



G CONSELLERIA
O SALUT I CONSUM
I DIRECCIÓ GENERAL
B SALUT PÚBLICA
/ I PARTICIPACIÓ

COMERÇ MINORISTA DE LA CARN

Unitat 7
Control de processos



Control de processos

1. Introducció
2. Procediment simplificat de gestió de la seguretat alimentària



1. Introducció

Per garantir la seguretat alimentària cal complir tots els requisits mínims d'higiene en totes les fases de producció, transformació i distribució d'aliments, és a dir, s'han d'aplicar els requisits previs i les bones pràctiques d'higiene (BPH) que es detallen en la part V d'aquest document.

En el cas que s'elaborin productes carnis també cal implantar un programa d'autocontrol de seguretat alimentària basat en els principis de l'anàlisi de perills i punts de control crític (APPCC).



L'APPCC és un sistema reconegut internacionalment com una eina eficaç de gestió de la seguretat dels aliments, que permet als operadors identificar i controlar els perills que poden aparèixer durant el procés de transformació dels aliments.

Aquest sistema es basa en set principis que constitueixen un model pràctic per identificar i controlar perills de manera efectiva:

Principi 1: fer una anàlisi de perills.

Principi 2: determinar els punts de control crític (PCC).

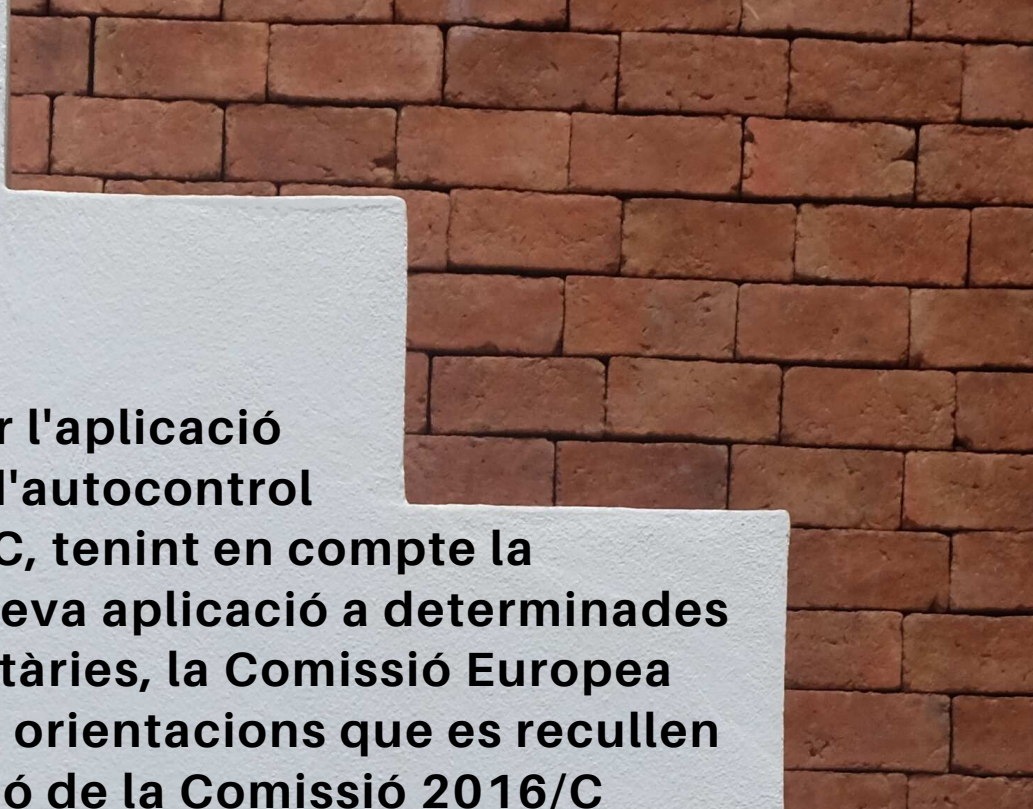
Principi 3: establir un límit crític per a cada PCC.

Principi 4: establir un sistema de vigilància dels PCC.

Principi 5: establir les mesures correctores que cal aplicar quan la vigilància indica que un PCC no està controlat.

Principi 6: establir procediments de comprovació per confirmar que el sistema funciona amb eficàcia.

Principi 7: establir un sistema de documentació sobre tots els procediments i els registres apropiats per a aquests principis i la seva aplicació.



Per tal de facilitar l'aplicació dels programes d'autocontrol basats en l'APPCC, tenint en compte la flexibilitat en la seva aplicació a determinades empreses alimentàries, la Comissió Europea ha elaborat unes orientacions que es recullen en la Comunicació de la Comissió 2016/C 278/01.

Aquest document es pot trobar en l'enllaç següent:

<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/PDF/?uri=OJ:C:2016:278:FULL&from=EN>

No és necessari que cada operador elabori el seu propi APPCC, sinó que pot utilitzar una guia de pràctiques correctes d'higiene (GPCH) reconeguda oficialment que sigui específica per a l'activitat d'elaboració que es vol fer.

Es pot accedir a la llista de guies reconegudes oficialment a través de l'enllaç següent:

http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/seguridad_alimentaria/detalle/guias_practicas.htm

2.Procedimient simplificat de gestió de la seguretat alimentària

En determinats casos, és possible que tots els perills es puguin controlar mitjançant l'aplicació dels prerequisits, tal com es descriu en la part V.

Si bé es pot utilitzar aquest plantejament general, és important que els establiments minoristes adaptin el seu sistema de gestió de la seguretat alimentària d'una forma clara i fàcil d'utilitzar a partir dels processos específics (fases) i els productes pertinents en relació amb les seves activitats.

A continuació es presenta una guia per poder aplicar el sistema simplificat de gestió de la seguretat alimentària en el cas de carnisseria i carnisseria-salsitxeria que ven carn fresca, carn picada i preparats de carn.

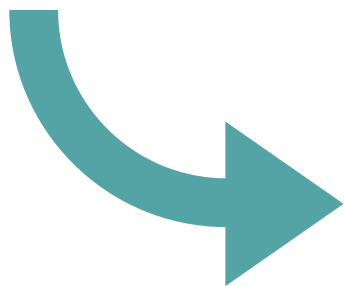
Aquest sistema consta de dues fases;

Fase 1:establir un diagrama de flux.

Fase 2: identificació de perills i activitats de control.

Per poder acollir-se a aquest sistema, en primer lloc s'ha d'assegurar que el **diagrama de flux** del vostre establiment coincideix amb el diagrama indicat en la figura 1.

En cas contrari s'han de fer les modificacions oportunes, tant en el diagrama com en el quadre d'actuacions.

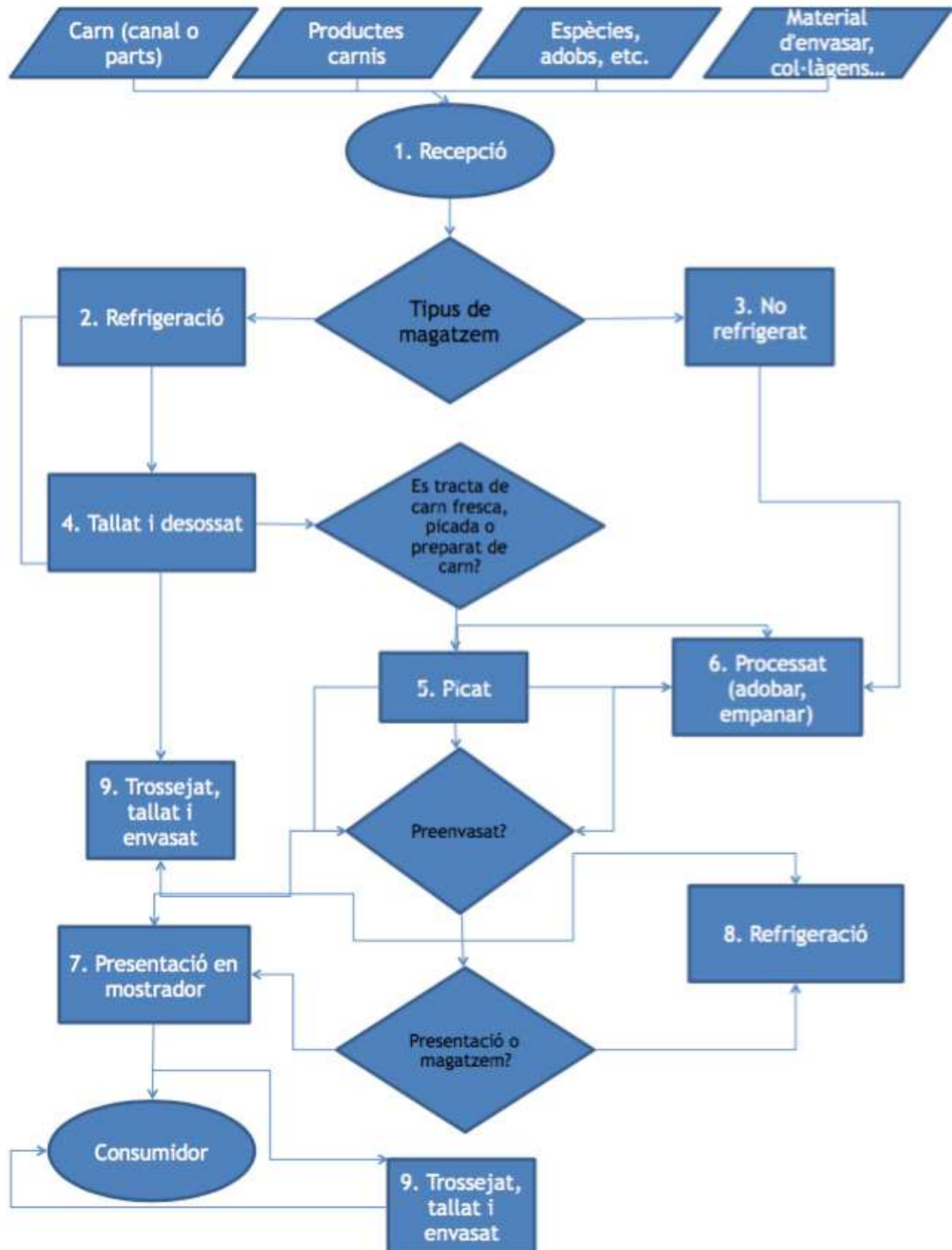


Fase 1: Establir un diagrama de flux

Aquests diagrames de flux s'utilitzen per determinar les fases sobre les quals informa la primera columna de les taules de gestió de la seguretat alimentària. La informació sobre els perills, l'activitat que contribueix a augmentar o disminuir l'aparició de perills i l'activitat de control (PPR) en el cas de les carnisseries.

Exemple d'un diagrama de flux d'una carnisseria i carnisseria-salsitxeria que ven carn fresca, carn picada i preparats de carn.

Figura 1: Diagrama de flux





Fase 2: Identificació de perills i activitats de control

A continuació s'indiquen els perills de cada fase, les activitats que contribueixen a augmentar o disminuir l'aparició del perill, així com les activitats de control que s'han de fer en cada fase per controlar aquests perills i que es corresponen amb el pla de control (PPR) que indica l'apartat V.

Aquest quadre pot servir de guia als operadors alimentaris, atès que els permetrà elaborar i manipular els aliments indicats de forma segura.

Fase 2: Identificació de perills i activitats de control

Aquest quadre pot servir de guia per als operadors del sector alimentari, per què els permetrà elaborar i manipular els aliments indicats de forma segura.

A la següent taula s'indiquen directrius per a la gestió de la seguretat alimentària en una carnisseria i carnisseria-salsitxeria que ven carn fresca, carn picada i preparats de carn

(a): B=biològic, C=químic, P=físic, A=al·lèrgogen

Fase	Identificació de perills ^(a)				Activitats que contribueixen a augmentar o disminuir l'aparició del perill	Activitats de control
	B	C	P	A		
Recepció	S	S	S	S	L'incompliment de l'obligació de garantir la qualitat microbiològica de les matèries primeres entrants. La presència de perills químics o físics, o d'al·lèrgogens, en les matèries primeres entrants.	PPR 8: pla de proveïdors i traçabilitat PPR 9: control de la temperatura PPR 10: metodologia de treball PPR 4: pla de control d'al·lèrgogens
Emmagatzematge refrigerat	S	S	S	S	El creixement microbià a causa d'una refrigeració incorrecta. La contaminació creuada a causa de no haver separat els aliments crus dels productes cuinats o llests per consumir. La contaminació per perills químics o físics procedents del medi ambient, del personal, etc. La contaminació amb al·lèrgogens.	PPR 1: pla de manteniment dels locals i equips PPR 9: control de la temperatura PPR 10: metodologia de treball PPR 3: control de plagues PPR 4: pla de control d'al·lèrgogens
Emmagatzematge no refrigerat (a temperatura ambient)	S	S	S	S	El creixement microbià a causa de no haver emmagatzemat en sec. La contaminació per perills químics o físics procedents del medi ambient, del personal, etc. La contaminació amb al·lèrgogens.	PPR 1: pla de manteniment dels locals i equips PPR 2: pla de neteja i desinfecció PPR 3: control de plagues PPR 10: metodologia de treball PPR 4: pla de control d'al·lèrgogens
Tallat i desfer	S	S	S	N	La contaminació per perills biològics, químics o físics, per una fallada en la neteja i la desinfecció adequades dels equips, la manca d'higiene personal, en els ganivets i en l'equip.	PPR 1: pla de manteniment dels locals i equips PPR 2: pla de neteja i desinfecció PPR 10: metodologia de treball PPR 7: pla de formació i higiene personal
Picat	S	S	N	S	La contaminació creuada per perills biològics a causa de no haver netejat i desinfectat els equips adequadament o de la falta d'higiene personal. La contaminació per perills químics. La contaminació amb al·lèrgogens.	PPR 2: pla de neteja i desinfecció PPR 7: pla de formació i higiene personal PPR 4: pla de control d'al·lèrgogens
Transformació	S	S	S	S	La contaminació per perills biològics, químics o físics, a causa de no haver netejat i desinfectat correctament els equips, la manca d'higiene personal, el medi ambient o una concentració d'additius superior a la permesa. La contaminació amb al·lèrgogens.	PPR 2: pla de neteja i desinfecció PPR 7: pla de formació i higiene personal PPR 4: pla de control d'al·lèrgogens PPR 10: metodologia de treball
Presentació en el mostrador	S	S	N	S	El creixement microbià a causa d'una refrigeració incorrecta. La contaminació creuada per perills biològics per no haver separat els aliments crus dels productes cuits o llests per consumir. La contaminació per perills químics. La contaminació amb al·lèrgogens.	PPR 1: pla de manteniment dels locals i equips PPR 9: control de la temperatura PPR 10: metodologia de treball PPR 2: pla de neteja i desinfecció PPR 4: pla de control d'al·lèrgogens

Emmagatzematge refrigerat	S	S	S	S	El creixement microbià a causa d'una refrigeració incorrecta. La contaminació creuada a causa de no haver separat els aliments crus dels productes cuinats o llest per consumir La contaminació per perills químics o físics procedents del medi ambient, del personal, etc. La contaminació amb al·lergògens.	PPR 1: pla de manteniment dels locals i equips PPR 9: control de la temperatura PPR 10: metodologia de treball PPR 2: pla de neteja i desinfecció PPR 4: pla de control d'al·lergògens PPR 3: control de plagues
Tallat en rodanxes, envasat i lliurament al consumidor	S	S	S	S	La contaminació per perills biològics, químics o físics, o per al·lergògens, a causa d'una fallada en la metodologia de treball i de la manca d'higiene personal. La manca d'informació al consumidor sobre els al·lergògens potencials i les condicions de conservació, el temps, etc.	PPR 10: metodologia de treball PPR 2: pla de neteja i desinfecció PPR 7: pla de formació i higiene personal PPR 4: pla de control d'al·lergògens