

# Guía para la aplicación de los autocontroles en establecimientos minoristas de alimentación

## 食品零售商铺 自我控制 实施指南

Versión 3  
第3版



Diputació  
Barcelona

# Guía para la aplicación de los autocontroles en establecimientos minoristas de alimentación

## 食品零售商铺 自我控制 实施指南

Versión 3  
第3版



Diputació  
Barcelona

## **Autores**

Esther Barberà Orús, Agencia de Salud Pública de Cataluña (ASPCAT), Equipo Territorial de Salud Pública (ETSP) Barcelonés Sur y Baix Llobregat Delta Litoral.

Alba Llorens Hidalgo, Diputación de Barcelona, Área de Atención a las Personas, Servicio de Salud Pública.

Beatriz Lezaun Larumbe, Ayuntamiento de Castelldefels, Área de Salud y Consumo.

M. Luz Mancebo Segura, Ayuntamiento de Gavà, Servicio de Sanidad y Consumo.

Raquel Aznar Gil, Ayuntamiento de Sant Boi de Llobregat, Unidad de Salud Pública.

Joan Piella Ferrés, Ayuntamiento de Sant Boi de Llobregat, Unidad de Salud Pública.

Antonio Toledo Frendo, Ayuntamiento de Viladecans, Departamento de Salud Pública y Consumo.

## **Coordinación**

Servicio de Salud Pública, Área de Atención a las Personas, Diputación de Barcelona.

Esta guía está basada en el documento *Simplificació dels requisits en determinats establiments del comerç minorista d'alimentació* ('Simplificación de los prerrequisitos en determinados establecimientos del comercio minorista de alimentación') elaborado por miembros de la Comisión de Flexibilidad del Comercio Minorista de Alimentación del Grupo de Referencia de Autocontroles de Cataluña (GRACAT).

## **作者**

Esther Barberà Orús, Agencia de Salud Pública de Cataluña (ASPCAT), Equipo Territorial de Salud Pública (ETSP) Barcelonés Sur y Baix Llobregat Delta Litoral

(加泰罗尼亚公共健康署巴塞罗那南部和下约布雷加特三角洲沿岸公共健康地区组)

Alba Llorens Hidalgo, Diputación de Barcelona, Área de Atención a las Personas, Servicio de Salud Pública.

(巴塞罗那省政府公共健康服务局人员服务处)

Beatriz Lezaun Larumbe, Ayuntamiento de Castelldefels, Área de Salud y Consumo

(卡斯泰尔德菲尔市政府健康和消费处)

M. Luz Mancebo Segura, Ayuntamiento de Gavà, Servicio de Sanidad y Consumo

(伽瓦市政府卫生和消费局)

Raquel Aznar Gil, Ayuntamiento de Sant Boi de Llobregat, Unidad de Salud Pública

(圣波依德约布雷加特市政府公共健康组)

Joan Piella Ferrés, Ayuntamiento de Sant Boi de Llobregat, Unidad de Salud Pública

(圣波依德约布雷加特市政府公共健康组)

Antonio Toledo Frendo, Ayuntamiento de Viladecans Departamento de Salud Pública y Consumo

(比拉德坎斯市政府公共健康和消费处)

## **协调**

Servicio de Salud Pública, Área de Atención a las Personas, Diputación de Barcelona

(巴塞罗那省政府公共健康服务局人员服务处)

本指南以 *Simplificació dels requisits en determinats establiments del comerç minorista d'alimentació* (《食品零售业特定商铺的前提要求概要》) 为基础，由“加泰罗尼亚自我控制参照团体 (GRACAT) 食品零售业弹性委员会”成员所编制而成。

© Diputación de Barcelona

Noviembre de 2016

Producción: Gabinete de Prensa y Comunicación de la Diputación de Barcelona

Traducción y maquetación: t&s® - Traducciones y Tratamiento de la Documentación, S. L.

Impresión: Departamento de Reproducción Gráfica de la Diputación de Barcelona

Depósito Legal: B 24164-2016

©巴塞罗那市政府

2016年11月

制作: Gabinete de Prensa y Comunicación de la Diputación de Barcelona (巴塞罗那省政府媒体和宣传办公室)

翻译和排版: t&s® - Traducciones y Tratamiento de la Documentación, S. L. (翻译和文档处理有限公司)

印刷: Departamento de Reproducción Gráfica de la Diputación de Barcelona (巴塞罗那省政府图文制作部)

法定存书号: B 24164-2016

# Índice

## 目录

<b>Presentación</b> .....	7
前言 .....	8
<b>Introducción</b> .....	9
简介 .....	10
<b>Descripción</b> .....	11
描述 .....	13
Objetivos .....	11
目的 .....	13
Destinatarios .....	11
受众 .....	13
Características .....	11
特点 .....	13
Instrucciones de uso .....	12
使用说明 .....	14
<b>Los planes de autocontrol</b> .....	15
自我控制计划 .....	15
1. Plan de control del agua .....	17
1. 水控制计划 .....	17
2. Plan de limpieza y desinfección .....	22
2. 清洁和消毒计划 .....	22
3. Plan de control de plagas y otros animales indeseables .....	27
3. 虫害和其他有害动物控制计划 .....	27
4. Plan de formación y capacitación del personal .....	30
4. 人员培训和能力养成计划 .....	30
5. Plan de control de proveedores y Plan de trazabilidad .....	34
5. 供应商控制计划和可追溯性计划 .....	34
6. Plan de control de temperaturas .....	37
6. 温度控制计划 .....	37
7. Plan de información alimentaria para el consumidor .....	42
7. 面向消费者的食品信息计划 .....	42
8. Registro de incidencias y medidas correctoras .....	48
8. 问题和整改措施记录表 .....	48

## Presentación

Entre los requisitos exigidos explícitamente en las normativas sanitarias, hay que mencionar la necesidad de que todos los establecimientos alimentarios dispongan de su propio sistema de autocontrol como método preventivo para evitar los riesgos sanitarios relacionados con el consumo de alimentos.

Consciente de las dificultades de los pequeños establecimientos de comercio minorista para desarrollar estos sistemas de autocontrol por falta de recursos y capacitación técnica, en noviembre de 2010 la Agencia de Protección de la Salud editó el documento *Simplificació dels prerequisits en determinats establiments del comerç minorista d'alimentació* con el objetivo de aplicar criterios de simplificación y de requisitos mínimos a los autocontroles en establecimientos de comercio minorista y de restauración.

A pesar de esta simplificación, en las actuaciones de verificación efectuadas por el personal técnico de la Administración local, se detecta que el nivel de aplicación efectiva de autocontroles en los establecimientos de comercio minorista es bajo o casi nulo.

Por ello, un grupo de profesionales del Equipo Territorial de Salud Pública (ETSP) Barcelonés Sur y Baix Llobregat Delta Litoral de la Agencia de Salud Pública de Cataluña; de los ayuntamientos de Castelldefels, Gavà, Sant Boi de Llobregat y Viladecans; y del Servicio de Salud Pública de la Diputación de Barcelona ha elaborado el presente documento con la finalidad de ayudar a los establecimientos minoristas de alimentación a aplicar los autocontroles de forma efectiva.

Confiamos que esta *GUÍA PARA LA APLICACIÓN DE LOS AUTOCONTROLES EN ESTABLECIMIENTOS MINORISTAS DE ALIMENTACIÓN* pueda ser un instrumento eficaz para garantizar que los alimentos que llegan a la población sean sanos y seguros.

## 简介

在卫生法规明确提出的要求中，必须提及的是所有食品商铺都应具备自身的自我控制体系以作为防止与食品消费相关的风险的预防方法的必要性。

考虑到小型零售商店在实施这些自我控制体系时由于资源和技术能力的缺乏而造成的困难，Agencia de Protección de la Salud（健康保护署）于2010年11月编辑了*Simplificació dels requisits en determinats establiments del comerç minorista d'alimentació*（《食品零售业特定商铺的前提要求概要》）文件，目的是对零售和饮食商铺内的自我控制的标准和最低要求进行简化。

尽管作出了这一简化，但当地政府机关技术人员在检查工作中却发现零售商铺内自我控制的实际贯彻水平很低或者几乎不存在。

为此，加泰罗尼亚公共健康署（ETSP）巴塞罗那南部和下约布雷加特三角洲沿岸公共健康地区组、卡斯特尔德菲尔斯、伽瓦、圣波依德约布雷加特和比拉德坎斯市政府以及巴塞罗那省政府公共健康服务局的一组专业人士制定了本文件，目的是帮助食品零售商铺有效地实施自我控制。

我们相信这部用于在食品零售商铺内推行自我控制的指南能成为保障到达消费者手中的食品的卫生和安全的有力工具。

## Introducción

Los autocontroles son una serie de actividades necesarias para prevenir y controlar los peligros sanitarios y para acreditar que se cumplen todas las condiciones que garantizan la seguridad de los alimentos.

Su diseño, aplicación y mantenimiento son de obligado cumplimiento por parte de los operadores de empresas alimentarias de acuerdo con el Reglamento (CE) n° 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.

La presente guía es una conversión del documento *Simplificació dels prerequisits en determinats establiments del comerç minorista d'alimentació*, editado por la Agencia de Protección de la Salud (APS).

Recientemente, la publicación del Real Decreto 126/2015, de 27 de febrero, por el que se aprueba la norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en los lugares de venta a petición del comprador, y de los envasados por los titulares del comercio al por menor, ha obligado a hacer una revisión completa del Plan de etiquetado de alérgenos de las versiones anteriores para adaptarlo a las exigencias de este real decreto.

Así pues, esta tercera edición de la guía es una actualización del susodicho plan que, a partir de ahora, se llama «Plan de información alimentaria para el consumidor» y recoge la normativa vigente en materia de información para el consumidor.

El documento se presenta en forma de fichas de los planes de autocontrol, fáciles de implementar en los establecimientos alimentarios y, por este motivo, puede constituir una herramienta útil para los manipuladores de alimentos que trabajan en ellos.

## 简介

自我控制是一系列必要的举措，用来预防和控制卫生危险并证明符合保证食品安全的所有条件。

按照欧盟议会及理事会2004年4月29日的852/2004号（CE）关于食品卫生的法规的规定，食品企业经营者有义务遵循自我控制的设计、实施和维持。

本指南是Agencia de Protección de la Salud（健康保护署APS）编纂的 *Simplificació dels pre-requisits en determinats establiments del comerç minorista d'alimentació*（《食品零售业特定商铺的前提要求概要》）文件的改编版本。

2月27日126/2015号皇家法令于最近公布，批准了关于售卖给最终消费者和各类人群的非包装食品、应购买者要求在售卖处进行包装的食品和零售商店业主包装的食品的食品信息总体规定，强制要求对先前版本的过敏原标签计划进行完整地复核以使其符合该皇家法令的要求。

因此，本指南第三版是对上述计划的更新，从现在起该计划称为《面向消费者的食品信息计划》，收录了有关面向消费者信息的现行法规。

本文件以自我控制计划卡的形式呈现，可以在食品商铺中方便地加以实施，因此是在此类商铺中工作的食品操作者的一项有用工具。



# Descripción

## Objetivos

Proporcionar una herramienta sencilla y práctica a los manipuladores de alimentos para facilitar la implementación de autocontroles, con la finalidad de garantizar la seguridad de los alimentos que se producen, se elaboran, se sirven y/o se venden en los establecimientos alimentarios.

## Destinatarios

Titulares y personal manipulador de alimentos de establecimientos alimentarios:

- Establecimientos detallistas con un máximo de 10 trabajadores.
- Establecimientos de restauración social que elaboren un máximo de 450 menús por cada servicio de comidas.
- Establecimientos de restauración comercial con un máximo de 10 trabajadores por turno.

## Características

Las fichas que conforman la guía se caracterizan por:

1. Incluir, como mínimo, todos los datos que establece el documento marco *Simplificació dels prerequisits en determinats establiments del comerç minorista d'alimentació*.
2. Ser muy fáciles de cumplimentar por parte de los manipuladores de alimentos. El formato ofrece diferentes opciones en forma de tablas o casillas que habrá que elegir y marcar en función del caso.
3. Ser sintéticas y tener un formato ágil.

La guía está estructurada en siete planes de autocontrol y un registro de incidencias y medidas correctoras:

1. Plan de control del agua
2. Plan de limpieza y desinfección
3. Plan de control de plagas y otros animales indeseables
4. Plan de formación y capacitación del personal
5. Plan de control de proveedores y Plan de trazabilidad

6. Plan de control de temperaturas
7. Plan de información alimentaria para el consumidor
8. Registro de incidencias y medidas correctoras

## Instrucciones de uso

Se deben rellenar y mantener actualizados todos los planes de autocontrol. Esto permite obtener la descripción de las características del establecimiento y de las acciones que se llevan a cabo para controlar los peligros que pueden comprometer la seguridad de los alimentos. El usuario de la guía debe marcar las casillas con una cruz cuando corresponda y aportar los datos requeridos en las diferentes tablas y espacios que así lo indican.

Se dispone de un registro único de incidencias y medidas correctoras para describir todas las incidencias que puedan surgir en relación con cualquiera de los planes, que se encuentra al final de la guía. Algunos planes contienen, además, registros específicos. Las plantillas de los registros se tendrán que fotocopiar con el fin de permitir registrar las actividades de control pertinentes a lo largo del tiempo y con la frecuencia requerida.

Cuando aparece un cuadro con un signo de exclamación, significa que es un aspecto importante a informar, destacar o avisar.

Todos los planes contienen el apartado «Documentación a adjuntar», donde se relacionan los documentos que se tendrán que anexar al plan para completarlo.

Los registros y el resto de la documentación referente a los planes de autocontrol deberán guardarse en el establecimiento y conservarse, como mínimo, los rellenados durante el año anterior. Todos estos documentos tienen que estar a disposición de la autoridad sanitaria.

**ESTE DOCUMENTO SE DEBE RELLENAR EN CASTELLANO**  
**La autoridad sanitaria debe entender su contenido.**

# 描述

## 目的

为食品操作者提供一种简便实用的工具，方便实施自我控制，以保证在食品商铺中生产、制作、供应和/或售卖的食品的安全。

## 目标受众

食品商铺业主和食品操作人员：

- 最高员工数10人的零售商铺。
- 每餐最多制作450份套餐的慈善性餐饮点。
- 每个班次最多10名员工的商业化餐饮店。

## 特点

本指南内含卡片的特点为：

1. 至少包括了*Simplificació dels prerequisits en determinats establiments del comerç minorista d'alimentació*（《食品零售业特定商铺的前提要求概要》）。
2. 十分便于食品操作者填写。在格式上而言，提供表格和根据情况须选择和标记的格框等不同形式供选择。
3. 内容扼要，格式易用。

本指南在结构上分为七个自我控制计划和一份问题和整改措施记录表：

1. 水控制计划
2. 清洁和消毒计划
3. 虫害和其他有害动物控制计划
4. 人员培训和能力养成计划
5. 供应商控制计划和可追溯性计划
6. 温度控制计划
7. 面向消费者的食品信息计划
8. 问题和整改措施记录表

## 使用说明

应填写并更新所有的自我控制计划。此举能获取商铺特征和为控制可能危及食品安全的危险而采取的行动的的特征的描述。本指南使用者应在相应的框中打叉并在各表格内和指明之处填写所需的资料。

本指南最后备有一份统一的问题和整改措施记录表，用以描述发生的与任何计划有关的所有问题。有些计划此外还包含特定的记录表。记录表样本须进行复印，以便能按要求的频率长期记录有关控制活动。

当出现带惊叹号的框时，意味着这是需要告知、强调或提醒的重要事项。

所有计划均包括“须附加的文件”部分，列举了必须附加至计划的文件，以作为其补充。

关于自我控制计划的记录和其余文件应存放在商铺内并至少须保存上一年度所填写的材料。所有这些文件都必须供卫生部门调用。

**本文件必须以西班牙文填写  
卫生部门必须理解其内容。**

## Los planes de autocontrol 自我控制计划

**Nombre del establecimiento:**

商铺名称:

**Razón social:**

商号:

**NIF/CIF:**

(税务识别号) /  
(税务识别码):

**Domicilio del establecimiento:**

商铺地址:

**Municipio:**

市镇:

### Objetivos de los planes de autocontrol

#### 自我控制计划目的

**¿Por qué se necesita un control del agua?** El agua puede ser vehículo de peligros que pueden pasar a los alimentos y afectar a su seguridad.

为什么需要对水进行控制？水能成为危险因素的载体，能将其传给食品从而影响食品安全。

**¿Por qué se necesita un control de plagas?** La presencia de plagas y de animales indeseables, que pueden constituir peligros o actuar como vectores, puede afectar a la seguridad de los alimentos.

为什么需要虫害控制？虫害和有害动物的存在能构成危险或成为其载体，从而影响到食品安全。

**¿Por qué se necesita un plan de formación?** Cualquier persona que trabaje en un establecimiento alimentario tiene que recibir una formación adecuada de higiene de los alimentos, que debe aplicar a su actividad laboral para garantizar la seguridad de los alimentos.

为什么需要一个培训计划？在食品商铺内工作的任何人必须接受恰当的食品卫生培训并运用到其业务活动中去，以保障食品安全。

**¿Por qué se necesita un control de proveedores y mantener la trazabilidad?** Para poder detectar cualquier alteración que pueda comprometer la seguridad de un alimento, hay que poder seguir su rastro a lo largo de todas las etapas (desde la recepción de la materia prima hasta la comercialización).

为什么需要供应商控制并保持可追溯性？为了能发现任何可能危及食品安全的问题，必须在各个阶段都对其加以跟踪（从原材料接收到销售）。

**¿Por qué se necesita un mantenimiento de la cadena del frío?** El mantenimiento de los alimentos a bajas temperaturas reduce y retrasa la multiplicación de microorganismos y la producción de sus toxinas, que provocan brotes de toxiinfecciones alimentarias.

**为什么需要保持冷链?** 将食物保持在低温能减少并延缓微生物的繁殖和导致食物中毒发生的毒素的产生。

**¿Por qué se necesita informar a los consumidores de los alérgenos?** Hay que evitar que ciertos componentes de los alimentos puedan actuar como alérgenos para determinadas personas y, por lo tanto, hay que informar a los consumidores de los alérgenos contenidos en los alimentos que se comercializan.

**为什么需要将过敏原情况告知给消费者?** 必须防止食物中的某些成分成为特定人员的过敏原，因此必须将销售的食物中含有的过敏原告知给消费者。

**Responsable/s de la aplicación de los planes de autocontrol en el establecimiento**  
**商铺自我控制计划实施负责人**

Nombre y apellidos 名和姓	Firma 签字

**Fecha de la última revisión de los planes:**  
**计划最近修订日期:**

## 1. Plan de control del agua

### 1. 水控制计划

#### 1.1. Origen del agua

##### 1.1. 水源

Red pública     Pozo     Mina     Cisternas    Otros:  
 公共供水管网     水井     矿井     槽车     其他: \_\_\_\_\_

#### 1.2 Instalaciones intermedias


##### 1.2 中间设施


Descalcificador general (no el particular destinado a un aparato)     Equipo de ósmosis  
 总除钙器 (非针对某一机器设备的特定脱钙器)     反渗透设备

Equipo de rayos ultravioletas    Otras:  
 紫外线设备     其他: \_\_\_\_\_

Depósito/s:    Número:    Capacidad/es:  
 储水器:    数量: \_\_\_\_\_    容量: \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ m<sup>3</sup>

Presencia de clorador/es:    Sí    No  
 有无加氯设备:     有     无

Si la fuente de suministro es la **red pública**, **no** se dispone de ninguna de las instalaciones del apartado 1.2 y no se supera el **volumen distribuido de 100 m<sup>3</sup>/día**, no hay que cumplimentar los apartados 1.3 a 1.6, pero hay que adjuntar una **copia de la factura o contrato con la compañía de agua**. 

如果水源是**公共供水管网**，**没有**1.2项中的任何设施且不超过**100 m<sup>3</sup>/日**的供水量，则不须填写1.3至1.6项，但须附加一份**发票复本或与自来水公司签署的合同**。 

#### 1.3. Usos del agua

##### 1.3. 水的使用

Limpieza de instalaciones, equipos y utensilios     Higiene personal     Ropa de trabajo  
 设施、设备和用具清洁     个人卫生     工作服

En preparaciones alimentarias o para beber     Elaboración de hielo    Otros:  
 食品制备或用于饮用     制冰     其他: \_\_\_\_\_

## 1.4. Otros aspectos de la instalación

### 1.4. 设施的其他方面

Las tuberías son metálicas: No  Sí. Del / De los siguiente/s metal/es:  
 管道为金属制:  否  是。为以下金属: \_\_\_\_\_

El consumo diario de agua es de:  
 每日用水量为: \_\_\_\_\_ m<sup>3</sup>

## 1.5. Tratamientos del agua

### 1.5. 水处理方法

Tratamiento 处理方法	Producto 用品	Dosificación 用量	Dosificación automatizada 自动化定量		Tiempo de aplicación 使用时间	Responsable 负责人
			Sí 是	No 否		

## 1.6. Operaciones de mantenimiento y limpieza de las instalaciones y equipos de tratamiento

### 1.6. 水处理设施和设备的维护和清洁作业

Relación de elementos a limpiar 须清洁的物品表	Productos y métodos de limpieza y desinfección 清洁消毒用品和方法	Frecuencia 频率	Actuaciones de mantenimiento preventivo (*) 预防性维护措施 (*)
Elementos de las captaciones 引水设备			
Elementos de distribución 输送设备			
Elementos de almacenaje 储存设备			
Elementos de tratamiento 处理设备			

(\*) Descripción de las actividades de mantenimiento preventivo de los equipos que lo requieran.

(\*) 有预防性维护需要的设备的预防性维护作业描述



## 1.7. Frecuencia de las comprobaciones siguientes

### 1.7. 以下项目查验的频率

	Diaria 每日	Semanal 每周	Mensual 每月	Anual 每年	Otra (¿cuál?) 其他 (频率为多少?)
Revisión del funcionamiento de los equipos de tratamiento del agua 水处理设备功能检查	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Verificación de la limpieza y mantenimiento de captaciones, elementos de distribución, almacenaje y tratamiento del agua 检查引水、输送、储存和处理设备的清洁和维护状况	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Control del cloro residual libre en el grifo (*1) 水龙头处游离余氯检查 (*1)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Análisis de potabilidad (*2). Tipo de análisis: 适饮性分析 (*2)。分析类型:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

(\*1) Se controlará y se registrará (en el registro 1.8) el cloro residual libre en el grifo, según su origen, con la siguiente frecuencia:

- Agua de pozo, se realizará a diario.
- Agua de la red pública con instalaciones intermedias, se realizará semanalmente.
- Agua de la red pública sin instalaciones intermedias, se realizará semanalmente o según indique la autoridad sanitaria competente.

(\*2) En instalaciones con pozo, se realizará el análisis completo al inicio de la actividad y cada tres años y, además, el seguimiento anual de los parámetros básicos establecidos en la normativa. En caso de recibir el agua de la red pública y disponer de instalaciones intermedias, se realizará el análisis de control anualmente y, cada cinco años, este se substituirá por un análisis de control de la red interna. Si no se disponen de instalaciones intermedias, se realizará un análisis de control de red interna cada cinco años

(\*1) 检查并记录 (在记录表1.8中) 水龙头处游离余氯, 按水源分, 频率如下:

- 井水, 每日一次。
- 配有中间设施的市公共供水管网自来水, 每周一次。
- 无中间设施的公共供水管网自来水, 每周一次或遵照职能卫生部门的指示。

(\*2) 设有水井的设施在业务开始时应进行一次完整的分析, 每三年也应进行一次分析, 另外每年要对法律规定的基本指标进行跟踪。如果是从公共管网接收自来水并设有中间设施, 则每年进行一次检查分析, 这一分析每五年由内部管网检查分析取代一次。如果没有中间设施, 则每五年进行一次内部管网检查分析。

### Documentación a adjuntar:

#### 须附加的文件:

- Plano o croquis de las instalaciones que identifiquen: entradas, tuberías de agua fría y caliente, depósitos o aparatos descalcificadores, cloradores, filtros, etc. y salidas de agua (enumerando los grifos).
- 设施的平面图或示意图，须标明：入口、冷热水管、储水设备或脱钙设备、加氯设备、过滤设备等以及出水口（对水龙头进行编号）。
- Resultados de análisis de potabilidad laboratoriales.
- 实验室适饮性化验结果。
- Programa de la limpieza de depósitos (si no está incluido en el apartado 2.6 del Plan de limpieza y desinfección) y albaranes de mantenimiento de instalaciones intermedias.
- 储水设备清洁计划（如果没有包括在清洁和消毒计划第2.6节中的话）和中间设施维护作业单。



## 2. Plan de limpieza y desinfección

### 2. 清洁和消毒计划

#### 2.1. Equipos y utensilios utilizados en la limpieza y desinfección

##### 2.1. 清洁和消毒使用的设备和用具

Utensilios: Estropajos y bayetas Escobas Cubos y fregonas Otros:  
 用具:  清洁球和抹布  扫帚  桶和拖把  其他: \_\_\_\_\_

Equipos de limpieza: Túnel de lavado Limpieza a vapor Lavavajillas automático  
 设备清洁:  隧道式清洗机  蒸汽清洁  自动洗碗机  
 Lavavasos Equipos de alta presión Otros:  
 洗杯机  高压设备  其他: \_\_\_\_\_

#### 2.2. Relación de productos para la limpieza y desinfección

##### 2.2. 清洁和消毒用品清单

Núm. 用品	Producto 编号	Temperatura de uso (F=fría, C=caliente) 使用温度 (F=冷, C=热)	Concentración de principio activo (%) 有效成分浓度 (%)
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			

Los productos de limpieza y desinfección se mantendrán siempre dentro de sus **envases originales** e identificados con sus **etiquetas**.



清洁和消毒用品必须始终保存在其**原始容器**中并以其**标签**加以识别。



## 2.3. Almacenaje, limpieza y sustitución de los utensilios y de los productos de limpieza

### 2.3. 清洁用品用具的储存、清洁和替换

Los estropajos, bayetas, fregonas y cubos se limpian después de su uso y se desinfectan a diario.

- 清洁球、抹布、拖把和桶用后须清洗并每日消毒。

Los estropajos, bayetas, escobas y fregonas se sustituyen antes que estén en mal estado.

- 清洁球、抹布、扫帚和拖把在损坏前就应替换。

Los utensilios de limpieza se almacenan en un local o dispositivo separado del local donde se manipulan o almacenan alimentos, que es:

- 清洁用具储存在与操作和储存食品之处分开的地方或装置内，即： \_\_\_\_\_

Los productos de limpieza se almacenan en un local o dispositivo separado del local donde se manipulan o almacenan alimentos, que es:

- 清洁用品储存在与操作和储存食品之处分开的地方或装置内，即： \_\_\_\_\_

## 2.4. Desajustes o averías de los locales, instalaciones, equipos y/o utensilios

### 2.4. 铺面、设施、设备和/或用具失灵或故障

En caso de producirse alteraciones diversas:

如果发生各类问题:

Se realizará la actividad de mantenimiento necesaria lo antes posible para solucionarlo.

- 尽快实施必要的维护作业来加以解决。

Si se avería el lavavajillas automático, los utensilios utilizados para la preparación, elaboración y servicio de los alimentos se desinfectarán con un baño de agua con lejía después de su lavado.

- 如果自动洗碗机故障, 则用于准备、制作和盛装食品的用具在清洗后应在放了漂白剂的水中浸泡消毒。

En caso de tener que lubricar o aplicar productos para el mantenimiento de superficies, equipos y/o utensilios en contacto directo con los alimentos, estos serán de uso alimentario.

- 如果需要对直接接触食品的台面、设备和/或用具进行润滑或涂施保养用品, 则这类用品必须为食品用级别。

Se retirarán todos los alimentos antes de realizar actividades de mantenimiento o reparaciones para evitar contaminaciones y se limpiará y desinfectará a fondo la zona antes de introducir los alimentos.

- 进行维修保养作业之前须撤出所有食品以避免污染, 放入食品前此区域应彻底清洁和消毒。

## 2.5. Frecuencia de realización de actividades de control

### 2.5. 检查作业实施频率

Control visual de la limpieza y desinfección de los locales, instalaciones, equipos, utensilios y superficies: **diaria**.

- 商铺、设施、设备、用具和台面目视检查: **每日**。

Control visual/manual del mantenimiento y funcionamiento de instalaciones, equipos y utensilios: **diaria**.

- 对设施、设备和用具的维护及功能进行目视/手工检查: **每日**。

### **Documentación a adjuntar:**

#### **须附加的文件:**

- Etiquetas o fichas técnicas de los productos de limpieza.
- 清洁用品标签和技术规格表。
- Facturas de las actividades de mantenimiento realizadas.
- 完成的维护工作发票。
- Fichas técnicas o facturas de compra y manuales de instrucciones de equipos, aparatos y utensilios que requieran mantenimiento.
- 维护工作所需要的设备、机器和用具的技术规格表或购买发票以及说明书。

## 2.6. Proceso de limpieza y desinfección

### 2.6. 清洁和消毒过程

Relación de superficies, utensilios y equipos a limpiar (*1) 须清洁的台面、用具和设备清单 (*1)	Productos y métodos de limpieza y desinfección (método y núm. del producto de la tabla del apartado 2.2) 清洁消毒用品及方法 (2.2节表内的方法及用品编号)		Frecuencia (*3) 频率 (*3)	Actuaciones de mantenimiento preventivo (*2) 预防性维护作业 (*2)	Responsible 负责人
	Limpieza 清洁	Desinfección 消毒			
Suelo 地面					
Paredes 墙壁					
Techos 天花板					
Superficies de trabajo 工作台面					

(\*1) Listado de todos los elementos del local a limpiar de que se dispone, como por ejemplo: campana extractora, fogones, planchas, microondas, horno, picadora, caldera, cortadora, mezcladora, neveras, congeladores, vitrinas expositoras, cámaras de frío, armarios, vajilla y utensilios de servicio, cuchillos y otros utensilios de trabajo, etc.

(\*2) Descripción de las actividades de mantenimiento preventivo de los equipos y utensilios que las requieran. Adjuntar también la ficha técnica o la factura de compra y el manual de instrucciones. (\*3) D, diaria; S, semanal; Q, quincenal; M, mensual; T, trimestral; SE, semestral; A, anual, o especificar.

(\*1) 商铺内所有须清洁的物品清单,例如:抽油烟机、炉灶、煎板、微波炉、烤箱、粉碎机、热水器、切削机、搅拌机、冰箱、冷冻柜、玻璃橱柜、冷库、柜子、餐具用具、刀和其他工作用具等。

(\*2) 有需要的设备和用具的预防性维护作业描述。另须附加技术规格表或购买发票以及说明书。

(\*3) D, 每日; S, 每周; Q, 每半月; M, 每月; T, 每季度; SE, 每半年; A, 每年, 或另定。



### 3. Plan de control de plagas y otros animales indeseables

#### 3. 虫害和其他有害动物控制计划

##### 3.1. Se dispone de contrato con una empresa externa que lleva a cabo el control de plagas

##### 3.1. 与一家委外公司签有合同, 进行虫害控制

No      Sí. Nombre: \_\_\_\_\_ ROESP núm.: \_\_\_\_\_  
 否    是。名称: \_\_\_\_\_ ROESP登记号: \_\_\_\_\_

##### 3.2. Medidas preventivas para evitar la entrada y la permanencia de plagas en el establecimiento

##### 3.2. 预防虫害进入商铺并滞留的预防性措施

###### a) Barreras físicas

###### a) 物理性屏障

Mosquiteras: intactas, sin rupturas.

防蚊网: 很完整无破损。

Puertas: cierran sin dejar aperturas.

门: 关紧不留缝。

Exterminadores de insectos «Insectocutores» por electrocución.

电击灭虫器。

Exterminadores de insectos «Insectocutores» por lámina adhesiva.

粘虫纸灭虫用具。

Desagües: con sifones y tapas.

排水口: 设有存水弯和塞子。

Integridad de los paramentos (suelo, paredes, techos): ausencia de grietas y agujeros.

墙地面完整性(地面、墙壁、天花板): 没有裂缝和孔洞。

###### b) Barreras mecánicas

###### b) 机械屏障

Cebos.

药饵。

Trampas mecánicas.

机械捕捉器。

###### c) Barreras biológicas

###### c) 生物屏障

Trampas con feromonas.

信息素捕捉器。

### 3.3. Medidas higiénicas

#### 3.3. 卫生措施

Productos alimentarios, depósitos o cisternas de agua: correctamente protegidos.

- 食品、水箱或水柜：得到正确地保护。

Retirada de basuras. Retirada diaria de la fracción orgánica.

- 清运垃圾。每日清运有机残余物。

Ausencia de acumulación de líquidos en los suelos (correcta pendiente hacia los desagües).

- 地面无积液（至排水口有恰当的坡度）。

Correcta estiba de los alimentos en los almacenes, cámaras y zonas de manipulación.

- 食物在仓库、冷库及操作区内正确堆放。

### 3.4. Tratamientos con plaguicidas

#### 3.4. 采用杀虫剂灭虫

En caso de indicio de presencia de insectos o roedores, hay que avisar a una **empresa especializada** para que haga el diagnóstico y tratamiento pertinente. Esta empresa tiene que estar inscrita en el Registro Oficial de Establecimientos y Servicios Plaguicidas (ROESP). Hay que adjuntar el **documento informativo previo** (descripción de las actuaciones a realizar) y la **descripción de las medidas aplicadas** (diagnóstico, tratamiento y medidas de seguridad) que proporcionará la empresa de control de plagas.



如果有昆虫和啮齿动物出现的迹象，必须通知一家**专业公司**来进行相关的判断和治理。该公司必须登记在杀虫公司和服务机构官方登记处（ROESP）。须附加**先期信息文件**（待实施的作业描述）和**采用的措施描述**（诊断、治理和安全措施），由虫害控制公司提供。



### 3.5. Frecuencia de los controles visuales que se realizan

#### 3.5. 实施的目视控制频率

Estado de limpieza de los locales y las barreras físicas 商铺和物理屏障的清洁状态	DIARIA 每日
Estado de mantenimiento de los locales y las barreras físicas 商铺和物品屏障的维护状态	
Integridad de las barreras 屏障的完整性	Frecuencia: 频率: _____
Presencia de insectos o roedores en las trampas u otros indicios de plagas 捕捉器中出现昆虫或啮齿动物, 或其他虫害迹象	Frecuencia: 频率: _____

#### Documentación a adjuntar:

##### 须附加的文件:

- Plano o croquis de las instalaciones que identifique las barreras físicas, químicas y biológicas.
- 标明物理、化学和生物屏障的设施平面图或示意图。
- Si procede, contrato con la empresa de control de plagas autorizada e inscrita en el ROESP.
- 相应情况下与具有资质并在ROESP登记的虫害控制公司的合同。

## 4. Plan de formación y capacitación del personal

### 4. 人员培训和能力养成计划

#### 4.1. Formación del personal del establecimiento realizada por

##### 4.1. 有以下人等实施的商铺人员培训

<p>La propia empresa:</p> <p><input type="checkbox"/> 企业本身:</p>	<p>Nombre y apellidos del responsable: 负责人名和姓: _____</p> <p>Cargo: 职务: _____</p> <p>Nombre y apellidos del docente: 教员名和姓: _____</p> <p>Cargo: 职务: _____</p>
<p>Empresa/s externa/s:</p> <p><input type="checkbox"/> 委外公司:</p>	<p>Nombre y apellidos del responsable: 负责人名和姓: _____</p> <p>Cargo: 职务: _____</p> <p>Nombre y apellidos del docente: 教员名和姓: _____</p> <p>Cargo: 职务: _____</p>
<p>Empresa/s externa/s:</p> <p><input type="checkbox"/> 委外公司:</p>	<p>Empresa: 公司: _____</p> <p>Nombre y apellidos del responsable: 负责人名和姓: _____</p> <p>Teléfono: 电话: _____</p>
<p>Empresa/s externa/s:</p> <p><input type="checkbox"/> 委外公司:</p>	<p>Empresa: 公司: _____</p> <p>Nombre y apellidos del responsable: 负责人名和姓: _____</p> <p>Teléfono: 电话: _____</p>

## 4.2. Comprobación diaria de la aplicación de las prácticas de higiene aprendidas en las actividades formativas

### 4.2. 每天检查在培训活动中习得的卫生做法的应用

Se comprueba visualmente el cumplimiento de la higiene del personal (higiene corporal, lavado de manos, indumentaria, etc.).

- 目视检查人员卫生的遵守情况（身体卫生、洗手、服装等）。

Se supervisa que no hay ningún trabajador con síntomas, lesiones o enfermedades que puedan repercutir en la seguridad alimentaria.

- 进行监督，确保没有员工带有能影响食品安全的症状和伤病。

Se controla el cumplimiento de los buenos hábitos higiénicos (no fumar, etc.) del personal y sus manipulaciones de los alimentos (estiba de productos, cambios de cuchillo, etc.).

- 检查人员和其食品操作遵守良好卫生习惯的情况（不抽烟等）（物品堆放、刀具更换等）。

Si se dispone de **certificados** o **documentos acreditativos** de la realización de cursos de formación, en ellos tiene que constar: nombre de la empresa externa o de la persona formadora, fecha/s de realización de las actividades formativas, nombre y lugar de trabajo de la persona que recibe la formación, tipo de formación (\*1 del apartado 4.3), contenidos (\*2 del apartado 4.3) y actividades. Sólo en caso de no disponer de certificados o en caso de que no conste alguno de estos datos, habrá que rellenar el registro del apartado 4.3.



如果具有证明完成培训课程的**证书或证明文件**，则这些文书中应载有：进行培训的委外公司或个人名称、培训活动实施日期、接受培训的人员的姓名和工作地点、培训类型（\*1 4.3节）、内容（\*2 4.3节）及活动。仅在没有证明或者没有记载这些资料的情况下才需要填写4.3节的记录表。



### Documentación a adjuntar:

#### 须附加的文件:

- Copia del manual de la formación recibida.
- 接受到的培训的手册复本。
- Copias de los certificados o acreditaciones de la formación recibida. En caso de que la empresa disponga de personal capacitado para formar en higiene alimentaria y haga formación interna, se puede rellenar la ficha de registro del apartado 4.3 con todos los datos requeridos.
- 接受到的培训的证明或证书复本。如果公司有具备进行食品卫生培训能力的人员并开展内部培训，可以在4.3节的记录表中填写全部要求的资料。

### Nota

#### 注

Recomendación de frecuencia **mínima** de formación:

建议的培训**最低**频率:

- Personal de cocina, cada dos años.
- 厨房人员，每两年。
- Personal de sala, minoristas o personal de limpieza, cada cuatro años.
- 餐厅人员、零售人员或清洁人员，每四年。



## 5. Plan de control de proveedores y Plan de trazabilidad

### 5. 供应商控制计划和可追溯性计划

#### 5.1. Condiciones de recepción/expedición y de la información de las materias primas y de los productos elaborados

##### 5.1. 收货/发货条件及原材料和制成品信息

Producto:	Aspecto correcto	Identificado correctamente
产品:	<input type="checkbox"/> 外观正常	<input type="checkbox"/> 标识正确
Envase/Embalaje:	Íntegro	Limpio y seco
容器/包装:	<input type="checkbox"/> 完整	<input type="checkbox"/> 清洁干燥
Transporte:	Vehículo limpio y ordenado, sin condensaciones ni presencia de hielo.	
运输:	<input type="checkbox"/> 车辆整洁, 无冷凝水, 无冰迹。	
	Alimentos protegidos, separados adecuadamente y sin peligros de contaminación.	
	<input type="checkbox"/> 食品得到妥善保护和分隔, 没有污染风险。	
Recepción/Expedición:	Alimentos sin contacto directo con el suelo.	
收货/发货:	<input type="checkbox"/> 食品与地面没有直接接触。	
	Temperatura correcta de los alimentos (ver tabla del apartado 6.5 del Plan de control de temperaturas).	
	<input type="checkbox"/> 食品温度正确 (请查看温度控制计划6.5节的表)。	
	Tiempo máximo de carga/descarga de 20 minutos.	
	<input type="checkbox"/> 最长装卸时间20分钟。	
Documentación:	Materias primas (incluso si se compra al productor primario) acompañadas de <b>albarán</b> o <b>nota de entrega</b> , donde consten: identificación del producto, cantidad, nombre del proveedor y fecha de entrega.	
文件:	<input type="checkbox"/> 原材料 (包括从原始生产者购得时) <b>货单或交货单</b> , 其上载明: 产品品名、数量、供应商名称和交货日期。	
Temperaturas máximas de recepción/expedición:	Establecidas en la tabla del apartado 6.5 del Plan de control de temperaturas.	
收货/发货最高温度:	<input type="checkbox"/> 规定在温度控制计划6.5节的表中。	

Hay que validar los albaranes apuntando «ok» cuando se cumplan las condiciones de recepción/expedición descritas y apuntar la **temperatura** en caso de alimentos perecederos. Cuando no se cumplan, habrá que anotar «**deficiencia**» y seguir las acciones del apartado 5.2.

需要确认货单, 符合描述的收货/发货条件时标上“ok”, 如果是生鲜品还须记下**温度**。如果不符合条件则必须标上“**deficiencia**”并遵照5.2节的规定行事。



## 5.2. Acciones en caso de incumplimiento de las condiciones del apartado 5.1.

### 5.2. 不符合5.1节条件时的行动。

En caso de incumplimiento de las condiciones del apartado 5.1, hay que **rechazar** el producto comprado y ponerse en contacto con el proveedor para notificárselo y acordar el retorno o el cambio o la acción pertinente en cada caso. Hay que rellenar el registro de incidencias y medidas correctoras. En caso de retener el producto, habrá que rotularlo como «producto retenido».

如果不符合5.1节的条件，必须**拒收**购得的产品并与供应商联系以告知情况及商定退换货事宜或者相应情况下的行动。必须填写问题和整改措施记录表。如果要扣留产品，必须标记上“producto retenido”（扣留产品）。

### Documentación a adjuntar

#### 须附加的文件

- Registros, facturas o notas de entrega o albaranes de recepción y expedición ya validados:
  - Los que corresponden a los alimentos perecederos, con una caducidad inferior a los tres meses, habrá que guardarlos durante seis meses.
  - Los que corresponden al resto de alimentos, habrá que guardarlos durante un año.
- 记录表、发票或已经确认过的收发货交货单或货单：
  - 对应于保质期短于三个月的生鲜食品的文件必须保存六个月。
  - 对应于其他食品的文件必须保存一年。

### Nota

#### 注

En comedores colectivos sociales y en servicios de banquetes, se guardarán muestras testigo correctamente identificadas (fecha y nombre del plato) de cada uno de los platos servidos (se recomienda una semana en congelación).

在慈善性集体食堂或宴会服务中，须保存上过的每一道菜的有正确标识的样本（日期和菜品名称）（建议冰冻保存一星期）。



## 6. Plan de control de temperaturas

### 6. 温度控制计划

#### 6.1. Equipos frigoríficos

##### 6.1. 冷藏设备

Aparatos 设备	Número 号码	Tempe- ratura máxima (*1) 最高温度 (*1)	Tipo de alimento 食品类型	Termómetros 温度计		Actuaciones de mantenimiento preventivo (*4) 预防性维护举措 (*4)
				Tipología (*2) 类别 (*2)	Lugar (*3) 处所 (*3)	
<input type="checkbox"/> Cámara frigorífica <input type="checkbox"/> 冷库						
<input type="checkbox"/> Nevera <input type="checkbox"/> 冰箱						
<input type="checkbox"/> Cámara de congelación <input type="checkbox"/> 冷冻库						
<input type="checkbox"/> Congelador <input type="checkbox"/> 冷冻机						
<input type="checkbox"/> Vitrina expositora / mural <input type="checkbox"/> 玻璃橱柜/壁柜						
<input type="checkbox"/> Otros: <input type="checkbox"/> 其他:						

#### 6.2. Aparatos calóricos (equipos de conservación de alimentos en caliente)

##### 6.2. 保温设备 (食品热保存设备)

Aparatos 设备	Número 编号	Tipología termómetro (*2) 温度计类别 (*2)	Actuaciones de mantenimiento preventivo (*4) 预防维护行动 (*4)
<input type="checkbox"/> Armario caliente <input type="checkbox"/> 保温柜			
<input type="checkbox"/> Baño maría <input type="checkbox"/> 水浴			
<input type="checkbox"/> Horno <input type="checkbox"/> 烤箱			
<input type="checkbox"/> Otros: <input type="checkbox"/> 其他:			

(\*1) Temperatura máxima: en aparatos de frío donde se conservan alimentos de diferente naturaleza, la temperatura máxima del aparato es aquella que conserva a temperatura adecuada el alimento más sensible (ver tabla del apartado 6.5), es decir, la temperatura más restrictiva.

(\*2) Tipología: termómetro analógico (Ta), termómetro digital (Td), sondas térmicas (S), programa informático (P).

(\*3) Lugar donde se encuentra el termómetro: en vitrinas abiertas, a nivel de la línea de carga máxima; en cámaras frigoríficas (<10 m³), en el punto más alejado del emisor de frío o evaporador.

(\*4) Descripción de las actividades de mantenimiento preventivo de los equipos y utensilios que lo requieran, incluyendo la revisión del funcionamiento correcto y el contraste de los aparatos y de los termómetros. Adjuntar también la ficha técnica o la factura de compra y el manual de instrucciones.

(\*1) 最高温度: 在存放性质不同的各类食品的冷藏设备中, 该设备的最高温度为保存其中最敏感食品所适宜的温度 (请见6.5节表格), 即最严格的温度。

(\*2) 类别: 模拟温度计 (Ta)、数字温度计 (Td)、热探头 (S)、计算机程序 (P)。

(\*3) 温度计安放处所: 在开放式玻璃橱柜中为装货的最高水平线; 在冷库中 (<10 m³), 离冷源或蒸发器最远处。

(\*4) 需要预防性维护的设备和用具的预防性维护作业描述, 包括设备和温度计正常功能检查和比照。另外须附上技术规格表或购买发票以及说明书。

La temperatura de los alimentos dentro de los aparatos calóricos tiene que ser igual o superior a 65 °C. Si no se cumple este límite, habrá que **rechazar** el alimento. En caso de que se tomen otras medidas correctoras que garanticen la seguridad alimentaria, hay que anotarlas en el registro de incidencias y medidas correctoras.

保温设备内的食品温度必须等于高于 65 °C。如果不符合这一限值则必须**拒用**食品。如果采取保证食品安全的其他整改措施, 必须将这些措施记录在问题和整改措施记录表中。

### 6.3. Medidas de seguridad que eviten, en caso de desajustes o averías de los aparatos de frío y calor, la contaminación de los alimentos

#### 6.3. 在冷热设备失灵或故障时能避免食品污染的安全措施

Se traspasarán los alimentos a otro aparato.

应将食品换至另一设备。

Se realizará la actividad de mantenimiento necesaria lo antes posible para solucionarlo.

应尽快实施必要的维护作业以解决问题。

Otras:

其他: \_\_\_\_\_

### 6.4. Actividades de comprobación

#### 6.4. 验证作业

Control **diario** y registro en la tabla 6.6 de la temperatura de los aparatos de frío/calor (mediante la lectura de los sistemas de control de temperatura).

**每日检查**并记载在冷热设备温度6.6表中 (通过读取温度控制系统)。

Responsable:

负责人: \_\_\_\_\_

Control del funcionamiento adecuado de los equipos de frío/calor.

冷热设备正常功能检查。

Responsable:

负责人: \_\_\_\_\_

## 6.5. Tabla de temperaturas de los alimentos

### 6.5. 食品温度表

Producto 产品	Temperatura máxima 最高温度
<b>Comercios minoristas de alimentación</b> 食品零食商店	
Productos alimentarios refrigerados 冷藏食品	La que conste en la etiqueta (en general, entre 0 y 5 °C) 标签上标明者 (一般而言, 在0至5 °C)
Productos alimentarios ultracongelados 速冻食品	Inferior a -18 °C 低于 -18 °C
<b>Carnicerías</b> 肉店	
Carnes 肉类	7 °C 7 °C
Despojos 下水	3 °C 3 °C
Carne de ave 禽肉	4 °C 4 °C
Carne de conejo 兔肉	4 °C 4 °C
Carne picada y preparados de carne picada 肉末及肉末制品	Igual o inferior a 2 °C 等于或低于2 °C
Preparados de carne 肉制品	Igual o inferior a 4 °C 等于或低于4 °C
Preparados de carne congelados 冷冻肉制品	Inferior a -18 °C 低于-18 °C
<b>Pescaderías</b> 鱼店	
Productos de la pesca frescos 新鲜渔品	Próxima a la de fusión del hielo (0 °C) 接近冰的熔点 (0 °C)
Moluscos bivalvos vivos 活双壳纲软体动物	Que no afecte negativamente la inocuidad y la viabilidad, manteniéndolos vivos 不得影响到其无害性和生存, 须保持其存活
Productos de la pesca congelados 冷冻渔品	Igual o inferior a -18 °C 等于或低于-18 °C
Productos de la pesca congelados en salmuera 盐水冷冻渔品	Igual o inferior a -9 °C 等于或低于-9 °C

<b>Establecimientos de restauración</b> 餐饮店	
Comidas refrigeradas 冷藏食品	Igual o inferior a 8 °C si se consumen antes de las 24 h desde la elaboración 如制作后24小时内食用则等于或低于8 °C
	Igual o inferior a 4 °C si se consumen pasadas 24 h desde la elaboración 如制作24小时后食用则等于或低于4 °C
Comidas calientes 热食	Igual o superior a 65 °C 等于或高于65 °C
<b>Pastelerías</b> 糕点店	
Productos de pastelería, bollería, confitería y repostería 糕点、点心、糖果和甜品产品	Entre 0 y 5 °C 0至5 °C之间

Nota: Temperaturas máximas permitidas por tipo de actividad y alimento. Se admiten tolerancias de hasta 3 °C, siempre y cuando se trate de situaciones puntuales (carga y descarga, apertura de puertas, etc.).

注: 按业务和食品分允许的最高温度。可以接受最高3 °C的公差, 前提是必须为偶发情况(装卸、开门等)。

## Documentación a adjuntar

### 须附加的文件

- Ficha técnica de los equipos y aparatos que requieren mantenimiento o bien factura de compra y manual de instrucciones.
- 需要维护的设备和机器的技术规格表或者购买发票及说明书。
- Facturas en el caso de actividades de mantenimiento de los aparatos de frío/calor.
- 如果是冷热设备的维护作业则需要发票。



## 7. Plan de información alimentaria para el consumidor

### 7. 面向消费者的食品信息计划

**7.1 El establecimiento elabora, envasa, vende y/o sirve productos alimentarios con ingredientes alergénicos o que pueden provocar intolerancias alimentarias, en adelante *alérgenos* (\*)**

**7.1 本店制作、包装、销售和/或供应含有致敏成分或能导致食物不耐受情形的食品，以下称过敏原 (\*)**

No: no hay que aplicar este plan.

否：不需要实施本计划

Sí: se tiene que aplicar el plan 7.

是：必须实施计划7

(\*) Estos ingredientes son los que figuran en el apartado 7.2 de este documento (establecidos por el Reglamento UE núm. 1169/2011) y todos aquellos que determine la normativa alimentaria en el futuro.

(\*) 这些成分是指本文件7.2节中所示成分 (1169/2011 号 欧盟法规规定) 以及未来食品法规所定的所有那些成分。

**7.2. Las materias primas utilizadas y los productos que se comercializan son o llevan los siguientes alérgenos**

**7.2. 使用的原料及销售的产品是或含有以下过敏原**

- |   |   |  |
|---|---|--|
| <input type="checkbox"/> Huevos y derivados<br><input type="checkbox"/> 蛋及其加工品  | <input type="checkbox"/> Soja y derivados<br><input type="checkbox"/> 大豆及其加工品   | <input type="checkbox"/> Granos de sésamo y derivados<br><input type="checkbox"/> 芝麻籽及其加工品   |
| <input type="checkbox"/> Crustáceos y derivados<br><input type="checkbox"/> 甲壳类及其加工品  | <input type="checkbox"/> Leche y derivados<br><input type="checkbox"/> 奶及其加工品   | <input type="checkbox"/> Altramuces y derivados<br><input type="checkbox"/> 白羽扇豆及其加工品  |
| <input type="checkbox"/> Cereales con gluten (trigo, cebada, centeno, avena, espelta, kamut...) y derivados<br><input type="checkbox"/> 含麸质谷物 (小麦、大麦、黑麦、燕麦、斯佩尔特小麦、卡姆小麦……) 及其加工品 | <input type="checkbox"/> Frutos de cáscara (anacardos, almendras, nueces, avellanas...) y derivados<br><input type="checkbox"/> 坚果 (腰果、扁桃仁、核桃、榛子……) 及其加工品 | <input type="checkbox"/> Dióxido de azufre (SO <sub>2</sub> ) y sulfitos en concentración superior a 10 mg/kg o 10 mg/l expresado como SO <sub>2</sub><br><input type="checkbox"/> 二氧化硫 (SO <sub>2</sub> ) 及亚硫酸盐浓度超过10毫克/公斤或以SO <sub>2</sub> 表示的10毫克/升 |
| <input type="checkbox"/> Pescado y derivados<br><input type="checkbox"/> 鱼及其加工品   | <input type="checkbox"/> Apio y derivados<br><input type="checkbox"/> 芹菜及其加工品   | <input type="checkbox"/> Moluscos y derivados<br><input type="checkbox"/> 软体动物及其加工品  |
| <input type="checkbox"/> Cacahuets y derivados<br><input type="checkbox"/> 花生及其加工品  | <input type="checkbox"/> Mostaza y derivados<br><input type="checkbox"/> 芥子及其加工品  |  |



- Se debe evitar la **contaminación cruzada** en todas las manipulaciones realizadas.
- Las proteínas alérgicas del **látex** pueden ser vehiculadas a los alimentos y causar reacciones adversas tanto al personal manipulador como a los consumidores sensibles. Cuando sea imprescindible usar guantes, se recomienda sustituirlos por guantes de otros materiales, como vinilo o nitrilo.
- La información de los alimentos que pueden provocar alergias o intolerancias siempre debe tenerse por escrita en formato papel o electrónico en el mismo establecimiento, tal y como lo indica el apartado 7.6, y debe estar a la disposición del consumidor que la solicite y de la autoridad sanitaria.

- 应在实施的所有操作中避免**交叉污染**
- **乳胶**的致敏蛋白质可被带入食品从而对操作人员和敏感消费者造成不良反应。如果必须使用手套时，建议用其他材质如乙烯基或腈类制成的手套替代。
- 如7.6节中所示，店铺内必须始终备有关于可能导致过敏或不耐受情况的食品的纸质或者电子版信息，并提供给有要求的消费者以及卫生部门。

### 7.3. Descripción del control de las materias primas y de los productos recibidos

#### 7.3. 原材料和所接收产品的检查描述

Se controlan las etiquetas de las materias primas para identificar los posibles alérgenos.

- 检查原材料的标签以识别可能的过敏原。

Se solicitan a los proveedores las fichas técnicas y/o las declaraciones de alérgenos de las materias primas que se compran.

- 向供应商索取购买的原材料的技术规格表和/或过敏原声明。

Otros (¿cuáles?):

- 其他（有哪些？）： \_\_\_\_\_

## 7.4. Descripción de las medidas que garantizan la separación y la identificación de las materias primas en el almacén

### 7.4. 保证原材料在仓库内分隔和识别的措施的描述

Los productos destinados a personas con alergias o intolerancias (p. ej.: sin lactosa, sin gluten, sin apio, etc.) se almacenan en contenedores cerrados y separados del resto de los alimentos, en los estantes superiores con el fin de evitar posibles contaminaciones cruzadas.

- 用于过敏或不耐受人员的产品（例如：无乳糖、无麸质、无芹菜等）储存在密闭且与其他食品隔离的容器内，放置在架子上层以避免可能的交叉污染。

Los productos se almacenan en sus envases originales o se colocan en otros recipientes en condiciones adecuadas de higiene y estanquidad, y se conservan todos sus datos identificativos (etiquetas).

- 产品储存在原装容器内或放置在具备恰当的卫生和密封条件的其他容器内并保存所有其识别资料（标签）。

Los productos en polvo o líquidos (harina, salsas...) se manipulan con cuidado y se cierran bien para evitar derrames accidentales.

- 粉末或液体产品（面粉、酱类……）操作时须小心并关好以避免意外洒出。

## 7.5. Frecuencia del control visual del etiquetado de los productos para asegurar que todos los alérgenos constan en la etiqueta

### 7.5. 保证所有过敏原均载录在标签上的产品标签目视检查频率

Cuando se elabora de nuevo el producto o se inicia la actividad.

- 当重新制作产品或业务开始时。

Cada vez que se modifica la fórmula o se realiza un nuevo pedido de etiquetas.

- 每次修改配方或新订一批标签时。

Cuando hay cambios en la normativa sanitaria aplicable.

- 当有关卫生法规发生变更时。

Cada seis meses.

- 每六个月。

Otras frecuencias (¿cuáles?):

- 其他频率（什么频率？）： \_\_\_\_\_

## 7.6. La información sobre los alérgenos se dispone por escrito (\*)

### 7.6. 关于过敏原的信息应落实到书面 (\*)

a) Como establecimiento **minorista**, donde se venden alimentos a granel y/o envasados, mediante:

a) 在以下列形式销售散装和/或包装食品的零售商店中：

Rótulos, situados en un sitio visible al lado de cada producto, que indiquen sus alérgenos.

- 位于每一商品旁显眼处的标签，指明其过敏原。

Carteles o plafones, situados en un sitio visible, con los alérgenos de cada producto.

- 位于显眼处的告示或灯箱，上面标示每种产品的过敏原。

Etiquetas en los envases con la relación de ingredientes destacando sus alérgenos.

- 包装上的标签，上面显示成分清单并突出其过敏原。

Documento interno (fichas de producción con los alérgenos de cada producto...) a disposición de los consumidores y de la autoridad sanitaria, junto con un rótulo situado en un sitio visible que indique que la información sobre alérgenos puede solicitarse al personal del establecimiento.

- 提供给消费者和卫生部门的内部文件（包括有每一产品过敏原的生产文档……），还有放置在显眼处的告示牌，标明可以向商铺人员索取关于过敏原的信息。

Otros sistemas (¿cuáles?):

- 其他办法（哪些？）：\_\_\_\_\_

b) Como establecimiento de **restauración**, mediante:

b) 在餐饮店中，做法是：

Rótulos, pizarras o plafones, situados en un sitio visible, que identifiquen los alérgenos de cada plato.

- 位于显眼处的告示牌、黑板或灯箱，标明每一菜品的过敏原。

Carta o menú que indiquen los alérgenos de cada plato.

- 指明每一菜品过敏原的菜单。

Documento interno (fichas de producción con los alérgenos de cada producto...) a disposición de los consumidores y de la autoridad sanitaria, junto con un rótulo situado en un sitio visible que indique que la información sobre alérgenos puede solicitarse al personal del establecimiento.

- 提供给消费者和卫生部门的内部文件（包括有每一产品过敏原的生产文档……），还有放置在显眼处的告示牌，标明可以向店内人员索取关于过敏原的信息。

Otros sistemas (¿cuáles?):

- 其他办法（哪些？）：\_\_\_\_\_

c) Como establecimiento donde se venden o sirven alimentos **a distancia (por teléfono o Internet)** con transporte al domicilio del consumidor, mediante:

c) 远程售卖或供应食品（通过电话或因特网）送至消费者家中的商铺，做法是：

Folletos o página web con los alérgenos de cada producto (se informa antes de la compra).

- 标明每一产品过敏原的小册子或网页（购买前提供信息）。

Albarán, folleto informativo o etiqueta con los alérgenos de cada producto (se informa en el momento de la entrega).

- 标明每一产品过敏原的货单、介绍性小册子或标签（交货时提供信息）。

Otros sistemas (¿cuáles?):

- 其他办法（哪些？）：\_\_\_\_\_

(\*) De acuerdo con la normativa vigente, la información alimentaria obligatoria debe estar escrita en catalán y español.

(\*) 按照现行法规的规定，强制性食品信息必须用加泰罗尼亚语和西班牙语书写。

### Documentación a adjuntar:

#### 须附加的文件:

- Fichas de producción o recetas de los alimentos, menús o platos elaborados en el establecimiento, con la relación de los ingredientes y los alérgenos destacados.
- 食品生产说明或菜谱，店内制作的菜单或菜品，包括成分清单并突出过敏原。
- Etiquetas o fichas técnicas de los productos que se compran elaborados o listos para el consumo y que se sirvan, fraccionen o vendan a granel, con la relación de los ingredientes y los alérgenos destacados.
- 用于堂食、分割或散装出售的购得时已制成或可即食的食品的标签或技术规格表，并带有主要成分和过敏原表。
- Archivo de un modelo de todas las etiquetas de los productos que se envasen en el establecimiento.
- 店内包装的产品的所有标签的模板文件。



## 8. Registro de incidencias y medidas correctoras

### 8. 问题和整改措施记录表

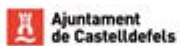
Fecha 日期	Incidencia detectada (*) 发现的问题 (*)	Medida correctora 整改措施	Responsable 负责人

(\*) Descripción detallada del tipo de incidencia que afecta a un plan de autocontrol. En caso de incidencias en la recepción y/o expedición de alimentos, se especificará el número de albarán, el producto en cuestión y su proveedor.

(\*) 涉及到一项自我控制计划的问题类型的详细描述。如果是食品收货和/或发货的问题,应明确货单编号、出问题的货品及其供应商。

Con la colaboración de:

合作方:



<http://www.diba.cat/web/salutpublica/guia-aplicacio-autocontrols-establiments-minoristes-alimentacio>



**Diputació  
Barcelona**

Àrea d'Atenció  
a les Persones

**Servei de Salut Pública**

Pg. de la Vall d'Hebron, 171

Recinte Mundet - Edifici Serradell Trabal

08035 Barcelona

Tel. 934 022 468

[www.diba.cat/salutpublica](http://www.diba.cat/salutpublica)

[s.salutp@diba.cat](mailto:s.salutp@diba.cat)