

Fitxa 9: NORMATIVA DE SALUT ALIMENTÀRIA

Normativa aplicable:	<p>Reglament 852/2004 Higiene dels productes alimentaris.</p> <p>Reial Decret 202/2000 Manipuladors d'aliments.</p> <p>Reial Decret 3484/2000 Higiene per l'elaboració, distribució i comerç de menjars preparats.</p> <p>Reial Decret 1254/1991 Normes per a la preparació i conservació de la maionesa d'elaboració pròpia i altres aliments de consum immediat en els quals hi figuri l'ou com a ingredient.</p>								
Àmbit d'aplicació:	Empreses que elaboren, envasen, emmagatzemen, transporten, manipulen, distribueixen, venen, subministren, serveixen i/o importen aliments.								
Aspectes bàsics:	<p>Objecte: Aconseguir un nivell més elevat de seguretat alimentària a les empreses de l'àmbit d'aplicació.</p>								
Aspectes específics:	<table border="1"> <tr> <td>Instal·lacions i circuits de treball:</td> <td> <p>Evitar la possibilitat de contaminació.</p> <p>Ser de fàcil neteja i desinfecció.</p> <p>Disposar de barreres contra l'entrada de plagues.</p> <p>Ser suficients pels volums d'aliments processats.</p> <p>Permetre una correcta evacuació d'aigües residuals.</p> </td> </tr> <tr> <td>Manipuladors d'aliments:</td> <td> <p>Rebre formació adequada.</p> <p>Complir les normes d'higiene.</p> <p>Conèixer les instruccions de treball.</p> <p>Elevat grau d'higiene personal.</p> <p>Rentar-se sovint les mans.</p> <p>No portar efectes personals (anells, polseres...).</p> <p>No fumar, no mastegar xiclet i no tossir sobre els aliments.</p> <p>Protegir-se les ferides.</p> <p>Informar de qualsevol malaltia de transmissió alimentària.</p> </td> </tr> <tr> <td>Menjars preparats:</td> <td> <p>Acreditació dels proveïdors (Registre Sanitari).</p> <p>Estris de treball resistents a la corrosió i de fàcil neteja.</p> <p>Elements de fred amb capacitat suficient i proveïts de sistemes de control.</p> <p>Rentamans d'accionament no manual.</p> <p>Neteja estris, vaixela, etc. amb mètodes mecànics.</p> <p>El menjar preparat sempre ha d'estar identificat.</p> </td> </tr> <tr> <td>Autocontrols</td> <td> <p>Pla de control de l'aigua.</p> <p>Pla de neteja i desinfecció.</p> <p>Pla de control de plagues i altres animals.</p> <p>Pla de formació del personal en seguretat alimentària.</p> <p>Pla de control de proveïdors i matèries primeres.</p> <p>Pla de traçabilitat.</p> </td> </tr> </table>	Instal·lacions i circuits de treball:	<p>Evitar la possibilitat de contaminació.</p> <p>Ser de fàcil neteja i desinfecció.</p> <p>Disposar de barreres contra l'entrada de plagues.</p> <p>Ser suficients pels volums d'aliments processats.</p> <p>Permetre una correcta evacuació d'aigües residuals.</p>	Manipuladors d'aliments:	<p>Rebre formació adequada.</p> <p>Complir les normes d'higiene.</p> <p>Conèixer les instruccions de treball.</p> <p>Elevat grau d'higiene personal.</p> <p>Rentar-se sovint les mans.</p> <p>No portar efectes personals (anells, polseres...).</p> <p>No fumar, no mastegar xiclet i no tossir sobre els aliments.</p> <p>Protegir-se les ferides.</p> <p>Informar de qualsevol malaltia de transmissió alimentària.</p>	Menjars preparats:	<p>Acreditació dels proveïdors (Registre Sanitari).</p> <p>Estris de treball resistents a la corrosió i de fàcil neteja.</p> <p>Elements de fred amb capacitat suficient i proveïts de sistemes de control.</p> <p>Rentamans d'accionament no manual.</p> <p>Neteja estris, vaixela, etc. amb mètodes mecànics.</p> <p>El menjar preparat sempre ha d'estar identificat.</p>	Autocontrols	<p>Pla de control de l'aigua.</p> <p>Pla de neteja i desinfecció.</p> <p>Pla de control de plagues i altres animals.</p> <p>Pla de formació del personal en seguretat alimentària.</p> <p>Pla de control de proveïdors i matèries primeres.</p> <p>Pla de traçabilitat.</p>
Instal·lacions i circuits de treball:	<p>Evitar la possibilitat de contaminació.</p> <p>Ser de fàcil neteja i desinfecció.</p> <p>Disposar de barreres contra l'entrada de plagues.</p> <p>Ser suficients pels volums d'aliments processats.</p> <p>Permetre una correcta evacuació d'aigües residuals.</p>								
Manipuladors d'aliments:	<p>Rebre formació adequada.</p> <p>Complir les normes d'higiene.</p> <p>Conèixer les instruccions de treball.</p> <p>Elevat grau d'higiene personal.</p> <p>Rentar-se sovint les mans.</p> <p>No portar efectes personals (anells, polseres...).</p> <p>No fumar, no mastegar xiclet i no tossir sobre els aliments.</p> <p>Protegir-se les ferides.</p> <p>Informar de qualsevol malaltia de transmissió alimentària.</p>								
Menjars preparats:	<p>Acreditació dels proveïdors (Registre Sanitari).</p> <p>Estris de treball resistents a la corrosió i de fàcil neteja.</p> <p>Elements de fred amb capacitat suficient i proveïts de sistemes de control.</p> <p>Rentamans d'accionament no manual.</p> <p>Neteja estris, vaixela, etc. amb mètodes mecànics.</p> <p>El menjar preparat sempre ha d'estar identificat.</p>								
Autocontrols	<p>Pla de control de l'aigua.</p> <p>Pla de neteja i desinfecció.</p> <p>Pla de control de plagues i altres animals.</p> <p>Pla de formació del personal en seguretat alimentària.</p> <p>Pla de control de proveïdors i matèries primeres.</p> <p>Pla de traçabilitat.</p>								
Fonts de consulta:	http://www.gencat.cat								