

MANUAL DEL SISTEMA APPCC

**Mercat del Peix
Barcelona**

Revisió 2020



ÍNDEX DEL MANUAL APPCC

	PÀGINA
1. INTRODUCCIÓ	
1.1 Objectiu del sistema APPCC	3
1.2 Estructura del sistema APPCC	3
1.3 Àmbit d'Aplicació (Activitat, Productes)	3
1.4 Responsabilitats	3
1.5 Verificació i Millora del Sistema APPCC	4
2. PREREQUISITS	
Introducció	8
Pla de Neteja i Desinfecció (PR-N)	9
Pla de Formació en Higiene i Seguretat Alimentaria (PR-F)	16
Pla de Control de Proveïdors (PR-P)	21
Pla de Traçabilitat (PR-T)	27
Pla de Control de Temperatura (PR-TE)	31
Pla de Manteniment (PR-M)	36
3. PROCESSOS PRODUCTIUS	
Introducció	42
Diagrames de flux	43
Procés Productiu de Preparació de Rap	47
Procés Productiu de Preparació de Peixos Grans	63
Procés Productiu de Preparació de Peix (Filets).....	80
4. INSTRUCCIONS DE TREBALL	
Instrucció de treball de normes d'higiene per al personal manipulador. (IT-F)	97
Instrucció de treball de neteja i desinfecció (IT-N)	98
Instrucció per l'entrada de visitants a les instal·lacions (IT-V)	99
Instrucció de treball per la preparació de rap (IT-R)	100
Instrucció de treball per la preparació de peixos grans (IT-T)	101
Instrucció de control d'al·lèrgens i substàncies que provoquen intolerància (IT-AL)	104
Instrucció per a la gestió i comunicació d'alertes alimentàries (IT-AA)	105



1. OBJECTIU DEL SISTEMA APPCC

El sistema APPCC implantat a l'empresa té com a objectiu garantir la seguretat i salubritat dels productes alimentaris seguint les directrius que marca la normativa sanitària.

2. ESTRUCTURA DEL SISTEMA APPCC

La documentació del sistema APPCC s'estructura en:

- Prerequisits (PR)
- Processos Productius (PP)
- Instruccions de Treball (IT)
- Registres d' Autocontrol (R)

3. ÀMBIT D'APLICACIÓ DEL SISTEMA APPCC:

3.1 ACTIVITAT

Les activitats que l'empresa està autoritzada per desenvolupar són les que es relacionen al registre sanitari.

L'empresa només aplicarà els processos productius descrits en el manual que tinguin relació amb l'activitat que desenvolupen.

3.2 PRODUCTES

Els productes que es comercialitzen són els que es generen de l'activitat per la qual està autoritzada l'empresa en el registre sanitari.

4. RESPONSABILITATS:

L'empresa té designats responsables per la implantació i control dels prerequisits i processos productius.

El responsable del sistema APPCC és qui verifica la implantació del sistema, gestiona la documentació del sistema i la manté actualitzada.



5. VERIFICACIÓ I MILLORA DEL SISTEMA APPCC:

El responsable de la verificació del sistema APPCC és el responsable del sistema APPCC.

El procediment per verificar el sistema consisteix en:

1) **Registre d'incidències i canvis.**

Detectar dia a dia les **deficiències, les oportunitats de millora i els canvis** que es produeixen a l'establiment que comporten canvis en el sistema APPCC, tant pel que fa al seu disseny com a la seva implementació. Les deficiències i els canvis queden registrats en un **registre d'incidències**, on també s'anoten les possibles reclamacions de clients, que ens permet fer el seguiment i avaluació del sistema, i proposar millores.

2) **Verificació de la neteja i desinfecció** (mitjançant indicadors, anàlisis....).

3) **Anàlisis:** Histamina en la preparació de tonyina.

4) **Accions d'auditoria interna:** per comprovar que els processos, les mesures de control i les condicions de les instal·lacions son satisfactoris.

REGISTRE D' INCIDÈNCIES I/O CANVIS

MES:

ANY:

Incidència o canvi relacionat amb:

<input type="checkbox"/> Instal·lacions	<input type="checkbox"/> Eliminació residus
<input type="checkbox"/> Aigua de la xarxa	<input type="checkbox"/> Equips de refrigeració
<input type="checkbox"/> Manteniment d'instal·lacions	<input type="checkbox"/> Producció*
<input type="checkbox"/> Neteja i desinfecció	<input type="checkbox"/> Traçabilitat /alerta alimentària
<input type="checkbox"/> Control de plagues	<input type="checkbox"/> Etiquetatge i identificació
<input type="checkbox"/> Formació/Higiene personal	<input type="checkbox"/> Transport
<input type="checkbox"/> Proveïdors/entrada productes	<input type="checkbox"/> Altres
<input type="checkbox"/> Reclamacions	

INCIDÈNCIA O CANVI:

DATA:

MESURA CORRECTORA:

RESPONSABLE:

INCIDÈNCIA O CANVI:

DATA:

MESURA CORRECTORA:

RESPONSABLE:

** Indicar les incidències relacionades amb la preparació del peix (presència de paràsits de la família Anisakidae, alteracions del peix, defectes...).*

MES:

ANY:

INCIDÈNCIA O CANVI:

DATA:

MESURA CORRECTORA:

RESPONSABLE:

INCIDÈNCIA O CANVI:

DATA:

MESURA CORRECTORA:

RESPONSABLE:

INCIDÈNCIA O CANVI:

DATA:

MESURA CORRECTORA:

RESPONSABLE:



PREREQUISITS

Codi: PR
Pàgina: 1 de 2
Revisió: 2020

2. PREREQUISITS

PREREQUISITS

- Introducció
- Pla de Neteja i Desinfecció
- Pla de Formació en Higiene i Seguretat Alimentària
- Pla de Control de Proveïdors
- Pla de Traçabilitat
- Pla de Control de Temperatura
- Pla de Manteniment



INTRODUCCIÓ PREREQUISITS

Codi: PR
Pàgina: 2 de 2
Revisió: 2020

INTRODUCCIÓ:

Els Prerequisits són:

- Pla de control de l' Aigua.
- Pla de Neteja i Desinfecció.
- Pla de control de Plagues.
- Pla de Formació en Higiene i Seguretat Alimentaria.
- Pla de control de Proveïdors.
- Pla de Traçabilitat.
- Pla de control de Temperatura.
- Pla de Manteniment.
- Pla de control dels al·lèrgens i substàncies que provoquen intolerància alimentaria (Es gestiona mitjançant una Instrucció de treball).
- Pla de gestió de Residus.

Alguns d'aquests prerequisits són desenvolupats per **Mercabarna**, entitat que gestiona els serveis del Mercat Central del Peix, i altres són gestionats per l'establiment.

PROCEDIMENTS GESTIONATS PER MERCABARNA	PROCEDIMENTS GESTIONATS PER L'ESTABLIMENT
Pla de control de l' Aigua	Pla de Neteja i Desinfecció de l'establiment.
Pla de Neteja i Desinfecció dels espais comuns del Mercat.	Pla de Formació.
Pla de control de Plagues del Mercat	Pla de control de Proveïdors.
Pla de Manteniment d'infraestructures i espais comuns del Mercat.	Pla de Traçabilitat.
Pla de gestió de Residus del Mercat. (Els residus SANDACH 1 i 2 els Gestiona el Gremi de Consignataris Majoristes de Peix).	Pla de control de Temperatura.
	Pla de Manteniment de l'establiment.
	Pla de control dels al·lèrgens i substàncies que provoquen intolerància alimentaria. (Es gestiona mitjançant una Instrucció de treball).



PLA DE NETEJA I DESINFECCIÓ

Data:

Aprovat per:



PLA DE NETEJA I DESINFECCIÓ

Codi: PR- N
Pàgina: 2 de 5
Revisió: 2020

Objectiu	Assegurar l' eliminació o reducció a nivells segurs de la càrrega microbiana de les instal·lacions, equips i utensilis de l'establiment de manera que no suposin un perill des del punt de vista higiènic-sanitari.
Àmbit d'aplicació:	Infraestructures, equips i utensilis que poden entrar en contacte amb els aliments i/o que poden ser una font de contaminació per a aquests.
Responsables:	Realització: Personal de Producció Comprovació i mesures correctores: Responsable del Pla de neteja i desinfecció.
Disseny de programa de neteja i desinfecció:	Dissenyar un programa de neteja on es descriguin els elements, freqüència, utensilis, productes de neteja i desinfecció, i personal responsable de les diferents tasques. (veure taula de programa de neteja i desinfecció).
Procés:	<ol style="list-style-type: none">1. Preparació: Es retiren tots els elements que impedeixen aplicar una correcta neteja.2. Retirada dels residus: Es retiren els residus més grans del terra i les superfícies.2. Desmuntatge dels equips i maquinària que requereixen d'aquesta operació per a la seva correcta neteja i desinfecció.4. Neteja i desinfecció: Es prepara la solució detergent-desinfectant en aigua seguint les indicacions del fabricant. Aplicar la solució sobre les diferents superfícies i deixar actuar 10-15 minuts. En aquelles superfícies que sigui necessari, fregar amb raspalls, fregalls... per retirar incrustacions. Netejar els estris (ganivets, guants de malla, etc.)5. Esbandit de la solució: Esbandir les restes de detergent i desinfectant amb aigua abundant.



PLA DE NETEJA I DESINFECCIÓ

Codi: PR -N
Pàgina: 3 de 5
Revisió: 2020

Programa de neteja i desinfecció:	<p>Hi ha dissenyat un programa de neteja en el que s'especifica:</p> <ul style="list-style-type: none">- Zones que s'han de netejar i desinfectar- Freqüència- Productes de neteja-desinfecció- Utensilis de neteja- Encarregat de realització- Encarregat de comprovació- Freqüència de comprovació- Responsable d'aplicar mesures correctores.
Productes de neteja i desinfecció:	<p>Els productes estan autoritzats per a la indústria alimentària. (s'arxivem les fitxes tècniques dels productes que s'utilitzen).</p>
Autocontrol de la neteja i desinfecció:	<ul style="list-style-type: none">• Setmanalment, el responsable del pla de neteja comprova la neteja per inspecció visual i omple la fitxa d'autocontrol (veure fitxa de control de la neteja).• En cas d'incidències en la neteja i desinfecció s'anotaran en el registre d'autocontrol de la neteja juntament amb les mesures correctores.
Documents/ Registres:	<ul style="list-style-type: none">▪ Fitxa d'autocontrol setmanal de la neteja i desinfecció.▪ Programa de neteja i desinfecció.▪ Fitxes tècniques dels productes de neteja i desinfecció.



PLA DE NETEJA I DESINFECCIÓ

Codi: PR- N
Pàgina: 4 de 5
Revisió: 2020

CONTROL DE LA NETEJA I DESINFECCIÓ

COMPROVACIÓ	MÉTODE	LLOC DE LA COMPROVACIÓ	FREQÜÈNCIA DE COMPROVACIÓ	RESPONSABLES	REGISTRES I MESURES CORRECTORES
Resultat de les operacions de neteja	Inspecció visual	Instal·lacions, equips i utensilis.	Setmanal	Comprovació: Responsable del Pla de Neteja. Aplicació mesures correctores: Responsable del Pla de Neteja	Fitxa d' autocontrol de la neteja



PLA DE NETEJA I DESINFECCIÓ

Codi: PR- N
Pàgina: 5 de 5
Revisió: 2020

TIPIFICACIÓ D' INCIDÈNCIES I MESURES CORRECTORES

CONTROL	INCIDÈNCIA	MESURA CORRECTORA	RESPONSABLE MESURES CORRECTORES
NETEJA I DESINFECCIÓ	Presència d'elements bruts.	Vigilar i instruir al personal sobre l' aplicació del pla. Si es necessari revisar el programa de neteja i desinfecció.	Responsable del Pla de Neteja i Desinfecció.
	Falta de productes i estris de neteja adequats.	Garantir el correcte proveïment de productes de neteja i desinfecció i els estris necessaris i adequats per realitzar la neteja.	Responsable del Pla de Neteja i Desinfecció.

PROGRAMA DE NETEJA I DESINFECCIÓ

Rev. 2020

FREQÜÈNCIA NETEJA	ZONA	ELEMENT/ EQUIP
DIARI	SALA	Terra
		Parets
		Taules
		Superfícies per tallar
		Ganivets
		Pales
		Davantals
		Cubetes
		Rentamans
	Contenidors residus	
	ZONA VENDA	Terra
		Taules
		Bàscules
		Arcons/vitrines
Palets		
Cubetes gel		
SETMANAL	SALA	Portes
		Armaris
	ZONA VENDA	Prestatges
		Parets
	CAMBRA CONSERVACIÓ	Portes
		Parets
		Prestatges
		Palets
		Cortina lames
	Terra	
Vidres		
PATI	Terra	
	Porta	
	Palets	
TRIMESTRAL	TOTES LES ZONES	Sostre
		Llums

APLICACIÓ DEL PLA DE NETEJA	
Responsable de la realització de la neteja/ desinfecció	Personal de producció
Responsable del control de la neteja / desinfecció	Responsable del pla de neteja i desinfecció (control setmanal)
Productes de neteja i desinfecció:	<ul style="list-style-type: none"> • HALONET • DTL TRASER COMPLET PLUS • LLEIXIU • ALTRES
Preparació de la barreja per la neteja/desinfecció	Barrejar 1 cubell d'aigua amb 1 got de detergent/desinfectant
Temps d'actuació de la barreja d'aigua i detergent/desinfectant	Aplicar la barreja sobre les superfícies que s'han de netejar/desinfectar i deixar actuar entre 10-15 minuts . Després esbandir amb aigua abundant per eliminar les restes de detergent/desinfectant
Precaucions en el maneig de detergents/desinfectants	<p>1. Abans d'usar el detergent/desinfectant llegir detingudament l'etiqueta del producte per seguir les instruccions d'us.</p> <p>2. Complir les normes de seguretat pel maneig de productes detergents/desinfectants:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Portar roba de treball i equips de protecció individual (guants...). • No menjar, beure ni fumar durant la seva manipulació. • No deixar els recipients oberts. • Aplicar en espais amb ventilació. • Els productes de neteja/ desinfecció han d'estar retolats i continguts en els seus recipients originals o recipients destinats únicament a guardar aquests tipus de productes per evitar qualsevol confusió. • Rentar-se be les mans després de manipular els productes detergents/desinfectants. • Els productes detergents/desinfectants s'han d'emmagatzemar en un lloc específic sense rics de contaminar els aliments.

FITXA D'AUTOCONTROL DE NETEJA I DESINFECCIÓ

Codi: R-N Rev.: 2020

MES:

ANY:

ZONA	ELEMENT/ EQUIP	DATA:	DATA:	DATA:	DATA:	DATA:
		C/I	C/I	C/I	C/I	C/I
SALA	Terra					
	Parets					
	Taules					
	Superfícies tallar					
	Ganivets					
	Pales					
	Davantals					
	Cubetes					
	Contenidors residus					
	Rentamans					
	Portes					
	Armaris					
	Sostre					
	Llums					
ZONA VENDA	Terra					
	Parets					
	Taules					
	Bàscules					
	Arcons/vitrines					
	Palets					
	Cubetes gel					
	Prestatges					
	Llums					
CAMBRA CONSERVACIÓ	Portes					
	Cortina lames					
	Parets					
	Terra					
	Vidres					
	Prestatges					
	Palets					
	Sostre					
PATI	Terra					
	Porta					
	Palets					

C: Correcte I: Incorrecte

RESPONSABLE:

MESURES CORRECTORES:



PLA DE FORMACIÓ EN HIGIENE I SEGURETAT ALIMENTARIA

Data:

Aprovat per:



**PLA DE FORMACIÓ EN HIGIENE I
SEGURETAT ALIMENTÀRIA**

Codi: PR- F
Pàgina: 2 de 5
Revisió: 2020

Objectiu:	Que els manipuladors d' aliments rebin formació en higiene i seguretat alimentària, compleixin les normes d' higiene i les instruccions de treball per garantir la seguretat i salubritat dels aliments.
Àmbit d' aplicació:	Afecta a aquells treballadors que tenen contacte directe amb els aliments.
Responsable:	S'estableix un responsable del pla de formació que gestiona la formació.
Entitat encarregada de impartir la formació	El Gremi de Consignataris Majorista del Mercat del Peix anualment planifica cursos de formació per als treballadors manipuladors d'aliments del Mercat. Totes les empreses agremiades poden accedir a aquestes formacions. Les empreses del Mercat també poden realitzar formacions en matèria sanitària amb altres entitats.
Anàlisi de necessitats de formació dels treballadors	En la planificació de la formació que elabora el Gremi es descriuen les necessitats formatives dels treballadors.
Planificació de la formació	Anualment el Gremi de Consignataris del Mercat del Peix planifica programes formatius sobre higiene i seguretat alimentària per tal que els treballadors rebin formació amb una freqüència mínima bianual.
Disseny de les activitats formatives:	<ul style="list-style-type: none">- Responsable de la formació.- Metodologia utilitzada- Objectius de l' activitat formativa.- Descripció dels continguts de l'activitat- Personal de l' empresa a qui va dirigida.- Durada- Calendari.
Activitats de comprovació	<ul style="list-style-type: none">- Cada empresa ha de comprovar en el lloc de treball que el personal treballa de forma higiènica (si hi ha alguna deficiència s'indica en el registre d'incidències amb les mesures correctores aplicades).- Comprovar l' assistència als cursos (certificats/ llistats d'assistència), resultats d' avaluació, programes de formació...).
Documents/Registres	<ul style="list-style-type: none">- Planificació de la formació.- Programes de continguts.- Certificats de formació.



PLA DE FORMACIÓ EN HIGIENE I SEGURETAT ALIMENTARIA

Codi: PR- F
Pàgina: 3 de 5
Revisió: 2020

COMPROVACIÓ DE LA FORMACIÓ EN HIGIENE I SEGURETAT ALIMENTARIA

COMPROVACIÓ	MÈTODE	LLOC DE LA COMPROVACIÓ	FREQÜÈNCIA DE COMPROVACIÓ	RESPONSABLES	REGISTRES I MESURES CORRECTORES
Comprovar les Pràctiques Correctes de Manipulació.	Observació de pràctiques de manipulació.	Zones de treball durant el desenvolupament de les operacions productives.	Diari	Responsable de Producció.	Registre d'incidències. Documentació de les formacions realitzades: - Planificació - Registres d'assistència. - Programes - Certificats d'assistència.
Assistència i aprofitament de les formacions	Revisió de documents de formació	Arxiu de documents d'assistència i avaluació.	Quan s'imparteixen formacions.	Responsable del Pla de Formació.	



PLA DE FORMACIÓ EN HIGIENE I SEGURETAT ALIMENTARIA

Codi: PR- F
Pàgina: 4 de 5
Revisió: 2020

TIIFICACIÓ D' INCIDÈNCIES I MESURES CORRECTORES

CONTROL	INCIDÈNCIA	MESURA CORRECTORA	RESPONSABLE MESURES CORRECTORES
FORMACIÓ	Detecció de males pràctiques	El Responsable de producció de l'empresa ha d'informar /instruir al personal en el lloc de treball sobre les correctes pràctiques de manipulació. Comunicar al responsable del pla de formació les necessitats formatives.	Responsable de producció. Responsable del Pla de Formació.



**PLA DE FORMACIÓ EN HIGIENE I
SEGURETAT ALIMENTÀRIA**

Codi: PR- F
Pàgina: 5 de 5
Revisió: 2020

ANY:

HIGIENE I SEGURETAT ALIMENTÀRIA

NECESSITATS FORMATIVES	
OBJECTIUS ESPECÍFICS DE LA FORMACIÓ:	
CALENDARI	
PERSONAL QUE ES FORMA:	
METODOLOGIA	
PROGRAMA DE CONTINGUTS:	
RESPONSABLE DE LA IMPARTICIÓ:	
OBSERVACIONS:	



PLA DE CONTROL DE PROVEÏDORS

Data:

Aprovat per:

**PLA DE CONTROL DE PROVEÏDORS**

Codi: PR- P
Pàgina: 2 de 6
Revisió: 2020

Objectiu:	<ul style="list-style-type: none">• Garantir l'estabilitat en el subministrament dels materials i productes.• Garantir la qualitat quan a especificacions de materials i productes.• Garantir els aspectes sanitaris dels productes.
Àmbit d' aplicació:	Afecta a aquells departaments i/o àrees de l' empresa que tenen relació amb els proveïdors i/o els productes subministrats. Afecta als aliments, productes alimentaris i material de condicionament dels aliments.
Responsable:	Hi ha assignat un o més responsables de proveïdors (per seccions de productes).
Procediment:	<p>1 - Realitzar un llistat de proveïdors (dades de contacte i número d' autorització sanitària, productes que subministra), i mantenir-lo actualitzat.</p> <p>2 - Control diari en la recepció de productes: Tots els productes que entren en l'empresa es controlen per comprovar la seva acceptació seguint uns criteris d'acceptabilitat (veure taules de criteris d'acceptació de peix, marisc, productes de la pesca, ingredients, material de condicionament). Les empreses que manipulen tonyina periòdicament realitzen control analític d'histamina en tonyina.</p> <p>3 - Registre d'incidències en la recepció de productes i mesures correctores que s'apliquen (només es registren les incidències significatives i les mesures que s'apliquen).</p> <p>4 - Per a la selecció de proveïdors nous: - És necessari que disposin de registre/autorització sanitària. - Es farà un seguiment de les comandes per determinar la seva acceptació com a proveïdor.</p>
Documents/Registres	Registre d' incidències sanitàries i mesures correctores.



Críteris per a l' acceptació de mercaderies

PRODUCTES DE LA PESCA I MARISC

	INCIDÈNCIA	NO ACCEPTABLE
PRODUCTES FRESCOS	CARACTERÍSTIQUES ORGANOLÈPTIQUES	Clares pèrdues de frescor, alteracions i/o presència de paràsits que el seu grau d'afectació no permeti la retirada de les larves o parts afectades).
	CONSERVACIÓ	Temperatura significativament superior a la temperatura de fusió del gel. Productes caducats.
	TALLA	Incompliment de talla mínima biològica i/o talla mínima de comercialització.
	ENVÀS	Si l'alteració de l'envàs fa impossible la comercialització del producte o ha afectat al producte.
PRODUCTES CONGELATS	CARACTERÍSTIQUES ORGANOLÈPTIQUES	Aspecte del producte no propi de l'espècie.
	CONSERVACIÓ	Si s'aprecien signes evidents de pèrdua de la cadena del fred (tou al pressionar el producte amb els dits, formació de cristalls de gel). Temperatura per sobre de -15 °C. Productes caducats.
	TALLA	Incompliment de talla mínima biològica i/o talla mínima de comercialització.
	ENVÀS	Si l'alteració de l'envàs fa impossible la comercialització del producte o ha afectat al producte.
MOL·LUSCOS BIVALVES VIUS	CARACTERÍSTIQUES ORGANOLÈPTIQUES	Si no estan vius, presenten esquinçaments o defectes.
	CONSERVACIÓ	Si no estan vius.
	TALLA	Incompliment de talla mínima biològica i/o talla mínima de comercialització.
	DOCUMENTS	Si després de sol·licitar documentació de la mercaderia al proveïdor, aquest no l'aporta.
	ENVÀS	Si l'alteració de l'envàs fa impossible la comercialització del producte o ha afectat al producte. Absència d'etiqueta d'identificació del producte.
PRODUCTES TRANSFORMATS (Salaons, fumats...)	CARACTERÍSTIQUES ORGANOLÈPTIQUES	Alteracions de les característiques del producte.
	CONSERVACIÓ	Temperatura inadequada (> de 5 °C o la que indiqui el fabricant). Productes caducats.
	ENVÀS	Si l'alteració de l'envàs fa impossible la comercialització del producte o ha afectat al producte.

*Per a espècies de peixos grans es sol·licitarà als proveïdors si disposen d'analítiques per al control de determinats contaminants.

Per la tonyina es sol·licitarà als proveïdors si disposen d'analítiques d'histamina. Periòdicament les empreses que manipulen tonyina realitzen anàlisis d'histamina.



PLA DE CONTROL DE PROVEÏDORS

Codi: PR- P
Pàgina: 4 de 6
Revisió: 2020

INGREDIENTS, MATERIAL DE CONDICIONAMENT I ALTRES:

	INCIDÈNCIA	NO ACCEPTABLE
Ingredients, material de condicionament, altres.	PRODUCTE	- Enviament de productes erronis. - Productes caducats. - Productes alterats.
	ENVÀS/EMBALATGE	Si l'alteració de l'envàs ha afectat al producte o al seu ús.



PLA DE CONTROL DE PROVEÏDORS

Codi: PR- P
Pàgina: 5 de 6
Revisió: 2020

COMPROVACIÓ DEL PLA DE PROVEÏDORS

COMPROVACIÓ	MÈTODE	LLOC DE LA COMPROVACIÓ	FREQÜÈNCIA	RESPONSABLES	REGISTRES I MESURES CORRECTORES
Actualització de dades de proveïdors.	Revisió documental (arxiu de proveïdors)	Arxiu informàtic	Quan procedeix (canvis, nous proveïdors...)	Comprovació: Responsable de secció/responsable del pla de proveïdors. Aplicació mesures correctores: Responsable de secció/responsable del pla de proveïdors.	Programa informàtic
Característiques dels productes en la recepció.	Inspecció visual de productes Anàlisi d'histamina	Recepció de matèries primeres Empreses que manipulen tonyina	Diària Trimestralment		Registre d'incidències
Proveïdors nous	Seguiment de comandes	Recepció de mercaderies	Diari		Registre d'incidències



PLA DE CONTROL DE PROVEÏDORS

Codi: PR- P
Pàgina: 6 de 6
Revisió: 2020

TIIFICACIÓ D' INCIDÈNCIES I MESURES CORRECTORES

CONTROL	INCIDÈNCIA	MESURA CORRECTORA	RESPONSABLE MESURES CORRECTORES
PROVEÏDORS	Recepció de matèries primeres i productes d' ús alimentari amb alteracions o defectes no acceptables.	Destrucció o devolució de mercaderia al proveïdor.	Responsable/s de Proveïdors.



PLA DE TRAÇABILITAT

Data:

Aprovat per:



PLA DE TRAÇABILITAT

Codi: PR-T
Pàgina: 2 de 4
Revisió: 2020

Objectiu:	Identificar i fer el seguiment dels productes que entren, tenen permanència i surten de l' empresa a través d'un sistema intern de gestió de la documentació/informació, amb la finalitat de que si es perd la seguretat alimentaria d' un producte es puguin adoptar les mesures necessàries.
Àmbit d' aplicació:	Totes aquelles activitats de l'empresa que elaborin, emmagatzemin, recuperin, utilitzin i transmetin documents/informació relacionats amb la traçabilitat dels aliments i productes alimentaris.
Responsable:	Responsable del Pla de traçabilitat.
Procediment:	<p>Les empreses elaboraran un sistema intern de traçabilitat que permeti:</p> <p>1 - Definir i aplicar un sistema d' identificació de les matèries primeres i material de condicionament (peix i productes de la pesca, envasos, embalatges i altres) que ens permeti conèixer:</p> <ul style="list-style-type: none">- Producte- Lot /partida- Proveïdor- Data d'entrada- Quantitat <p>2 - Definir i aplicar un sistema d' identificació dels productes que es troben a l' empresa (productes emmagatzemats).</p> <p>3 - Definir i aplicar un sistema d' identificació dels productes finals expedits per l' empresa que permeti conèixer:</p> <ul style="list-style-type: none">- Producte- Lot/partida- Destinatari- Data d'expedició- Quantitat <p>4 - Definir un sistema que estableixi una relació entre les matèries primeres i el seu processat, amb els productes finals i els destinataris.</p> <p>Establir canals de comunicació amb cada proveïdor i amb cada client per assegurar una retirada de producte ràpida i eficaç en cas de detectar productes no segurs.</p> <p>5 - Registre d' incidències en la traçabilitat i les mesures correctores que s' apliquen.</p> <p>6 - En cas d'alerta alimentaria, seguir la instrucció de gestió i comunicació d'alertes alimentàries.</p> <p>7- Comprovar l'eficàcia de la traçabilitat (proves de traçabilitat).</p>
Documents /Registres	Registre d' incidències i mesures correctores.



PLA DE TRAÇABILITAT

Codi: PR-T
Pàgina: 3 de 4
Revisió: 2020

CONTROL DE TRAÇABILITAT

COMPROVACIÓ	MÈTODE	LLOC DE LA COMPROVACIÓ	FREQÜÈNCIA	RESPONSABLES	REGISTRES I MESURES CORRECTORES
Compliment del sistema d'identificació de matèries primeres, productes emmagatzemats i productes finals.	Inspeccions visuals	En la recepció, l'expedició, l'emmagatzematge, durant el processat i la comercialització.	Diàriament	Comprovació: Responsable de Producció. Aplicació mesures correctores: Responsable del Pla de Traçabilitat.	Registre d'incidències
El sistema que permet relacionar un producte amb el proveïdor, els productes finals i els destinataris.	Proves de traçabilitat cap a proveïdor i cap a client.	En la recepció, el processat, l'emmagatzematge, i l'expedició.	Periòdicament	Comprovació: Responsable APPCC. Aplicació mesures correctores: Responsable APPCC.	Exercici de traçabilitat documentat.



PLA DE TRAÇABILITAT

Codi: PR-T
Pàgina: 4 de 4
Revisió: 2020

TIPIFICACIÓ D' INCIDÈNCIES I MESURES CORRECTORES

CONTROL	INCIDÈNCIA	MESURA CORRECTORA	RESPONSABLE MESURES CORRECTORES
TRAÇABILITAT	Errors en la identificació, ubicació dels productes o en els documents de traçabilitat.	Corregir errors en la identificació, ubicació o corregir documents. Si es necessari realitzar canvis en el disseny del sistema de traçabilitat.	Responsable del Pla de Traçabilitat/ Responsable APPCC
	Alerta alimentària	Aplicar la instrucció de treball de gestió i comunicació d' alerta alimentària.	Responsable del Pla de Traçabilitat/ Responsable APPCC



PLA DE CONTROL DE TEMPERATURA

Data:

Aprovat per:

**PLA DE CONTROL DE TEMPERATURA**

Codi: PR- TE
Pàgina: 2 de 5
Revisió: 2020

Objectiu:	<p>Per les empreses que disposin d'equips frigorífics:</p> <p>Comprovar el correcte funcionament dels equips frigorífics per la conservació dels productes.</p>
Àmbit d' aplicació:	Equips de conservació en refrigeració i congelació.
Responsables:	<p>Comprovació: Responsable de secció de productes refrigerats /congelats.</p> <p>Aplicació de mesures correctores: Gerent.</p>
Procés:	<ol style="list-style-type: none">1. Identificació dels equips frigorífics.2. Establir límits crítics i de tolerància de temperatura, mètode de control... (veure taula programa).3. Comprovar el seu correcte funcionament.4. Establir les mesures correctores en cas de funcionament incorrecte dels equips.
Verificació dels equips	Existeix un pla de manteniment preventiu del sistema de refrigeració dels equips de fred del Mercat del Peix on es descriuen les tasques de manteniment i la comprovació del funcionament tant del sistema com dels equips.
Documents/Registres	<ul style="list-style-type: none">- Registre d'incidències i mesures correctores.- Informes, certificats de revisions...

**PLA DE CONTROL DE TEMPERATURA**

Codi: PR- TE
Pàgina: 3 de 5
Revisió: 2020

IDENTIFICACIÓ D'EQUIPS FRIGORÍFICS I LÍMITS DE TOLERÀNCIA

EQUIP	TEMPERATURA	LÍMIT CRÍTIC	MÈTODE CONTROL	FREQÜÈNCIA CONTROL	RESPONSABLE CONTROL	FREQÜÈNCIA VERIFICACIÓ
Cambra de congelat	-18 °C	-18 °C	Lectura Termòmetres	Diari	Responsable secció /Responsable APPCC	Revisions trimestrals dels equips
Temperatura vitrines refrigeració	0-5°C	5 °C	Lectura Termòmetres	Diari	Responsable secció /Responsable APPCC	Revisions trimestrals dels equips
Temperatura arcons/vitrines de congelat	-18 °C	-18 °C	Lectura Termòmetres	Diari	Responsable secció /Responsable APPCC	Revisions trimestrals dels equips



PLA DE CONTROL DE TEMPERATURA

Codi: PR- TE
Pàgina: 4 de 5
Revisió: 2020

CONTROL DEL PLA DE TEMPERATURA

COMPROVACIÓ	MÈTODE	LLOC DE LA COMPROVACIÓ	FREQÜÈNCIA	RESPONSABLES	REGISTRES I MESURES CORRECTORES
Temperatura dels equips frigorífics (cambra, arcons, vitrines).	Lectura termòmetres	Lectors de temperatura dels equips.	Diari	Comprovació: Responsable Secció/Responsable APPCC. Aplicació mesures correctores: Gerent	Registre d'incidències.
Revisions de manteniment dels equips frigorífics (Cambra, arcons, vitrines).	Revisions del servei de manteniment extern.	Sistema i equips de refrigeració.	Trimestral	Comprovació: Gerent Aplicació mesures correctores: Gerent	Informes de revisió.



PLA DE CONTROL DE TEMPERATURA

Codi: PR- TE
Pàgina: 5 de 5
Revisió: 2020

TIPIFICACIÓ D' INCIDÈNCIES I MESURES CORRECTORES

CONTROL	INCIDÈNCIA	MESURA CORRECTORA	RESPONSABLE MESURES CORRECTORES
TEMPERATURA	Funcionament incorrecte o avaria d' equips (cambra, arcons, vitrines)	<ul style="list-style-type: none">- Avisar al servei tècnic de manteniment.- Reubicar els productes en altres equips si l'avaría pot afectar al producte emmagatzemat/exposat.- En cas de que el funcionament incorrecte hagi afectat el producte emmagatzemat, procedir a la seva destrucció.	Gerent



PLA DE MANTENIMENT

Data:

Aprovat per:



PLA DE MANTENIMENT

Codi: PR- M
Pàgina: 2 de 4
Revisió: 2020

Objectiu	Mantenir en bones condicions les estructures, equips i elements de l'establiment per: - Garantir el seu correcte funcionament - Que no suposin un perill per a la innocuïtat dels productes alimentaris.
Àmbit d' aplicació:	Infraestructures, equips i utensilis que poden entrar en contacte amb els aliments i/o que poden suposar un risc per la innocuïtat dels aliments.
Responsables:	Comprovació: Responsable del pla de manteniment. Aplicació mesures correctores: Gerent
Procés:	<ol style="list-style-type: none">1. Identificar els elements, equips i instal·lacions de la zona de producció que poden requerir manteniment (veure fitxa de control de manteniment).2. Per als elements que requereixen un manteniment preventiu, establir la freqüència amb que es realitzen les operacions de manteniment (Contracte de manteniment dels equips de fred del Mercat Central del Peix).3. Realitzar un control anual dels elements, equips i instal·lacions per comprovar el seu estat de manteniment. Els resultats s' anoten en el registre de control de manteniment.4. Programar i executar el manteniment dels elements, equips i instal·lacions que presenten deficiències.
Documents/Registres	- Fitxa de registre de control de manteniment. - Instrucció per al personal de manteniment extern que accedeix a les instal·lacions.



PLA DE MANTENIMENT

Codi: PR- M
Pàgina: 3 de 4
Revisió: 2020

COMPROVACIÓ DEL PLA DE MANTENIMENT

COMPROVACIÓ	MÈTODE	LLOC DE LA COMPROVACIÓ	FREQÜÈNCIA	RESPONSABLES	REGISTRES I MESURES CORRECTORES
Comprovar l' estat de manteniment d' instal·lacions, equips i utensilis, i el seu funcionament.	Inspecció visual	En les àrees de producció on es troben les instal·lacions, els elements i equips.	Preventiu: Equips frigorífics: trimestral Correctiu: - Quan procedeix - Anual (fitxa de Control de manteniment).	Comprovació: Responsable del Pla de Manteniment. Aplicació mesures correctores: Gerent	Fitxa de control de manteniment Informes de reparació.



PLA DE MANTENIMENT

Codi: PR- M
Pàgina: 4 de 4
Revisió: 2020

TIIFICACIÓ D' INCIDÈNCIES I MESURES CORRECTORES

CONTROL	INCIDÈNCIA	MESURA CORRECTORA	RESPONSABLE MESURES CORRECTORES
MANTENIMENT	Avaria d' equips	Avisar al servei de manteniment. Utilitzar altres equips o instal·lacions fins que es reparin els afectats. Si l' avaria de l' equip ha afectat als productes alimentaris procedir a la seva destrucció.	Gerent
	Deteriorament d' elements, equips i instal·lacions.	Programar la reparació, substitució o eliminació.	

CONTROL DE MANTENIMENT ANUAL

DATA:

Codi: R-M

INSTAL·LACIÓ	RESULTAT		INCIDÈNCIA	MESURA CORRECTORA	DATA RESOLUCIÓ
	C	I			
Portes de tancament automàtic de la sala					
Funcionament i manteniment dels equipaments frigorífics (vitri­nes, arcons, cambres).					
Cortines de lames					
Pilones de tallar					
Taules/Mostradors					
Ganivets, guants de malla, davantals					
Contenidors de residus					
Estat de les parets, terra.					
Desguassos					
Pintura/panels de les parets					
Presència d'òxid					
Neteja de zones de difícil accés (sostre de la sala de manipulació, focus de llum).					
Escalfador d'aigua del rentamans.					
Rentamans (pedals, sabonera, suport paper)					
Pati de caixes (Parets, terra, sostre, pintura, llums, palets...)					
Transpalets					
Altres					

OBSERVACIONS:

RESPONSABLE:

3. PROCESSOS PRODUCTIUS

PROCESSOS PRODUCTIUS

- Introducció
- Diagrames de flux
- Procés Productiu Preparació de Rap
- Procés Productiu Preparació de Peixos Grans
- Procés Productiu Preparació de Peix (Filets)



INTRODUCCIÓ PROCESSOS PRODUCTIUS

Codi: PP
Pàgina: 1 de 1
Revisió: 2020

PROCESSOS PRODUCTIUS:

Els processos productius que es desenvolupen en les empreses del Mercat del Peix varien en funció de les activitats que tenen autoritzades (veure registre sanitari de les empreses). Aquests processos poden ser:

- Distribució de productes de la pesca frescos.
- Distribució de productes de la pesca congelats.
- Distribució de productes de la pesca transformats.
- Distribució de mol·luscs bivalves, gasteròpodes i equinoderms.
- Preparació de rap.
- Preparació de peixos grans.
- Preparació de peix (filetejat d'altres espècies).

S'adjunta el diagrama de flux dels productes que es distribueixen i es descriu el procés productiu d'aquells productes que s'elaboren (preparació de rap, preparació de peixos grans i preparació d'altres espècies):

Diagrames de flux de la distribució de productes:

- Productes de la pesca frescos
- Productes de la pesca congelats
- Productes de la pesca transformats
- Mol·luscs bivalves, gasteròpodes i equinoderms vius

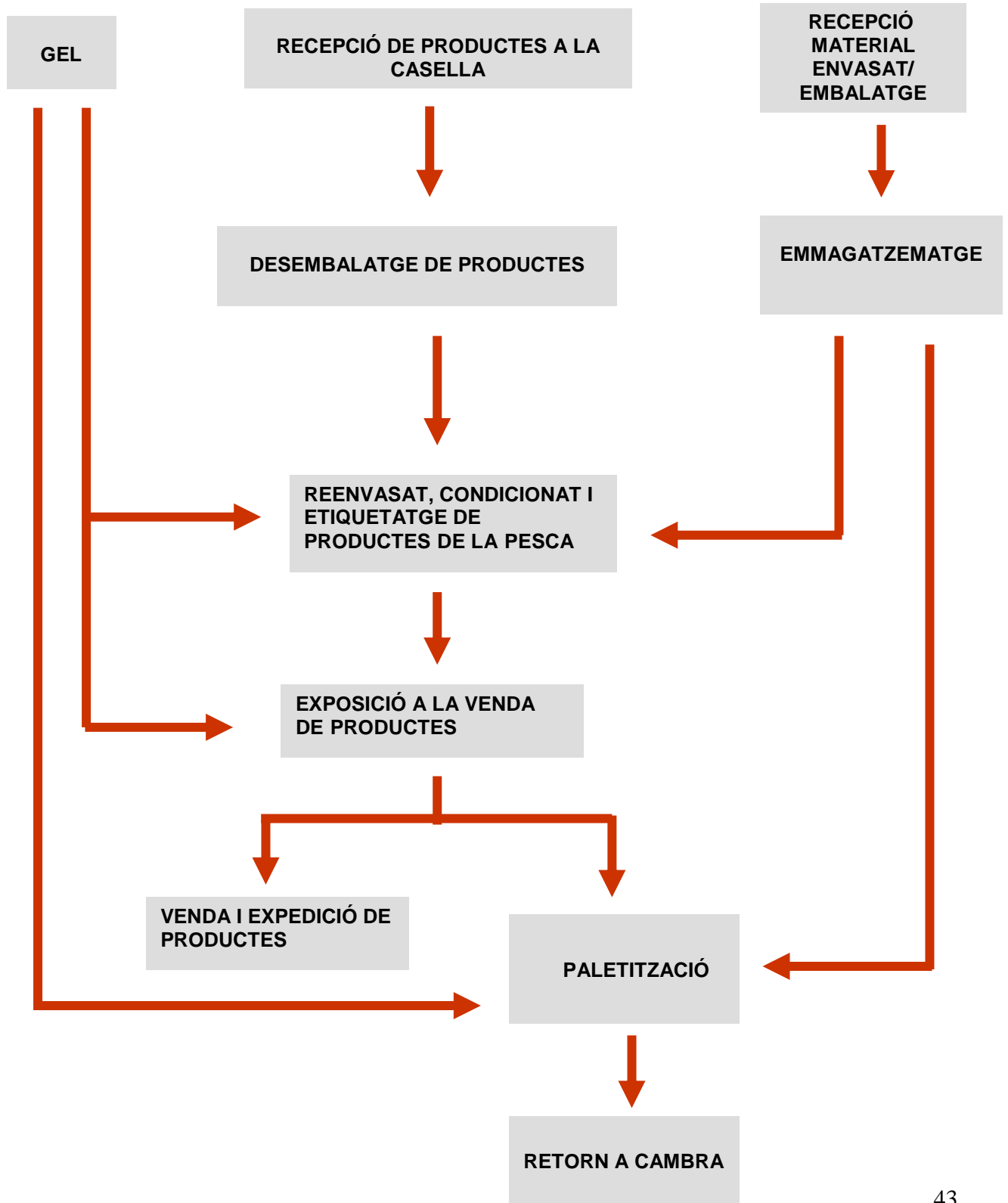
Processos productius dels productes que s'elaboren:

1. Preparació de rap
2. Preparació de peixos grans
3. Preparació de peix (filetejat d'altres espècies).



**DIAGRAMA DE FLUX DE DISTRIBUCIÓ I/O
REENVASAT DE PRODUCTES DE LA PESCA
FRESCOS**

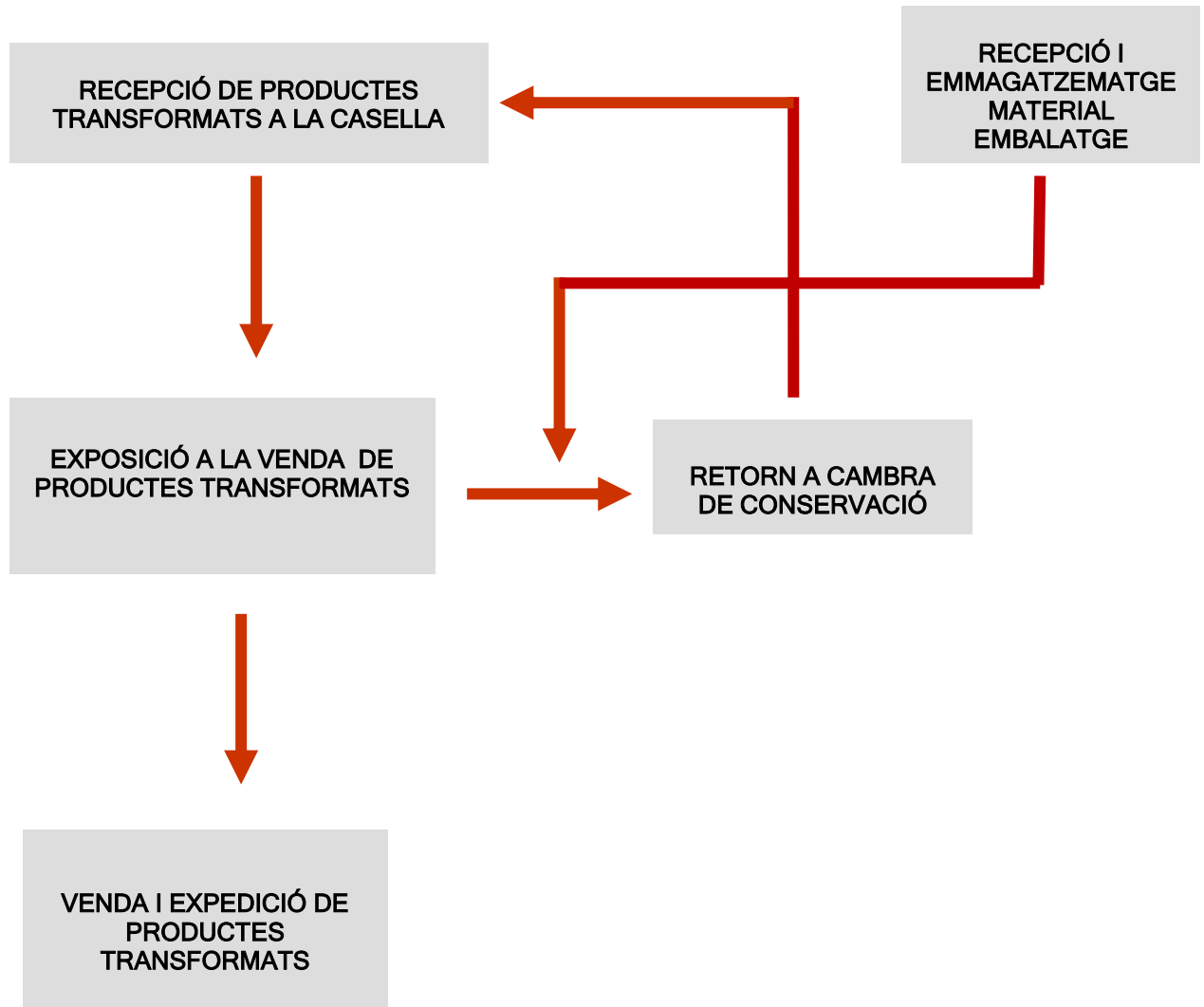
Codi: PP-F
Pàgina: 1 de 1
Revisió: 2020





**DIAGRAMA DE FLUX DE DISTRIBUCIÓ
DE PRODUCTES DE LA PESCA
TRANSFORMATS**

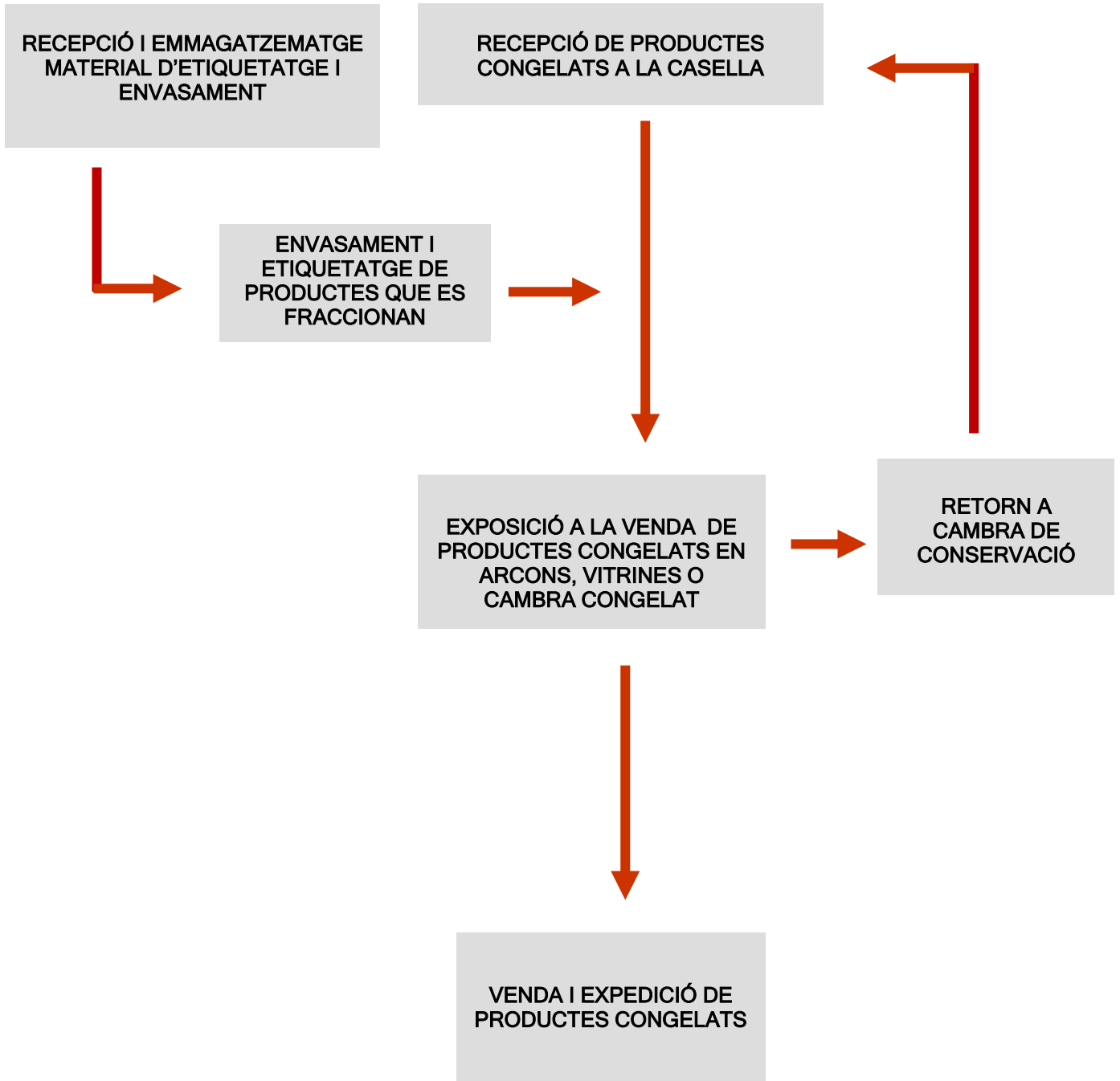
Codi: PP- T
Pàgina: 1 de 1
Revisió: 2020





**DIAGRAMA DE FLUX DE DISTRIBUCIÓ
I/O REENVASAT DE PRODUCTES DE LA
PESCA CONGELATS**

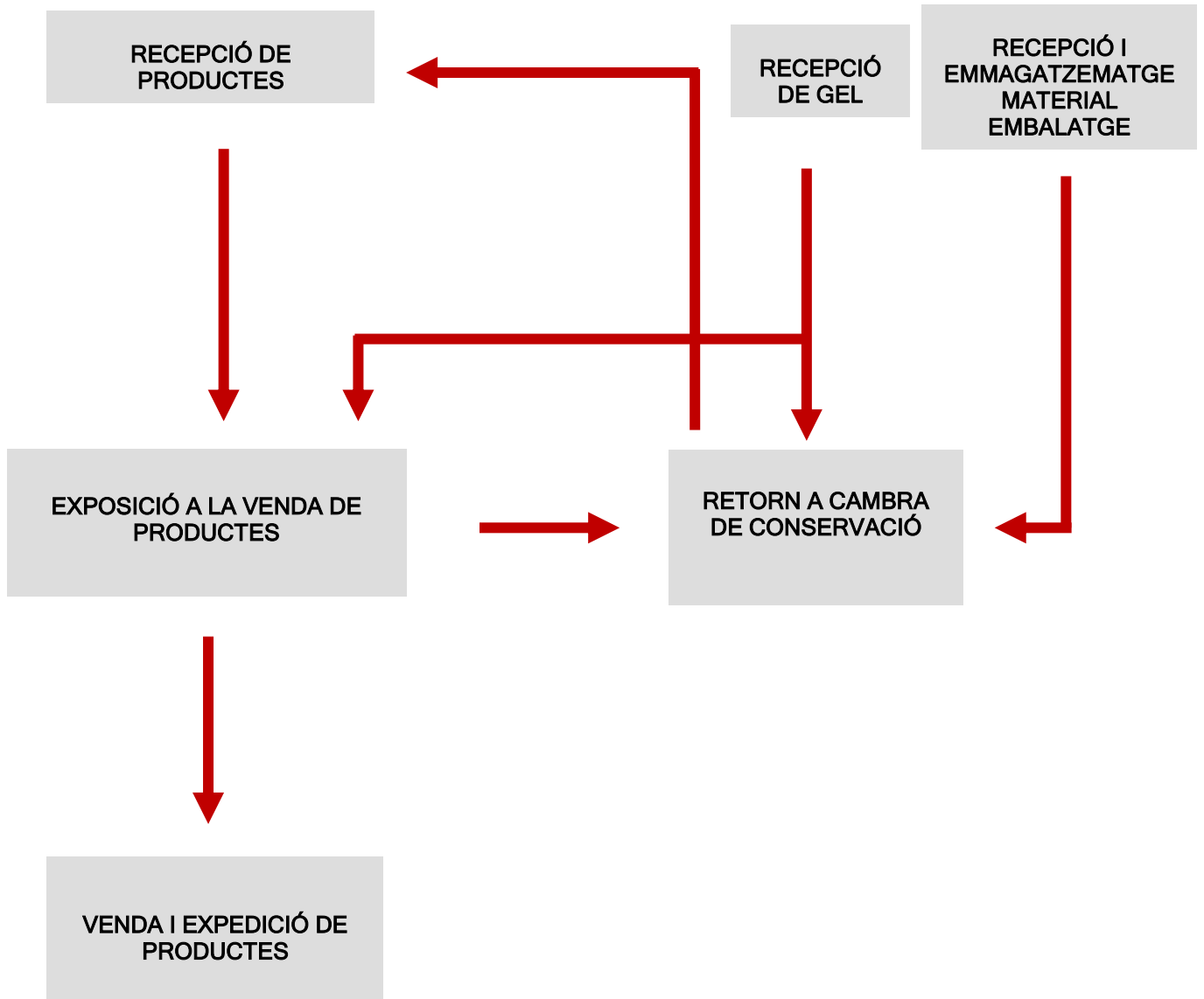
Codi: PP- C
Pagina: 1 de 1
Revisió: 2020





**DIAGRAMA DE FLUX DE DISTRIBUCIÓ DE
MOL·LUSCOS BIVALVES, GASTERÒPODES I
EQUINODERMS VIUS**

Codi: PP-BV
Pagina: 1 de 1
Revisió: 2020





ÍNDEX

- 1. DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE**
- 2. DIAGRAMA DE FLUX**
- 3. VERIFICACIÓ EN PLANTA DEL DIAGRAMA DE FLUX**
- 4. DESCRIPCIÓ DEL PROCÉS**
- 5. PERILLS I MESURES PREVENTIVES**
- 6. IDENTIFICACIÓ DE PCCs**
 - **Arbre de decisió**
 - **Aplicació de l'arbre de decisió.**
- 7. APLICACIÓ DELS PRINCIPIS APPCC**
 - **Límits crítics.**
 - **Sistema de vigilància.**
 - **Mesures correctores.**
 - **Documentació, registre i arxiu.**
- 8. VIGILÀNCIA I VERIFICACIÓ DEL PROCÉS**
- 9. NORMES I BIBLIOGRAFÍA DE REFERENCIA**

Aprovat per:

--



PROCÉS PRODUCTIU
Preparació de rap

Codi: PP-R
Pàgina 2 de 16
Revisió: 2020

1. DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE

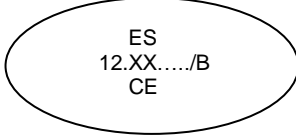
Nom del producte: RAP																											
Denominació de venda	Rap																										
Denominació científica Ingredients	<i>Lophius piscatorius</i> <i>Lophius budegassa</i> <i>Lophius spp.</i>																										
Zona de captura o cria	<table border="1"><thead><tr><th>ZONA DE CAPTURA</th><th>DEFINICIÓ DE LA ZONA</th></tr></thead><tbody><tr><td>Atlàntico Noroeste.</td><td>Zona FAO nº 21</td></tr><tr><td>Atlàntico Noreste.</td><td>Zona FAO nº 27</td></tr><tr><td>Mar Báltico.</td><td>Zona FAO nº 27, III d.</td></tr><tr><td>Atlàntico Centro-Oeste.</td><td>Zona FAO nº 31</td></tr><tr><td>Atlàntico Centro-Este.</td><td>Zona FAO nº 34</td></tr><tr><td>Atlàntico Suroeste.</td><td>Zona FAO nº 41</td></tr><tr><td>Atlàntico Sureste.</td><td>Zona FAO nº 47</td></tr><tr><td>Mar Mediterráneo.</td><td>Zona FAO nº 37.1, 37.2 y 37.3.</td></tr><tr><td>Mar Negro.</td><td>Zona FAO nº 37.4</td></tr><tr><td>Océano Índico.</td><td>Zona FAO nº 51 y 57</td></tr><tr><td>Océano Pacífico.</td><td>Zona FAO nº 61, 67, 71, 77, 81 y 87</td></tr><tr><td>Antártico.</td><td>Zona FAO nº 48, 58 y 88</td></tr></tbody></table>	ZONA DE CAPTURA	DEFINICIÓ DE LA ZONA	Atlàntico Noroeste.	Zona FAO nº 21	Atlàntico Noreste.	Zona FAO nº 27	Mar Báltico.	Zona FAO nº 27, III d.	Atlàntico Centro-Oeste.	Zona FAO nº 31	Atlàntico Centro-Este.	Zona FAO nº 34	Atlàntico Suroeste.	Zona FAO nº 41	Atlàntico Sureste.	Zona FAO nº 47	Mar Mediterráneo.	Zona FAO nº 37.1, 37.2 y 37.3.	Mar Negro.	Zona FAO nº 37.4	Océano Índico.	Zona FAO nº 51 y 57	Océano Pacífico.	Zona FAO nº 61, 67, 71, 77, 81 y 87	Antártico.	Zona FAO nº 48, 58 y 88
	ZONA DE CAPTURA	DEFINICIÓ DE LA ZONA																									
Atlàntico Noroeste.	Zona FAO nº 21																										
Atlàntico Noreste.	Zona FAO nº 27																										
Mar Báltico.	Zona FAO nº 27, III d.																										
Atlàntico Centro-Oeste.	Zona FAO nº 31																										
Atlàntico Centro-Este.	Zona FAO nº 34																										
Atlàntico Suroeste.	Zona FAO nº 41																										
Atlàntico Sureste.	Zona FAO nº 47																										
Mar Mediterráneo.	Zona FAO nº 37.1, 37.2 y 37.3.																										
Mar Negro.	Zona FAO nº 37.4																										
Océano Índico.	Zona FAO nº 51 y 57																										
Océano Pacífico.	Zona FAO nº 61, 67, 71, 77, 81 y 87																										
Antártico.	Zona FAO nº 48, 58 y 88																										
Mètode de producció	Capturat																										
Característiques	Característiques organolèptiques pròpies de l'espècie.																										
Format i presentació	- Cubeta de plàstic reutilitzable. - Caixa de poliestiré expandit d' un sol ús. - Altres																										
Forma de presentació /Tractaments tecnològics	Sense cap.																										
Condicions de conservació	Temperatura pròxima a la de fusió del gel.																										
Sistema per identificar el producte	Lot/Partida /Data de producció																										
Vida útil del producte	Característiques organolèptiques pròpies de l'espècie.																										
Destinació	Cadenes de distribució. Comerços Majoristes de Peix. Comerços Minoristes de Peix. Operadors del sector HORECA.																										
Contingut en Al·lergens	Peix																										



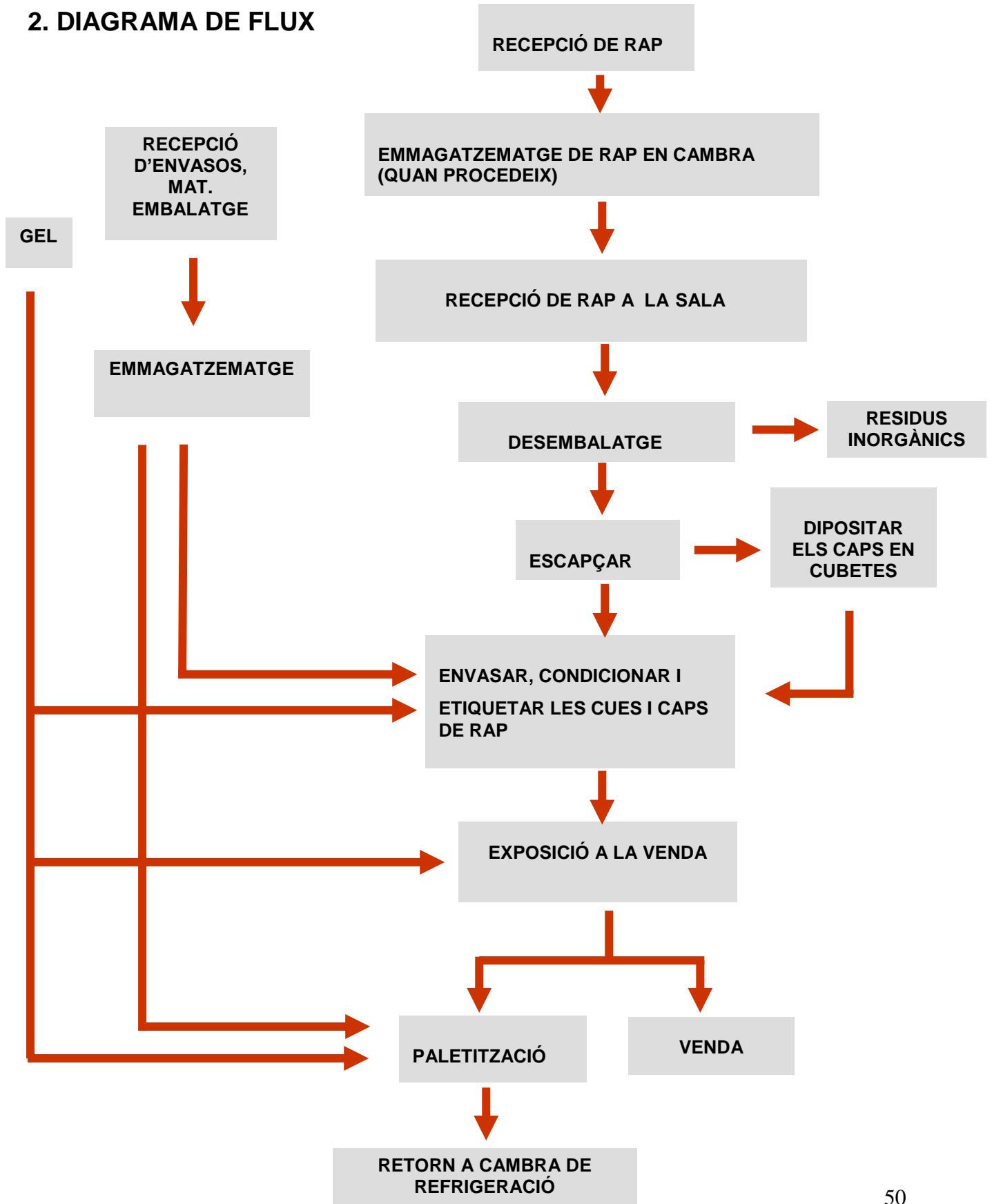
PROCÉS PRODUCTIU
Preparació de rap

Codi: PP-R
Pàgina 3 de 16
Revisió: 2020

MODEL D'ETIQUETA

Zona de captura o de cria:		
	Expedidor: Domicilio:	
Denominación comercial:	Lote:	
Nombre científico:		
Peso neto: (Pto. envasado)	Método de Producción: Arte de pesca:	Modo de presentación o tratamiento:

2. DIAGRAMA DE FLUX





3. VERIFICACIÓ DEL DIAGRAMA DE FLUX EN PLANTA

A la planta es verifica que les fases del diagrama de flux coincideixin amb les fases del procés productiu.

4. DESCRIPCIÓ DEL PROCÉS

4.1. RECEPCIÓ DE MATERIES PRIMERES

RECEPCIÓ DEL PEIX

El peix es rep en palets al moll de la cambra de refrigeració.

La inspecció del peix es realitza en el moment de la descàrrega, durant l'emmagatzematge o una vegada es descarrega a l'establiment. Els paràmetres que s'inspeccionen són:

- Frescor
- Identificació del producte (etiquetes, albarans...)
- Estat dels envasos.
- Cadena del fred (presència de gel....).
- Presència de paràsits/alteracions.
- Altres.

4.2. EMMAGATZEMATGE DE MATERIES PRIMERES A LA CAMBRA

El rap s'emmagatzema a la cambra de refrigeració.

El material de condicionament s'emmagatzema en el lloc assignat, protegit de la pols i altres fonts de contaminació.

El gel s'obté de les fàbriques de gel del Mercat a mida que es va necessitant en sacs o a granel. El gel a granel es diposita en cubetes/contenidors específics pel gel.



PROCÉS PRODUCTIU
Preparació de rap

Codi: PP-R
Pàgina 6 de 16
Revisió: 2020

4.3. RECEPCIÓ DE RAP A L' ESTABLIMENT/DESEMBALATGE

En el moll de càrrega es reben els palets de caixes de rap, seguidament s'introdueixen les caixes en la sala de manipulació.

En cas de que quedi producte al moll, assegurar que està condicionat correctament per a la seva conservació.

4.4. ESCAPÇAT DE RAP

Inspecció visual

Durant la manipulació s'inspecciona el peix i es retiren els exemplars o les parts del peix que presenten alguna alteració (cops, esquinços...).

Control de paràsits

Es retiren els paràsits que es detecten durant la inspecció del peix, que es poden trobar sota la pell, músculs i fetge.

Es retiren els peixos que presenten un grau elevat de contaminació per paràsits (si no es possible eliminar les larves o retirar les parts afectades).

Escapçar el rap

Es talla el cap i es col·loquen els caps i les cues en cubetes diferents. Periòdicament s'aplica aigua abundant a pressió sobre les superfícies de tallar amb la freqüència suficient que impedeixi una acumulació excessiva de sang i restes de peix sobre les superfícies de treball que afavoreixen la disseminació i multiplicació de microorganismes.

No manipular diferents espècies de peix a la vegada per evitar contaminacions creuades.

El peix no podrà romandre sobre les taules de treball més temps del necessari per a la seva preparació.



PROCÉS PRODUCTIU
Preparació de rap

Codi: PP-R
Pàgina 7 de 16
Revisió: 2020

4.5. ENVASAR/ CONDICIONAR I ETIQUETAR

1. Utilitzar només envasos i/o embolcalls autoritzats per a ús alimentari d' un sol ús nous o envasos reutilitzables que s'hagin rentat i en cas necessari desinfectat.
2. No barrejar exemplars de diferents partides per no perdre la traçabilitat del peix (partida, proveïdor).
3. Afegir gel suficient als productes de la pesca per mantenir-los a temperatura pròxima a la de fusió del gel.
4. Identificar el producte amb etiqueta amb la informació obligatòria segons la normativa.

4.6. EXPOSICIÓ A LA VENDA

Les caixes que contenen les cues i els caps de rap s' exposen en la zona de venda sobre taules o palets d' exposició del peix.

4.7. PALETITZAT I RETORN A CAMBRA

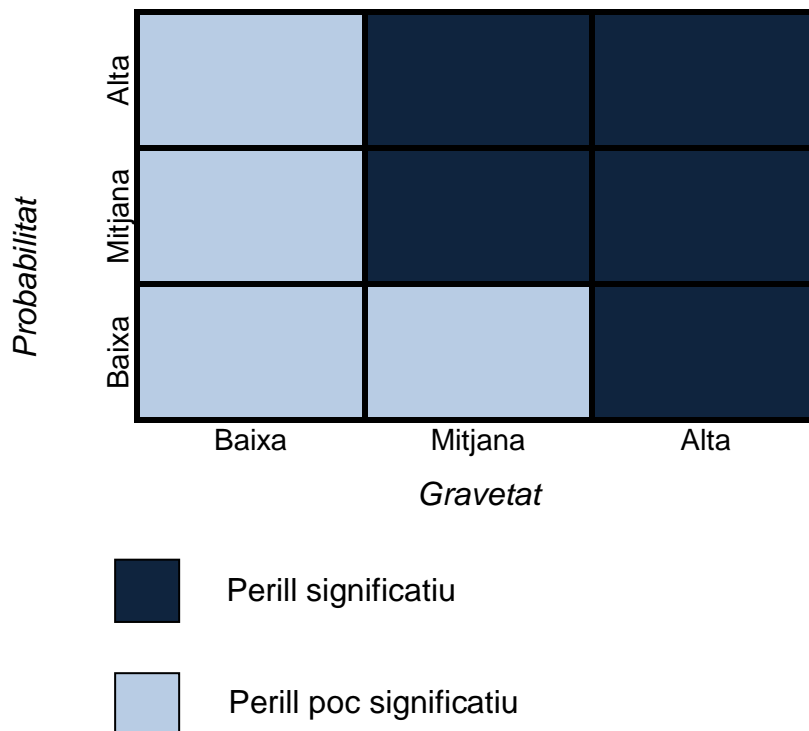
El peix sobrant es paletitza i es retractila amb film. Els palets s' identifiquen i es traslladen a la cambra de conservació.



5. PERILLS I MESURES PREVENTIVES

ANÀLISI DEL RISC

Per determinar si els perills que poden aparèixer en els processos productius són significatius des del punt de vista sanitari s'ha d'analitzar el risc valorant la gravetat del perill i la probabilitat de que es produeixi.





PROCÉS PRODUCTIU
Preparació de rap

Codi: PP-R
Pàgina 9 de 16
Revisió: 2020

PERILLS SIGNIFICATIUS I MESURES PREVENTIVES

RECEPCIÓ/EMMAGATZEMATGE DE PEIX

PERILL	DESCRIPCIÓ		MESURA PREVENTIVA
BIOLÒGIC	Presència	Microorganismes patògens en el producte. Paràsits.	Pla de control de proveïdors
	Incorporació	Microorganismes patògens presents a la cambra. Contaminacions creuades.	Protecció dels productes. Instrucció de preparació de rap. Instrucció d'higiene.
	Creixement	Microorganismes patògens per trencament de la cadena del fred.	Instrucció de preparació de rap. Instrucció d'higiene.

RECEPCIÓ/EMMAGATZEMATGE D'ENVASOS I MATERIAL EMBALATGE

PERILL	DESCRIPCIÓ		MESURA PREVENTIVA
BIOLÒGIC	Presència	Microorganismes patògens.	Pla de control de proveïdors.
	Incorporació	Microorganismes patògens.	Pla i instrucció de neteja i desinfecció Instrucció de normes d'higiene.



PROCÉS PRODUCTIU
Preparació de Rap

Codi: PP-T
Pàgina 10 de 16
Revisió: 2020

RECEPCIÓ/EMMAGATZEMATGE GEL

PERILL	DESCRIPCIÓ		MESURA PREVENTIVA
BIOLÒGIC	Presència	Microorganismes patògens presents en contenidors de gel.	Pla i instrucció de neteja i desinfecció.

ETAPA: 3/4. RECEPCIÓ DE RAP A L'ESTABLIMENT I DESEMBALATGE

PERILL	DESCRIPCIÓ		MESURA PREVENTIVA
BIOLÒGIC	Creixement	Microorganismes patògens per temps perllongat fora de cambra.	Instrucció de normes d'higiene. Instrucció de preparació de rap.

ETAPA: 5. ESCAPÇAT

PERILL	DESCRIPCIÓ		MESURA PREVENTIVA
BIOLÒGIC	Presència	Paràsits	Instrucció de preparació de rap.
	Incorporació	Microorganismes patògens presents en superfícies i elements de treball (taules, ganivets...). Microorganismes patògens per falta d' higiene de les mans del manipulador.	Pla i instrucció de neteja i desinfecció. Instrucció de normes d'Higiene. Instrucció de preparació de rap.



PROCÉS PRODUCTIU
Preparació de rap

Codi: PP-R
Pàgina 11 de 16
Revisió: 2020

ETAPA: 6. ENVASAR, CONDICIONAR I ETIQUETAR

PERILL	DESCRIPCIÓ		MESURA PREVENTIVA
BIOLÒGIC	Incorporació	Microorganismes patògens presents en el material d'emalatge/envasat. Microorganismes patògens per falta d' higiene de les mans dels manipuladors.	Pla de control de proveïdors. Pla i instrucció de neteja i desinfecció Instrucció de normes d'higiene. Instrucció de preparació de rap.
QUÍMIC	Incorporació	Envasos i embalatges d'us alimentari.	Pla de control de proveïdors.

ETAPA: 7. EXPOSICIÓ A LA VENDA

PERILL	DESCRIPCIÓ		MESURA PREVENTIVA
BIOLÒGIC	Incorporació	Microorganismes patògens presents en material d' envasat i elements d'exposició del peix. Microorganismes patògens per falta d' higiene de les mans del manipulador.	Pla de control de proveïdors. Pla i instrucció de neteja i desinfecció. Instrucció de normes d'higiene. Instrucció de preparació de rap.
	Creixement	Microorganismes patògens per trencament de la cadena del fred.	Instrucció d'higiene. Instrucció de preparació de rap.



PROCÉS PRODUCTIU
Preparació de rap

Codi: PP-R
Pàgina 12 de 16
Revisió: 2020

ETAPA: 8. PALETITZACIÓ

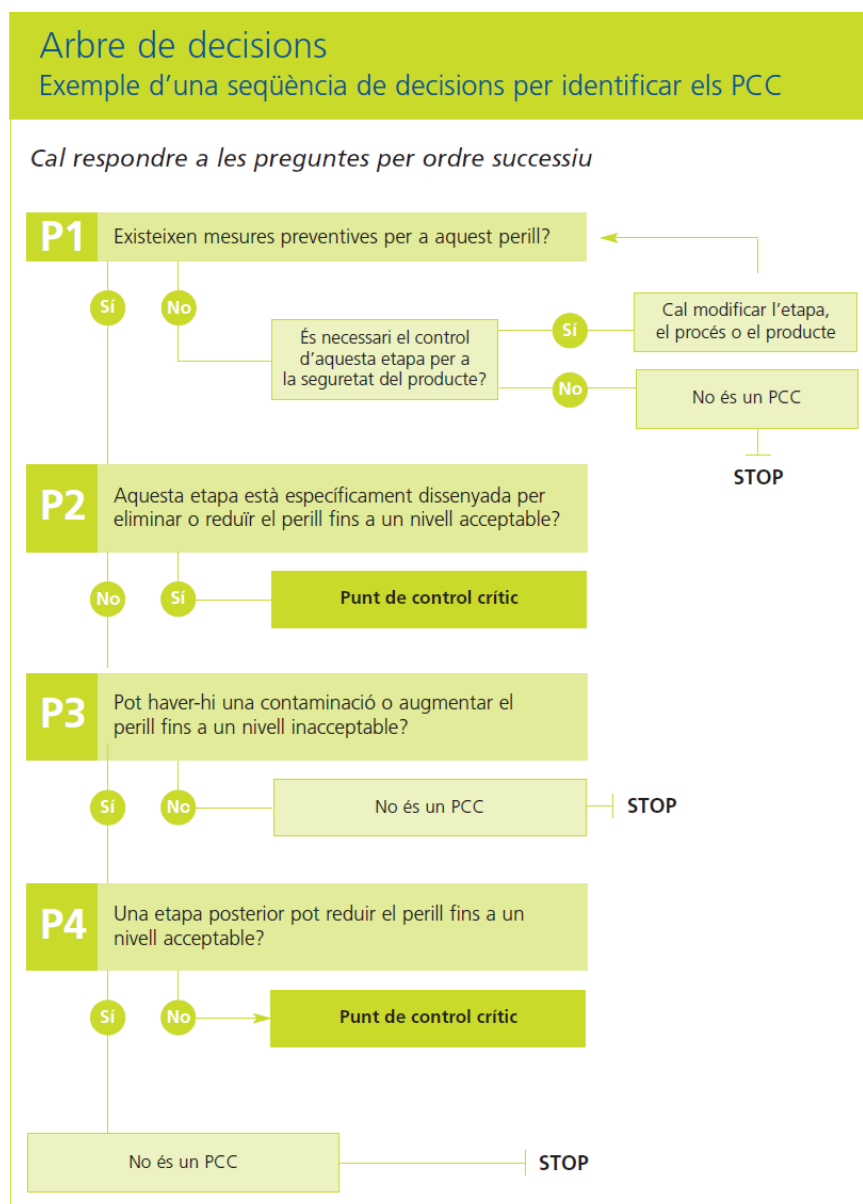
PERILL	DESCRIPCIÓ		MESURA PREVENTIVA
BIOLÒGIC	Incorporació	Microorganismes patògens provinents dels embalatges. Microorganismes patògens provinents del gel.	Instrucció de normes d'higiene.

ETAPA: 9. RETORN A CAMBRA DE REFRIGERACIÓ

PERILL	DESCRIPCIÓ		MESURA PREVENTIVA
BIOLÒGIC	Incorporació	Microorganismes patògens presents a la cambra. Contaminacions creuades entre productes.	Protecció dels productes. Instrucció de neteja i desinfecció. Instrucció de normes d'higiene. Instrucció de preparació de rap.

6. IDENTIFICACIÓ DE PCCs

6.1 Arbre de decisió per determinar els PCCs





PROCÉS PRODUCTIU
Preparació de rap

Codi: PP-R
Pàgina 14 de 16
Revisió: 2020

6.2. DETERMINACIÓ DE PUNTS CRÍTICS DE CONTROL

Producte: **RAP PREPARAT (Escapçat)**

ETAPA DEL PROCÉS	PERILL	P1 ¿ Existeixen mesures preventives per aquest perill?	P2 ¿L'etapa està específicament dissenyada per eliminar o reduir el perill fins a un nivell acceptable?	P3 ¿ Pot haver contaminació o pot augmentar el perill fins a un nivell inacceptable?	P4 ¿ Pot una etapa posterior eliminar o reduir el perill fins a un nivell acceptable?	És PCC
Recepció/ emmagatzematge de matèries primeres (productes de la pesca, material envasament, gel)	Presència de microorganismes patògens	Si	No	No		No
	Incorporació de microorganismes patògens.	Si	No	No		No
	Presència de paràsits.	Si	No	No		No
	Creixement de microorganismes patògens.	Si	No	No		No
Recepció de rap a l'establiment /Desembalatge	Creixement de microorganismes patògens.	Si	No	No		No
Escapçar	Presència de paràsits	Si	No	No		No
	Incorporació de microorganismes patògens.	Si	No	No		No
Envasar/Condicionar i etiquetar	Incorporació de microorganismes patògens a través dels envasos i/o manipuladors.	Si	No	No		No
	Incorporació productes químics no autoritzats en materials d'envasat.	Si	No	No		No
Exposició a la venda	Incorporació de microorganismes patògens.	Si	No	No		No
	Creixement de microorganismes patògens.	Si	No	No		No
Paletitzat	Incorporació de microorganismes patògens.	Si	No	No		No
Retorn a cambra	Incorporació de microorganismes patògens.	Si	No	No		No

PCC: PUNT CRÍTIC DE CONTROL



PROCÉS PRODUCTIU
Preparació de rap

Codi: PP-R
Pàgina 15 de 16
Revisió: 2020

5. APLICACIÓ DE MESURES PREVENTIVES

ETAPA	MESURES PREVENTIVES	LÍMIT	VIGILÀNCIA	MESURES CORRECTORES	DOCUMENTS I REGISTRES
Recepció/emmagatzematge de matèries primeres	Pla de control de proveïdors. Instrucció de preparació de rap. Pla i instrucció de neteja i desinfecció.	Característiques organolèptiques aptes per al consum. Alteracions i/o presència de paràsits que no sigui possible eliminar-los.	Inspecció en la recepció/ emmagatzematge mercaderia	Si els productes presenten alteracions que els fan no aptes per al consum es retornaran al proveïdor.	Registre d' incidències.
Recepció de rap a l'establiment/Desembalatge	Inspecció dels productes per comprovar la seva acceptació. Assegurar la protecció dels productes en els molls. Instrucció de preparació de rap.		Control de bones pràctiques de procés.	Corregir males pràctiques.	
Escapçar	Control de presència de paràsits o alteracions del peix. Instrucció de preparació de rap. Instrucció de normes d'higiene.	Absència d'alteracions i /o paràsits.	Control visual	Eliminar les larves o les parts o exemplars molt contaminats o alterats.	
Invasar/condicionar i etiquetar	Pla de control de proveïdors. Pla i instrucció de neteja i desinfecció Instrucció de normes d'higiene. Instrucció de preparació de rap. Comprovar que les etiquetes d' identificació del producte són correctes.		Control de bones pràctiques de procés. Control de les etiquetes i envasos.	Corregir les etiquetes si no són correctes.	
Exposició a la venda	Instrucció de normes d'higiene. Instrucció de preparació de rap.			Corregir males pràctiques.	
Paletització	Instrucció de normes d'higiene Instrucció de preparació de rap.		Inspecció visual	Corregir males pràctiques.	
Retorn a cambra.	Instrucció de normes d'higiene. Instrucció de preparació de rap. Protecció dels productes.		Inspecció visual	Protegir els productes correctament per evitar contaminacions o deteriorament.	

RESPONSABLE VIGILÀNCIA: Responsable Producció

RESPONSABLE APLICACIÓ MESURES CORRECTORES: Gerent/Responsable APPCC



8. VIGILÀNCIA I VERIFICACIÓ DEL PROCÉS

En el desenvolupament de l'activitat de preparació de rap es registra qualsevol incidència sanitària (registre d'incidències mensual) que pugui repercutir en la seguretat del producte o els canvis que poden afectar al desenvolupament i disseny del procés.

En el registre d'incidències també es registren les mesures correctores que s'apliquen i/o els canvis en el procés.

9. NORMES I BIBLIOGRAFIA DE REFERÈNCIA

- CAC/RCP 52-2003. Codi de pràctiques pel peix i els productes pesquers. Codex Alimentarius.
- CAC/RCP 1-1969 Rev. 4(2003). Principis generals d'higiene dels aliments.
- CAC/RCP 16 - 1978. Codi Internacional Recomanat de Pràctiques pel Peix Congelat.
- Guia per a l'aplicació de l'autocontrol basat en el Sistema d'Anàlisi de Perills i Punts de Control Crític (Agència Catalana de Seguretat Alimentària).
- Reglament (CE) 852/2004 Higiene dels productes alimentaris.
- Reglament (CE) 853/2004 Higiene dels productes d'origen animal.



ÍNDEX

- 1. DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE**
- 2. DIAGRAMA DE FLUX**
- 3. VERIFICACIÓ EN PLANTA DEL DIAGRAMA DE FLUX**
- 4. DEFINICIONS**
- 5. DESCRIPCIÓ DEL PROCÉS**
- 6. PERILLS I MESURES PREVENTIVES**
- 7. IDENTIFICACIÓ DE PCC**
 - **Arbre de decisió**
 - **Aplicació de l'arbre de decisió.**
- 8. APLICACIÓ DELS PRINCIPIS APPCC**
 - **Límits crítics.**
 - **Sistema de vigilància.**
 - **Mesures correctores.**
 - **Documentació, registre i arxiu.**
- 9. VIGILÀNCIA I VERIFICACIÓ DEL PROCÉS**
- 10. NORMES I BIBLIOGRAFIA DE REFERENCIA**

Aprovat per:



PROCÉS PRODUCTIU
Preparació de Peixos Grans

Codi :PP-T
Pàgina : 2 de 17
Revisió: 2020

1. DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE

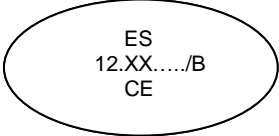
Denominació de venda	Atún = Tonyina Pez Espada o Emperador = Peix espasa Marrajo = Solraig																										
Denominació científica Ingredients	<i>Thunnus spp.</i> <i>Xiphias gladius</i> <i>Isurus oxyrinchus i altres</i>																										
Criteris microbiològics	Nivell d'histamina en tonyina ha de ser inferior a 100 ppm (anàlisis periòdics en les empreses que preparen tonyina).																										
Zona de captura o cria	<table border="1"><thead><tr><th>ZONA DE CAPTURA</th><th>DEFINICIÓ DE LA ZONA</th></tr></thead><tbody><tr><td>Atlàntico Noroeste.</td><td>Zona FAO nº 21</td></tr><tr><td>Atlàntico Nordeste.</td><td>Zona FAO nº 27</td></tr><tr><td>Mar Bàltico.</td><td>Zona FAO nº 27, IIIId.</td></tr><tr><td>Atlàntico Centro-Oeste.</td><td>Zona FAO nº 31</td></tr><tr><td>Atlàntico Centro-Este.</td><td>Zona FAO nº 34</td></tr><tr><td>Atlàntico Sudoeste.</td><td>Zona FAO nº 41</td></tr><tr><td>Atlàntico Sudeste.</td><td>Zona FAO nº 47</td></tr><tr><td>Mar Mediterráneo.</td><td>Zona FAO nº 37.1, 37.2 y 37.3.</td></tr><tr><td>Mar Negro.</td><td>Zona FAO nº 37.4</td></tr><tr><td>Océano Índico.</td><td>Zona FAO nº 51 y 57</td></tr><tr><td>Océano Pacífico.</td><td>Zona FAO nº 61, 67, 71, 77, 81 y 87</td></tr><tr><td>Antártico.</td><td>Zona FAO nº 48, 58 y 88</td></tr></tbody></table>	ZONA DE CAPTURA	DEFINICIÓ DE LA ZONA	Atlàntico Noroeste.	Zona FAO nº 21	Atlàntico Nordeste.	Zona FAO nº 27	Mar Bàltico.	Zona FAO nº 27, IIIId.	Atlàntico Centro-Oeste.	Zona FAO nº 31	Atlàntico Centro-Este.	Zona FAO nº 34	Atlàntico Sudoeste.	Zona FAO nº 41	Atlàntico Sudeste.	Zona FAO nº 47	Mar Mediterráneo.	Zona FAO nº 37.1, 37.2 y 37.3.	Mar Negro.	Zona FAO nº 37.4	Océano Índico.	Zona FAO nº 51 y 57	Océano Pacífico.	Zona FAO nº 61, 67, 71, 77, 81 y 87	Antártico.	Zona FAO nº 48, 58 y 88
ZONA DE CAPTURA	DEFINICIÓ DE LA ZONA																										
Atlàntico Noroeste.	Zona FAO nº 21																										
Atlàntico Nordeste.	Zona FAO nº 27																										
Mar Bàltico.	Zona FAO nº 27, IIIId.																										
Atlàntico Centro-Oeste.	Zona FAO nº 31																										
Atlàntico Centro-Este.	Zona FAO nº 34																										
Atlàntico Sudoeste.	Zona FAO nº 41																										
Atlàntico Sudeste.	Zona FAO nº 47																										
Mar Mediterráneo.	Zona FAO nº 37.1, 37.2 y 37.3.																										
Mar Negro.	Zona FAO nº 37.4																										
Océano Índico.	Zona FAO nº 51 y 57																										
Océano Pacífico.	Zona FAO nº 61, 67, 71, 77, 81 y 87																										
Antártico.	Zona FAO nº 48, 58 y 88																										
Mètode de producció	- Capturat - De cria (només tonyina)																										
Format i presentació	- Cubeta de plàstic reutilitzable. - Caixa de poliestirè expandit d'un sol ús. - Embolcalls d'ús alimentari. - Altres																										
Forma de presentació /Tractaments tecnològics	Llom Filet Altres ...																										
Condicions de conservació	Temperatura pròxima a la de fusió del gel.																										
Sistema per identificar el producte	Lot/Partida/Data de producció.																										
Vida útil del producte	Característiques organolèptiques pròpies de l'espècie. En cas de productes descongelats indicar data de caducitat.																										
Destinació	Cadenes de distribució. Comerços Majoristes de Peix. Comerços Minoristes de Peix. Operadors del sector HORECA.																										
Contingut en Al·lèrgens	Peix																										



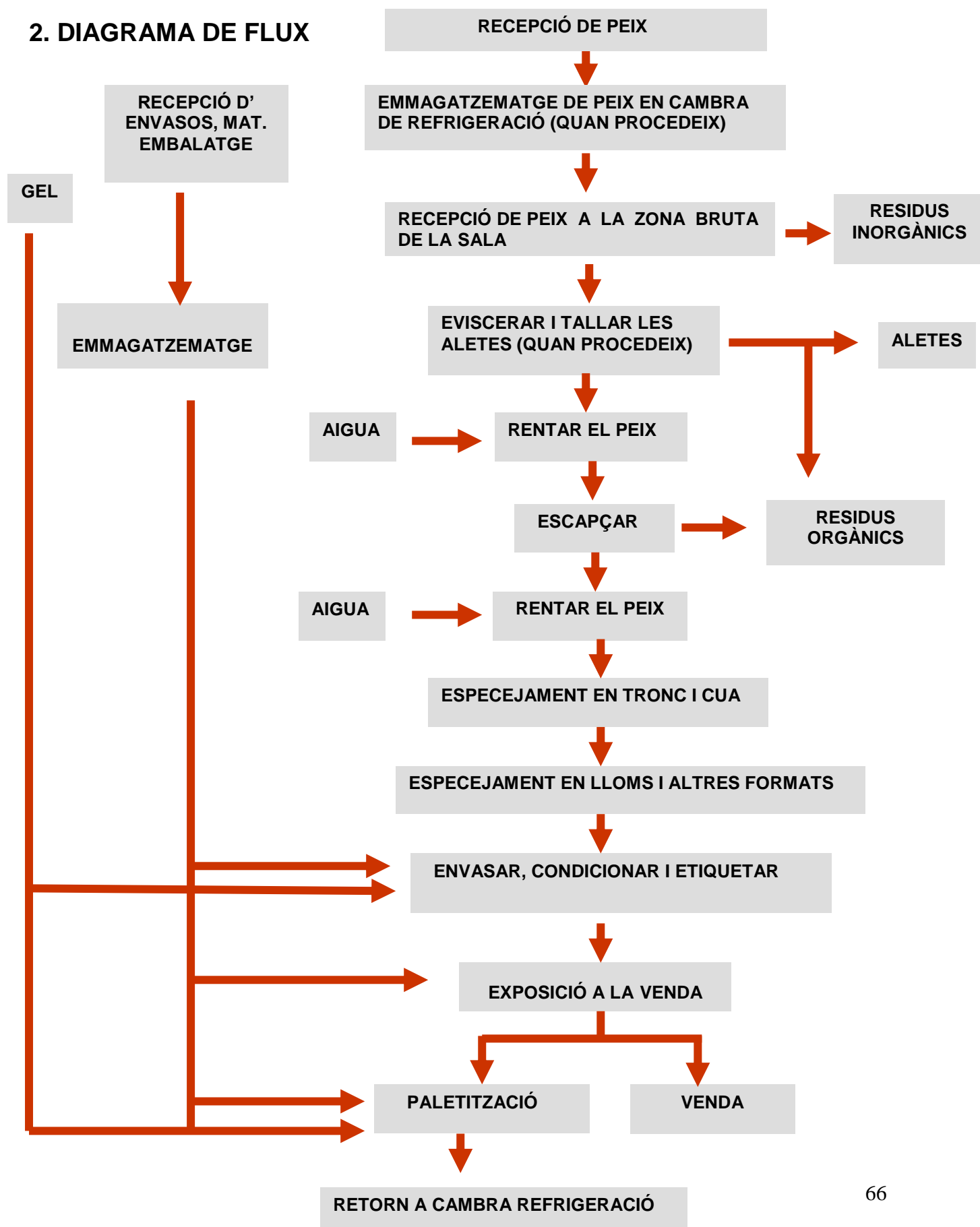
PROCÉS PRODUCTIU
Preparació de Peixos Grans

Codi: PP-T
Pàgina 3 de 17
Revisió: 2020

MODEL D'ETIQUETA

Zona de captura o de cria:	Expedidor: Domicilio:		
Denominación comercial:	Lote:		
Nombre científico:			
Peso neto: (Pto. envasado)	Método de Producción: Arte de pesca:	Modo de presentación o tratamiento:	

2. DIAGRAMA DE FLUX





3. VERIFICACIÓ DEL DIAGRAMA DE FLUX EN PLANTA

A la planta de producció es verifica que les fases del diagrama de flux coincideixin amb les fases del procés productiu.

4. DEFINICIONS

La tonyina es una espècie que tendeix a formar alts nivells d' histamina si no es segueixen unes pràctiques higièniques i sobre tot, si no es manté la tonyina a temperatures de refrigeració des de la captura fins a la seva venda al consumidor final. És per això que és molt important seguir les indicacions i instruccions d'higiene i manipulació de la tonyina per evitar que es formin nivells elevats d'histamina que poden produir intoxicacions als consumidors.

HISTAMINA:

És un compost químic que es forma en el peix durant la seva descomposició per l'acció de determinats bacteris.

Les espècies de peix més afectades són espècies de peix blau (tonyina, verat, sorell, bonítol, sardina, seitó...)

Les causes de la formació de nivells elevats d'histamina a la tonyina són:

- Mantenir el peix a **temperatura** elevada que afavoreix la multiplicació dels bacteris productors d'histamina en el peix.
- **Pràctiques poc higièniques** que afavoreixen la incorporació, creixement i disseminació dels bacteris que produeixen la histamina, per contacte entre elements contaminats i no contaminats (contaminacions creuades).

Les temperatures de cocció (> 65 °C) o d'esterilització (100 °C) no destrueixen la histamina per tant és molt important **evitar la seva formació**.

Els seus efectes sobre la salut són:

Picor i enrogiment de la pell, mal de cap, nàusees, diarrea i trastorns respiratoris greus.

Per a la manipulació dels altres peixos grans (marraix, peix espasa...) que es preparen a la sala de manipulació, també és important seguir aquestes pràctiques per retardar i disminuir la descomposició del peix i allargar la seva vida comercial, i per evitar possibles toxiinfeccions alimentàries per no seguir unes pràctiques higièniques.



5. DESCRIPCIÓ DEL PROCÉS

Les fases del procés de la 2 a la 7 tindran lloc a la zona bruta, i les fases 8 i 9 a la zona neta de la sala de manipulació.

5.1 RECEPCIÓ/EMMAGATZEMATGE DE MATERIES PRIMERES

RECEPCIÓ/EMMAGATZEMATGE DE MATÈRIES PRIMERES EN CAMBRA DE REFRIGERACIÓ

El peix es rep en palets al moll de la cambra de conservació per al seu emmagatzematge o directament a l'establiment, per tant, la seva inspecció es realitza en el moment de la descàrrega a l'establiment o durant l'emmagatzematge a cambra. Els paràmetres que s'inspeccionen són:

- Frescor.
- Identificació del producte (etiqueta, albarà...).
- Cadena del fred (presència de gel...).
- Presència de paràsits/alteracions.
- Altres.

RECEPCIÓ/EMMAGATZEMATGE D'ENVASOS I MATERIAL D'EMBALATGE

Els diferents materials d'us alimentari es reben a l'establiment i s'emmagatzemen en el lloc establert de manera que estiguin protegits de la pols i altres fonts de contaminació.

RECEPCIÓ/EMMAGATZEMATGE DE GEL

El gel s'obté de les fàbriques de gel del mercat en sacs o a granel. El gel a granel es diposita en cubetes/contenidors específics pel gel.

5.2 RECEPCIÓ DE PEIX A LA ZONA BRUTA DE LA SALA

Una vegada el peix es rep al moll de l'establiment, seguidament s'introdueixen les peces de peix a la sala de manipulació.

En cas de que quedi producte al moll, assegurar-se de que està protegit de possibles fonts de contaminació i que té suficient gel per mantenir la temperatura de refrigeració correcta.



5.3 EVISCERAR I TALLAR LES ALETES

En el cas de que els peixos arribin sencers (amb vísceres i aletes), en les superfícies de treball de la zona bruta de la sala de manipulació es tallen les aletes i es retiren les vísceres.

Les aletes dels elasmobranquis (solraig i altres) si s'aprofiten es dipositen en contenidors específics.

Les vísceres del peix es dipositen en contenidors de residus de matèria orgànica.

Durant aquesta etapa s'inspecciona el peix per detectar alteracions, presència de paràsits i altres defectes. En cas d'alteració es retiren les parts afectades o tota la peça depenent del grau d'afectació.

No s'han de manipular diferents espècies de peix a la vegada per evitar contaminacions creuades.

Retirar els residus:

S'han de retirar els residus orgànics de la sala el més aviat possible per evitar que es contaminin les parts comestibles del peix.

5.4 RENTAR EL PEIX

Després de l'evisceració del peix es renta amb aigua a pressió la cavitat abdominal del peix per eliminar les restes de sang i vísceres.

També es renta la superfície de treball amb aigua a pressió per mantenir-la neta. El manipulador s'ha de rentar les mans amb aigua i sabó després d'eviscerar el peix.

5.5 ESCAPÇAR

Es talla el cap i es diposita en el contenidor de residus orgànics.

5.6 RENTAR EL PEIX

S'ha de rentar el peix amb aigua i també la superfície de tall.

5.7 ESPECEJAMENT EN TRONC I CUA

A la zona bruta de la sala es divideix el peix en tronc i cua.



5. 8 ESPECEJAMENT EN LLOMS I ALTRES PRESENTACIONS

A la zona neta de la sala es prepara el peix en lloms i altres formats.

En aquesta etapa també s'ha d'inspeccionar el peix per detectar alteracions.

S'ha de respectar els circuits de localització i trànsit dels materials, persones i productes de les zones netes i les zones brutes de les àrees de producció per evitar contaminacions creuades entre operacions i durant aquestes.

5. 9 ENVASAR, CONDICIONAR I ETIQUETAR

El peix no podrà romandre sobre les taules de treball més temps del necessari per a la seva preparació.

Utilitzar només envasos i/o embolcalls autoritzats per a ús alimentari d' un sol ús nous o envasos reutilitzables que s'hagin rentat i en cas necessari desinfectat.

5. 10 EXPOSICIÓ A LA VENDA

Les peces de peix s'exposen a la venda en envasos o bé en superfícies d'exposició amb gel suficient per garantir la temperatura de refrigeració correcta. El peix s'ha de protegir de la contaminació i s'ha d'exposar amb etiqueta amb la informació obligatòria dels productes de la pesca.

5. 11 PALETITZACIÓ

El producte sobrant, es condiciona, es paletitza i retractila amb film per protegir el peix assegurant que les caixes de la part superior estan cobertes amb film o altra protecció pel seu emmagatzematge en cambra. Els palets s'identifiquen.

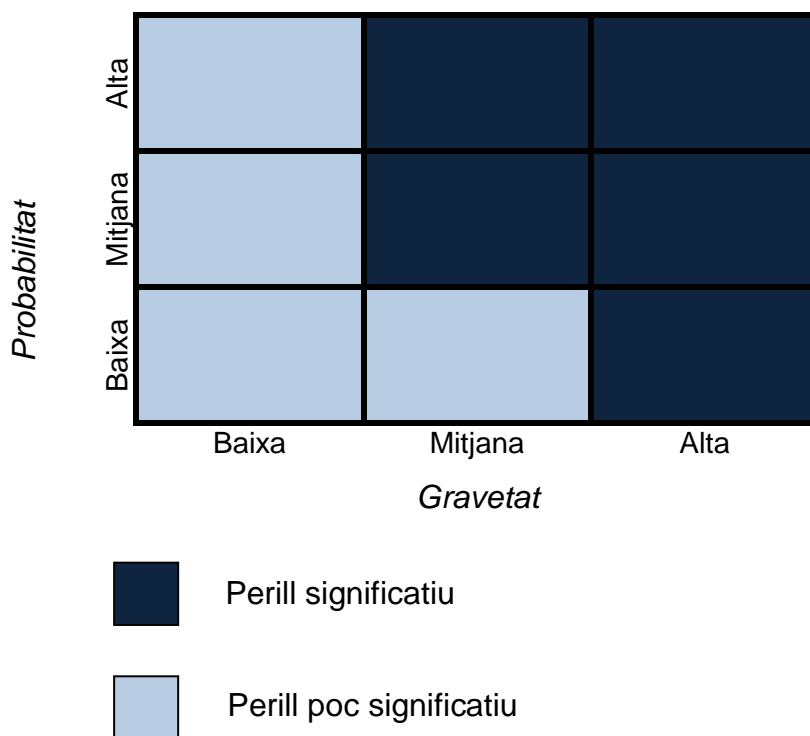
5. 12 RETORN A CAMBRA DE REFRIGERACIÓ

Els palets de peix es traslladen a la cambra de refrigeració.

6. PERILLS SIGNIFICATIUS I MESURES PREVENTIVES

6.1 ANÀLISI DEL RISC

Per determinar si els perills que poden aparèixer en els processos productius són significatius des del punt de vista sanitari s'ha d'analitzar el risc valorant la gravetat del perill i la probabilitat de que es produeixi.





6.2 PERILLS I MESURES PREVENTIVES

ETAPA: 1

RECEPCIÓ / EMMAGATZEMATGE DE PEIX

PERILL	DESCRIPCIÓ		MESURA PREVENTIVA
BIOLÒGIC	Presència	Microorganismes patògens i d'alteració en el producte. Paràsits.	Pla de control de proveïdors. Instrucció de preparació de peixos grans.
	Incorporació	Microorganismes patògens i d'alteració presents a la cambra. Contaminacions creuades.	Protecció dels productes. Instrucció de preparació de peixos grans.
	Creixement	Microorganismes patògens i d'alteració per trencament de la cadena del fred. Formació d'histamina (tonyina) per trencament de la cadena del fred.	Instrucció de preparació de peixos grans.

RECEPCIÓ / EMMAGATZEMATGE D'ENVASOS I MATERIAL EMBALATGE

PERILL	DESCRIPCIÓ		MESURA PREVENTIVA
BIOLÒGIC	Presència	Microorganismes patògens i d'alteració.	Pla de control de proveïdors.
	Incorporació	Microorganismes patògens i d'alteració.	Pla i instrucció de neteja i desinfecció Instrucció de normes d'higiene.



PROCÉS PRODUCTIU
Preparació de Peixos Grans

Codi: PP-T
Pàgina 11 de 17
Revisió: 2020

RECEPCIÓ / EMMAGATZEMATGE GEL

PERILL	DESCRIPCIÓ		MESURA PREVENTIVA
BIOLÒGIC	Presència	Microorganismes patògens i d'alteració presents en contenidors de gel.	Pla i instrucció de neteja i desinfecció.

ETAPA: 2. RECEPCIÓ DE PEIX A LA ZONA BRUTA DE LA SALA

PERILL	DESCRIPCIÓ		MESURA PREVENTIVA
BIOLÒGIC	Creixement	Microorganismes patògens i d'alteració per trencament de la cadena del fred. Formació d'Histamina (tonyina) per trencament de la cadena del fred.	Si no es prepara el peix després de la recepció, afegir gel suficient per mantenir la temperatura de conservació. Instrucció de preparació de peixos grans.

ETAPA:

3 EVISCERAR I TALLAR LES ALETES

5 ESCAPÇAR

7. ESPECEJAMENT EN TRONC I CUA

8. ESPECEJAMENT EN LLOMS I ALTRES PRESENTACIONS

PERILL	DESCRIPCIÓ		MESURA PREVENTIVA
BIOLÒGIC	Presència	Paràsits	Enretirar-los durant la manipulació.
	Incorporació	Microorganismes patògens i d'alteració per falta d' higiene de les mans del manipulador.	Instrucció de normes d'higiene.
		Microorganismes patògens i d'alteració presents en superfícies i elements de treball (taules, ganivets...).	Pla i instrucció de neteja i desinfecció. Instrucció de preparació de peixos grans.
Creixement	Microorganismes patògens i d'alteració per temps perllongat d'exposició del peix a la sala.	El peix ha de romandre exposat a les taules de treball el temps mínim necessari per a la seva preparació.	
	Formació d'histamina (tonyina) per trencament de la cadena del fred.	Instrucció de preparació de peixos grans.	



PROCÉS PRODUCTIU
Preparació de Peixos Grans

Codi: PP-T
Pàgina 12 de 17
Revisió: 2020

ETAPA: 4 i 6 RENTAR EL PEIX

PERILL	DESCRIPCIÓ		MESURA PREVENTIVA
BIOLÒGIC	Incorporació	Microorganismes patògens i d'alteració presents a l'aigua.	Pla d'autocontrol de l'aigua
QUÍMIC	Incorporació	Contaminants químics presents a l'aigua.	Pla d'autocontrol de l'aigua

ETAPA: 9. ENVASAR/CONDICIONAR I ETIQUETAR

PERILL	DESCRIPCIÓ		MESURA PREVENTIVA
BIOLÒGIC	Incorporació	Microorganismes patògens i d'alteració presents en material d'emalatge/envasat. Microorganismes patògens i d'alteració per falta d' higiene de les mans del manipulador.	Pla de control de proveïdors. Pla i instrucció de neteja i desinfecció (rentat d'envasos). Instrucció de normes d'higiene.
	Creixement	Formació d'histamina (tonyina) per trencament de la cadena del fred.	Instrucció de preparació de peixos grans. Anàlisi d'histamina.
QUÍMIC	Incorporació	Envasos i embalatges d'us alimentari.	Pla de control de proveïdors.



PROCÉS PRODUCTIU
Preparació de Peixos Grans

Codi: PP-T
Pàgina 13 de 17
Revisió: 2020

ETAPA: 10 EXPOSICIÓ A LA VENDA

PERILL	DESCRIPCIÓ		MESURA PREVENTIVA
BIOLÒGIC	Incorporació	Microorganismes patògens i d'alteració presents en elements d'exposició del peix. Microorganismes patògens i d'alteració per falta d'higiene de les mans del manipulador.	Pla i instrucció de neteja i desinfecció. Instrucció de normes d'higiene. Instrucció de preparació de peixos grans.
BIOLÒGIC	Creixement	Microorganismes patògens i d'alteració per trencament de la cadena del fred. Formació d'histamina (tonyina) per trencament de la cadena del fred.	Incorporació de gel per mantenir temperatures de refrigeració positives a tota la peça. Instrucció de preparació de peixos grans. Anàlisis d'histamina.

ETAPA: 11. PALETITZACIÓ

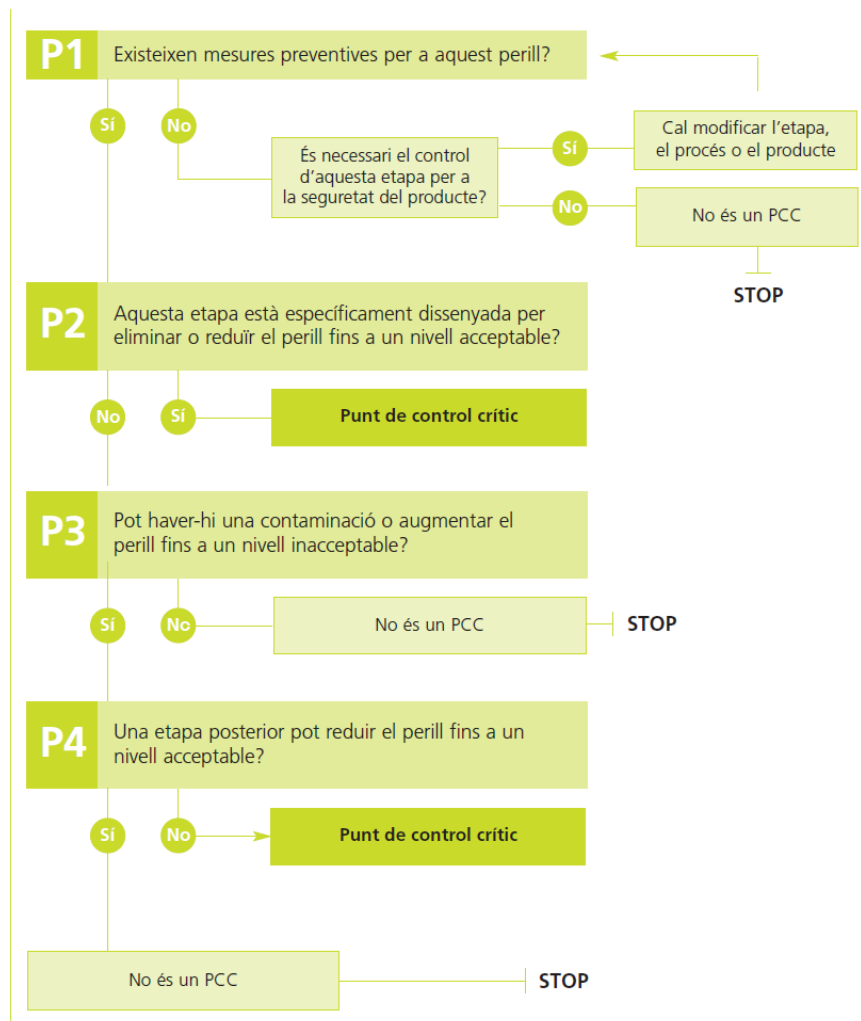
PERILL	DESCRIPCIÓ		MESURA PREVENTIVA
BIOLÒGIC	Incorporació	Microorganismes patògens i d'alteració provinents dels embalatges. Microorganismes patògens i d'alteració provinents del gel.	Pla i instrucció de neteja i desinfecció/ Control magatzem. Pla de control de proveïdors. Pla i instrucció de neteja i desinfecció (contenidors de gel). Instrucció de normes d'higiene.

ETAPA: 12. RETORN I EMMAGATZEMATGE EN CAMBRA DE REFRIGERACIÓ

PERILL	DESCRIPCIÓ		MESURA PREVENTIVA
BIOLÒGIC	Incorporació	Microorganismes patògens i d'alteració presents en cambra. Contaminacions creuades entre productes.	Protecció dels productes. Instrucció de normes d'higiene. Instrucció de preparació de peixos grans.

7. IDENTIFICACIÓ DE PCCs

7.1 Arbre de decisió per determinar els PCCs





PROCÉS PRODUCTIU
Preparació de Peixos Grans

Codi: PP-T
Pàgina 15 de 17
Revisió: 2020

7.2. DETERMINACIÓ DE PUNTS CRÍTICS DE CONTROL

Producte: (Túnids, Peix Espasa, Elasmobranquis)

ETAPA DEL PROCÉS	PERILL	P1 ¿ Existeixen mesures preventives per aquest perill?	P2 ¿L'etapa està específicament dissenyada per eliminar o reduir el perill fins a un nivell acceptable?	P3 ¿ Pot haver contaminació o pot augmentar el perill fins a un nivell inacceptable?	P4 ¿ Pot una etapa posterior eliminar o reduir el perill fins a un nivell acceptable?	És PCC
Recepció i emmagatzematge de matèries primeres.	Presència de microorganismes patògens, paràsits. Presència nivells elevats d'histamina.	Si	No	No		No
	Incorporació de microorganismes patògens	Si	No	No		No
	Creixement de microorganismes patògens i/o formació d'histamina.					
Recepció de peix a la zona bruta de la sala	Creixement de microorganismes patògens i/o formació d'histamina.	Si	No	No		No
Eviscerar, tallar les aletes, escapçar, especejar	Presència de paràsits	Si	No	No		No
	Incorporació de microorganismes patògens	Si	No	No		No
	Creixement de microorganismes patògens i/o formació d'histamina	Si	No	No		No
Rentar el peix	Pla de control de l'aigua.	Si	No	No		No
Envasar, condicionar i etiquetar	Incorporació de microorganismes patògens	Si	No	No		No
	Formació d'histamina	Si	No	No		No
	Incorporació productes químics no autoritzats per a envasos.	Si	No	No		No
Exposició a la venda	Incorporació de microorganismes patògens	Si	No	No		No
	Creixement de microorganismes patògens i/o formació d'histamina	Si	No	No		No
Paletització	Incorporació de microorganismes patògens	Si	No	No		No
Retorn i emmagatzematge en cambra de refrigeració.	Incorporació de microorganismes patògens	Si	No	No		No

PCC: PUNT CRÍTIC DE CONTROL



PROCÉS PRODUCTIU
Preparació de Peixos Grans

Codi: PP-T
Pàgina 16 de 17
Revisió: 2020

8. APLICACIÓ DE MESURES PREVENTIVES

ETAPA	MESURES PREVENTIVES	LÍMIT	VIGILÀNCIA	MESURES CORRECTORES	REGISTRES
Recepció i emmagatzematge de matèries primeres.	Pla de control de proveïdors. Instrucció de preparació de peixos grans. Pla i instrucció de neteja i desinfecció.	Característiques organolèptiques aptes per al consum. Temperatura (0 a 5°C).	Inspecció recepció mercaderia. Control de Temperatura.	Si els productes presenten alteracions que el fan no apte per al consum es retornaran al proveïdor. Afegir gel al producte.	Registre d'incidències.
Recepció de peix a la zona bruta de la sala	Instrucció de preparació de peixos grans. Si no es prepara el peix després de la recepció, afegir gel suficient per mantenir la temperatura de conservació.	Temperatura (0 a 5°C).	Inspecció visual.	Si es detecten nivells elevats d'histamina s'immobilitzarà el producte afectat i si s'ha comercialitzat producte afectat s'aplicarà la instrucció de gestió i comunicació d'alertes alimentaries. Afegir gel al producte.	
Eviscerar , tallar les aletes, escapçar, especejar	Pla i instrucció de neteja i desinfecció Instrucció de normes d'Higiene. Instrucció de preparació de peixos grans.	Temperatura (0 a 5°C).	Inspecció visual. Control de Temperatura.	Si hi ha alteracions o presència de paràsits , eliminar-los i/o eliminar les parts afectades.	
Rentar el peix	Pla de control de l'aigua.		Inspecció visual		
Envasar, condicionar i etiquetar	Pla de control de Proveïdors. Pla i instrucció de neteja i desinfecció Instrucció de normes d'higiene. Instrucció de preparació de peixos grans.	Temperatura (0 a 5°C).	Control de les etiquetes i envasos.	Corregir les etiquetes. Retirar els envasos que no estan nets i íntegres. Afegir gel al producte.	
Exposició a la venda	Instrucció de normes d'Higiene Instrucció de preparació de peixos grans. Incorporar gel per mantenir temperatures de refrigeració positives a tota la peça.	Temperatura (0 a 5°C).	Inspecció visual. Control de Temperatura.	Afegir gel al producte. Protegir el producte.	
Paletització	Instrucció de normes d'higiene Instrucció de preparació de peixos grans.		Inspecció visual.		
Retorn i emmagatzematge en cambra	Instrucció de normes d'higiene. Instrucció de preparació de peixos grans. Protecció dels productes.		Inspecció visual.	Protegir els productes correctament per evitar contaminacions o deteriorament.	

RESPONSABLE VIGILÀNCIA: Responsable Producció

RESPONSABLE APLICACIÓ MESURES CORRECTORES: Gerent/Responsable APPCC



9. VIGILÀNCIA I VERIFICACIÓ DEL PROCÉS

En el desenvolupament de l'activitat de preparació del peix (evisceració i especejament en diferents formats), es registra qualsevol incidència sanitària (registre d'incidències) que pugui repercutir en la seguretat del producte o els canvis que poden afectar al desenvolupament i disseny del procés.

En el registre d'incidències també es registren les mesures correctores que s'apliquen o els canvis en el procés.

Periòdicament es realitzen anàlisis d'histamina en els productes elaborats de la tonyina llestos per a la comercialització (lloms, rodanxes...) o en diferents etapes del procés (recepció, preparació, exposició a la venda) com a mesura de verificació de procés i producte. (Veure programa d'anàlisis).

Es realitza un control de temperatura de la tonyina en les diferents fases del procés (recepció, elaboració i exposició a la venda) i s'anoten en un registre de control de temperatura per comprovar que el producte està a temperatura correcta per evitar formació d'histamina.

10. NORMES I BIBLIOGRAFIA DE REFERÈNCIA

- CAC/RCP 52-2003. Codi de pràctiques pel peix i els productes pesquers. Codex Alimentarius.
- CAC/RCP 1-1969 Rev. 4(2003). Principis generals d'higiene dels aliments.
- CAC/RCP 16 - 1978. Codi Internacional Recomanat de Pràctiques pel Peix Congelat.
- Guia per a l'aplicació de l'autocontrol basat en el Sistema d'Anàlisi de Perills i Punts de Control Crític (Agència Catalana de Seguretat Alimentària).
- Fish and Fishery Products Hazards and Controls Guidance. FDA. Abril 2011.
- Reglament (CE) 852/2004 Higiene dels productes alimentaris.
- Reglament (CE) 853/2004 Higiene dels productes d'origen animal.



PROCÉS PRODUCTIU
Preparació de peix
(filets)

Codi: PP-P
Pàgina 1 de 16
Revisió: 2020

ÍNDEX

- 1. DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE**
- 2. DIAGRAMA DE FLUX**
- 3. VERIFICACIÓ EN PLANTA DEL DIAGRAMA DE FLUX**
- 4. DESCRIPCIÓ DEL PROCÉS**
- 5. PERILLS I MESURES PREVENTIVES**
- 6. IDENTIFICACIÓ DE PCC**
 - **Arbre de decisió**
 - **Aplicació de l'arbre de decisió.**
- 7. APLICACIÓ DELS PRINCIPIS APPCC**
 - **Límits crítics.**
 - **Sistema de vigilància.**
 - **Mesures correctores.**
 - **Documentació, registre i arxiu.**
- 8. VIGILÀNCIA I VERIFICACIÓ DEL PROCÉS**
- 9. NORMES I BIBLIOGRAFÍA DE REFERENCIA**

Aprovat per:



PROCÉS PRODUCTIU
Preparació de peix
(filets)

Codi: PP-P
Pàgina 2 de 16
Revisió: 2020

1. DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE

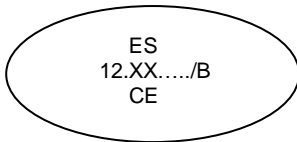
Nom del producte: FILET de (nom comercial del peix)		
Denominació de venda	Nom comercial	
Denominació científica Ingredients	Gènere i espècie	
Zona de captura o cria	ZONA DE CAPTURA	DEFINICIÓ DE LA ZONA
	Atlàntico Noroeste. Atlàntico Noreste. Mar Bàltico. Atlàntico Centro-Oeste. Atlàntico Centro-Este. Atlàntico Suroeste. Atlàntico Sureste. Mar Mediterráneo. Mar Negro. Océano Índico. Océano Pacífico. Antártico.	Zona FAO nº 21 Zona FAO nº 27 Zona FAO nº 27, IIIId. Zona FAO nº 31 Zona FAO nº 34 Zona FAO nº 41 Zona FAO nº 47 Zona FAO nº 37.1, 37.2 y 37.3. Zona FAO nº 37.4 Zona FAO nº 51 y 57 Zona FAO nº 61, 67, 71, 77, 81 y 87 Zona FAO nº 48, 58 y 88
Mètode de producció	Capturat De cria	
Característiques	Característiques organolèptiques pròpies de l'espècie.	
Format i presentació	- Cubeta de plàstic reutilitzable. - Caixa de poliestiré expandit d' un sol ús. - Altres	
Forma de presentació /Tractaments tecnològics	Sense cap, eviscerat, filetejat....	
Condicions de conservació	Temperatura pròxima a la de fusió del gel.	
Sistema per identificar el producte	Lot/Partida /Data de producció	
Vida útil del producte	Característiques organolèptiques pròpies de l'espècie.	
Destinació	Cadenes de distribució. Comerços Majoristes de Peix. Comerços Minoristes de Peix. Operadors del sector HORECA.	
Contingut en Al·lergens	Peix	



PROCÉS PRODUCTIU
Preparació de peix
(filets)

Codi: PP-P
Pàgina 3 de 16
Revisió: 2020

MODEL D'ETIQUETA

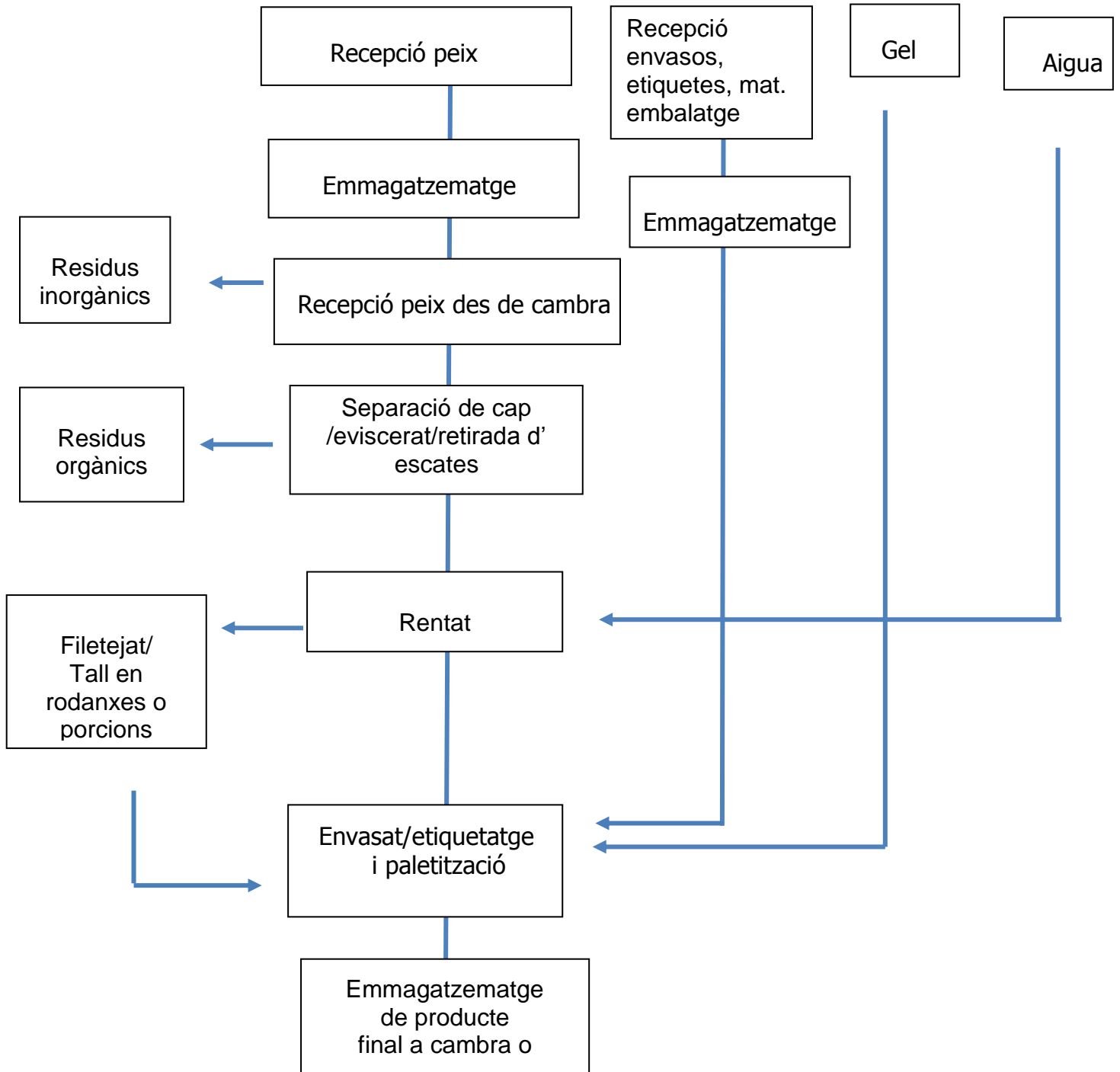
Zona de captura o de cria:	Expedidor: Domicilio:	
		
Denominación comercial:	Lote:	
Nombre científico:		
Peso neto: (Pto. envasado)	Método de Producción: Arte de pesca:	Modo de presentación o tratamiento:



PROCÉS PRODUCTIU
Preparació de peix
(filets)

Codi: PP-P
Pàgina 4 de 16
Revisió: 2020

2. DIAGRAMA DE FLUX





PROCÉS PRODUCTIU
Preparació de peix
(filets)

Codi: PP-P
Pàgina 5 de 16
Revisió: 2020

3. VERIFICACIÓ DEL DIAGRAMA DE FLUX EN PLANTA

A la planta es verifica que les fases del diagrama de flux coincideixin amb les fases del procés productiu.

4. DESCRIPCIÓ DEL PROCÉS

4.1. RECEPCIÓ DE MATERIES PRIMERES

RECEPCIÓ DEL PEIX

El peix es rep en palets al moll de la cambra de refrigeració.

La inspecció del peix es realitza en el moment de la descàrrega, durant l'emmagatzematge o una vegada es descarrega a l'establiment. Els paràmetres que s'inspeccionen són:

- Frescor
- Identificació del producte (etiquetes, albarans...)
- Estat dels envasos.
- Cadena del fred (presència de gel....).
- Presència de paràsits/alteracions.
- Altres.

4.2. EMMAGATZEMATGE DE MATERIES PRIMERES A CAMBRA

El peix s'emmagatzema a la cambra de refrigeració.

El material de condicionament s'emmagatzema en el lloc assignat, protegit de la pols i altres fonts de contaminació.

El gel s'obté de les fàbriques de gel del Mercat a mida que es va necessitant en sacs o a granel. El gel a granel es diposita en cubetes/contenidors específics pel gel.



PROCÉS PRODUCTIU
Preparació de peix
(filets)

Codi: PP-R
Pàgina 6 de 16
Revisió: 2020

4.3. RECEPCIÓ DE PEIX (SALMÓ, LLOBARRO, LLUÇ I ALTRES ESPÈCIES) A L' ESTABLIMENT/DESEMBALATGE

En el moll de càrrega es reben els palets de caixes de peix, seguidament s'introdueixen les caixes en la sala de manipulació.

En cas de que quedi producte al moll, assegurar que està condicionat correctament per a la seva conservació.

4.4. ESCAPÇAR EVICERAR I ESCATAR EL PEIX

Inspecció visual

Durant la manipulació s'inspecciona el peix i es retiren els exemplars o les parts del peix que presenten alguna alteració (cops, esquincos...).

Control de paràsits

Es retiren els paràsits que es detecten durant la inspecció del peix, que es poden trobar sota la pell, músculs i fetge.

Es retiren els peixos que presenten un grau elevat de contaminació per paràsits (si no es possible eliminar les larves o retirar les parts afectades).

Escapçar, eviscerar i escatar el peix

S'eviscera, es talla el cap i s'escata. Es col·loquen els caps i vísceres en cubeta de residus orgànics. Periòdicament s' aplica aigua abundant a pressió sobre les superfícies de tallar amb la freqüència suficient que impedeixi una acumulació excessiva de sang i restes de peix sobre les superfícies de treball.

No manipular diferents espècies de peix a la vegada per evitar contaminacions creuades.

El peix no podrà romandre sobre les taules de treball més temps del necessari per a la seva preparació.

4.5. RENTAR EL PEIX

Rentar el peix amb aigua.

4.6 FILETEJAR I/O TALLAR EN RODANXES O PORCIONS EL PEIX

En una superfície neta es talla el peix en filets, rodanxes o porcions.



PROCÉS PRODUCTIU
Preparació de peix
(filets)

Codi: PP-R
Pàgina 7 de 16
Revisió: 2020

4.7. ENVASAR/ CONDICIONAR I ETIQUETAR/PALETITZAR

6. Utilitzar només envasos i/o embolcalls autoritzats per a ús alimentari d' un sol ús nous o envasos reutilitzables que s'hagin rentat i en cas necessari desinfectat.
7. No barrejar exemplars de diferents partides per no perdre la traçabilitat del peix (partida, proveïdor).
8. Afegir gel suficient als productes de la pesca per mantenir-los a temperatura pròxima a la de fusió del gel.
9. Identificar el producte amb etiqueta amb la informació obligatòria segons la normativa.
10. Paletitzar les caixes i retractilar amb film.

4.8. RETORN A CAMBRA O EXPEDICIÓ

Els palets s' identifiquen i es traslladen a la cambra de conservació o be s'expedeixen.



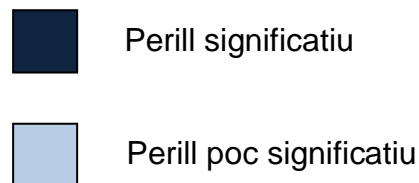
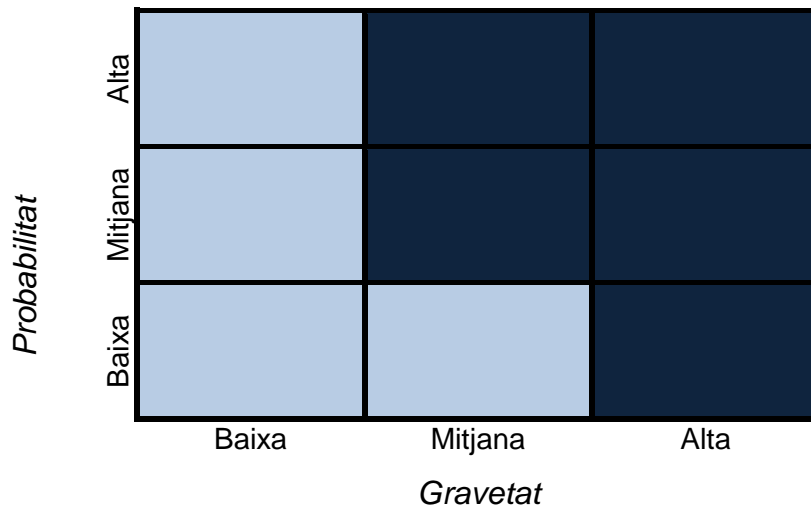
PROCÉS PRODUCTIU
Preparació de peix
(filets)

Codi: PP-P
Pàgina 8 de 16
Revisió: 2020

5. PERILLS I MESURES PREVENTIVES

ANÀLISI DEL RISC

Per determinar si els perills que poden aparèixer en els processos productius són significatius des del punt de vista sanitari s'ha d'analitzar el risc valorant la gravetat del perill i la probabilitat de que es produeixi.





PROCÉS PRODUCTIU
Preparació de peix
(filets)

Codi: PP-P
Pàgina 9 de 16
Revisió: 2020

PERILLS SIGNIFICATIUS I MESURES PREVENTIVES

RECEPCIÓ/EMMAGATZEMATGE DE PEIX

PERILL	DESCRIPCIÓ		MESURA PREVENTIVA
BIOLÒGIC	Presència	Microorganismes patògens en el producte. Paràsits.	Pla de control de proveïdors
	Incorporació	Microorganismes patògens presents a la cambra. Contaminacions creuades.	Protecció dels productes. Instrucció d'higiene.
	Creixement	Microorganismes patògens per trencament de la cadena del fred.	Instrucció d'higiene.

RECEPCIÓ / EMMAGATZEMATGE D'ENVASOS I MATERIAL D'EMBALATGE

PERILL	DESCRIPCIÓ		MESURA PREVENTIVA
BIOLÒGIC	Presència	Microorganismes patògens.	Pla de control de proveïdors.
	Incorporació	Microorganismes patògens.	Pla i instrucció de neteja i desinfecció. Instrucció de normes d'higiene.



PROCÉS PRODUCTIU
Preparació de peix
(filets)

Codi: PP-P
Pàgina 10 de 16
Revisió: 2020

RECEPCIÓ / EMMAGATZEMATGE GEL

PERILL	DESCRIPCIÓ		MESURA PREVENTIVA
BIOLÒGIC	Presència	Microorganismes patògens presents en contenidors de gel.	Pla i instrucció de neteja i desinfecció.

ETAPA: 3/4. RECEPCIÓ DE PEIX A L'ESTABLIMENT I DESEMBALATGE

PERILL	DESCRIPCIÓ		MESURA PREVENTIVA
BIOLÒGIC	Creixement	Microorganismes patògens per temps perllongat fora de cambra.	Instrucció de normes d'higiene.

ETAPA: 5. ESCAPÇAR, EVISCERAR, ESCATAR

PERILL	DESCRIPCIÓ		MESURA PREVENTIVA
BIOLÒGIC	Presència	Paràsits	Retirar les larves de paràsits o les parts afectades. Si la contaminació és molt elevada retirar tota la peça.
	Incorporació	Microorganismes patògens presents en superfícies i elements de treball (taules, ganivets...) Microorganismes patògens per falta d'higiene de les mans del manipulador.	Pla i instrucció de neteja i desinfecció. Instrucció de normes d'Higiene.



PROCÉS PRODUCTIU
Preparació de peix
(filets)

Codi: PP-P
Pàgina 11 de 16
Revisió: 2020

ETAPA: 6. RENTAR EL PEIX

PERILL	DESCRIPCIÓ		MESURA PREVENTIVA
BIOLÒGIC	Incorporació	Qualitat de l' aigua	Pla de control de l' aigua
QUÍMIC	Incorporació	Qualitat de l' aigua	Pla de control de l' aigua

ETAPA: 7. FILETEJAR I/O TALLAR EN RODANXES O PORCIONS

PERILL	DESCRIPCIÓ		MESURA PREVENTIVA
BIOLÒGIC	Presència	Paràsits	Retirar les larves de paràsits o les parts afectades. Si la contaminació és molt elevada retirar tota la peça.
	Incorporació	Microorganismes patògens presents en superfícies. Microorganismes presents en mans del manipulador.	Pla de neteja i desinfecció. Instrucció de normes d' Higiene.

ETAPA: 8. ENVASAR, CONDICIONAR I ETIQUETAR/ PALETITZAR

PERILL	DESCRIPCIÓ		MESURA PREVENTIVA
BIOLÒGIC	Incorporació	Microorganismes patògens presents en el material d'emalatge/envasat. Microorganismes patògens per falta d' higiene de les mans dels manipuladors.	Pla de control de proveïdors. Pla i instrucció de neteja i desinfecció Instrucció de normes d'higiene.
QUÍMIC	Incorporació	Productes químics no autoritzats en materials d'ús alimentari als embalatges.	Pla de control de proveïdors.



PROCÉS PRODUCTIU
Preparació de peix
(filets)

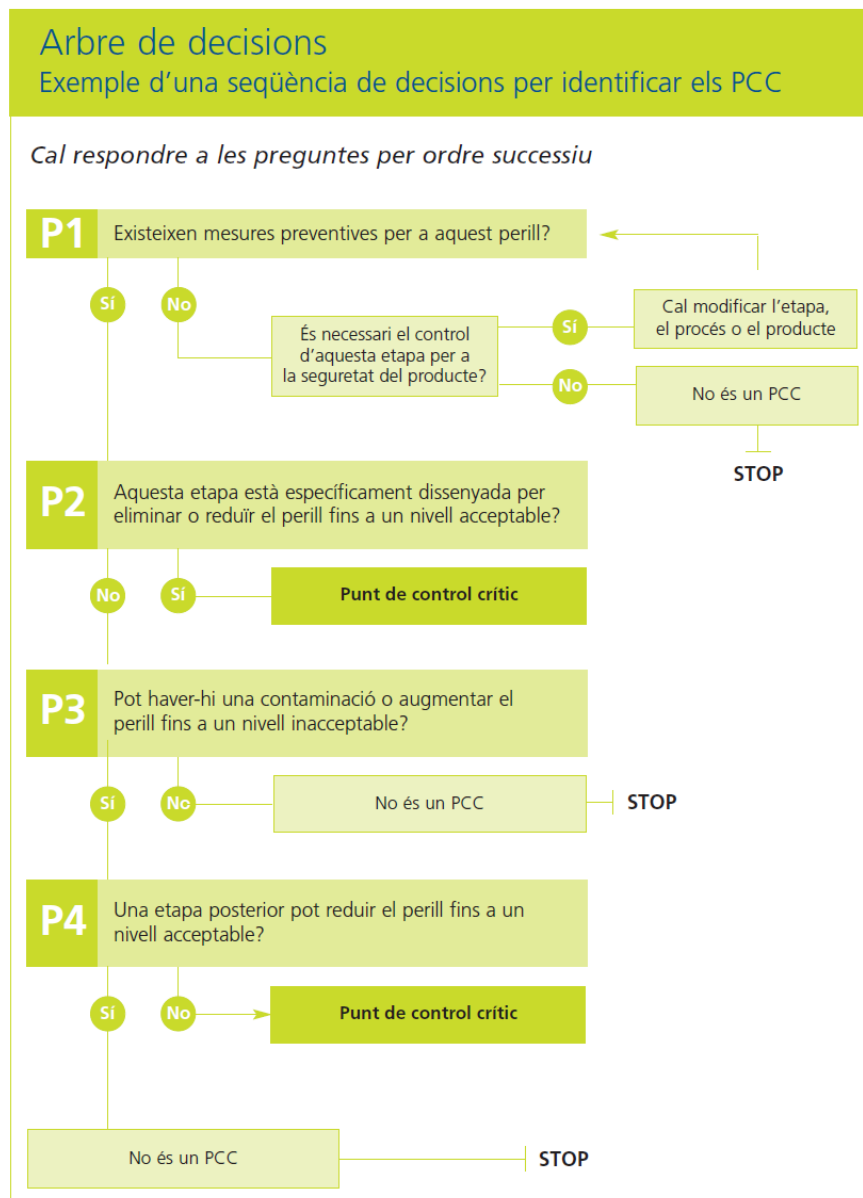
Codi: PP-P
Pàgina 12 de 16
Revisió: 2020

ETAPA: 10. RETORN A CAMBRA DE REFRIGERACIÓ/EXPEDICIÓ

PERILL	DESCRIPCIÓ		MESURA PREVENTIVA
BIOLÒGIC	Incorporació	Microorganismes patògens presents a la cambra. Contaminacions creuades entre productes.	Protecció dels productes. Instrucció de neteja i desinfecció. Instrucció de normes d'higiene.

6. IDENTIFICACIÓ DE PCCs

6.1 Arbre de decisió per determinar els PCCs





PROCÉS PRODUCTIU
Preparació de peix
(filets)

Codi: PP-P
Pàgina 14 de 16
Revisió: 2020

6.2. DETERMINACIÓ DE PUNTS CRÍTICS DE CONTROL

Producte: PEIX PREPARAT (Escapçat, eviscerat, escatat, filetejat)

ETAPA DEL PROCÉS	PERILL	P1 ¿ Existeixen mesures preventives per aquest perill?	P2 ¿L'etapa està específicament dissenyada per eliminar o reduir el perill fins a un nivell acceptable?	P3 ¿ Pot haver contaminació o pot augmentar el perill fins a un nivell inacceptable?	P4 ¿ Pot una etapa posterior eliminar o reduir el perill fins a un nivell acceptable?	És PCC
Recepció/ emmagatzematge de matèries primeres (productes de la pesca, material envasament, gel)	Presència de microorganismes patògens	Si	No	No		No
	Incorporació de microorganismes patògens.	Si	No	No		No
	Presència de paràsits.	Si	No	No		No
	Creixement de microorganismes patògens.	Si	No	No		No
Recepció de peix a l'establiment /Desembalatge	Creixement de microorganismes patògens.	Si	No	No		No
Escapçar/eviscerar, escatar	Presència de paràsits	Si	No	No		No
	Incorporació de microorganismes patògens.	Si	No	No		No
Rentar	Incorporació de microorganismes patògens	Si	No	No		No
Filetejar i/o tallar en rodanxes o porcions	Presència de paràsits	Si	No	No		No
	Creixement de microorganismes patògens.	Si	No	No		No
Envasar/Condicionar i etiquetar/Paletitzar	Incorporació de microorganismes patògens a través dels envasos i/o manipuladors.	Si	No	No		No
	Incorporació productes químics no autoritzats en materials d'envasat.	Si	No	No		No
	Creixement de microorganismes patògens.	Si	No	No		No
Retorn a cambra/Expedició	Incorporació de microorganismes patògens.	Si	No	No		No

PCC: PUNT CRÍTIC DE CONTROL



PROCÉS PRODUCTIU
Preparació de peix
(filets)

Codi: PP-P
Pàgina 15 de 16
Revisió: 2020

7. APLICACIÓ DE MESURES PREVENTIVES

ETAPA	MESURES PREVENTIVES	LÍMIT	VIGILÀNCIA	MESURES CORRECTORES	DOCUMENTS I REGISTRES
Recepció/emmagatzematge de matèries primeres	Pla de control de proveïdors. Pla i instrucció de neteja i desinfecció.	Característiques organolèptiques aptes per al consum. Alteracions i/o presència de paràsits que no sigui possible eliminar-los.	Inspecció en la recepció/emmagatzematge mercaderia	Si els productes presenten alteracions que el fan no apte per al consum es retornaran al proveïdor.	Registre d' incidències.
Recepció del peix a l'establiment/Desembalatge	Inspecció dels productes per comprovar la seva acceptació. Assegurar la protecció dels productes en els molls.		Control de bones pràctiques de procés.		
Escapçar, eviscerar, escatar	Control de presència de paràsits o alteracions del peix. Instrucció de normes d'higiene.	Absència d'alteracions i /o paràsits.	Control visual	Eliminar les larves de paràsits o les parts del peix o exemplars molt contaminats o alterats.	
Rentar	Pla control de l'aigua				
Filetejar i/o tallar rodanxes, o porcions	Control de presència de paràsits o alteracions del peix. Instrucció de normes d'higiene.	Absència d'alteracions i /o paràsits.	Control visual	Eliminar les larves de paràsits o les parts del peix o exemplars molt contaminats o alterats.	
Envasar/condicionar i etiquetar/Paletitzar	Pla de control de proveïdors. Pla i instrucció de neteja i desinfecció Instrucció de normes d'higiene. Comprovar que les etiquetes d' identificació del producte són correctes.		Control de bones pràctiques de procés. Control de les etiquetes i envasos.	Corregir les etiquetes si no són correctes.	
Retorn a cambra.	Instrucció de normes d'higiene. Protecció dels productes.		Inspecció visual	Protegir els productes correctament per evitar contaminacions o deteriorament.	

RESPONSABLE VIGILÀNCIA: Responsable Producció

RESPONSABLE APLICACIÓ MESURES CORRECTORES: Gerent/Responsable APPCC



PROCÉS PRODUCTIU
Preparació de peix
(filets)

Codi: PP-P
Pàgina 16 de 16
Revisió: 2020

8. VIGILÀNCIA I VERIFICACIÓ DEL PROCÉS

En el desenvolupament de l'activitat de preparació de peix es registra qualsevol incidència sanitària (registre d'incidències mensual) que pugui repercutir en la seguretat del producte o els canvis que poden afectar al desenvolupament i disseny del procés.

En el registre d'incidències també es registren les mesures correctores que s'apliquen i/o els canvis en el procés.

9. NORMES I BIBLIOGRAFIA DE REFERÈNCIA

- CAC/RCP 52-2003. Codi de pràctiques pel peix i els productes pesquers. Codex Alimentarius.
- CAC/RCP 1-1969 Rev. 4(2003). Principis generals d'higiene dels aliments.
- CAC/RCP 16 - 1978. Codi Internacional Recomanat de Pràctiques pel Peix Congelat.
- Guia per a l'aplicació de l'autocontrol basat en el Sistema d'Anàlisi de Perills i Punts de Control Crític (Agència Catalana de Seguretat Alimentària).
- Reglament (CE) 852/2004 Higiene dels productes alimentaris.
- Reglament (CE) 853/2004 Higiene dels productes d' origen animal.

4. INSTRUCCIONS DE TREBALL

INSTRUCCIONS DE TREBALL

- Instrucció de treball de normes d'higiene per al personal manipulador. (IT-F).
- Instrucció de treball de neteja i desinfecció (IT-N).
- Instrucció per l'entrada de visitants a les instal·lacions (IT-V).
- Instrucció de treball per la preparació de rap (IT-R).
- Instrucció de treball per la preparació de peixos grans (IT-T).
- Instrucció de treball de control d'al·lèrgens i substàncies que provoquen intolerància alimentària (IT-AL).
- Instrucció de treball per a la gestió i comunicació d'alertes alimentàries (IT-AA).



INSTRUCCIÓ DE NORMES D' HIGIENE PER AL PERSONAL MANIPULADOR D' ALIMENTS

Codi: IT-F
Pàgina: 1 de 1
Revisió: 2020

NORMES D' HIGIENE PER AL PERSONAL MANIPULADOR D' ALIMENTS

És necessari que els **manipuladors** d' aliments **compleixin aquestes normes** ja que el manipulador pot ser la font de contaminació dels aliments i **transmissor de malalties** a través dels aliments que manipula.

1. Portar roba de treball neta.
2. No beure ni menjar en les àrees on es manipulen aliments.
3. No fumar.
4. Rentar-se les mans amb aigua i sabó:
 - Abans de començar a treballar.
 - Abans de manipular aliments.
 - Després de les pauses.
 - Després d'anar al lavabo.
 - Després d'eviscerar el peix.
 - Després de sonar-se el nas.
 - Després de beure, menjar o fumar.
 - Després de tocar-se la cara o el cabell.
 - Després de realitzar tasques de neteja.
 - Després de manipular residus o brossa.
5. No tossir ni esternudar sobre els aliments.
6. Informar al responsable si es pateix de vòmits, diarrea o afeccions a la pell.
7. Cobrir-se els talls o ferides de la pell amb protecció impermeable.

PRÀCTIQUES DE MANIPULACIÓ DELS PRODUCTES DE LA PESCA

És necessari seguir aquestes normes en la manipulació dels productes de la pesca per **evitar la incorporació de virus o bacteris i creixement de bacteris** als productes de la pesca que acceleren la **degradació del peix i poden produir malalties de transmissió alimentaria**.

1. Protegir els productes de la pesca (peix i marisc) de la contaminació per pols, residus, brutícia i contacte amb elements contaminats (ganivets, envasos i taules bruts).
2. Mantenir en tot moment els productes de la pesca frescos a temperatura pròxima a la de fusió del gel (0 a 5 °C). Per assolir aquesta temperatura és necessari afegir gel suficient distribuït al voltant del peix de manera que refredi tota la peça o peces.
3. Mantenir els **productes transformats llestos per al consum (cuïts, marinats, fumats...)** a temperatura de refrigeració (**0-5 °C**).
4. Mantenir els productes de la pesca congelats a - 18 °C.
5. Els productes que es preparen a la sala de manipulació han d'estar a la sala el mínim temps necessari per a la seva preparació. (després s'han de condicionar a temperatura de conservació).
6. No dipositar els envasos per aliments directament sobre el terra.
7. Emmagatzemar el gel i els elements que contacten directament amb els aliments (guants, pales, rotllos de film...) protegits de la brutícia i fonts de contaminació.
8. No reutilitzar gel (ja que el gel brut està contaminat per bacteris).
9. No reutilitzar envasos d'un sol ús (porex, cartró i fusta) ja que són porosos i no es poden netejar i desinfectar correctament essent una font de contaminació.
10. No trepitjar els palets que s' utilitzen per l' exposició del peix.
11. Evitar la manipulació del peix per persones no autoritzades.
12. En la paletització del producte fresc pel seu trasllat a cambra s'ha de garantir que les caixes superiors del palet estiguin protegides amb tapa o film perquè a la cambra no es contaminin per degoteig de productes emmagatzemats en prestatges superiors.



INSTRUCCIÓ DE NETEJA I DESINFECCIÓ

Codi: IT-N
Pàgina: 1 de 1
Revisió: 2020

PRECAUCIONS EN EL MANEIG DE DETERGENTS/DESINFECTANTS:

1. Abans d'usar el detergent/desinfectant llegir detingudament l'etiqueta del producte per seguir les instruccions d'ús.
2. Complir les normes de seguretat pel maneig de productes detergents/desinfectants:
 - Portar roba de treball i equips de protecció individual (guants...).
 - No menjar, beure ni fumar durant la seva manipulació.
 - No deixar els recipients oberts.
 - Aplicar en espais amb ventilació.
 - Els productes de neteja i desinfecció han d'estar retolats i continguts en els seus recipients originals o recipients destinats únicament a guardar aquest tipus de productes per evitar qualsevol confusió.
 - Rentar-se bé les mans després de manipular els productes detergents/desinfectants.

MÈTODE DE NETEJA I DESINFECCIÓ:

1. No netejar en presència d'aliments.
2. Retirar de les zones que s'han de netejar tots els elements que dificulten realitzar les operacions de neteja.
3. Recollir els residus sòlids per facilitar la neteja correcta.
4. Desmuntar tots aquells equips i maquinària que tenen parts desmuntables i prestar especial atenció als elements que tenen juntes, parts mòbils o zones de difícil accés per a la seva correcta neteja i desinfecció (per exemple desmuntar les superfícies de tefló de tallar).
5. Preparar la solució detergent/desinfectant a la **concentració recomanada** pel fabricant.
6. Realitzar una primera esbandida amb aigua en les superfícies que s'han de netejar i desinfectar.
7. Cobrir totes les superfícies amb la solució de detergent/desinfectant.
8. Mantenir el detergent/desinfectant en contacte amb les superfícies **mínim 10-15 minuts**.
9. Realitzar acció mecànica de fregar, rascar, raspallar... en aquelles superfícies que ho requereixin per eliminar incrustacions.
10. Esbandir amb aigua fins retirar totes les restes del producte detergent/desinfectant.
11. Emmagatzemar els productes de neteja i desinfecció en un lloc específic que impedeixi el contacte amb els aliments o productes alimentaris.
12. Comprovar la neteja setmanalment registrant els resultats en fitxa d'autocontrol, per corregir les incidències observades en l'aplicació o disseny del pla de neteja. (Responsable del pla de neteja i desinfecció). Això és necessari per comprovar que el personal coneix que s'ha de netejar, com i quan.
13. Assegurar un bon aprovisionament de productes de neteja i desinfecció, d'estrís de neteja i de sabó, i tovalloles de paper per eixugar-se les mans.



En una empresa on es manipulen aliments es necessari treballar en condicions higièniques per assegurar que són aptes pel consum humà. Amb l'objectiu d' obtenir productes que compleixin amb la seguretat alimentària és necessari que tota persona que entri en les instal·lacions de producció observi les següents condicions:

Normes de seguretat

- En cas de ser necessari entrar objectes metàl·lics (eines per realitzar reparacions...), és imprescindible controlar que no es deixi res a dins de la zona de producció quan s'hagi finalitzat la tasca.
- Portar roba i equips de protecció necessaris per realitzar les tasques.
- Realitzar les tasques de manera que es mantingui el lloc de treball net i endreçat.
- Està prohibit menjar, fumar o beure en la zona de producció.
- No es poden tocar els aliments.
- Qualsevol material que no s'utilitzi (llibres, carpetes, abrics etc.) ha de evitar-se introduir-lo en les àrees de producció on hi hagi aliments.

Per la present deixo constància que conec i accepto les normes mínimes que s'han de complir a les instal·lacions de producció.

Nom i cognoms:

Empresa:

Signatura:

DNI :

Data :



**INSTRUCCIÓ
PREPARACIÓ DE RAP
(CUES DE RAP)**

Codi: IT- R
Pàgina: 1 de 1
Revisió: 2020

CONTROL DE PARÀSITS:

La presència de larves de paràsits de la família anisakidae en el rap és un perill sanitari que es pot detectar durant les fases de preparació del rap per això, és important seguir les instruccions que s'indiquen per poder garantir que el peix que es manipula està lliure de paràsits tal com exigeix la normativa per la repercussió que pot tenir el consum de peix contaminat per paràsits per a la salut (dolor abdominal, nàusees, vòmits, diarrea, perforació d'estomac o budells, i al·lèrgies de tipus immediat).

	MESURES PREVENTIVES
RECEPCIÓ DEL PEIX	<ul style="list-style-type: none">- Comprovar les característiques del producte (frescor, alteracions, conservació...).- Comprovar que el peix ve acompanyat de la documentació (etiqueta, albarà...).- Garantir temperatures de refrigeració del peix mentre es troba al moll.
HIGIENE PERSONAL I D' INSTAL·LACIONS	<ul style="list-style-type: none">- Preparar els elements necessaris per desenvolupar la línia de treball de manera neta i ordenada (preparar els ganivets, superfícies de treball, envasos, etiquetes...).- Comprovar que el rentamans disposa de sabó i paper.- Abans de tocar els aliments s'han de rentar les mans amb aigua i sabó.
EVISSERACIÓ/ ESCAPÇAT	<ul style="list-style-type: none">- En cas de rap sencer, realitzar l' extracció de les tripes evitant que es rebentin i contaminin la carn del peix.- Dipositar les tripes en contenidors de residus orgànics (no llençar restes de peix al terra).- Després d'eviscerar peix s'han de rentar les mans.- Comprovar la presència de paràsits (família anisakidae) en la carn del peix i retirar-los.- En cas de peces molt afectades per paràsits o altres alteracions, retirar les parts afectades o tota la peça.- Tallar el cap amb un tall net.- Diferenciar els caps destinats al consum humà (en cubetes o envasos de peix), dels caps que van a decomís (contenedor de residus orgànics).- Mantenir les superfícies de tall lliures de restes de peix i sang aplicant aigua a pressió freqüentment.- Evitar que el peix estigui en les superfícies de treball més temps que l'estrictament necessari per la seva preparació, per tal d'evitar l' exposició del peix a temperatura ambient.- Mentre no es talla peix, mantenir les superfícies de tall i taules netes, lliures de residus orgànics.- Mantenir en tot moment l'àrea de treball en condicions higièniques.
ENVASAT/ ETIQUETATGE	<ul style="list-style-type: none">- Utilitzar envasos d' un sol ús nous o reutilitzables nets i en cas necessari desinfectats.- Utilitzar una superfície de treball adequada per envasar i etiquetar el peix en condicions higièniques.- Comprovar que els envasos i les etiquetes són els correctes pel producte que hem d'envasar.
EXPOSICIÓ A LA VENDA	<ul style="list-style-type: none">- Exposar el peix protegit de les fonts de contaminació (en envasos i/o superfícies netes ...).- Evitar la manipulació del peix per persones no autoritzades.- Garantir que el rap es manté a temperatura de refrigeració.



INSTRUCCIÓ PREPARACIÓ DE PEIXOS GRANS

Codi: IT- T
Pàgina: 1 de 2
Revisió: 2020

CONDICIONS ESPECIALS DE LA TONYINA:

En la manipulació de la tonyina és molt important aplicar aquesta instrucció de manipulació i sobre tot mantenir el peix durant tot el procés de manipulació a temperatures de refrigeració per evitar el perill de formació de **nivells elevats d' histamina a la tonyina** (substància que es forma en el peix per la seva descomposició) ja que, el consum de tonyina amb nivells elevats d' histamina pot produir intoxicació alimentària (picor i enrogiment de la pell, mal de cap, nàusees, diarrea i trastorns respiratoris greus).

MESURES PREVENTIVES	
RECEPCIÓ DEL PEIX	<ul style="list-style-type: none">- Comprovar les característiques del producte (frescor, alteracions, conservació...).- Comprovar que el peix ve acompanyat de la documentació (etiqueta, albarà...).- Garantir que el peix es conserva a temperatures de refrigeració mentre està al moll (0 a 5 °C).
HIGIENE PERSONAL I D' INSTAL·LACIONS	<ul style="list-style-type: none">- Preparar els elements necessaris per desenvolupar la línia de treball de manera neta i ordenada, (preparar ganivets, superfícies de treball, envasos, embalatges, etiquetes...).- Comprovar que el rentamans disposa de sabó i paper.- Abans de tocar els aliments s'han de rentar les mans amb aigua i sabó.
EVISCERACIÓ/ TALL D' ALETES/ ESCAPÇAT ZONA BRUTA	<p>1. TALL DE LES ALETES</p> <ul style="list-style-type: none">- Les aletes que no s'eliminen com a residus orgànics (aletes d' elasmobranquis) han de dipositar-se en contenidors específics diferents dels contenidors de residus. <p>2. EVISCERACIÓ</p> <p>LA EVISCERACIÓ ES REALITZA A LA ZONA BRUTA DE LA SALA EXCLUSIVA PER A EVISCERAR</p> <ul style="list-style-type: none">- Realitzar l'extracció dels budells evitant que es trenquin i contaminin la carn del peix.- Dipositar els budells en contenidors de residus orgànics (no llençar restes de peix al terra).- Després d'eviscerar, rentar la cavitat abdominal amb aigua.- Mantenir la superfície de treball neta lliure de sang i restes de peix aplicant aigua a pressió freqüentment.- Després d'eviscerar el peix s'han de rentar les mans.- Comprovar la presència de paràsits a la cavitat abdominal i retirar-los.- En el cas de peces molt afectades per paràsits o altres alteracions, retirar les parts afectades o eliminar tota la peça. <p>3. ESCAPÇAT</p> <ul style="list-style-type: none">- Tallar el cap amb talls nets.- Mantenir les superfícies de tall lliures de restes de peix i sang aplicant aigua a pressió freqüentment.- Evitar que el peix estigui a sobre de les superfícies de treball més temps que l' estrictament necessari per la seva preparació.- Mentre no es talla peix, mantenir les superfícies de tall i taules netes, lliures de residus orgànics.- Mantenir en tot moment la zona de treball en condicions higièniques.
ESPECEJAMENT EN TRONC I CUA ZONA BRUTA	<ul style="list-style-type: none">- Assegurar que l'especejament en tronc i cua es realitza en una superfície de treball neta, lliure de sang i de restes de peix.



**INSTRUCCIÓ
PREPARACIÓ DE PEIXOS GRANS**

Codi: IT- T
Pàgina: 2 de 2
Revisió: 2020

MESURES PREVENTIVES	
ESPECEJAMENT EN LLOMS I ALTRES FORMATS ZONA NETA	<p>4. L'ESPECEJAMENT EN LLOMS I ALTRES FORMATS HA DE REALITZAR-SE EN LA ZONA NETA DE LA SALA CLARAMENT DIFERENCIADA DE LA ZONA D'EVISCERACIÓ DEL PEIX.</p> <ul style="list-style-type: none">- Mantenir la superfície de treball neta, lliure de sang i restes de peix aplicant aigua a pressió freqüentment.- Comprovar que no hi ha alteracions ni presència de paràsits a la carn del peix, retirar les parts afectades.- Evitar que el peix estigui a les superfícies de treball més temps que l' estrictament necessari per la preparació, per evitar l' exposició a temperatura ambient.- Mentre no es talla peix, mantenir les superfícies de tall i taules netes, lliures de residus orgànics.- Mantenir en tot moment la zona de treball en condicions higièniques.
ENVASAT/ ETIQUETAT ZONA NETA	<ul style="list-style-type: none">- Utilitzar envasos d'un sol ús nous o reutilitzables nets i en cas necessari desinfectats.- Utilitzar una superfície de treball adequada per envasar i etiquetar el peix en condicions higièniques.- Comprovar que els envasos i les etiquetes són els correctes pel producte que hem d'envasar.
EXPOSICIÓ A LA VENDA	<ul style="list-style-type: none">- Exposar el peix protegit de les fonts de contaminació (envàs i superfícies netes ...).- Evitar la manipulació del peix per persones no autoritzades.- Exposar els llocs i rodanxes de peix a la venda amb els mitjans necessaris per garantir temperatures de refrigeració (0 a 5 °C) en tota la peça.

REGISTRE DE TEMPERATURA DE TONYINA

Codi: R-T
Revisió: 2020

MES:

ANY:

DIA	IDENTIFICACIÓ PRODUCTE	FASE PRODUCTIVA DE CONTROL*	TEMPERATURA (°C)	MESURES CORRECTORES
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				

* **R:** Recepció de la tonyina **P:** Durant el processat **E:** Exposició a la venda



**INSTRUCCIÓ DE CONTROL D' AL·LÈRGENS I
SUBSTÀNCIES QUE PROVOQUEN
INTOLERÀNCIA ALIMENTÀRIA**

Codi: IT-AL
Pàgina: 1 de 1
Revisió: 2020

Objectiu:	Complir la normativa sanitària quan a la fabricació i etiquetatge dels aliments que per la seva composició són potencialment al·lèrgens o poden provocar intolerància alimentària en els consumidors.
Responsable:	Responsable de producció.
Àmbit d'aplicació:	<p>Aliments potencialment al·lèrgens:</p> <p>El peix i el marisc estan classificats com a aliments que són potencialment al·lèrgens:</p> <ul style="list-style-type: none">- Crustacis i productes a base de crustacis.- Peix i productes a base de peix.- Mol·luscs i productes a base de mol·luscs (bivalves, gasteròpodes i cefalòpodes).- Aliments que contenen diòxid de sofre i sulfits en concentracions superiors a 10 mg/kg o 10 mg/litre expressat com SO₂. (additiu alimentari molt utilitzat en la conservació de crustacis). <p>Hi ha altres aliments que també estan classificats com a al·lèrgens o com a substàncies que poden provocar intolerància alimentària <u>que no estan presents en l'activitat productiva de l'establiment</u>, però que poden ser introduïts pel personal de l'establiment:</p> <ul style="list-style-type: none">- Cereals que contenen gluten (entrepans...)- Ous i productes a base d'ou (truites, arrebossats...)- Llet i els seus derivats (formatge, iogurt...)- Cacauets- Fruits de closca (ametlles, avellanes, nous....)- Altres aliments que causen al·lèrgies o intoleràncies (mostassa, api...). <p>Tots els productes que continguin aquests ingredients han d'anar etiquetats informant de la seva presència en el producte de forma clara per tal de protegir als consumidors sensibles.</p> <p>Activitat de l'empresa: L'aplicació d'aquesta instrucció afecta a les àrees productives de l'empresa on pot haver presència d'aliments o substàncies que poden provocar al·lèrgia o intolerància alimentària.</p> <p>Etiquetat dels aliments: En l'activitat productiva de l'empresa no s'incorpora cap ingredient o additiu classificat com a potencialment al·lèrgen o que provoqui intolerància.</p>
Mesures preventives:	<ul style="list-style-type: none">- Aplicació del pla de neteja i desinfecció en les instal·lacions, equips i utensilis de producció.- No utilitzar guants de làtex per a prevenir al·lèrgies alimentàries causades pel làtex.- En la zona de producció està prohibit menjar, beure i introduir aliments que no siguin els propis de la producció.- Revisar les etiquetes dels productes de la pesca que es reetiqueten a l'establiment per comprovar que són correctes i que en cas necessari porten la informació sobre ingredients al·lèrgens o que provoquen intolerància alimentària.
Registre d'incidències i mesures correctores:	Totes les incidències que es poden generar en relació als al·lèrgens i substàncies que poden provocar intolerància alimentària quedaran registrades en el registre d'incidències amb les mesures correctores aplicades.



INSTRUCCIÓ DE TREBALL PER A LA GESTIÓ I COMUNICACIÓ D' ALERTES ALIMENTÀRIES

Codi: IT-AA
Pàgina: 1 de 1
Revisió: 2020-2

OBJECTIU

Determinar les actuacions que s'han de fer per gestionar i comunicar una alerta alimentària produïda per un producte alimentari no segur i retirar-lo de la seva comercialització.

TIPUS D'ALERTA ALIMENTÀRIA

Interna: l'alerta es genera a la pròpia empresa (producte contaminat a l'empresa o elaborat a partir de matèries primeres contaminades) i aquest producte s'ha distribuït, per tant s'ha de retirar de la comercialització.

Externa: L'alerta es genera per un producte no elaborat a l'empresa però l'empresa ha estat implicada en la distribució del producte afectat .

PROCEDIMENT

1. DESIGNAR UNA PERSONA O GRUP DE PERSONES RESPONSABLES DE GESTIONAR LES ALERTES ALIMENTÀRIES A L'EMPRESA.

La persona responsable d'alertes ha de tenir tota la informació necessària sobre l'alerta:

- Producte afectat
- Lot/partida
- Data d'entrada
- Proveïdor
- Estoc i la seva localització
- Dades dels clients als que se' ls ha distribuït producte (data d'entrega i quantitat).

La responsabilitat de la gestió i comunicació de les alertes alimentàries és de la **Direcció de l'empresa i de la persona o equip de persones designades** com a responsables de la gestió i comunicació d'alertes alimentàries.

2. INFORMAR A L'AUTORITAT SANITÀRIA SOBRE L'ESTOC I LA DISTRIBUCIÓ DEL PRODUCTE AFECTAT APORTANT DOCUMENTACIÓ AMB LA SEGÜENT INFORMACIÓ:

A. Una relació de l'**estoc** del producte afectat que **encara està sota el control de l'empresa** per immobilitzar-lo.

B. Una relació dels clients als que s'ha **distribuït** el producte afectat en format electrònic (S'adjunta model de registre de distribució de producte afectat).

El temps recomanat per proporcionar aquesta informació és de **4 hores en dies laborables i de 24 hores** en dies no laborables (Recomanació de la *Guia de traçabilitat a Catalunya. Claus per a la seva implantació i control. ACSA*).

C. **Comunicar l'alerta als clients**, i informar-los de l'**obligació d' immobilitzar el producte per evitar la seva comercialització**. S'ha de deixar constància per escrit d'aquesta comunicació via e-mail, whatsapp, etc.(S'adjunta model de registre de comunicació d'alerta als clients que s'ha distribuït el producte afectat).

D. En cas d'**alerta alimentària interna** primer de tot s'ha de fer arribar a l'autoritat sanitària un **Comunicat d'Alerta Interna** (s'adjunta un model de comunicat) amb tota la informació sobre el producte afectat (Causes, anàlisis...). Al igual que en l'alerta alimentària externa s'ha d'informar a l'Autoritat Sanitària de l'estoc del producte afectat, la relació dels clients als que s'ha distribuït el producte i comunicar l'alerta als clients.

E. **Tractament del producte:** Els productes afectats per una alerta alimentària s'han **d'immobilitzar fins que l'Autoritat Sanitària ens informi sobre quina destinació s'ha de donar als productes afectats:**

- Possibilitat de retornar el producte al proveïdor acompanyat de la documentació oportuna.
- Gestió del producte com a subproducte d'origen animal no apte per a consum humà SANDACH categoria 1 o 2 (consultar instrucció per a la gestió de residus SANDACH categoria 1 i 2).
- Altres

Models de documents:

- Document 1: Llistat de distribució de producte afectat (En format electrònic per l'Autoritat Sanitària.
- Document 2: Llistat de comunicació a clients.
- Document 3: Model de comunicat d'alerta alimentària interna a l'Autoritat Sanitària.

REGISTRE DE DISTRIBUCIÓ DE PRODUCTE ALIMENTARI AFECTAT PER UNA ALERTA ALIMENTARIA

Nom producte	Núm. lot	Data caducitat/Cons. pref.	Albarà	Data enviament	Quantitat	Unitats (kg, g, bosses, caixes...)	Nom establiment destí	RGSEAA	Franquícia (Sí/No)	Telèfon	Adreça (nom i núm.)	Codi postal	Municipi	Província	Comunitat autònoma	País

IDENTIFICACIÓ	
Codi alerta: Número notificació: Nom expedidor: RGSEAA expedidor:	

REGISTRE DE COMUNICACIO D'ALERTA ALIMENTÀRIA A CLIENTS

EMPRESA:

Data / hora	Establiment destinatari	Telèfon/fax/e-mail/wathsapp	Persona de contacte / càrrec	Quantitat recuperada

Model de Comunicat d' Alerta Interna de l' Operador Econòmic a l' Autoritat Sanitària

Nom de l'establiment:	
Núm. de RGSEAA:	
Descripció del perill detectat:	
Identificació del producte	Nom:
	Marca comercial:
	Pes unitari:
	Núm. de lot:
	Data caducitat:
	Quantitat de producte afectat (Kg):
	Altra informació:
Possibles causes del perill detectat:	
Presa de mostres	Data:
	Tipus de mostra:
	Número de mostres:
	Lloc de presa de mostres:
Resultats analítics	Inicial:
	Contradictori:
	Diriment:
Laboratori on s'han analitzat les mostres:	
Resultats dels autocontrols relacionats amb el perill detectat:	
Mesures voluntàries adoptades per l'empresa:	
Destinació final que voldrà donar als productes:	
Altres lots afectats:	
Altra informació:	
Documents que s'adjunten	Certificats sanitaris
	Butlletins analítics
	Factura/Albarà
	Altres
Distribució del producte	Adjuntar llistat de distribució