus, fumats, salats o marinats. • Etiqueteu tots els productes.
ENVASAMENT	• Increment i/o contaminació microbiològica • Contaminació física	• Netegeu i desinfecteu les envasadores, els estris i superfícies en començar i finalitzar l'activitat, en canviar el tipus d'aliment a envasar i sempre que sigui necessari. • Utilitzeu materials aptes per a ús alimentari i en perfecte estat. No reutilitzeu envasos. • Deixeu el mínim temps possible fora de les cambres l'aliment perible. • Segelleu i envaseu correctament els productes. • Etiqueteu tots els productes.
EMPLATAT I SERVEI	• Increment i/o contaminació microbiològica • Contaminació química • Contaminació física	• No manipuleu alhora producte cru i cuit ni diferents tipus de productes. Utilitzeu estris diferents i netegeu-los i desinfecteu-los en canviar de producte i quan reposeu aliments. • No toqueu la part interna de plats, recipients i estris. • L'aliment perible ha d'estar el mínim temps possible a temperatura ambient. • Col·loqueu correctament els aliments, tapats i protegits. Eviteu col·locar-los uns sobre els altres. • Els equips per mantenir escalfats o refredats els aliments s'han d'omplir en el moment que s'assoleixin les temperatures requerides i estar en perfecte estat de neteja i desinfecció. • Manteniu els aliments a les temperatures adequades. • No reutilitzeu les restes d'aliments. • Preneu mostres testimoni dels plats elaborats, sempre que elaboreu grans quantitats d'un mateix plat per a un mateix servei.

ANNEX 2: EXEMPLES DE DOCUMENTS DE CONTROL

2.1. Control de temperatures de cambres de refrigeració i congeladors (Capítol 1: Contaminació encreuada, i 2: Processos)
2.2. Control de recepció de matèries primeres (Capítol 2.2: Processos: recepció de matèria primera)
2.3. Control d'incidències general (Capítol 4: Gestió)
2.4. Control d'oli de la fregidora (Capítol 1: Contaminació encreuada, i 2: Processos)
2.5. Pla de neteja (Capítol 3: Neteja i desinfecció)
2.6. Llistat de proveïdors (Capítol 4.1: Gestió: el control dels proveïdors)

2.1. CONTROL DE TEMPERATURES DE CAMBRES

Heu d'omplir aquest control diàriament. Si és possible, dos cops al dia: en arribar al matí i en el moment que més obriu i tanqueu les cambres (durant el servei o durant la recepció), per tal de comprovar que la temperatura ha estat correcta tota la nit i que es manté correcta en períodes de feina. Com a mínim, ho hauríeu de registrar un cop al dia.

Indiqueu el mes i l'any del registre. És necessari que estigui signat per la persona responsable, que no cal que sigui la mateixa que emplena el control.

Indiqueu les cambres del restaurant en els espais corresponents, i aneu omplint els quadres dos cops al dia amb la temperatura que marquen els lectors.

En el control apareixen els límits màxims a què es poden trobar les cambres. En cas de superar-los, preneu mesures correctores adients i indiqueu-les en el control d'incidències.

Aquest format és només un exemple. Qualsevol format on quedi registrada la mateixa informació serà igualment vàlid. També són vàlids els sistemes automatitzats amb sondes que registren les temperatures informàticament.

2.1. CONTROL DE TEMPERATURES DE CAMBRES

MES/ANY: **RESPONSABLE:**

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
CAMBRA NÚM.																															
CAMBRA NÚM.																															
CAMBRA NÚM.																															
CAMBRA NÚM.																															
CAMBRA NÚM.																															

TEMPERATURES DE REFERÈNCIA

- ✓ Cambres de refrigeració màxim a 4 ºC
- ✓ Cambres de vegetals frescos o productes consum en 24 h màxim a 8 ºC
- ✓ Cambres de congelació màxim -18 ºC

OBSERVACIONS:

*Aquest format és només un exemple. Qualsevol format que registri la mateixa informació serà igualment vàlid.

2.2. CONTROL DE RECEPCIÓ DE MATÈRIES PRIMERES

Aspectes que heu de controlar:

DATA: data de recepció.

PRODUCTE: nom del producte que es controla.

PROVEÏDOR: nom comercial.

TEMPERATURA: en general, 4 ºC per a productes refrigerats (2 ºC si hi ha carn picada entre els productes) i -18 ºC per a productes congelats. Si els productes refrigerats superen aquestes temperatures, no els accepteu, i, en el cas de productes congelats, tracteu-los com a productes refrigerats (sempre que no superin la temperatura de refrigeració).

ASPECTE: característiques organolèptiques correctes. Els productes han de tenir l'olor, color, consistència i característiques pròpies del producte i no han de presentar cap tipus d'alteració.

ENVASAMENT: envasos íntegres en bon estat. Les conserves no han d'estar abonyegades, inflades o oxidades.

ETIQUETATGE: data de caducitat, número de lot, identificació del fabricant o qualsevol altra informació rellevant en funció del tipus d'aliment.

DATA CADUCITAT: la data de caducitat haurà de ser suficientment àmplia per poder servir el producte sense sobrepassar-la.

NÚM. LOT: número de lot del producte inspeccionat, sempre que aquesta informació no quedi reflectida en l'albarà.

RESPONSABLE: persona que ha realitzat els controls.

*Aquest format és només un exemple. Qualsevol format que registri la mateixa informació serà igualment vàlid.

2.2. CONTROL DE RECEPCIÓ DE MATÈRIES PRIMERES

DATA	PRODUCTE	PROVEÏDOR	T	ASPECTE		ENVASAMENT		ETIQUETATGE		DATA CADUCITAT	NÚM. LOT	RESPONSABLE
				CO	IN	CO	IN	CO	IN			

T: temperatura del producte

CO: correcte

IN: incorrecte

OBSERVACIONS:

*Aquest format és només un exemple. Qualsevol format que registri la mateixa informació serà igualment vàlid.

2.3. CONTROL D'INCIDÈNCIES GENERAL

RESTAURANT	INCIDÈNCIES MES: _____

DATA	QUI HO DETECTA	TIPUS D'INCIDÈNCIA	INCIDÈNCIA	SOLUCIÓ	DATA SOLUCIÓ	OBSERVACIONS

*Aquest format és només un exemple. Qualsevol format que registri la mateixa informació serà igualment vàlid.

2.4. CONTROL DE L'OLI DE LA FREGIDORA

RESTAURANT	CANVI D'OLI FREGIDORES MES: _____ RESPONSABILITAT DEL PERSONAL DE CUINA

	SETMANA 1		SETMANA 2		SETMANA 3		SETMANA 4	
FREGIDORA DE PATATES								
FREGIDORA DE CARN								
FREGIDORA DE PEIX								
RESPONSABLE DE CUINA	OBSERVACIONS I INCIDÈNCIES							

*Aquest format és només un exemple. Qualsevol format que registri la mateixa informació serà igualment vàlid.

2.5. PLA DE NETEJA I DESINFECCIÓ

RESTAURANT	PLA DE NETEJA I DESINFECCIÓ DE CUINA

	FREQÜÈNCIA	PRODUCTE	DOSI / TEMPS DE CONTACTE	DESCRIPCIÓ PROCEDIMENT	SEGURETAT
CAMPANA	Setmanal	Desgreixador	Segons fabricant	NETEJA: polvoritzar el producte sobre la superfície que voleu netejar i fregar-la amb un drap humit.	Portar guants i ulleres
CONTENIDORS DE DEIXALLES	Diari	Producte desinfectant	Segons fabricant	Neteja i desinfecció cada matí abans d'iniciar les preparacions. Aplicar el producte prèviament diluït mitjançant un drap o fregall. Deixar actuar el producte. Reforçar la neteja fregant els punts crítics.	Portar guants i ulleres
FOGONS	Després de cada servei	Desgreixador	Segons fabricant	Polvoritzar el producte sobre la superfície que voleu netejar i fregar amb un drap humit. Si la brutícia està incrustada, deixar actuar el producte. Esbandir amb aigua.	Portar guants i ulleres
SUPERFÍCIES DE TREBALL	Després de cada ús	Desgreixador i desinfectant	Segons fabricant	Per netejar: polvoritzar el producte sobre la superfície i netejar amb un drap humit. Esbandir amb aigua. Per desinfectar: utilitzar el desinfectant sobre la superfície neta i seca. Polvoritzar el producte sobre la superfície. Deixar actuar i esbandir.	Portar guants
TERRES	Després de cada servei	Producte de neteja	Segons fabricant	Aplicar el producte prèviament diluït i fregar de forma habitual.	Portar sabates antilliscants
MÀQUINES	Després de cada ús	Desgreixador i desinfectant	Segons fabricant	Per netejar: polvoritzar el producte sobre la superfície i netejar amb un drap humit. Esbandir amb aigua. Per desinfectar: utilitzar el desinfectant sobre la superfície neta i seca. Polvoritzar el producte sobre la superfície. Deixar actuar i esbandir.	Portar guants.

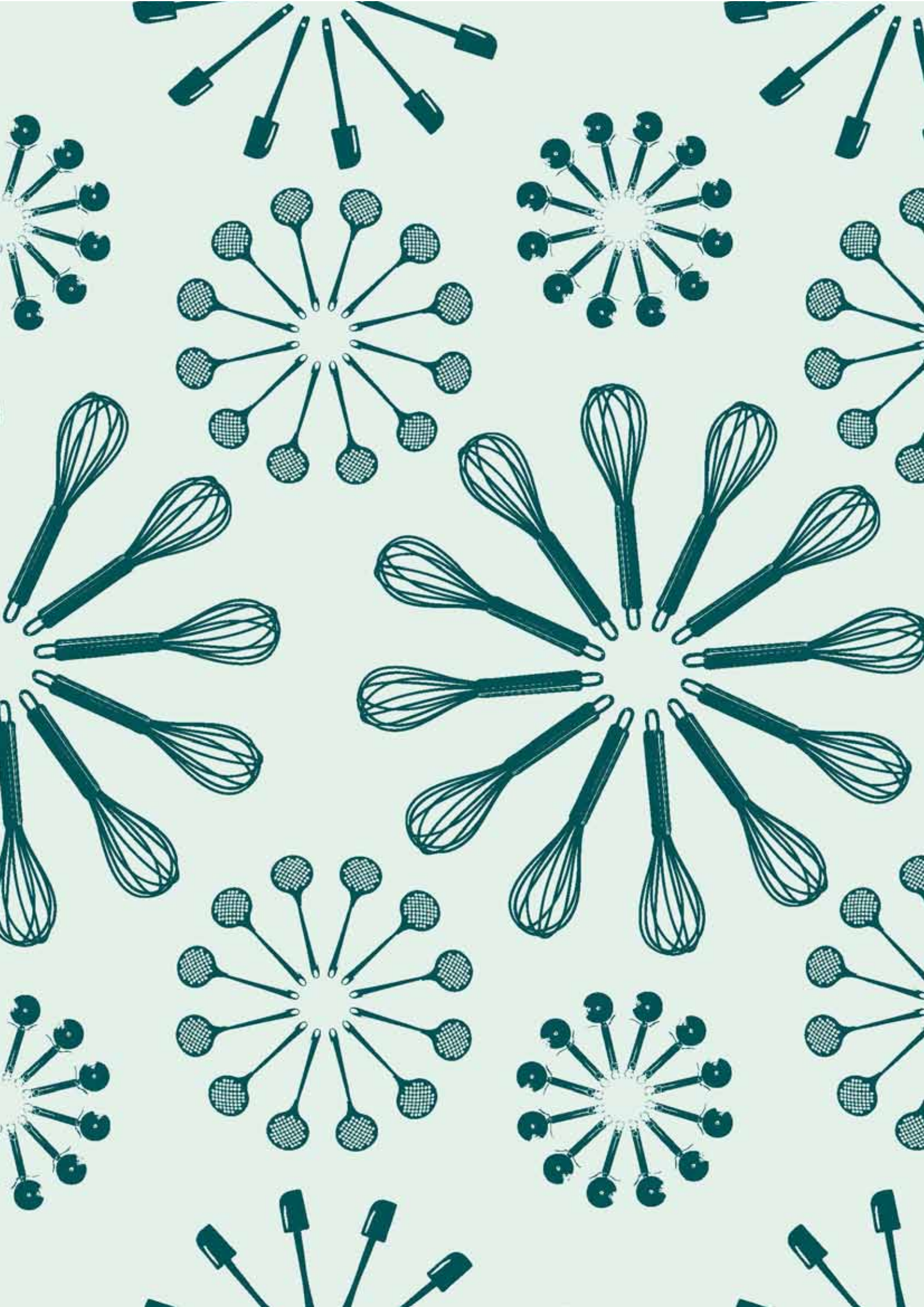
*Aquest format és només un exemple. Qualsevol format que registri la mateixa informació serà igualment vàlid.

2.6. LLISTAT DE PROVEÏDORS

RESTAURANT	LLISTAT DE PROVEÏDORS

PROVEÏDOR	TIPUS DE PRODUCTE	CONTACTE (persona, telèfon, a/e, etc.)	Núm. de REGISTRE SANITARI (proveïdors producte alimentari)

*Aquest format és només un exemple. Qualsevol format que registri la mateixa informació serà igualment vàlid.



Unió d'Hostaleria i Turisme
Costa Brava Centre

GREMI DE
RESTAURACIÓ
DE BARCELONA

Amb el reconeixement de:

Generalitat
de Catalunya

CSB Consorci Sanitari
de Barcelona

ASPB Agència
de Salut Pública

ACM Associació
Catalana
de Municipis

FEDERACIÓ DE MUNICIPIS
DE CATALUNYA

CONSELL
DE LES PERSONES
CONSUMIDORES DE
CATALUNYA

junts,
aliments
amb
garantia

www.gencat.cat/salut/acsa · http://canalsalut.gencat.cat