

Guia d'autocontrols

Bars - Restaurants - Forn de pa - Pastisseries
Peixateries - Carnisseries - Fruites i verdures
Cansaladeries - Xarcuteries - Bacallaneries
Menuts - Queviures - Fruits secs
Dolços i caramels - Mercats municipals
Fires - Mercats ambulants
D'altres establiments alimentaris



AJUNTAMENT DE REUS
Salut pública



Agència de
Protecció de la Salut

Participants

Departament de Salut Pública, Ajuntament de Reus

**Montse Valveny Llurba
Coia Anguera Nolla
Enric de Luca Vázquez**

C/ Ample, 13, 43202 Reus – Tel. 977 010 040

Coordinació

Departament de Salut Pública, Ajuntament de Reus

Pere Líndez Borrás

Revisió

Equip del Baix Camp de l'Agència de Salut Pública de Catalunya: Josep Lluís Bonet Rrafales, Josep Maria Cabré Bargalló, Pilar Garcia Malo i Jordi Sabater Tortajada

Agraïments

Departament de Salut Pública, Ajuntament de Cambrils

REVISIÓ ANY 2015

INDEX

Presentació

Com fer servir aquesta guia?

Prerequisits

Pla d'autocontrol. Informació bàsica

1. Programa de control d'aigua

Exemple de Registre control de l'aigua

2. Programa de neteja i desinfecció

Exemple de Registre de programa de neteja i desinfecció

Exemple de Llistat de productes de neteja i desinfecció

Recomanacions a l'hora de fer la neteja i la desinfecció

3. Programa de control de plagues i altres animals indesitjables

Exemple de Registre programa control de plagues

4. Programa de formació i capacitatció del personal en seguretat alimentària

Exemple de Registre control de formació manipuladors aliments

Exemple de Registre individual de formació

5. Programa de control de proveïdors i traçabilitat

Annex. Instruccions per omplir els registres de la recepció de matèries primeres

Exemple de Registre de proveïdors

Exemple de Registre d'incidències en la recepció de productes i/o matèries primeres

Recomanacions a l'hora de fer la recepció dels productes alimentaris

6. Programa de control de temperatures

Exemple de Registre de control de temperatures dels equips de fred i calor

Taula de temperatures de conservació dels aliments

7. Programa d'etiquetatge d'al·lèrgens

Registre d'incidències en la recepció de productes al·lèrgens i/o matèries primeres que contenen al·lèrgens

Exemple de Registre d'elaboracions dels productes

Model de fitxa de producció

Model fitxa d'elaboració del producte (recepta)

Llista al·lèrgens

Instruccions d'etiquetatge: etiquetatge, presentació i publicitat

8. Programa de control de subproductes i residus

9. Normativa

PRESENTACIÓ

La guia pretén ajudar a tots els ciutadans i ciutadanes de Reus que tenen com activitat professional l'elaboració, venda i servei de productes alimentaris dins l'àmbit municipal que són els establiments minoristes.

La producció d'aliments segurs és responsabilitat dels professionals, però les autoritats competents han de vetllar perquè així sigui.

La obligatorietat de portar endavant els Autocontrols per part dels titulars d'establiments i empreses alimentàries ve donada **pel Reglament (CE) 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril, sobre la higiene dels productes alimentaris**.

Els autocontrols són instruments per ajudar als professionals del sector alimentari a aconseguir un nivell més alt de seguretat alimentaria i són el suficientment flexibles com perquè es puguin adaptar a qualsevol tipus d'activitat del sector, tenen fonaments científics i són sistemàtics en el seu desenvolupament i estan reconeguts per organismes internacionals, governs, associacions de comerç i indústries alimentàries de tot el món.

El document de referència a Catalunya és la guia *L'autocontrol als establiments alimentaris*, que podeu consultar per internet (www.gencat.cat/salut/acsa/html/ca/dir1306/.../autocontrol_ca_sencer.pdf).

Com fer servir aquesta guia?

La forma més pràctica es fer servir una carpeta d'anells amb separadors o la que us resulti més còmode d'utilitzar hi poseu: les fitxes descriptives, les fitxes de registres i la informació addicional.

Fitxes descriptives: llegiu-les detingudament i adapteu-les si us cal a la vostra activitat. Si ja us van bé les ompliu i sinó us poden servir de guió per a cadascun dels Plans d'autocontrol

Fitxes de registre: llegiu-les detingudament i les adapteu, si us cal.. Aquestes són les que heu d'omplir de forma rutinària.

En alguns casos us demanen els números d'albarans, recordeu de transcriure'ls o en feu fotocòpia ja que molts de vosaltres els lliureu als gestors i quan es fa la inspecció es troben a faltar .

Heu de guardar els resultats mínims dos anys i són els que haureu de mostrar a l'autoritat sanitària en el moment de la inspecció.

Pel que fa a la informació addicional us recomanem que la tingueu guardada a la mateixa llibreta , per poder-la consultar, també en podeu fer fotocòpies si necessiteu la informació a peu de cuina, taulell i/o obrador.

PREREQUISITS

Els prerequisits són totes aquelles pràctiques i condicions prèvies i bàsiques que s'han de tenir en compte per a produir aliments segurs abans d'iniciar sistemes d'autocontrol, i estan fonamentats en els principis bàsics d'higiene alimentària.

L'objectiu del seu compliment és eliminar o reduir fins a uns nivells acceptables els perills sanitaris que provenen de l'entorn de treball.

Atenent a aquests principis bàsics els prerequisits han de contenir al menys els Plans que seguidament detallam però les empreses en poden afegir altres si ho creuen convenient :

- 1. Pla de control d'aigua**
- 2. Pla de neteja i desinfecció**
- 3. Pla de control de plagues i altres animals indesitjables**
- 4. Pla de formació i capacitació del personal en seguretat alimentària**
- 5. Pla de control de proveïdors i traçabilitat**
- 6. Pla de control de temperatures**
- 7. Pla d'etiquetatge d'al·lèrgens**
- 8. Pla de control de subproductes i residus**

Cada Pla ha de tenir dos parts diferenciades :

El Programa o manual d'instruccions on es defineixen i es descriuen les condicions, les activitats i/o les accions que amb caràcter preventiu ha de complir i aplicar l'establiment per tal d'aconseguir que els treballadors/es siguin capaços de realitzar-les, (seria com un llibre d'instruccions).

Al redactar el Programa heu de tenir en compte:

- Els aspectes descriptius de l'establiment. Us aconsellem un plànol del mateix on es vegin bé la xarxa d'aigua, la distribució de les màquines, els elements estructurals etc. on es pugui estudiar fàcilment quin circuit fa l'aliment des del inici fins al final . Cal aplicar el concepte de sempre " cap endavant".
- Les mesures adreçades a evitar la contaminació.
- Les activitats de comprovació: **què** es comprova, **com** es comprova, **on** es comprova, **qui** ho comprova i amb **quina** freqüència es comprova, **com** s'ha d'omplir els registres i **qui** ho revisa.

Els Registres: en ells queda reflectides les comprovacions, les incidències, i quines mesures correctores s'han aplicat:

Els registres són una bona eina pel responsable per a poder detectar errors i poder-los corregir, molt útil de cara a la professionalització de tots els treballadors del establiment i de cara a la inspecció que pot comprovar com s'arreglen els errors evitant possibles sancions o d'altres mesures coercitives.

En els registres hi ha de constar uns conceptes que podeu consultar a qualsevol dels models que us expliquem a la guia.

Les fitxes descriptives i les de registre que us proposem són models que podreu adaptar a la vostra activitat i model d'empresa.

L'arxiu de tots els documents i els registres han de poder ser consultats per qualsevol persona autoritzada que la demani. Per aquest motiu, s'ha de mantenir sempre ordenats i actualitzats, i s'han de guardar al propi local, només en casos de productes ja consumits es podrà guardar a la seva oficina o el seu gestor.

SISTEMA APPCC (Anàlisi de Perills i Punts de Control Crític)

És el pas següent a fer després de tenir definits els Prerequisits i és aquell sistema basat en el mètode científic que permet identificar, avaluar i controlar perills significatius per a la seguretat dels aliments.

**PLA D'AUTOCONTROL
INFORMACIÓ BÀSICA**

Data:

DADES DE L'ESTABLIMENT

Nom de l'establiment:	
Raó social	NIF/CIF:
Llicència Municipal	Data llicència
Registre Sanitari	Data registre:
Adreça:	
Ciutat:	
Codi Postal:	
Telèfon:	Fax:
Correu electrònic:	
AFORAMENT PÚBLIC:	
NOMBRE DE TREBALLADORS:	
HORARI DE TREBALL:	

DESCRIPCIÓ DE L'ACTIVITAT

<input type="checkbox"/> Pa i pastisseria
<input type="checkbox"/> Supermercats
<input type="checkbox"/> Elaboració i venda de xurros
<input type="checkbox"/> Obrador
<input type="checkbox"/> Lleteria
<input type="checkbox"/> Oueria
<input type="checkbox"/> Formatgeria
<input type="checkbox"/> Màquina de venda de llet
<input type="checkbox"/> Punt de venda de menjars precuinat sense elaboració pròpia
<input type="checkbox"/> Peixateria
<input type="checkbox"/> Bacallaneria
<input type="checkbox"/> Fruiteria i verduleria
<input type="checkbox"/> Gelateria i/o orxateria
<input type="checkbox"/> Congelats
<input type="checkbox"/> Laminadures, torrons mel i mermelades
<input type="checkbox"/> Celler
<input type="checkbox"/> Molins oli botiga
<input type="checkbox"/> Herbolietètica, parafarmacia
<input type="checkbox"/> Xocolata, cafè, te i infusions
<input type="checkbox"/> Bar
<input type="checkbox"/> Bar-restaurant
<input type="checkbox"/> Restaurant
<input type="checkbox"/> Menjars preparats
<input type="checkbox"/> Altres

DESCRIPCIÓ DELS PRODUCTES QUE COMERCIALITZA

--

DESCRIPCIÓ DELS PRODUCTES QUE ELABORA

--

DESCRIPCIÓ DELS PRODUCTES QUE DISTRIBUEIX I A ON ELS DISTRIBUEIX

--

DESCRIPCIÓ DELS PRODUCTES QUE ENVASA

--

1.- PROGRAMA DE CONTROL DE L'AIGUA

DATA:

NOM DE L'ESTABLIMENT : _____

1. OBJECTIU:

L'objectiu del Programa de control de l'aigua és garantir que l'aigua utilitzada a l'establiment no suposi un risc per al consumidor.

2. ABAST:

Totes les aixetes, boques d'aigua, dipòsits, filtres, calderes de l'establiment que poden incidir en la qualitat dels aliments.

3. RESPONSABLE DEL PROGRAMA:

La persona responsable del Programa de control de l'aigua és: _____

4. USOS DE L'AIGUA A L'ESTABLIMENT:

A l'establiment, l'aigua subministrada té les utilitats següents:

- _Processos de neteja i desinfecció de superfícies i instal·lacions
- _Higiene personal dels manipuladors
- _Elaboració de menjars
- _Aigua de beguda
- _Altres _____

5. ORIGEN O EMPRESA SUBMINISTRADORA DE L'AIGUA:

L'aigua de subministrament de l'establiment prové de:

- _Xarxa municipal (GUARDEU CÒPIA DE L'ÚLTIM REBUT DE L'AIGUA)
- _Pou (Adjunteu certificació de l'ACA)
- _Cisternes...: (Adjunteu certificació del proveïdor)
- _Altres: _____

6. SISTEMA DE DISTRIBUCIÓ I EMMAGATZEMATGE DE L'AIGUA:

L'aigua de xarxa a l'establiment es distribueix per les conduccions internes exclusives d'aigua potable, fins a les diferents boques d'aigua.

El material de la xarxa és de:

- _PVC
- _Altres: _____

L'establiment disposa de: (marqueu amb una X les que corresponguin)

- _Escalfador elèctric (acumulador capacitat: _____ litres)
- _Escalfador de gas (acumulador capacitat: _____ litres)
- _Escalfador de gasoil (acumulador capacitat: _____ litres)
- _Dipòsit d'aigua calenta (acumulador capacitat: _____ litres i de material: _____)
- _Dipòsit d'aigua freda (capacitat: _____ litres i de material: _____)
- _Altres: _____

7. TRACTAMENT DE L'AIGUA:

L'aigua de l'establiment està sotmesa als tractaments de l'empresa subministradora. El tractament de potabilització de l'aigua a l'estació de tractament d'aigua potable es realitza mitjançant cloració.

Ara bé si l'establiment té un dipòsit d'aigua i /o algun tractament complementari els ha de descriure.

A continuació se'n detallen els tractaments addicionals:

- _Dipòsit : _ cabuda (litres) _ material :..... _ tapat (si/no) _ soterrat (si/no) _ accés fàcil(si/no).
- _Cloració de dipòsit (com es fa la cloració, la dosi i la freqüència en que es clora.
_____)
- _Filtre(descalcificador, declorador, osmosi...)Detalleu- ho:
- _Altres: _____

8. PLA DE MANTENIMENT:

Les conduccions d'aigua de l'establiment no requereixen un manteniment periòdic. Només seran revisades en cas d'incidència.

A continuació es detallen els manteniments relacionats amb l'aigua:

- _Escalfador elèctric (manteniment:_____)
- _Escalfador de gas (manteniment:_____)
- _Escalfador de gasoil (manteniment:_____)
- _Dipòsit (neteja 1 vegada a l'any; manteniment:_____)
- _Filtre (descalcificador, declorador, osmosi...) (manteniment, producte, dosi):
- Altres: _____

9. SISTEMA DE DISTRIBUCIÓ D'AIGUA RESIDUAL:

Les aigües residuals de l'establiment són distribuïdes a:

- _Sistema de col·lecció municipal (clavegueram)
- _Altres: _____

10. COMPROVACIONS DEL PROGRAMA: veure taula adjunta.

11. REGISTRES DEL CONTROL:

Els controls del Programa d'abastament d'aigua realitzats a l'establiment es registren manualment al document de registre del qual en teniu un exemple.

DOCUMENT EMPLENAT PER: (NOM, COGNOMS, SIGNATURA I DATA):

NOTA:

Marqueu les caselles que corresponguin amb una X

Adjunteu plànol de la instal·lació on es vegin els punts d'entrada , els terminals, els escalfadors, els dipòsits, els descalcificadors, i les línies d'aigua freda i calenta.

COMPROVACIONS DEL PROGRAMA. TAULA A SEGUIR

TIPUS DE SUBMINISTRAMENT		QUÈ	COM	QUI	OBSERVACIONS
Abastament de xarxa pública	Sense dipòsit a la xarxa interna	No cal fer controls analítics per part de l'establiment			El control el fa l'empresa subministradora i la xarxa de distribució interna si està en bon estat no aporta cap perill addicional.
	Amb dipòsit a la xarxa interna	Control de clor lliure residual cada setmana,	Amb un kit de control específic DPD amb límit de detecció de 0,1 mg/l. Els valors han d'estar entre 0.2 i 0,6 mg/l i no han de superar 1 mg/l a la xarxa.	El responsable de. Registrar-ho	Si el dipòsit no es manté de forma adequada (neteja al menys 1 vegada a l'any i desinfecció), hi ha perill de contaminació de l'aigua. Al dipòsit cal garantir un contacte del desinfectant amb l'aigua de almenys 30 minuts. Cal controlar el clor lliure a la sortida del dipòsit que ha de ser igual o superior a 0,5 mg/l . Els resultats dels control han de quedar registrats.
Abastament propi o mixt amb dipòsit a la xarxa interna	<u>Cada dia</u> en un punt diferent es comprova la quantitat de <u>clor lliure de la xarxa</u> comprovant que els valors estiguin entre 0,2 i 0,6 mg/l fins un màxim de 1,0 mg/l de clor lliure. <u>3 Analítiques de control a l'any</u> .Si l'activitat es temporal en poden fer 2. <u>1 Analítica completa cada 5 anys</u> , aquesta pot substituir aquell any una analítica de control.		Amb un kit de control específic DPD amb límit de detecció de 0,1 mg/l. Els valors han d'estar entre 0.2 i 0,6 mg/l i no han de superar 1 mg/l a la xarxa	El responsable de. Registrar-ho	El titular de l'establiment és l'únic responsable del control de l'aigua. Les analítiques s'han de fer d'acord amb el que s'estableix a la Taula V del Pla de Vigilància de les aigües de consum públic de Catalunya, basat en el RD 140/2003. Cal garantir que al dipòsit un contacte del desinfectant amb l'aigua de almenys 30 minuts. Cal controlar el clor lliure a la sortida del dipòsit que ha de ser igual o superior a 0,5 mg/l .

Control de manteniment de la instal·lació (boques d'aigua, escalfador i conduccions) per part de l'establiment i l'empresa contractada en cas d'incidència.

2.- PROGRAMA DE NETEJA I DESINFECCIÓ

DATA:

NOM DE L'ESTABLIMENT : _____

1. OBJECTIU:

L'objectiu del Pla de neteja i desinfecció és descriure les pràctiques realitzades a l'establiment, per eliminar o reduir a nivells acceptables els residus i contaminacions resultants de l'activitat laboral, presents a les superfícies.

2. ABAST:

Totes les instal·lacions i superfícies de treball de l'establiment i els equipaments, equips i estris que en formin part. Aquest Pla ha de tenir en compte totes les fases, des de la recepció fins al servei .

3. RESPONSABLE DEL PLA:

El/la Sr. /a.: _____

4. PROGRAMA DE NETEJA I DESINFECCIÓ:

Al document annex es detalla el programa de neteja i desinfecció.

5. PERSONAL:

El personal que realitza la neteja a l'establiment és (marqueu amb una X les que corresponguin):

- _Personal manipulador de l'establiment
- _Personal exclusiu de la neteja

Al protocol de neteja s'hi detalla.

6. MAGATZEM DE PRODUCTES I MATERIAL DE NETEJA:

Els productes i el material de neteja es guarden a: (marqueu amb una X les que corresponguin):

- _Armari exclusiu ubicat a: _____
- _Cambra de neteja
- _Altres: _____

7. MANTENIMENT I NETEJA DEL MATERIAL:

El material de neteja es manté en bon estat de conservació i després de cada jornada se'n realitza la neteja. El material de neteja dels serveis higiènics és exclusiu.

8. COMPROVACIONS DE L'EFICÀCIA DEL PROGRAMA:

En cas que no es compleixi el protocol de neteja i desinfecció establert, s'anotaran els canvis a l'apartat d'incidències.

DOCUMENT EMPLENAT PER: (NOM, COGNOMS, SIGNATURA I DATA):

RECOMANACIONS A L'HORA DE FER LA NETEJA I LA DESINFECCIÓ

SUPERFICIE (QUINA)	PRODUCTE (DOSI)	PROCEDIMENT (COM)	FREQUENCIA (QUINA)	PERSONA (QUI)
PLATS, GOTS, COBERTS	Sabó rentaplats	Buideu-ne les restes de menjar i poseu-los al rentaplats amb un programa de 80°C	Després de cada ús. (i sempre que sigui necessari)	Personal del bar
TAULELL DEL BAR	Sabó	Recolliu-ne les restes grosses de brutícia. Passeu-hi una baieta amb sabó. Esbandiu-lo amb una baieta neta.	Diària (i sempre que sigui necessari)	Personal del bar
VITRINES DEL BAR	Sabó	Buideu la vitrina. Recolliu-ne les restes grosses de brutícia. Passeu-hi una baieta amb sabó. Esbandiu-les amb una baieta neta. Netegeu els vidres amb neteja vidres.	Diària (i sempre que sigui necessari)	Personal del bar
TERRA DE L'INTERIOR DEL BAR	Sabó de fregar	Retireu les tarimes, recolliu i escombriu les restes grosses de brutícia. Passeu-hi un pal de fregar amb sabó. Esbandiu-lo amb el pal de fregar escorregut.	Setmanal (i sempre que sigui necessari)	Personal del bar
PARETS INTERIORS DEL BAR	Sabó	Traieu els objectes dels prestatges. Recolliu-ne les restes grosses de brutícia. Passeu-hi una baieta amb sabó. Esbandiu-les amb una baieta neta. Netegeu els vidres amb neteja vidres.	Mensual (i sempre que sigui necessari)	Personal del bar
TERRA DEL MENJADOR	Sabó de fregar terres	Retireu les cadires, recolliu i escombriu-ne les restes grosses de brutícia. Passeu-hi un pal de fregar amb sabó. Esbandiu-lo amb un pal de fregar escorregut.	Diària (i sempre que sigui necessari)	Personal del bar
SERVEIS (parets, terres, lavabos i sanitaris)	Sabó de lavabos (material exclusiu de neteja)	Recolliu i escombriu-ne les restes grosses de brutícia. Passeu-hi un pal de fregar o una baieta amb sabó. Esbandiu-los amb un pal de fregar o una baieta escorreguda.	Diària (i sempre que sigui necessari)	Personal del bar
VESTIDORS	Sabó	Ordeneu i amb sabó i baieta fregueu. Esbandiu amb baieta neta.	Trimestral (i sempre que sigui necessari)	Personal de la cuina
EINES i OLLES	Sabó del rentaplats Sabó del rentaplats manual	Buideu-ne les restes de menjar i poseu-les al rentaplats amb un programa de 80°C. Renteu les olles manualment amb una baieta i sabó. Esbandiu-les amb aigua.	Després de cada ús	Personal de la cuina
TAULES I TAULELLS DE LA CUINA	Sabó desinfectant	Recolliu-ne les restes grosses de brutícia. Passeu-hi una baieta amb el sabó desinfectant. Esbandiu amb una baieta neta.	Diària (i sempre que sigui necessari)	Personal de la cuina
TERRA DE LA CUINA	Sabó de fregar terres	Recolliu- i escombriu-ne les restes grosses de brutícia. Passeu-hi un pal de fregar amb sabó. Esbandiu-lo amb un pal de fregar escorregut.	Diària (i sempre que sigui necessari)	Personal de la cuina

SUPERFICIE (QUINA)	PRODUCTE (DOSI)	PROCEDIMENT (COM)	FREQUENCIA (QUINA)	PERSONA (QUI)
ARMARIS DE LA CUINA	Sabó	Buideu l'armari. Recolliu-ne les restes grosses de brutícia. Passeu-hi una baieta amb sabó. Esbandiu-los amb una baieta neta. Netegeu els vidres amb neteja vidres.	Mensual (i sempre que sigui necessari)	Personal de la cuina
PARETS DE LA CUINA	Sabó	Traieu els objectes dels prestatges. Recolliu-ne les restes grosses de brutícia. Passeu-hi una baieta amb sabó. Esbandiu-les amb una baieta neta.	Setmanal (i sempre que sigui necessari)	Personal de la cuina
CAMPANA EXTRACTORA DE FUMS	Sabó desengreixant	Desmunteu i netegeu els filtres heu de descriure si els netegeu vosaltres mateixos i com ho feu (s'admet posar-los al rentavaixelles) o si us ho fan empreses externes. Passeu una baieta amb el desengreixant per la campana extractora. Esbandiu-la amb una baieta neta.	Mensual (i sempre que sigui necessari)	Personal del bar
PRESTATGES I ARMARIS DEL MAGATZEM	Sabó	Buideu l'armari o el prestatge. Recolliu-ne les restes grosses de brutícia. Passeu-hi una baieta amb sabó. Esbandiu-los amb una baieta neta. Netegeu els vidres amb netejavidres.	Mensual (i sempre que sigui necessari)	Personal del bar
TERRA DEL MAGATZEM	Sabó de fregar terres	Recolliu-lo i escombriu-ne les restes grosses de brutícia. Passeu-hi un pal de fregar. Esbandiu-lo amb un pal de fregar escorregut.	Mensual (i sempre que sigui necessari)	Personal del bar
NEVERES I ARMARIS FRIGORÍFICS	Sabó	Buideu la nevera. Recolliu-ne les restes grosses de brutícia. Passeu-hi una baieta amb sabó. Esbandiu-los amb una baieta neta. Netegeu els vidres amb netejavidres	Setmanal (i sempre que sigui necessari)	Personal del bar
CONGELADORS	Sabó	Buideu el congelador, desendolieu-lo i elimineu-ne el gel. Recolliu-ne les restes grosses de brutícia. Passeu-hi una baieta amb sabó. Esbandiu-los amb una baieta neta. Netegeu els vidres amb netejavidres.	Mensual (i sempre que sigui necessari)	Personal del bar
PORTES I FINESTRES DE L'EXTERIOR	Sabó	Passeu-hi una baieta amb sabó. Esbandiu-les amb una baieta neta. Netegeu els vidres amb netejavidres. Desmunteu les mosquiteres abans de netejar-les	Mensual	Personal del bar
PROTECTOR LLUMINÀRIA	Sabó	Desmunteu el protector, el renteu manualment amb sabó i esbaldiu amb aigua.	Trimestral	Personal de la cuina
VEHICLE TRANSPORT	Sabó	Netejar totes les superfícies del vehicle amb sabó i esbaldiu amb baieta neta.	Setmanal (i sempre que sigui necessari)	El conductor

3.- PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGUES

DATA:

NOM DE L'ESTABLIMENT : _____

1. OBJECTIU:

L'objectiu del Programa de control de plagues és descriure les mesures establertes per evitar l'entrada, d'animals indesitjables.

2. ABAST

Totes les instal·lacions de l'establiment

3. RESPONSABLE DEL PLA:

La persona responsable del Programa de control de plagues és el/la Sr./Sra: _____

4. PROGRAMA D'ACTUACIÓ ÉS EL SEGÜENT:

El programa d'implantació del control de plagues inclou la revisió de les mesures preventives referents a les barreres físiques i /o condicions estructurals (neteja, mosquiteres, portes...) i les mesures actives referents tant a mètodes mecànics i/o físics com a mètodes de tractament químic (esquers, trampes, tractaments ...)
Si durant la revisió de les mesures preventives es detecten defectes de neteja o de barreres físiques, es corregeixen i s'anoten al registre .
Si es detecten indicis de plagues s'estableixen mesures actives i s'anoten al registre .

La revisió de mesures preventives inclou:(marqueu amb una X les que corresponguin)caldria especificar que s'ha d'explicar en què consisteix cadascuna d'aquestes revisions i amb quina freqüència s'han de fer per tal que siguin efectives.

- _Revisió de neteja al finalitzar la jornada
- _Integritat de mosquiteres
- _Revisió de desaigües
- _Control de portes
- _Làmpades atrapa insectes
- _Trampes de feromones
- _Esquers mecànics
- _Altres: _____

El control actiu es porta a terme :

- _Per personal propi, cal documentar els mateixos conceptes que es demanen a l'empresa.
- _Contractat a empresa externa: _____ N. ROESP:

Documentació a demanar a l'empresa:

S'ha de disposar de la documentació següent:

- Informe previ i posterior dels tractaments
- Resolució d'inscripció al ROESP
- Contracte amb l'establiment
- Fitxes tècniques dels productes biocides
- Còpia de resolució del Ministeri de productes biocides
- Còpia del carnet dels aplicadors
- Plànol d'ubicació de trampes

Es contracta en funció de la detecció de plagues (s'haurà de disposar de la informació indicada al punt anterior abans d'iniciar el tractament). Habitualment el contracte té la carència d'un any.

DOCUMENT EMPLENAT PER: (NOM, COGNOMS, SIGNATURA I DATA):

REGISTRE PROGRAMA CONTROL DE PLAGUES

ESTABLIMENT:

MESURA PREVENTIVA (QUINA)	PROCEDIMENT (COM)	FREQUENCIA (QUINA)	DESCRIPCIÓ DE LES INCIDÈNCIES	DESCRIPCIÓ DE LES MESURES CORRECTORES	PERSONA (QUI)
		<ul style="list-style-type: none"> • Diària • Setmanal • Mensual • Altres 			
		<ul style="list-style-type: none"> • Diària • Setmanal • Mensual • Altres 			
		<ul style="list-style-type: none"> • Diària • Setmanal • Mensual • Altres 			
		<ul style="list-style-type: none"> • Diària • Setmanal • Mensual • Altres 			
		<ul style="list-style-type: none"> • Diària • Setmanal • Mensual • Altres 			
		<ul style="list-style-type: none"> • Diària • Setmanal • Mensual • Altres 			
		<ul style="list-style-type: none"> • Diària • Setmanal • Mensual • Altres 			
		<ul style="list-style-type: none"> • Diària • Setmanal • Mensual • Altres 			

Detecció de plaga: Indiqueu si s'hi detecta alguna plaga

Incidències en les mesures preventives: detalleu-hi les incidències durant la revisió de mesures preventives (neteja, mosquiteres, desaigües, portes, làmpades uv...)

Mesures correctores: indiqueu-hi les mesures correctores

QUAN LA VIGILÀNCIA LA FA EL PROPI TITULAR CAL QUE :

- Faci un petit plànol indicant on s'han col·locat els punts de control i/o trampes.
- Guardi el resguard de compra, la capça i les instruccions de les trampes que utilitzi.

4.- PROGRAMA DE FORMACIÓ

DATA:

NOM DE L'ESTABLIMENT : _____

1. OBJECTIU:

L'objectiu del Pla de formació és garantir que tot el personal que manipula aliments a l'establiment tingui coneixements d'higiene alimentària per realitzar la seva activitat.

2. ABAST

Tots els manipuladors d'aliments de l'establiment.

3. RESPONSABLE DEL PLA:

La persona responsable del Pla és:

el/la Sr./Sra: _____

4. ACTIVITATS FORMATIVES:

Els manipuladors de l'establiment són formats en higiene alimentària per:
(marqueu amb una (X) les que corresponguin):

_ Empresa externa (indiqueu-ne el nom): _____

_ Personal intern (nom del formador): _____

_ Altres: _____

El responsable de la formació estableix que es realitzi formació continuada dels manipuladors amb una periodicitat de: _____ anys.

5. REGISTRE DE LES FORMACIONS:

Es disposa de llistat del personal manipulador, en que s'indiquen les dates de formació corresponents, els continguts de formació , la durada del curs i les observacions pertinents .

En el cas de formació externa s'adjuntarà el certificat corresponent.

DOCUMENT EMPLENAT PER: (NOM, COGNOMS, SIGNATURA I DATA):

REGISTRE INDIVIDUAL DE FORMACIÓ

Nom:		Lloc de treball:	
Data	Curs	Durada	Responsable de la formació

Incidències i accions correctores

Verificat per:

Data:

*Notes per una completa complementació

Treballador: nom i cognoms del treballador que realitza la formació. **Data:** dia, mes i any en que s'ha realitzat el curs o acció formativa.

Curs: títol de l'activitat formativa.

Durada: hores de duració de l'activitat docent.

Responsable de realitzar les activitats: persona o empresa encarregada de donar la formació.

Incidències o accions correctores: descripció breu de les incidències relacionades amb la formació i de les accions correctores adoptades per ha solucionar-les.

Verificació per/data: nom i signatura del responsable del pla de formació que comprova la realització de les activitats i la correcte complementació dels registres.

5.- PROGRAMA DE CONTROL DE PROVEÏDORS I TRAÇABILITAT

DATA:

NOM DE L'ESTABLIMENT : _____

1. OBJECTIU:

L'objectiu del Programa de control de proveïdors és aconseguir que les matèries primeres, productes alimentaris i altres materials en contacte amb els aliments (envasos, vaixelles, etc) que es rebin a l'establiment estiguin en bon estat i no presentin perills per al consumidor.

2. ABAST

Tots els proveïdors de productes de l'establiment.

3. RESPONSABLE DEL PROGRAMA:

La persona responsable del Programa de control de proveïdors és:

el/la Sr./Sra: _____

4. PROGRAMA D'ACTUACIÓ:

Es disposarà d'un registre on hi consten les dades següents:

- Nom empresa proveïdora
- Productes que subministra
- Registre sanitari o autorització

5.- INFORMACIÓ SOBRE EL PRODUCTE:

L'establiment ha de sol·licitar al proveïdor la "fitxa tècnica" del productes que li subministra on hi ha de constar el següent:

- Nom del producte
- Llistat d'ingredients
- Característiques organolèptiques (gust, olor, textura, etc.)
- Característiques químiques
- Característiques d'envasament i embalatge
- Instruccions d'ús.

6. COMPROVACIONS DE LES ESPECIFICACIONS

Al rebre els productes, l'establiment ha de comprovar el següent:

- Presència d'envàs i/o protecció, etiquetatge i/o identificació i documentació acompanyant (albarà).
- Verificació del manteniment de temperatura en els productes refrigerats o congelats.
- Comprovació visual de les característiques organolèptiques i de l'estat dels envasos i/o embalatges que no hi hagi cap alteració de color o algun envàs trencat etc.

7. MESURES CORRECTORES

Al rebre i després de la inspecció visual del producte que ens porten cal fer :

- Si el producte està bé, però falta informació, cal demanar-la al proveïdor i no fer servir el productes fins tenir-la de forma completa.
- Si el producte té alguna incidència que no el fa perillós per al consum , cal acceptar-lo però cal reclamar al proveïdor.
- Si el producte no està bé, no s'accepta.

8.- REGISTRE DE COMPROVACIONS

Si el producte està bé es signa l'albarà i si cal s'hi anota la incidència. Aquesta incidència també s'anotarà al Registre de l'establiment per aquest casos.

DOCUMENT EMPLENAT PER: (NOM, COGNOMS, SIGNATURA I DATA):

ANNEX.

INSTRUCCIONS PER OMLIR ELS REGISTRES DE LA RECEPCIÓ DE MATÈRIES PRIMERES.

- ✓ Comprovar:
 - Documentació
 - Envasos i embalatges intactes i nets
 - Etiquetat i dates de consum preferent /caducitat
 - Aspecte o grau de frescor
 - Temperatures de productes peribles:Refrigerats•5°C; Congelats •-18°C
 - Condicions de transport (estat del vehicle, neteja, estiba)
- ✓ Els controls es realitzaran a cada recepció.
- ✓ S'hauran d'omplir totes les caselles indicant correcte(C) o incorrecte(I)
- ✓ L'apartat de documentació es refereix a si els productes van acompanyats de les factures i albarans corresponents i si aquest són correctes(es pot indicar el número d'albarà).
- ✓ L'estat del producte es refereix a si el producte compleix amb les condicions indicades a la fitxa anterior (condiciones de las matèries primeres)
- ✓ La temperatura es mesurarà amb el termòmetre sonda, en aquells productes en què calgui.
- ✓ S'anotará si les condicions de transport (neteja i ordre, estiba, absència de productes al terra...) són correctes. Aquest controls podran dilatar-se en el temps a mesura que anem coneixent els nostres proveïdors.
- ✓ En l' apartat d'etiquetatge es comprovarà dates de consum, data de caducitat, lot...
- ✓ En l'apartat d'observacions s' indicarà les anomalies observades i la casella d' accions correctores(advertiments al proveïdor, rebuig del producte...)
- ✓ Data d'obertura: anotar la data en la qual sobre l'envàs originari
- ✓ Data d'acabament: anotar la data que es finalitza l'envàs.

**REGISTRE DE RECEPCIÓ DE PRODUCTES I/O MATÈRIES PRIMERES
PROVEÏDORS + TRAÇABILITAT**

Establiment: _____

DATA ENTRADA	PROVEÏDOR	PRODUCTE	QUANTITAT	LOT /DOCUMENT T/ ALBARÀ	CADUCITAT	INTEGRITAT*	°C	ETIQUETATGE	CONDICIONS TRANSPORT	DATA OBERTURA	DATA ACABAMENT	OBSERVACI	SIGNATURA
DATA D'INCIDÈNCIA I MESURES CORRECTORES PRESES													

*INTEGRITAT: Etiqueta. Marca sanitària, envàs en perfecte estat . Seguir instruccions Annex

**** LES INCIDÈNCIES S'ANOTARAN I TAMBÉ LES MESURES CORRECTORES PRESES .**

RECOMANACIONS A L'HORA DE FER LA RECEPCIÓ DELS PRODUCTES ALIMENTARIS

MATÈRIA	ESPECIFICACIONS
Productes alimentosos refrigerats	La que consti a l'etiqueta (en general entre 0 i 5°C)
Menjars preparats	Fresques menor o igual a 4°C ; Congelades menor o igual -18°C. Aspecte característic
Carns i productes carnis	Fresques menor o igual 7°C (aus menor o igual 4°C) (picada menor o igual 2°C) ; Congelades menor o igual -18 °C (picada menor o igual -18°C) . Productes carnis segons etiqueta. Aspecte característic.
Llet i productes làctics	Temperatura segons l'etiqueta . Aspecte característic.
Productes de la pesca, crustacis i mol·luscs	Frescos amb gel o a menys de 3°C. Congelats a menor o igual -18°C Aspecte característic
Conserves	Envàs íntegre sense oxidacions ni bombaments
Ous i ovoproductes	Ous nets, no trencats ni fisurats Aspecte característic. Pasteuritzats a menor o igual 4°C
Productes de fleca, brioixeria, confiteria, pastisseria, gelats	Temperatura segons etiqueta. Habitualment entre 0 i 5°C. Aspecte característic.
Fruïta seca	Aspecte característic.
Pasta i arròs	Aspecte característic.
Olis i greixos	Aspecte característic.
Espècies i condiments	Aspecte característic.
Begudes	Aspecte característic.
Fruïtes i verdures.	Aspecte característic.
Restauració , menjars preparats	Si es consumeixen abans de 24 h igual o inferior a 8°C Si es consumeixen passades 24 h igual o inferior a 4°C
Restauració menjars calents	Igual o superior a 65°C

6.- PROGRAMA DE CONTROL DE TEMPERATURES

DATA:

ESTABLIMENT:

1. OBJECTIU:

L'objectiu del Programa de control del temperatures és garantir que l'emmagatzematge de matèries primeres i menjars es realitzi en les condicions adequades per evitar la multiplicació bacteriana.

2. ABAST:

Tots els equips de temperatura de l'establiment (neveres, baguls, vitrines, cambres...) en què s'emmagatzemen aliments.

3. RESPONSABLE DEL PLA:

La persona responsable del Programa de control de temperatura és el/la Sr. /a:

4. CONTROLS REALITZATS PER L'ESTABLIMENT:

Es controla el bon funcionament dels equips de fred i de calor, mesurant les temperatures interiors mitjançant termòmetres. S'anoten les temperatures en el registre REG. Els equips amb temperatura controlada són els següents (marqueu amb una X les que corresponguin):

- _ Neveres (nombre d'equips: ____)
- _ Vitrines refrigerades (nombre d'equips: ____)
- _ Vitrines calentes (nombre d'equips: ____)
- _ Baguls congeladors (nombre d'equips: ____)
- _ Cambres frigorífiques (nombre d'equips: ____)
- _ Altres: _____ (nombre d'equips: ____)

Cal determinar quina és la T^a òptima i el rang d'acceptació per a cada equip en funció del/s productes que s'hi conserven.

També cal establir quan (en quin moment de la jornada) es fa la lectura i amb quin instrument (visors externs, termòmetres interiors, etc ja que no sempre concorden en el valor de la lectura)

5. LÍMITS ESTABLERTS:

A continuació es detallen les temperatures òptimes de cada aliment:

PRODUCTE	TEMPERATURA ÒPTIMA
Menjar preparat de duració inferior a 24 h	8°C
Menjar preparat de duració superior a 24 h	4°C
Menjar preparat congelat	-18°C
Menjar preparat en calent	65°C

6. FREQUÈNCIA DELS CONTROLS:

El control visual del lector de temperatura dels diferents equips es realitza diàriament.

7. MESURES CORRECTORES:

En cas que la temperatura no sigui la correcta, es comprovarà si l'equip pot recuperar la temperatura òptima. Si no l'assoleix, s'avaluarà la regulació del termòstat i la capacitat de l'equip. Si aquestes mesures no són suficients es procedirà a revisar i o reparar el sistema. Es revisarà si els aliments han sofert alguna alteració mesurant la seva temperatura amb el termòmetre sonda per a determinar la seva destinació final en funció del valor llegit.

DOCUMENT EMPLENAT PER: (NOM, COGNOMS, SIGNATURA I DATA):

Mes i any _____

Anotacions en graus centígrads

Aparell		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
	Temperatura display																															
	Temperatura Control																															

	Temperatura display																														
	Temperatura Control																														

	Temperatura display																													
	Temperatura Control																													

	Temperatura display																													
	Temperatura Control																													

incidències	DATA	INCIDÈNCIA DETECTADA	RESPONSABLE	MESURA CORRECTORA	RESPONSABLE
DATA :		SUPERVISAT PER :			

TEMPERATURES

PRODUCTE	TEMPERATURA MÀXIMA	
Comerços minoristes d'alimentació		
Productes alimentosos refrigerats	La que consti en l'etiqueta (en general entre 0 i 5°C)	
Productes alimentosos ultracongelats	Inferior a -18°C	
Carnisseries		
Carns	7°C	
Despelles	3°C	
Carn d'au	4°C	
Carn de conill	4°C	
Carn picada i preparats de carn picada	Igual o inferior a 2°C	
Preparats de carn	Entre 2 i 7°C (segons matèria primera i espècie)	
Carn picada i preparats de carn congelats	Inferior a -18°C	
Peixateries		
Productes de la pesca frescos	Propera a la fusió del gel (0°C)	
Mol·luscs bivalves vius	Que no afecti negativament a la innocuïtat i la viabilitat, mantenint-los vius.	
Productes de la pesca congelats	Igual o inferior a -18°C	
Productes de la pesca congelats amb salmorra	Igual o inferior -9°C	
Establiments de restauració		
Menjars preparats refrigerats	Igual o inferior a 8°C si es consumeixen abans de 24 hores des de l'elaboració.	Igual o inferior a 4°C si es consumeixen passades 24 hores des de l'elaboració
Menjars preparats calents	Igual o superior a 65°C	
Menjars preparats congelats	-18°C	
Pastisseries		
Productes de pastisseria, brioixeria, confiteria i rebosteria.	Entre 0 i 5°C	

7.- PLA D'ETIQUETATGE D'AL·LÈRGENS

DATA:

NOM DE L'ESTABLIMENT :

1. OBJECTIU:

L'objectiu del Pla és evitar que certs components dels aliments puguin actuar com al·lèrgens per a determinades persones amb alta sensibilitat, garantint un etiquetatge dels aliments correcte.

2. QUI L'HA DE FER:

Han d'elaborar un pla d'al·lèrgens tots aquells establiments que elaborin i envasin i tots aquells que no envasin i que vinguin a doll i que han de donar la mateixa informació a través de rètols. Tot i això, tots els establiments que utilitzin ingredients al·lèrgens han de guardar de forma escrupolosa la etiqueta i la informació del producte i evitar la contaminació encreuada en les manipulacions realitzades. En són exemples: cansaladeries a doll, gelateries a doll i/o que subministren a d'altres establiments, restaurants elaboradors de gelats, pastisseries elaboradores de pans especials ...)

3. RESPONSABLE DEL PLA:

La persona responsable del Pla és el/la Sr. / Sra.:

4. PLA D'ETIQUETATGE o document descriptiu que ha d'incloure:

4.1. RECEPCIÓ I EMMEGATZEMATGE

Alhora d'elaborar el Pla de proveïdors i traçabilitat ja haurem preparat un registre dels mateixos podem preparar-ne un de similar només de les matèries primeres que són al·lèrgens o al Registre de proveïdors destacar-los de forma especial i posar-ne una còpia a aquest apartat.

Si que s'haurà de descriure en cada cas les mesures que garanteixin la seva separació i totes aquelles precaucions que es tinguin en compte.

4.2 CAL SABER QUINS SON ELS INGREDIENTS AMB ELS QUE ES TREBALLA QUE CONTENEN AL·LÈRGENS O SUBSTÀNCIES QUE PROVOQUEN INTOLERÀNCIA .

Per tant caldrà tenir una llista actualitzada de les matèries primeres que són al·lèrgens, dels que poden contenir al·lèrgens i dels seus proveïdors.

4.3. PRODUCTES ELABORATS

Quan l'establiment ja elabora els seus productes utilitzant aquestes matèries primeres que contenen ingredients al·lèrgens, cal que elabori dues llistes:

- Llista actualitzada dels productes elaborats finals que contenen ingredients al·lèrgens. Si es canvia algun producte, cal rectificar la llista.
- Etiquetes per aquests productes amb la identificació completa i comprensible dels ingredients al·lèrgens.

4.4. COMPROVACIONS

Control visual periòdic que assegurï que tots els al·lèrgens utilitzats consten a l'etiqueta.

5. REGISTRES

5.1. REGISTRE DE PRODUCTES AL·LÈRGÈNS QUE ES RECEPCIONEN I ELS PROVEÏDORS.

5.2. REGISTRE DE LES FITXES D'ELABORACIÓ DELS PRODUCTES QUE CONTENEN INGREDIENTS AL·LÈRGÈNS.

5.3. ARXIU DEL MODEL DE CADASCUNA DE LES ETIQUETES DELS PRODUCTES QUE S'ENVASIN O ELABORIN.

**REGISTRE D'INCIDÈNCIES EN LA RECEPCIÓ DE PRODUCTES AL-LERGÒGENS
I/O MATÈRIES PRIMERES QUE CONTENEN AL-LÈRGENS**

DATA ENTRADA	PROVEÏDOR	PRODUCTE AL-LERGOGEN	QUANTITAT	LOT DOCUMENT ALBARÀ	DATA CADUCITAT	INTEGRITAT*	°C	CONDICIONS TRANSPORT	DATA OBERTURA	DATA ACABAMENT	SIGNATURA

PROVEÏDORS + TRAÇABILITAT

* INTEGRITAT: Etiqueta. Marca sanitària, envàs en perfecte estat . Seguir instruccions Annex

MODEL DE FITXA DE PRODUCCIÓ

(Model a seguir per a tots els establiments que elaborin menjars preparats per a la seva venda i que no els envasin, carnisseries, cansaladeries, xarcuteries, gelateries i obradors de producte de brioixeria, pa, rebosteria i/o productes de pastisseria)

NOM DEL PRODUCTE

PROCÉS D'ELABORACIÓ

Nom del ingredient + additius	Quantitat (en g o kg del producte)	Núm. d'albarà o lot	Proveïdor

TRACTAMENT TÈRMIC

Temperatura	Temps

REFREDAMENT

(El temps transcorregut des de la finalització de l'elaboració del producte fins la introducció en les cambres no ha d'esser superior a 2 hores)

Horari d'elaboració	Horari d'introducció en cambres

OBSERVACIONS

PERSONA RESPONSABLE. SIGNATURA

MODEL FITXA D'ELABORACIÓ DEL PRODUCTE (RECEPТА)

MODEL FITXA D'INGREDIENTS ELABORACIÓ DEL PRODUCTE

(Model a seguir per a tots els establiments que elaborin menjars preparats)

NOM DEL PRODUCTE ELABORAT

Nom dels ingredients

(RESALTAR ELS INGREDIENTS ALERGÒGENS DEL LLISTAT)

SI EL PRODUCTE ÉS A PARTIR D'UN SEMIELABORAT CAL ADJUNTAR ETIQUETA DELS INGREDIENTS (enganxar-la)

OBSERVACIONS

Nom persona responsable .

Signatura.

exemple

TRUITA DE PATATES

ous
patates
alls
ceba
sal
oli oliva

MANDONGUILLES

carn de vedella i carn de porc
sal
ous
pa
ceba
oli oliva

all

brou: **api**, patata, pastanaga, pollastre, all porro, nap i

porc

LLISTA AL-LERGÒGENS INFORMACIÓ PER A AL·LÈRGICS, CELÍACS I ALTRES GRUPS

El RIAC fa esment a catorze grups d'aliments que poden provocar al·lèrgies o intoleràncies a les persones consumidores. En conseqüència, malgrat que poden haver-hi altres grups d'aliments que puguin produir al·lèrgies o intoleràncies, no hi hauria obligació d'informar-les a les persones consumidores.

Els catorze grups d'aliments que poden provocar al·lèrgies o intoleràncies són els següents:

Cereals que continguin gluten i productes derivats

Inclou el blat, l'espelta, el *kamut*, l'ordi, la civada i el sègol.

Es pot trobar en aliments que contenen farina, midons, pa, pasta, pa ratllat, galetes, pastisseria, salses, sopes, productes carnis, embotits...

Crustacis i productes a base de crustacis

Inclou, entre d'altres, les gambes, els escamarlans, els llagostins, els crancs, la llagosta, el llamàntol, etc.

Es poden trobar a les sopes, a les salses, a les cremes...

Peix i productes a base de peix

Es pot trobar a les salses de peix, condiments preparats, brous, pastilles per al brou.

Ous i productes a base d'ou

Inclou els ous de qualsevol espècie (gallina, guatlla, ànec...) i els productes derivats com l'albúmina, la clara d'ou i la lecitina d'ou...

Es pot trobar als productes de pastisseria, pasta, plats preparats, productes carnis, salses, condiments...

Soja i productes a base de soja

A més de la salsa de soja, podem trobar-ne en alguns productes, com ara, a les postres, als gelats i als productes carnis; productes derivats de la soja com aïllats de proteïna de soja, els concentrats de proteïna de soja i la lecitina de soja que es fan servir com a ingredients en nombrosos plats. Són derivats de la soja el *tofu* i el *miso*.

Llet i els seus derivats, inclosa la lactosa

Inclou, entre d'altres, la llet de vaca, cabra i ovella. A més, també s'hi inclouen els productes làctics, com ara la mantega, el formatge, els iogurts, la crema de llet...

Es pot trobar en una àmplia varietat d'aliments: postres, embotits, salses...

Cacauets i productes derivats

Són productes derivats del cacauet, la mantega, la farina i l'oli de cacauet.

Es poden trobar a les salses i als condiments preparats, a les galetes, a la xocolata...

Fruits secs i productes derivats

Inclou les ametlles, avellanes, nous, anacards, pacanes, nous del Brasil, festucs...

Es troben als massapans, als pralinés, a la xocolata, als torrons, a les salses preparades, als condiments....

Api i productes derivats

Inclou tota la planta, les llavors i les arrels.

Es pot trobar als condiments preparats, a les sopes, a les salses, a les amanides, en alguns productes carnis...

Mostassa i productes derivats

Inclou tota la planta i les llavors.

Es pot trobar als pans, als condiments preparats, a les salses, a les sopes, als productes carnis, als productes marinars...

Grans de sèsam i productes a base de grans de sèsam

Inclou a més dels grans, els brots de sèsam i les pastes de sèsam i l'oli de sèsam...

Es pot trobar als pans, a les amanides, a les salses, a l'*humus*...

Diòxid de sofre i sulfits en quantitats superiors a 10mg/kg

Es fan servir com a conservants als crustacis, a les fruites dessecades, als productes carnis, als refrescos, als vegetals, al vi, a la cervesa...

INSTRUCCIONS D'ETIQUETATGE: ETIQUETATGE, PRESENTACIÓ I PUBLICITAT

Cal saber que és obligatori que qualsevol producte que es ven envasat ha d'estar etiquetat

INFORMACIÓ OBLIGATÒRIA DE L'ETIQUETATGE

- Denominació de venda del producte
- El llistat d'ingredients
- Substàncies o productes que poden causar al·lèrgies o intoleràncies
- La quantitat de determinats ingredients o categoria dels ingredients
- El grau alcohòlic . És obligatori indicar-lo quan les begudes contenen un grau superior a 1.2%.
- Quantitat neta per productes envasats
- La data de duració mínima o la data de caducitat
- Les condicions especials de conservació i d'utilització
- Instruccions d'ús
- Identificació de l'empresa: nom, raó social, denominació del fabricant o l'envasador o d'un venedor establert a la Unió Europea i en tot cas el domicili
- Lot
- Lloc d'origen o procedència

INFORMACIÓ DE PRODUCTES SENSE ENVASAR

Es recomana conservar l'etiquetatge original de la peça mentre en disposin en l'establiment

- L'etiquetatge dels productes alimentaris que es presentin sense envasar per a la venda al consumidor final i els envasats en el lloc de venda , a petició del comprador, hauran d'indicar, almenys:
- Denominació de venda del producte
- La categoria de qualitat, varietat i origen, quan així exigeixi la norma de qualitat corresponent.
- Per carns: classe o tipus de canal de procedència i denominació comercial del tros que es tracti.
- Quantificació d'ingredients
- Substàncies o productes que poden causar al·lèrgies o intoleràncies
- El grau alcohòlic . És obligatori indicar-lo quan les begudes contenen un grau superior a 1.2%.

INFORMACIÓ DELS PRODUCTES ENVASATS PELS TITULARS DEL COMERÇ MINORISTA

- L'etiquetatge del productes envasats pels titulars del comerç minorista d'alimentació i que es serveixen al mateix dia d'envasament per la venda immediata al seu establiment o a establiments de la seva propietat hauran d'etiquetar amb la següent informació:
- Denominació de venda del producte
- El llistat d'ingredients
- La quantitat de determinats ingredients o categoria dels ingredients
- Substàncies o productes que poden causar al·lèrgies o intoleràncies

- El grau alcohòlic . És obligatori indicar-lo quan les begudes contenen un grau superior a 1.2%.
- Quantitat neta per productes envasats
- La data de duració mínima o la data de caducitat
- Les condicions especials de conservació i d'utilització
- Instruccions d'ús

Identificació de l'empresa: nom, raó social, denominació del fabricant o l'envasadora o d'un venedor establert a la Unió Europea i en tot cas el domicili

Lloc d'origen o procedència

En el cas que l'etiquetatge de les bosses i altres envasos de material sigui transparent i incolor es podrà substituir per la següent informació:

- 1.** Denominació de venda del producte
- 2.** Quantitat neta
- 3.** Identificació de l'empresa

8.- PROGRAMA DE CONTROL DELS SUBPRODUCTES I RESIDUS.

DATA:

NOM DE L'ESTABLIMENT : _____

1. OBJECTIU:

L'objectiu del Programa de control dels subproductes i residus es guardar el Contracte amb empresa de recollida d'olis usats i Contracte amb empresa de recollida de residus carnis o de peix.

2. REGISTRES:

EMPRESA	PRODUCTE RECOLLIT	DATA DE RECOLLIDA	NIF	NÚM. AUTORITZACIÓ DE RECOLLIDA	ADREÇA	TELÈFON CONTACTE

Persona responsable de les tasques diàries:

Signatura

Persona responsable de la revisió del Pla:

Signatura

9.- NORMATIVA.

NORMATIVA BÀSICA

Les activitats que treballen en el sector alimentari siguin grans o petites estan subjectes a una regulació normativa molt ampla i això li dona complexitat a la gestió i al tràmit de les mateixes.

En aquest apartat intentarem aclarir el perquè de tanta normativa així com donar la informació de la mateixa, tant de la més general com de la més concreta.

Qualsevol activitat del sector alimentari, i dins el context en el que estem parlant, es troba subjecte a dos grans àmbits normatius que són:

- L'àmbit del tràmit com activitat.
- L'àmbit de la gestió específica de seguretat alimentària.

La regulació de qualsevol dels dos àmbits és vertical, és a dir arranca amb les normatives estatals bàsiques, i segueix amb les més específiques que poden ser igualment estatals i/o autonòmiques i finalment hi pot haver alguna norma municipal – les conegudes ordenances- que les poden completar en aspectes que siguin particulars en el municipi.

El que considerem important destacar és que per obrir una activitat del sector alimentari cal saber que s'ha de fer al municipi on es farà la mateixa independentment que després s'hagin de fer tràmits concrets per permisos concrets amb les altres administracions.

Les dos grans NORMES ESTATALS que emmarquen tota aquesta normativa són:

- Llei 14/1986 General de Sanitat. (BOE núm.102 del 29-04-1986)
Títol II: "de les competències de les administracions públiques". Capítol III "de les competències de les corporacions locals" (art. 42) i les seves modificacions posteriors, entre les més recents i importants a ressaltar, la Llei 33/2011 General de Salut Pública i la Llei 3/2014 que unifica la Llei General de Defensa dels Consumidors.
- Llei 7/1985 reguladora de les bases de regim local. (BOE núm. 80 de 03-04-1985)
•Títol II: "El Municipi". Capítol III "Competències" (de l'art. 25 al 28) i les seves modificacions posteriors, entre les més importants la Llei 27/2013, de 27 de desembre, sobre la racionalització i sostenibilitat de l'administració local.
- Llei 17/2011, de 5 de juliol, de Seguretat alimentària i nutrició.

De les NORMES AUTONÒMIQUES destaquem les següents:

- Llei 18/2009, del 22 d'octubre, de salut pública (DOGC núm. 5495 de 30-10-2009)
- Llei 20/2009, de 4 de desembre, de prevenció i control ambiental de les activitats.

Seguidament ja hi ha tota la normativa més específica de Seguretat alimentària i d'ella en distingim dos grans grups: la normativa horitzontal que són tot el grup de normes de Seguretat Alimentària que són aplicables a qualsevol empresa del sector i la normativa sectorial, que com diu la paraula ja són específiques per a cada sector.

De la NORMATIVA SANITARIA HORIZONTAL destaquem les normes bàsiques també conegudes com «Paquet d'Higiene» i d'altres complementàries:

- « Paquet d'Higiene»
 - RD 640/2006, de 26 de maig, pel qual es regulen determinades condicions d'aplicació de les disposicions comunitàries en matèria d'higiene, de la producció i la comercialització dels productes alimentaris (BOE núm. 126 de 27-05-2006), deroga el RD 2207/1995.
 - Reglament (CE) núm. 2073/2005 de la Comissió de 15 de novembre de 2005, relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris (DOCE L 338, 22-12-2005 i correcció d'errades DOCE L 278, 10-10-2006)
 - Reglament (CE) núm. 853/2004 del Parlament Europeu i del Consell de 29 d'abril de 2004, pel qual s'estableixen les normes específiques d'higiene dels aliments d'origen animal destinats al

- consum humà (DOCE L 139, 30-04-2004 i correccions d'errades DOCE L 226, 25-06-2004 i DOCE L 49, 21-02-2008)
- Reglament (CE) núm. 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell de 29 d'abril de 2004, relatiu a la higiene dels productes alimentaris (DOCE L 139, 30-04-2004 i correcció d'errades DOCE L 226, 25-06-2004)
 - RD 140/2003, de 7 de febrer, pel qual s'estableixen els criteris sanitaris de l'aigua de consum humà (BOE núm. 45 de 21-02-2003)
 - Reglament (CE) n° 178/2002 del Parlament Europeu i del Consell, de 28 de gener de 2002, pel que s'estableixen els principis i els requisits generals de la legislació alimentària, es crea l'Autoritat Europea de Seguretat Alimentària i es fixen procediments relatius a la seguretat alimentària. (DOUE L31, del 01/02/2002)
 - RD 1334/1999, de 31 de juliol, pel qual s'aprova la Norma general d'etiquetatge, presentació i publicitat dels productes alimentaris (BOE núm. 202 de 24-08-1999) i les seves modificacions posteriors que van incorporant les Directives europees que es van publicant, entre elles destaquem la 2000/2013 de la CE.
 - RD 1712/1991, de 29 de novembre, sobre Registre General Sanitari d'Aliments (RGS) (BOE núm. 290 de 04-12-1991 i correcció d'errades BOE núm. 20 de 23-01-92)
 - RD 2483/1986, de 14 de novembre, pel qual s'aprova la Reglamentació tècnico-sanitària sobre condicions generals de transport terrestre d'aliments i productes alimentaris a temperatura regulada (BOE núm. 291 de 5-12-1986)
 - RD 381/1984, de 25 de gener, pel qual s'aprova la Reglamentació Tècnico sanitària del Comerç Minorista d'Alimentació (BOE núm.49 de 27-02-1984)
 - RD 1945/1983, de 22 de juny, pel qual regula les infraccions en matèria del consumidor i de la producció agroalimentària vigent (BOE núm. 168 de 15/07/83)
 - Decret 82/1983 de 10 de febrer sobre establiments i mercats dedicats a la venda d'aliments d'alteració fàcil per la calor (DOGC núm. 312 de 16-03-1983)
 - Llei 1/1983 de 18 de febrer, de regulació administrativa de determinades estructures comercials i vendes especials (DOGC núm. 307 de 25-02-1983)
 - RD 199/2010, de 26 de febrer, pel qual es regula l'exercici de venda ambulat o no sedentària (BOE núm. 63 de 13-03-2010)

NORMATIVA SECTORIAL

Comerç minorista

- RD 640/2006, de 26 de maig, pel qual es regulen determinades condicions d'aplicació de les disposicions comunitàries en matèria d'higiene, de la producció i la comercialització dels productes alimentaris (BOE núm. 126 de 27-05-2006), deroga el RD 2207/1995.
- RD 381/1984, de 25 de gener, pel qual s'aprova la Reglamentació Tècnico sanitària del Comerç Minorista d'Alimentació (BOE núm.49 de 27-02-1984).

Venda ambulat

- RD 199/2010, de 26 de febrer, pel qual es regula l'exercici de venda ambulat o no sedentària (BOE núm. 63 de 13-03-2010)
- Reglament (CE) núm. 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell, capítol III de l'annex II (DOCE L 139, 30-04-2004).
- Llei 7/1996, de 15 de gener, d'ordenació del comerç minorista (BOE núm. 15 de 17-01-1996).
 - o Modificada per:
 - Llei 47/2002, de 19 de desembre (BOE núm. 304, del 20/12/2002).
 - Llei 1/2010, d'1 de març, en els articles 2, 6, 38 (ap. 2), 49 (ap. 2 i 3), 50, 54, 62 (ap. 2), 63 (s'afegeix ap. 5), 65.1 (ap. a, r i s'afegeix ap. s), 68 (ap. 1, 2 i 3) i 69) (BOE núm.53, del 02/03/2010).
 - o Derogada en part per:

- Llei 1/2010, d'1 de març, dels articles 6 (ap. 5), 7 i 49 (ap. 3) (BOE núm. 53, del 02/03/2010).
- Decret legislatiu 1/1993, de 9 de març, sobre comerç interior, pel qual s'aprova la refosa en un text únic dels preceptes de la Llei 1/1983, de 18 de febrer, i la Llei 23/1991, de 29 de novembre (DOGC núm. 1748 de 25-05-1993).
- Cada producte estarà sotmès a les condicions de venda establertes a la seva Reglamentació tecnicosanitària i norma de qualitat específica.

Carnisseries

- Reial Decret 1376/2003, de 7 de novembre, pel qual s'estableixen les condicions sanitàries de producció, emmagatzematge i comercialització de les carns fresques i els seus derivats en els establiments de comercialització al detall. Modificat pel RD 728/2011, de 20 de maig (BOE núm.131 de 02-06-2011)
- RD 260/2002, de 8 de març, pel qual es fixen les condicions sanitàries aplicables a la producció i comercialització de carn de braus de lídia (BOE núm. 64 de 15/03/2002).
- Ordre de 14 de gener de 1986, per la qual s'aprova la norma de qualitat per carns picades de vacu, oví i porcí destinades al mercat interior (BOE núm.18 de 21-01-1986).
- Ordre de 21 de gener de 1985, per la qual es liberalitza el sacrifici d'equins i l'obertura establiments de venda de carn d'aquests animals (BOE núm.24 de 28-01-1985).
- Ordre ARP/304/2005, de 1 de juliol, per la qual es determinen els productes típics tradicionals , que poden elaborar les carnisseries i xarcuteries de Catalunya (DOGC 4423 11/07/2005).

Peixateries

- Resolució del 7 de febrer de 2008, de la secretaria de Pesca Marítima, per la qual s'estableix i es publica el llistat de denominacions comercials d'espècies de la pesca i aqüicultura admeses a Espanya (BOE núm. 56 de 05/03/2008).
- RD 1420/2006, d'1 de desembre, sobre prevenció de la parasitosi per anisakis en productes de la pesca subministrats per establiments que serveixen menjars als consumidors finals o a col·lectivitats (BOE núm. 302 de 19-12-2006).
- Reglament (CE) núm. 853/2004 del Parlament Europeu i del Consell de 29 d'abril de 2004, pel qual s'estableixen les normes específiques d'higiene dels aliments d'origen animal destinats al consum humà (DOCE L 139, 30-04-2004).
- RD 121/2004, de 23 de gener, sobre la identificació dels productes de la pesca, de l'aqüicultura i de la recollida de peix viu, frescs, refrigerat o cuit (BOE núm. 31 de 05/02/2004).
- RD 1380/2002, de 20 de desembre, d'identificació de productes de la pesca, de la aqüicultura i de la recollida de peix congelat i ultracongelat (BOE núm. 3 de 03-01-2003).
Modificat pel:
 - RD 1702/2004, de 16 de juliol, pel qual es modifica el RD 1380/2002, de 20 de desembre (BOE 172 de 17/07/2004).
- RD 1521/1984, d'1 d'agost, pel qual s'aprova la Reglamentació Tecnicosanitària dels establiments i productes de la pesca i la aqüicultura amb destinació al consumidor final (BOE núm. 201 de 22-08-1984).
 - Modificat pel RD 645/1989, de 19 de maig, pel qual es modifica el RD 1521/1984 (BOE núm. 140 de 13-06-1989).
 - Derogat parcialment pel RD 1437/1992 (BOE núm. 11 del 13/01/1993).
- Ordre de 16 d'agost de 1964, de la Presidència del Govern, per la qual s'aprova la
- Reglamentació Tecnicosanitària del gel (BOE núm. 204 de 25 d'agost de 1964).

Bars

- RD 15/1992, de 17 de gener, pel que s'aprova la Reglamentació tecnicosanitària per l'elaboració, circulació i venda de begudes refrescants (BOE núm. 23 de 27/01/1992).
- Decret 112/2010, de 31 d'agost, pel qual s'aprova el Reglament d'espectacles públics i activitats recreatives. (Correcció d'errades en el DOGC núm. 5786, pàg. 94214, de 30.12.2010).

Si elabora tapes, entrepans, creps ... a més haurà de complir:

- Reial Decret 1420/2006, d'1 de desembre, sobre prevenció de la parasitosi per anisakis en productes de la pesca subministrats per establiments que serveixen menjars als consumidors finals o a col·lectivitats.
- RD 3484/2000, de 29 de desembre, pel qual s'estableixen les normes d'higiene per l'elaboració, distribució i comerç de menjars preparats (BOE núm.11 de 12-01-2001).
- RD 1254/1991, de 2 d'agost, pel qual es dicten les normes per a la preparació i conservació de la maionesa d'elaboració pròpia i d'altres productes de consum immediat en els que figuri l'ou com a ingredient (BOE núm. 185 de 03-08-1991).
- Ordre del 9 de febrer de 1987, sobre normes específiques per a la preparació i la conservació de la maionesa d'elaboració pròpia i d'altres aliments amb ovoproductes (DOGC núm. 804 de 16/02/1987).

Restaurants , menjars preparats, establiments de temporada que elaborin menjars

- Reial Decret 1420/2006, d'1 de desembre, sobre prevenció de la parasitosi per anisakis en productes de la pesca subministrats per establiments que serveixen menjars als consumidors finals o a col·lectivitats.
- RD 3484/2000, de 29 de desembre, pel qual s'estableixen les normes d'higiene per l'elaboració, distribució i comerç de menjars preparats (BOE núm.11 de 12-01-2001). Modificat pel RD 191/2011, de 18 de febrer, en el seu article 5, pel que fa a les autoritzacions sanitàries.
- Decret 317/1994, de 4 de novembre, d'ordenació i classificació d'establiments de Restauració (DOGC núm. 1983 de 9/12/1994). Modificat pel Decret 106/2008, de 6 de maig, de mesures d'eliminació de tràmits i al simplificació de procediments per facilitar l'activitat econòmica (DOGC núm. 5131 de 15/05/2008).
- RD 15/1992, de 17 de gener, pel que s'aprova la Reglamentació tecnicosanitària per l'elaboració, circulació i venda de begudes refrescants (BOE núm. 23 de 27/01/1992).
- RD 1254/1991, de 2 d'agost, pel qual es dicten les normes per a la preparació i conservació de la maionesa d'elaboració pròpia i d'altres productes de consum immediat en els que figuri l'ou com a ingredient (BOE núm. 185 de 03-08-1991).
- Ordre del 9 de febrer de 1987, sobre normes específiques per a la preparació i la conservació de la maionesa d'elaboració pròpia i d'altres aliments amb ovoproductes (DOGC núm. 804 de 16/02/1987).

Venda d'orxates

- RD 1338/1988, de 28 d'octubre, pel qual s'aprova la Reglamentació tecnicosanitària per l'elaboració i venda d'orxata de xufra (BOE núm. 270 de 10-11-1988 i correcció d'errades BOE núm.84 de 08-04-89).

Modificat pel:

- RD 1410/1991, de 27 de setembre, pel que es modifica la Reglamentació Tecnicosanitària per l'elaboració i venda de orxates de xufra. (BOE n. 238 de 04- 10-91).

Venda congelats

- RD 1109/1991, de 12 de juliol, pel qual s'aprova la norma general relativa als aliments ultracongelats destinats a l'alimentació humana (BOE núm.170 de 17/07/1991).

Modificat pels:

o RD 1466/1995, de 1 de setembre, pel qual es deroga l'article 9 de la norma general relativa als aliments ultracongelats destinats a l'alimentació humana, aprovada pel RD 1109/1991, de 12 de juliol (BOE núm. 246 de 14/10/1995).

o RD 380/1993, de 12 de març, pel qual es modifica la norma general relativa als aliments ultracongelats destinats a l'alimentació humana, aprovada pel RD 1109/1991, de 12 de juliol (BOE núm. 94 de 20/04/1993).

- Regl. (CE) no 37/2005 de la Comissió, de 12 de gener de 2005, relatiu al control de les temperatures en els medis de transport i els locals de dipòsit i emmagatzematge d'aliments ultracongelats destinats al consum humà. (DOUE L10, del 13/01/2005)

Venda de begudes alcohòliques i no alcohòliques, suc de fruita i vegetals

- RD 650/2011, de 9 de maig, pel que s'aprova la reglamentació tecnico-sanitària en matèria de begudes refrescants. (BOE núm. 119, de 19/05/2011)
- RD 1050/2003, d'1 d'agost, pel qual s'aprova la Reglamentació tecnicosanitària per de suc de fruites i d'altres productes similars, destinats a l'alimentació humana (BOE núm. 184 de 02-08-2003).
- _RD 53/1995, de 20 de gener, pel qual s'aprova la Reglamentació tecnicosanitària per l'elaboració, circulació i comerç de cervesa i de la malta líquida.
- _ RD 667/1983, de 2 de març, pel qual s'aprova la RTS per l'elaboració i venda de suc de fruites i d'altres vegetals i els seus derivats. (BOE núm. 77, 2/03/83.)
Derogat parcialment per:
 - RD 1050/2003, d'1 d'agost. Es manté la vigència dels art. 16, 17 y 18.
 - RD 1416/1982, de 28 de març, per el qual s'aprova la Reglamentació tecnicosanitària per l'elaboració, circulació i comerç de aiguardents compostos, licors, aperitius sense vins base i altres begudes derivades dels alcohols naturals. (BOE núm. 153 de 28-06-82 i correcció d'errades BOE núm. 183 de 02-08-82).Modificada per:
 - RD 250/1988, de 11 de març, (BOE 71, del 23/03/1988).

Establiment de venda de fruites i hortalisses

- Normes de qualitat específiques
- RD 30/2009, de 16 de gener, pel qual s'estableixen les condicions sanitàries per la comercialització de bolets per ús alimentari (BOE núm. 20 de 23/01/09).
- RD 1230/2001, de 8 de novembre, pel qual s'aprova la RTS sobre elaboració, comerç i venda d'olives de taula. (BOE 279, 21-11-01.)

Venda gelats i elaboradors de gelats artesans

- Reglament (CE) núm. 853/2004 del Parlament Europeu i del Consell de 29 d'abril de 2004, pel qual s'estableixen les normes específiques d'higiene dels aliments d'origen animal destinats al consum humà (DOCE L 139, 30-04-2004).
- RD 618/1998, de 17 d'abril, pel qual s'aprova la Reglamentació tecnicosanitària per a l'elaboració, circulació i comerç de gelats i barreges envasades per congelar (BOE núm. 101 de 28-04-1998).

Ous i ovoproductes venda ous i ovoproductes

- Reglament (CE) núm. 589/2008 de la Comissió, de 23 de juny de 2008, pel qual s'estableixen les disposicions d'aplicació del Reglament (CEE) núm. 1234/2007 del Consell, de 19 de juny de 2006, en el referent a les normes de comercialització d'ous (DOCE L163, 24-06-2008).
- Modificat pels:
 - o Reglament (CE) núm. 598/2008 de la Comissió, de 24 de juny de 2008, que modifica el Reglament (CE) núm. 589/2008 pel qual s'estableixen les disposicions d'aplicació del Reglament (CE) núm. 1234/2007 del Consell sobre normes de comercialització dels ous.
 - Reial decret 226/2008, de 15 de febrer, pel qual es regulen les condicions d'aplicació de la normativa comunitària de comercialització d'ous (BOE núm. 56 de 05-03-2008). Afecta el Reglament (CE) núm. 557/2007
 - Reglament (CE) núm. 1234/2007 del Consell, de 22 d'octubre de 2007, pel qual es crea l'organització comú de mercats agrícoles i s'estableixen disposicions específiques per determinats productes agrícoles (Regl. únic per a les OCM) (DOCE L 299, 16-11-2007).
 - Reglament (CE) núm. 557/2007 de la Comissió, de 23 de maig de 2007, pel qual s'estableixen les disposicions d'aplicació del Reglament (CEE) núm. 1028/2006 del consell, de 19 de juny de 2006, en el referent a les normes de comercialització d'ous.
 - Reglament (CE) núm. 853/2004 del Parlament Europeu i del Consell de 29 d'abril de 2004, pel qual s'estableixen les normes específiques d'higiene dels aliments d'origen animal destinats al consum humà (DOCE L 139, 30-04-2004).
 - Reglament (CE) núm. 2295/2003 de la Comissió, de 23 de desembre de 2003, pel qual s'estableixen les disposicions d'aplicació del Reglament (CEE) núm. 1907/90 del Consell relatiu a

determinades normes de comercialització dels ous (DOCE L 340, 24-12-2003).

Modificat pels:

- o Reglament (CEE) núm. 818/2004 del Consell de 29 d'abril de 2004
- o Reglament (CEE) núm. 1515/2004 del Consell de 26 d'agost de 2004
- o Reglament (CEE) núm. 89/2006 del Consell de 19 de gener de 2006
- RD 1254/1991, de 2 d'agost, pel qual es dicten les normes per a la preparació i conservació de la maionesa d'elaboració pròpia i d'altres productes de consum immediat en els que figuri l'ou com a ingredient (BOE núm. 185 de 03-08-1991).
- Reglament (CEE) núm. 1907/90 del Consell, de 26 de juny de 1990, relatiu a determinades normes de comercialització dels ous (DOCE L 173, 06-07-1990). Modificat pels:
 - o Reglament (CEE) núm. 2617/93 del Consell de 21 de setembre de 1993
 - o Reglament (CEE) núm. 3117/94 del Consell de 12 de desembre de 1994
 - o Reglament (CEE) núm. 818/1996 del Consell de 29 d'abril de 1996
 - o Reglament (CEE) núm. 5/2001 del Consell de 19 de desembre de 2000
 - o Reglament (CEE) núm. 2052/2003 del Consell de 17 de novembre de 2003
 - o Reglament (CEE) núm. 1039/2005 del Consell de 21 de juny de 2005
 - o Reglament (CEE) núm. 1582/2006 del Consell de 24 d'octubre de 2006
- Ordre del 9 de febrer de 1987, sobre normes específiques per a la preparació i la conservació de la maionesa d'elaboració pròpia i d'altres aliments amb ovoproductes (DOGC núm. 804 de 16/02/1987).
- Decret 408/1975, de 7 de març, pel qual s'aprova la Reglamentació tècnico-sanitària per la manipulació d'ous frescos i conservats, i l'elaboració, conservació i venda d'ovoproductes (BOE núm. 61 de 12-03-1975). Derogat en part pel:
 - o RD 1342/1992, de 6 de novembre, pel qual s'aprova la Reglamentació tècnico-sanitària que regula la producció i comercialització dels ovoproductes.

Establiment de venda pa i/o productes de pastisseria amb o sense degustació:

- RD 1137/1984, de 28 de març de 1984, pel qual s'aprova la Reglamentació tècnico-sanitària per la fabricació, circulació i comerç de pa i pans especials (BOE núm. 146 de 19-06-1984).

Modificat pels:

 - o RD 1975/2004, d'1 d'octubre, pel qual es modifica el RD 1137/1984, de 28 de març de 1984 (BOE núm. 249 de 15/10/2004).
 - o RD 1202/2002, de 20 de novembre, pel qual es modifica el RD 1137/1984, de 28 de març de 1984 (BOE núm. 280 de 22/11/2002).
 - o RD 285/1999, de 22 de febrer, pel qual es modifica el RD 1137/1984, de 28 de març de 1984 (BOE núm. 46 de 23/02/1999).
 - o RD 2627/1985, de 4 de desembre, pel qual es modifica el RD 1137/1984, de 28 de març (BOE 16, del 18/01/1986)
- RD 2507/1983, de 4 d'agost de 1983, pel que s'aprova la Reglamentació tècnico-sanitària per l'elaboració i comerç de masses fregides (BOE 225/1983).
- RD 496/2010, de 30 d'abril, pel qual s'aprova, la norma de qualitat per als productes de confiteria, pastisseria, brioixeria i rebosteria (BOE 118 DEL 14/05/2010).
- RD 1254/1991, de 2 d'agost, pel qual es dicten les normes per a la preparació i conservació de la maionesa d'elaboració pròpia i d'altres productes de consum immediat en els que figuri l'ou com a ingredient (BOE núm. 185 de 03-08-1991).
- RD 1137/1984, de 28 de març de 1984, pel qual s'aprova la Reglamentació tècnico-sanitària per la fabricació, circulació i comerç de pa i pans especials (BOE núm. 146 de 19-06-1984).

Modificat pels:

 - o RD 1975/2004, d'1 d'octubre, pel qual es modifica el RD 1137/1984, de 28 de març de 1984 (BOE núm. 249 de 15/10/2004).
 - o RD 1202/2002, de 20 de novembre, pel qual es modifica el RD 1137/1984, de 28 de març de 1984 (BOE núm. 280 de 22/11/2002).
 - o RD 285/1999, de 22 de febrer, pel qual es modifica el RD 1137/1984, de 28 de març de 1984 (BOE núm. 46 de 23/02/1999).
 - o RD 2627/1985, de 4 de desembre, pel qual es modifica el RD 1137/1984, de 28 de març (BOE 16, del 18/01/1986)

Lleteria i formatgeria

- Reglament (CE) núm. 853/2004 del Parlament Europeu i del Consell de 29 d'abril de 2004, pel qual s'estableixen les normes específiques d'higiene dels aliments d'origen animal destinats al consum humà (DOCE L 139, 30-04-2004).
- Decret 297/1990, de 4 de desembre, pel qual es regula la venda de llet certificada crua i es prohibeix la venda de llet crua a doll (DOGC núm. 1383 de 21-12-1990).

Venda mel, lllaminadures i torrons

- RD 1049/2003, d'1 d'agost, pel qual s'aprova la norma de qualitat relativa a la mel (BOE Núm. 186 de 05-08-03).
 - RD 1810/1991, de 13 de desembre, pel que s'aprova la Reglamentació tècnico-sanitària per a l'elaboració, circulació i comercialització de caramels, xiclets, confits i lllaminadures. (BOE 308, del 25/12/1991)
 - RD 1787/1982, de 14 de maig de 1982 pel que s'aprova la Reglamentació tècnico-sanitària per l'elaboració, circulació i comerç de torrons i massapans. (BOE 183, del 02/08/1982)
- Modificat per:
- o RD 1167/1990, de 21 de setembre. (BOE 231, del 26/09/1990)

Transport productes alimentaris a temperatura regulada per autoventa i repartiment

- RD 237/2000, de 18 de febrer, pel qual s'estableixen les especificacions tècniques que han de complir els vehicles especials pel transport terrestre de productes alimentaris a temperatura regulada i els procediments de control de conformitat amb les especificacions (BOE núm. 65 de 16-03-2000).
- Modificat pel:
- o Ordre de 15 d'octubre de 2001, per la qual es modifica el RD 237/2000 de 18 de febrer.
 - RD 380/2001, de 6 d'abril, pel qual es modifica l'apartat 4 de l'article 9 del RD 237/2000 (BOE núm. 96 de 21-04-2001).
 - RD 2483/1986, de 14 de novembre, pel qual s'aprova la Reglamentació tècnico -sanitària sobre condicions generals de transport terrestre d'aliments i productes alimentaris a temperatura regulada (BOE núm. 291 de 5-12-1986).