

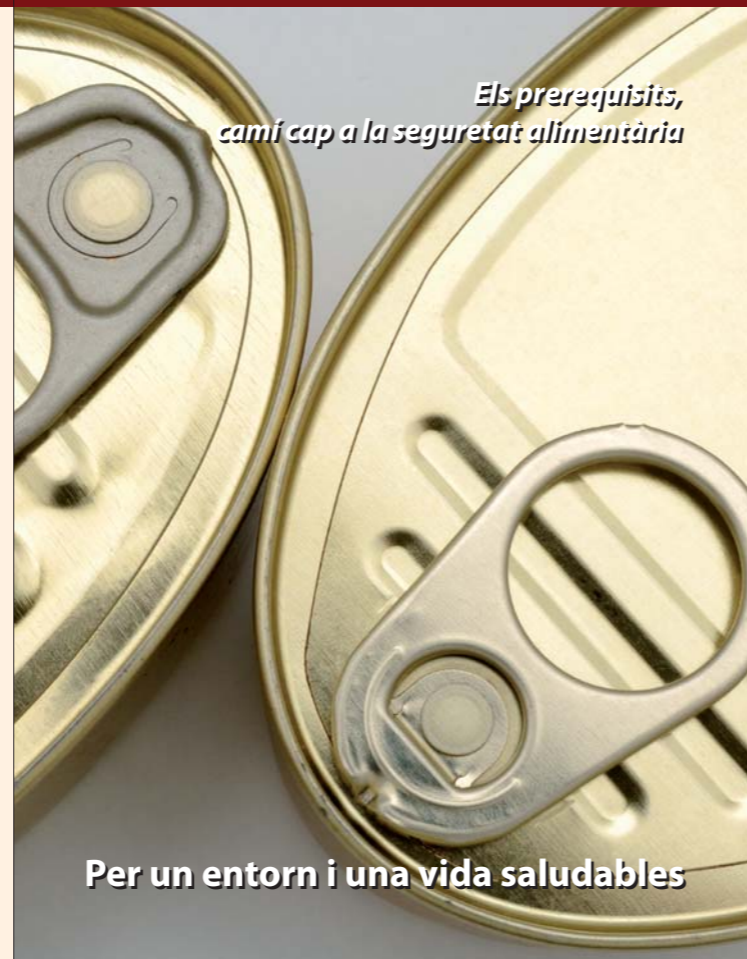
Els prerequisits

- 01 Pla de control de l'aigua
 - 02 Pla de neteja i desinfecció
 - 03 Pla de control de plagues i altres animals indesitjables
 - 04 Pla de formació i capacitat del personal en seguretat alimentària
 - 05 Pla de control de proveïdors
 - 06 Pla de traçabilitat**
- Altres prerequisits de suport:**
- 07 Pla de control de temperatures
 - 08 Pla de manteniment d'instal·lacions i equips
 - 09 Pla de control dels al·lèrgens
 - 10 Pla de control dels subproductes

Per a més informació, consulteu:

- La Guia per a l'aplicació de l'autocontrol basat en el Sistema d'Anàlisi de Perills i Punts de Control Crític.
www.gencat.cat/salut/acsa/
- La traçabilitat a Catalunya. Claus per a la seva implantació i control.
www.gencat.cat/salut/acsa/

Amb la participació de:



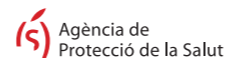
*Els prerequisits,
camí cap a la seguretat alimentària*

Per un entorn i una vida saludables

Agència de Protecció de la Salut

C/ Roc Boronat, 81-95 · Edifici Pere IV, 4a planta · 08005 Barcelona

T. 93 551 39 00 F. 93 551 75 05 aps.salut@gencat.cat



www.gencat.cat/salut

Agència de Protecció de la Salut

06 PLA DE TRAÇABILITAT

ELS AUTOCONTROLS ALS ESTABLIMENTS ALIMENTARIS
ELS PREREQUISITS

*Què cal fer per evitar que...
... productes insegurs arribin
als consumidors?*

1

El Programa de traçabilitat

Preguntes clau

*Com
identifiqueu
les matèries
primeres per
conèixer les
dades d'origen?*

*Com
identifiqueu
els productes
intermedis
per conèixer
les dades
d'origen i de
producció?*

Aspectes que heu de descriure

1. El sistema d'identificació de les primeres matèries, ingredients o additius i altres materials (envasos, etiquetes) que es reben a l'establiment.

- Aquesta identificació ha de permetre conèixer les dades d'origen: proveïdor, data d'entrada, quantitat i identificació dels productes (marca, lot).

Descriviu el sistema que utilitzeu per establir la relació entre la identificació fixada a l'establiment i les dades d'origen.

2. El sistema d'identificació dels productes intermedis o semielaborats (pasteurització, congelació de primeres matèries o productes intermedis...), si escau. Aquesta identificació ha d'incloure:

- Les dades productives (data dels tractaments o la preparació; equip utilitzat; quantitat produïda).

- Els proveïdors.

- Les dates d'entrada i quantitats de les matèries primeres, ingredients i additius utilitzats.

Descriviu el sistema que utilitzeu per establir la relació entre les matèries primeres i les dades de producció.

1

El Programa de traçabilitat

Preguntes clau

Com identifiqueu els productes finals per conèixer les dades d'origen, de producció i dels destinataris?

Podeu contactar ràpidament amb els proveïdors i clients?

Aspectes que heu de descriure

3. El sistema d'identificació dels productes finals produïts o envasats a l'empresa.

- A l'expedició dels productes alimentaris, s'ha de descriure un sistema de relació del producte final amb el seu destinatari immediat, la data de sortida i la quantitat.

Descriviu el sistema que utilitzeu per establir la relació entre les identifications de matèries primeres i de procés amb els productes finals i els destinataris.

4. Els canals de comunicació preestablerts amb cada proveïdor i amb cada client per assegurar una retirada ràpida i eficaç en cas de detectar productes insegurs.

Preguntes clau

Què feu per comprovar que el sistema de traçabilitat és adequat?

Aspectes que heu de descriure

5. Descriviu les activitats de comprovació.

Permeten localitzar matèries primeres i productes insegurs (o sospita de que ho són):

- Es compleixen els sistemes d'identificació establerts.
- Els productes insegurs no arriben als consumidors.



2

Els registres

Anoteu el que feu i guardeu els registres

Exemples de registres:

- Registre de l'assignació de codis d'identificació a les matèries primeres.
- Registre de les actuacions realitzades per a comprovar que el sistema de traçabilitat funciona.
- Registre de les incidències i accions correctives preses.

Exemple:

Registre de l'assignació de codis d'identificació a les matèries primeres:

Dia Hora	Proveïdor	Tipus producte	Identificació matèria primera	Signatura responsable
			Codi	
			Marca	
			Lot	
			Quantitat	
			Codi	
			Marca	
			Lot	
			Quantitat	
			Codi	
			Marca	
			Lot	
			Quantitat	

Descripció de cada activitat de comprovació

5a. Procediments:

Què es comprova?

- El funcionament i l'aplicació dels sistemes d'identificació de les primeres matèries, productes intermedis i productes finals.
- El sistema que permet relacionar un determinat producte amb les seves primeres matèries i els proveïdors, els productes intermedis, les dades de producció, els productes finals i els destinataris immediats.

Com es comprova?

Expliqueu els mètodes de comprovació que utilitzeu:

- Controls visuals.
- Revisió documental dels registres.
- Proves de traçabilitat (endavant i endarrere).

On es comprova?

Definiu el lloc de la comprovació. Per exemple, la recepció, l'expedició, l'emmagatzematge, durant el seu processat o durant la seva comercialització.

5b. Freqüència:

Establiu la periodicitat de les comprovacions. Tingueu en compte l'activitat de comprovació, la quantitat de producte produït o comercialitzat i la vida útil del producte.

5c. Persona encarregada:

Designeu un responsable per fer cada una de les activitats de comprovació. El responsable de supervisar les identifications no serà el mateix que les aplica.

5d. Com s'enregistren els resultats:

Definiu el sistema que utilitzareu per enregistrar els resultats, les incidències i les actuacions derivades.