

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

دليل لتطبيق الضوابط الذاتية في محلات بيع الأغذية بالتجزئة

Versión 3

النسخة 3



**Diputació
Barcelona**

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

دليل لتطبيق الضوابط الذاتية في محلات بيع الأغذية بالتجزئة

Versión 3

الإصدار 3



**Diputació
Barcelona**

Auditoría

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 Igualdad i Sostenibilidad Social, 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.

المراجعة والتدقيق

إستير باربرا أوروس، وكالة الصحة العامة لكatalونيا، الفريق الجهوي للصحة العامة بالمنطقة الجنوبية لبرشلونة وبايش يوبريغات ديلتا لطورال

ألبا لورنز هيدالغو، مجلس محافظة برشلونة، مصلحة المساواة والاستدامة الاجتماعية، خدمة الصحة العامة.

بياتريس ليزون لارومي، بلدية كاستيلديفيلس، مصلحة الصحة والاستهلاك.

السيدة لوث مانشيو سيغورا، بلدية غافا، خدمة الصحة والاستهلاك.

راكيل أثنار خيل، بلدية سانت بوي دي يوبريغات، وحدة الصحة العامة.

جوان بيلا فريزيس، مجلس بلدية سانت بوي دي يوبريغات، وحدة الصحة العامة.

أنطونيو توليدو فريندو، بلدية فيلاديكانس، قسم الصحة العامة والاستهلاك.

Coordinación

Servicio de Salud Pública, Área de Igualdad i Sostenibilidad Social, Diputación de Barcelona.

تنسيق

خدمة الصحة العامة، مصلحة المساواة والاستدامة الاجتماعية، مجلس محافظة برشلونة.

Esta guía está basada en el documento *Simplificación de los prerequisites 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).

يعتمد هذا الدليل على وثيقة تبسيط المتطلبات الأساسية في بعض محلات بيع المواد بالتجزئة التي أعدها أعضاء لجنة مرونة تجارة المواد الغذائية بالتجزئة التابعة للفريق المرجعي للرقابة الذاتية في كatalونيا (GRACAT).

Con la colaboración de:

بالتعاون مع:



© Diputación de Barcelona

Mayo de 2023

Producción: Subdirección de Imagen Corporativa y Promoción Institucional de la Diputación de Barcelona

Traducción y maquetación: Tys – Traducciones y Tratamiento de la Documentación, S. L.

© مجلس محافظة برشلونة

مايو 2023

إنتاج: المديرية الفرعية للصورة المؤسسية والترويج المؤسسي لمجلس محافظة برشلونة (ديبوتاسيو برشلونة)

الترجمة والتصميم: Tys - الترجمة ومعالجة الوثائق ش.م.م

Índice

الفهرس

Presentación	5
6	تقديم
Introducción	7
8	مقدمة
Descripción	9
11	الوصف
Objetivos	9
11	الأهداف
Destinatarios	9
11	اللعنلون
Características	9
11	الخصائص
Instrucciones de uso	10
12	تعليمات الاستخدام
Los planes de autocontrol	13
13	خطط المراقبة الذاتية
1. Plan de control del agua	15
15	1. خطة التحكم في المياه
2. Plan de limpieza y desinfección	20
20	2. خطة التنظيف والتطهير
3. Plan de control de plagas y otros animales indeseables	25
25	3. خطة مكافحة الآفات والحيوانات الأخرى غير المرغوب فيها
4. Plan de formación y capacitación del personal	28
28	4. خطة تكوين وتأهيل العاملين
5. Plan de control de proveedores y Plan de trazabilidad	32
32	5. خطة مراقبة الموردين وخطة التتبع
6. Plan de control de temperaturas	35
35	6. خطة التحكم في درجة الحرارة
7. Plan de información alimentaria para el consumidor	40
40	7. خطة المعلومات الغذائية للمستهلك
8. Registro de incidencias y medidas correctoras	46
46	8. سجل الحوادث والإجراءات التصحيحية

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 *Simplificación de los prerrequisitos en determinados establecimientos del comercio minorista de alimentación* 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.

تقديم

من بين الاشتراطات المطلوبة وبوضوح في اللوائح الصحية، تجدر الإشارة إلى ضرورة أن يكون لدى جميع محلات بيع المواد الغذائية نظام مراقبة ذاتي خاص بها كوسيلة وقائية لتجنب المخاطر الصحية المتعلقة باستهلاك المواد الغذائية.

وإدراكاً منها لل صعوبات التي تواجهها المحلات الصغيرة للبيع بالتجزئة في تطوير أنظمة المراقبة الذاتية هذه بسبب نقص الموارد والتأهيل الفني، فقد نشرت وكالة حماية الصحة في نوفمبر 2010 وثيقة لتبسيط المتطلبات الأساسية في بعض محلات بيع المواد الغذائية بالتجزئة بهدف تطبيق معايير التبسيط والحد الأدنى من المتطلبات للمراقبة الذاتية في محلات البيع بالتجزئة وكذا محلات بيع الأطعمة.

وعلى الرغم من هذا التبسيط، فقد تبين بعد إجراءات التحقق التي قام بها الموظفون التقنيون في الإدارة المحلية على أن مستوى التطبيق الفعال للمراقبة الذاتية في محلات بيع المواد الغذائية بالتجزئة هو منخفض أو شبه معدوم.

لهذا السبب، قامت مجموعة من مهنيي الفريق الإقليمي للصحة العامة (ETSP) لمنطقة جنوب برشلونة وبايش يوبريغات دلتا ليتورال التابع لوكالة الصحة العامة في كاتالونيا وكذا بلديات كاستيلديفيلس وغافا وسانت بوي دي يوبريغات وفيلاديكانس وخدمة الصحة العامة في مجلس محافظة برشلونة بإعداد هذه الوثيقة من أجل مساعدة محلات بيع المواد الغذائية بالتجزئة على تطبيق وبفعالية لمتطلبات المراقبة الذاتية.

ونحن على ثقة في أنه باستطاعة هذا الدليل الذي يهدف إلى تطبيق الضوابط الذاتية في محلات بيع المواد الغذائية بالتجزئة أن يكون أداة فعالة لضمان وصول المواد الغذائية للسكان بشكل صحي وآمن.

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 *Simplificación de los prerrequisitos en determinados establecimientos del comercio minorista de alimentación*, 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.

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 *Simplificación de los prerrequisitos en determinados establecimientos del comercio minorista de alimentación*.
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.

الوصف

الأهداف

توفير أداة بسيطة وعملية لتداولي الأغذية لتسهيل تنفيذ الضوابط الذاتية من أجل ضمان سلامة الأغذية التي يتم صنعها وإعدادها و/ أو تقديمها و/ أو بيعها في محلات الأغذية.

المعنيون

أصحاب محلات بيع المواد الغذائية ومتداولوا الأغذية بها:

- محلات البيع بالتجزئة التي يعمل بها 10 عمال كحد أقصى.
- مؤسسات التمويل الاجتماعي التي تقوم بإعداد 450 قائمة طعام كحد أقصى لكل خدمة وجبات.
- مؤسسات التمويل التجارية بحد أقصى 10 عمال في كل نوبة عمل.

الخصائص

تتميز البطاقات التي يتكون منها الدليل بما يلي:

1. إدراج، على الأقل، جميع البيانات الواردة في الوثيقة الإطارية وتبسيط للمتطلبات الأساسية لبعض محلات بيع المواد الغذائية بالتجزئة.
 2. كونها سهلة جدًا للملاء من طرف متداولي الأغذية. توفر الصيغة خيارات مختلفة على شكل جداول أو مربعات يجب اختيارها ووضع العلامات عليها حسب الحالة.
 3. أنها اصطناعية ولها شكل رشيق.
- يتشكل الدليل من سبع خطط للمراقبة الذاتية وسجل للحوادث والإجراءات التصحيحية:

1. خطة التحكم في المياه
2. خطة التنظيف والتطهير
3. خطة مكافحة الآفات والحيوانات الأخرى غير المرغوب فيها
4. خطة تكوين وتأهيل العاملين بالمحلات
5. خطة مراقبة الموردين وخطة التتبع
6. خطة التحكم في درجة الحرارة
7. خطة معلومات الأغذية للمستهلك
8. سجل الحوادث والإجراءات التصحيحية

تعليمات الاستخدام

يجب استكمال جميع خطط المراقبة الذاتية وتحديثها باستمرار. يسمح هذا بالحصول على وصف لخصائص المنشأة والإجراءات التي يتم تنفيذها للتحكم في المخاطر التي يمكن أن تعرّض سلامة الأغذية للخطر. يجب على مستخدم الدليل بوضع علامة الضرب (x) بالربعات عند الاقتضاء وتقديم البيانات المطلوبة في الجداول والمواضع المختلفة التي تشير إلى ذلك.

التوفر على سجل واحد يخص الحوادث والإجراءات التصحيحية لوصف جميع الحوادث التي قد تنشأ فيما يتعلق بأي من الخطط والذي هو متواجد في نهاية الدليل. تحتوي بعض الخطط أيضاً على سجلات محددة. وتنسخ نماذج السجل ضوئياً للسماح بتسجيل أنشطة المراقبة ذات الصلة طول الوقت وبالتواتر المطلوب.

عندما يظهر مربع به علامة تعجب فذلك يعني أنه جانب مهم للإبلاغ عنه أو لتسليط الضوء عليه أو التحذير.

تحتوي جميع الخطط على فقرة «الوثائق المطلوب إرفاقها» والتي تسرد المستندات التي يجب إرفاقها بالخطّة لأجل إكمالها.

ينبغي الاحتفاظ بالسجلات وبقية الوثائق المتعلقة بخطط المراقبة الذاتية في المحل والحفاظ عليها، وعلى الأقل، تلك التي تمت تعبئتها خلال العام السابق. يجب أن تكون جميع هذه الوثائق متاحة للسلطة الصحية.

يجب تعبئة هذا المستند باللغة الإسبانية

يجب أن تفهم السلطة الصحية محتواه.

¿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.

لماذا يلزم صيانة سلسلة التبريد؟ حفظ الأغذية في درجات حرارة منخفضة يقلل ويؤخر تكاثر الكائنات الحية الدقيقة وإنتاج سمومها التي تتسبب في تفشي التسمم الغذائي.

¿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.

لماذا من الضروري إعلام المستهلكين بمسببات الحساسية؟ يجب منع بعض المكونات الغذائية المعينة من العمل كمسببات للحساسية لبعض الأشخاص وبالتالي يجب إعلام المستهلكين بمسببات الحساسية الموجودة في الأطعمة التي يتم تسويقها.

Responsable/s de la aplicación de los planes de autocontrol en el establecimiento

المسؤول/ون عن تطبيق خطط المراقبة الذاتية بالمنشأة

Firma إمضاء	Nombre y apellidos الاسم واللقب

Fecha de la última revisión de los planes:

تاريخ آخر مراجعة للخطط:

1. Plan de control del agua

1. خطة التحكم في المياه

1.1. Origen del agua

1.1.1. مصدر المياه

Otros أخرى _____
Cisternas صهاريج
Mina منجم
Pozo بئر
Red pública الشبكة العامة

1.2. Instalaciones intermedias

2.1. مرافق وسيطة

Equipo de ósmosis معدات التناضح
Descalcificador general (no el particular destinado a un aparato) مزيل عام للجير (ليس الخاص بجهاز ما)
Otras: أخرى: _____
Equipo de rayos ultravioletas معدات أشعة فوق بنفسجية
Capacidad/es السعة / / / m³
Número عدد
Depósito/s الخزانات
No لا
Sí نعم
Presencia de clorador/es وجود جهاز/أجهزة للمعالجة بالكلور

! 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 m³/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**.

! إذا كان مصدر التوريد هو **شبكة عامة** ولا يتوفر على أي من المرافق المذكورة في الفقرة 2.1 ولا يتجاوز **الكمية الموزعة 100 م³ / يوم**، فلا يتعين تعبئة الفقرات من 3.1 إلى 6.1 ولكن يجب إرفاق نسخة الفاتورة أو العقد مع شركة المياه.

1.3. Usos del agua

3.1. استخدامات المياه

Ropa de trabajo ملابس العمل
Higiene personal النظافة الشخصية
Limpieza de instalaciones, equipos y utensilios تنظيف المرافق، المعدات والأواني
Otros: أخرى: _____
Elaboración de hielo صناعة الثلج
En preparaciones alimentarias o para beber في مستحضرات الطعام أو الشرب

1.4. Otros aspectos de la instalación

4.1. الجوانب الأخرى للتجهيزات

Las tuberías son metálicas: لا نعم. من المعدن التالي/ المعدن التالية: _____
 الأنابيب هي معدنية: لا نعم. من المعدن التالي/ المعدن التالية: _____

El consumo diario de agua es de: _____ m³
 الاستهلاك اليومي للمياه هو: _____ m³

1.5. Tratamientos del agua

5.1. معالجات المياه

Responsable المسؤول	Tiempo de aplicación وقت التطبيق	Dosificación automatizada الجرعات الآلية		Dosificación الجرعة	Producto منتج	Tratamiento المعالجة
		No لا	Sí نعم			

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

6.1. عمليات صيانة وتنظيف مرافق ومعدات المعالجة

Actuaciones de mantenimiento preventivo (*) عمليات الصيانة الوقائية (*)	Frecuencia تواتر	Productos y métodos de limpieza y desinfección منتجات وأساليب التنظيف والتطهير	Relación de elementos a limpiar قائمة العناصر التي يتعين تنظيفها
			Elementos de las captaciones عناصر مستجمعات المياه
			Elementos de distribución عناصر التوزيع
			Elementos de almacenaje عناصر التخزين
			Elementos de tratamiento عناصر المعالجة

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

(*) وصف لعمليات الصيانة الوقائية للمعدات التي تتطلب ذلك.

1.7. Frecuencia de las comprobaciones siguientes

7.1. تواتر الفحوصات التالية

Otra (¿cuál?) أخرى (أي؟)	Anual سنويًا	Mensual شهريًا	Semanal أسبوعيًا	Diaria يوميًا	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Revisión del funcionamiento de los equipos de tratamiento del agua فحوصات تشغيل معدات معالجة المياه
	<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 التحقق من تنظيف وصيانة مستجمعات المياه وكذا عناصر التوزيع والتخزين ومعالجة المياه
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Control del cloro residual libre en el grifo (*1) (1*) التحكم في الكلور الحر المتبقي في الصنبور
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Análisis de potabilidad (*2). Tipo de análisis: تحليل صلاحية المياه للشرب (*2) نوع التحليل:

(*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*) سيتم التحكم في الكلور الحر المتبقي في الصنبور وتسجيله (في سجل 8.1) وفقًا لصدده وبالتواتر التالي:
- مياه الآبار، يوميًا.

- مياه الشبكة العامة ذات المرافق الوسيطة، أسبوعيًا.

- مياه الشبكة العامة دون مرافق وسيطة، أسبوعيًا أو طبقًا لما تحدده الجهة الصحية المختصة.

(2*) في منشآت لديها بئر، سيتم القيام بالتحليل الكامل في بداية النشاط وكل ثلاث سنوات بالإضافة إلى المراقبة السنوية للمعايير الأساسية المحددة في اللوائح. في حالة توصيل المياه من الشبكة العامة والتوفر على مرافق وسيطة، فإن تحليل التحكم سيكون سنويًا، كما سيتم، كل خمس سنوات، باستبداله بتحليل مراقبة الشبكة الداخلية. في حالة عدم توفر المرافق الوسيطة، فإن تحليل مراقبة الشبكة الداخلية سيتم كل خمس سنوات.

2. Plan de limpieza y desinfección

2. خطة التنظيف والتطهير

2.1. Equipos y utensilios utilizados en la limpieza y desinfección

1.2. المعدات والأدوات المستخدمة في التنظيف والتطهير

Otros: Cubos y fregonas Escobas Estropajos y bayetas Utensilios:
الأدوات: أسفنجيات وأقمشة التنظيف مكانس دلاء ومماسح أخرى: _____

Lavavajillas automático Limpieza a vapor Túnel de lavado Equipos de limpieza:
معدات التنظيف نفق غسيل السيارات التنظيف بالبخار غسالة الصحون الأوتوماتيكية

Otros: Equipos de alta presión Lavavasos
معدات الضغط العالي غسالة الأكواب أخرى: _____

2.2. Relación de productos para la limpieza y desinfección

2.2. قائمة منتجات التنظيف والتطهير

Concentración de principio activo (%) تركيز المادة الفعالة (%)	Temperatura de uso (F=fría, C=caliente) درجة حرارة الاستخدام (F = بارد ، C = ساخن)	Producto منتج	Núm. الرقم
			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**.

! يتم حفظ منتجات التنظيف والتطهير دائمًا بداخل **أغلفة التعبئة الأصلية** مع تحديدها بوضع التوسيمات عليها.

2.6. Proceso de limpieza y desinfección

6.2. عملية التنظيف والتطهير

Responsable المسؤول	Actuaciones de mantenimiento preventivo (*2) عمليات الصيانة الوقائية (*2)	Frecuencia (*3) تواتر (*3)	Productos y métodos de limpieza y desinfección (método y núm. del producto de la tabla del apartado 2.2) منتجات وطرق التنظيف والتطهير (طريقة ورقم المنتج في جدول الفقرة 2.2)		Relación de superficies, utensilios y equipos a limpiar (*1) قائمة الأسطح والأدوات والمعدات المطلوب تنظيفها (*1)
			Desinfección التطهير	Limpieza التنظيف	
					Suelo الأرضية
					Paredes الجدران
					Techos الأسقف
					Superficies de trabajo أسطح العمل

(*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*) قائمة بجميع عناصر للحل المتاحة للراد تنظيفها، مثل: شفاط المطبخ، المواقد، صفائح الشواء، الميكروويف، الفرن، اللحن، للرجل، أداة التقطيع، الخلاط الكهربائي، التلاجات، للجمدات، خزانات العرض، غرف التبريد، الخزائن، الأواني الفخارية وأواني الخدمة، السكاكين وأدوات العمل الأخرى، إلخ.

(2*) وصف لأنشطة الصيانة الوقائية للمعدات والأواني التي تتطلبها. أرفق أيضاً البطاقة التقنية أو فاتورة الشراء ودليل التعليمات

(3*) D يومياً، S أسبوعياً، Q كل أسبوعين، M شهرياً، T ربع سنوي، SE نصف دراسي، A سنوي، أو يحدد

3.5. Frecuencia de los controles visuales que se realizan

5.3. تواتر عمليات الفحص البصري التي يتم القيام بها

Diaria يوميًا	Estado de limpieza de los locales y las barreras físicas حالة نظافة المحلات والحواجز المادية
	Estado de mantenimiento de los locales y las barreras físicas حالة صيانة المحلات والحواجز المادية
Frecuencia: تواتر: _____	Integridad de las barreras سلامة الحواجز
Frecuencia: تواتر: _____	Presencia de insectos o roedores en las trampas u otros indicios de plagas وجود حشرات أو قوارض في المصائد أو غيرها من علامات الآفات

Documentación a adjuntar:

المستندات المطلوبة إرفاقها:

- Plano o croquis de las instalaciones que identifique las barreras físicas, químicas y biológicas.
• تخطيط أو رسم تخطيطي للمنشأة التي تحدد الحواجز الفيزيائية والكيميائية والبيولوجية.
- Si procede, contrato con la empresa de control de plagas autorizada e inscrita en el ROESP.
• العقد مع شركة مكافحة الآفات المعتمدة والمسجلة في سجل ROESP عند الاقتضاء.

4. Plan de formación y capacitación del personal

4. خطة تكوين وتأهيل العاملين بالمحل

4.1. Formación del personal del establecimiento realizada por

1.4. تكوين العاملين بالمحل من قبل

Nombre y apellidos del responsable:	اسم ولقب الشخص المسؤول:
_____	_____
Cargo:	النصب:
_____	_____
Nombre y apellidos del docente:	اسم ولقب الذي يتولى التكوين:
_____	_____
Cargo:	النصب:
_____	_____

La propia
empresa:

الشركة نفسها:

Nombre y apellidos del responsable:	اسم ولقب الشخص المسؤول:
_____	_____
Cargo:	النصب:
_____	_____
Nombre y apellidos del docente:	اسم ولقب المعلم:
_____	_____
Cargo:	النصب:
_____	_____

Empresa:	الشركة:
_____	_____
Nombre y apellidos del responsable:	اسم ولقب الشخص المسؤول:
_____	_____
Teléfono:	الهاتف:
_____	_____

Empresa/s
externa/s:

شركة /

شركات خارجية:

Empresa:	الشركة:
_____	_____
Nombre y apellidos del responsable:	اسم ولقب الشخص المسؤول:
_____	_____
Teléfono:	الهاتف:
_____	_____

5. Plan de control de proveedores y Plan de trazabilidad

5. خطة مراقبة الموردين وخطة التتبع

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

1.5. ظروف الاستقبال / الإرسال ومعلومات المواد الخام والمنتجات المصنعة

Identificado correctamente <input type="checkbox"/> تم توسيمه بشكل صحيح	Aspecto correcto <input type="checkbox"/> مظهر صحيح	Producto: المنتج:
Limpio y seco <input type="checkbox"/> نظيف وجاف	Íntegro <input type="checkbox"/> كامل	Envase/Embalaje: الحاوية / التغليف:
Vehículo limpio y ordenado, sin condensaciones ni presencia de hielo. <input type="checkbox"/> نظيفة ومرتبطة بدون تكثيف أو وجود ثلج.		Transporte: النقل:
Alimentos protegidos, separados adecuadamente y sin peligros de contaminación. <input type="checkbox"/> أغذية محمية ومنفصلة بشكل مناسب وبدون خطر التلوث.		
Alimentos sin contacto directo con el suelo. <input type="checkbox"/> مواد غذائية بدون ملامسة مباشرة للأرض.		Recepción/Expedición: الاستقبال / الإرسال:
Temperatura correcta de los alimentos (ver tabla del apartado 6.5 del Plan de control de temperaturas). <input type="checkbox"/> درجة حرارة الأغذية صحيحة (انظر الجدول في الفقرة 5.6 لخطة التحكم في درجة الحرارة).		
Tiempo máximo de carga/descarga de 20 minutos. <input type="checkbox"/> أقصى وقت شحن / تفريغ 20 دقيقة.		
Materias primas (incluso si se compra al productor primario) acompañadas de albarán o nota de entrega , donde consten: identificación del producto, cantidad, nombre del proveedor y fecha de entrega. <input type="checkbox"/> المواد الخام (حتى لو تم شراؤها من المنتج الرئيسي) مصحوبة بمذكرة تسليم أو إيصال تسليم حيث الإشارة إلى: تحديد المنتج والكمية واسم المورد وتاريخ التسليم.		Documentación: الوثائق:
Establecidas en la tabla del apartado 6.5 del Plan de control de temperaturas. <input type="checkbox"/> درجات الحرارة القصوى المحددة في جدول الفقرة 5.6 من خطة التحكم في درجة الحرارة.		Temperaturas máximas de recepción/expedición: الاستقبال / الإرسال:

6. Plan de control de temperaturas

6. خطة التحكم في درجة الحرارة

6.1. Equipos frigoríficos

1.6. معدات التبريد

Actuaciones de mantenimiento preventivo (*4) أعمال الصيانة الوقائية (4*)	Termómetros موازين الحرارة		Tipo de alimento نوع الطعام	Temperatura máxima (*1) درجة الحرارة القصوى (1*)	Número الرقم	Aparatos أجهزة
	Lugar (3*) المكان (3*)	Tipología (2*) التصنيف (2*)				
						Cámara frigorífica <input type="checkbox"/> غرفه تبريد
						Nevera <input type="checkbox"/> ثلاجة
						Cámara de congelación <input type="checkbox"/> غرفة التجميد
						Congelador <input type="checkbox"/> الفريزر
						Vitrina expositora / mural <input type="checkbox"/> خزانة عرض / جدار
						Otros: <input type="checkbox"/> أخرى:

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

2.6. أجهزة حفظ درجة حرارة الطعام (معدات المحافظة على الطعام ساخن)

Actuaciones de mantenimiento preventivo (*4) أعمال الصيانة الوقائية (4*)	Tipología termómetro (*2) تصنيف ميزان الحرارة (2*)	Número رقم	Aparatos جهاز
			Armario caliente <input type="checkbox"/> خزانة دافئة
			Baño maría <input type="checkbox"/> حمام الماء
			Horno <input type="checkbox"/> فرن
			Otros: <input type="checkbox"/> أخرى:

7. Plan de información alimentaria para el consumidor

7. خطة معلومات أغذية المستهلك

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

1.7. يقوم المحل بإنتاج وتعبئة و/ أو بيع و/ أو تقديم المنتجات الغذائية التي تحتوي على مكونات مسببة للحساسية أو التي يمكن أن تسبب عدم تحمل الطعام، من الآن فصاعدًا مسببات الحساسية (*)

No: no hay que aplicar este plan.

لا: ليس من الضروري تطبيق هذه الخطة.

Sí: se tiene que aplicar el plan 7.

نعم: يجب تطبيق الخطة 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.

(*) هذه المكونات هي تلك التي تظهر في الفقرة 2.7 من هذه الوثيقة (تم وضعها بموجب لائحة الاتحاد الأوروبي رقم. 1169/2011) وكل تلك التي تحددها اللوائح الغذائية في المستقبل.

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

2.7. المواد الخام المستخدمة والمنتجات التي يتم تسويقها هي أو تحتوي على مسببات الحساسية التالية

Huevos y derivados <input type="checkbox"/> البيض ومشتقاته	Soja y derivados <input type="checkbox"/> الصويا ومشتقاتها	Granos de sésamo y derivados <input type="checkbox"/> بذور السمسم ومشتقاته
Crustáceos y derivados <input type="checkbox"/> القشريات ومشتقاتها	Leche y derivados <input type="checkbox"/> الحليب ومشتقاته	Altramuces y derivados <input type="checkbox"/> الترمس ومشتقاته
Cereales con gluten (trigo, cebada, centeno, avena, espelta, kamut...) y derivados <input type="checkbox"/> الحبوب التي تحتوي على الغلوتين (القمح والشعير والجواردار والشوفان والحنطة والكموت...)	Frutos de cáscara (anacardos, almendras, nueces, avellanas...) y derivados <input type="checkbox"/> المكسرات (الكاجو واللوز والجوز والبندق...) ومشتقاتها	Dióxido de azufre (SO ₂) y sulfitos en concentración superior a 10 mg/kg o 10 mg/l expresado como SO ₂ <input type="checkbox"/> ثاني أكسيد الكبريت (SO ₂) والكبريتات بتركيزات أكبر من 10 مجم / كجم أو 10 مجم / لتر معبر عنها كـ SO ₂
Pescado y derivados <input type="checkbox"/> الأسماك ومشتقاتها	Apio y derivados <input type="checkbox"/> الكرفس ومشتقاته	Moluscos y derivados <input type="checkbox"/> الرخويات ومشتقاتها
Cacahuets y derivados <input type="checkbox"/> الفول السوداني ومشتقاته	Mostaza y derivados <input type="checkbox"/> الخردل ومشتقاته	

- ! - 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.

- ! - يجب تجنب **التلوث المتبادل** في جميع المناولات التي أجريت.
- البروتينات المسببة للحساسية **للاتيكس** يمكن نقلها إلى الطعام وتتسبب في ردود فعل سلبية سواءً لتداولي الأطعمة أو للمستهلكين ذوي الحساسية. عندما يكون استخدام القفازات ضروريًا فإنه يوصى باستبدالها بقفازات مصنوعة من مواد أخرى مثل الفينيل أو النتريل.
- يجب أن تكون المعلومات المتعلقة بالأطعمة التي يمكن أن تسبب الحساسية أو عدم التحمل مكتوبة دائمًا على شكل ورقي أو إلكتروني بداخل نفس المحل كما هو موضح في الفقرة 6.7، كما يجب أن تكون متاحة للمستهلك الذي يطلبها وللسلطة الصحية.

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

3.7. وصف التحكم في المواد الخام والمنتجات المستلمة

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

يتم فحص ملصقات المواد الخام لتحديد مسببات الحساسية المحتملة.

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

يُطلب من الموردين تقديم بطاقات البيانات التقنية و/ أو بيانات مسببات الحساسية للمواد الخام المشتراة.

Otros (¿cuáles?):

أخرى (أيها؟):

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

4.7. وصف الإجراءات التي تضمن فصل وتحديد المواد الخام في المخزن

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.

المنتجات المخصصة للأشخاص الذين يعانون من الحساسية أو عدم التحمل (على سبيل المثال: خالي من اللاكتوز وخالي من الغلوتين وخالي من الكرفس، إلخ). يتم تخزينها في حاويات مغلقة ومنفصلة عن بقية الأغذية على الرفوف العلوية لتجنب احتمال التلوث المتبادل.

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).

يتم تخزين المنتجات في عبواتها الأصلية أو وضعها في حاويات أخرى في ظروف صحية وختم مناسبة، كما يتم الاحتفاظ بجميع بيانات التعريف الخاصة بها (الملصقات).

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

المنتجات على شكل بودرة أو السائلة (الدقيق، صلصات...) تتداول بعناية ويكون الإغلاق بإحكام لتجنب الانسكابات العرضية.

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

5.7. تواتر المراقبة البصرية للملصقات على المنتجات للتأكد من أن جميع المواد المسببة للحساسية هي مدرجة على الملصق

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

عندما يتم صنع المنتج مرة أخرى أو عند بدء النشاط.

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

في كل مرة يتم فيها تعديل الصيغة أو يكون طلب جديد للملصقات.

Cuando hay cambios en la normativa sanitaria aplicable.

عندما تكون هناك تغييرات في اللوائح الصحية المعمول بها.

Cada seis meses.

كل ستة أشهر.

Otras frecuencias (¿cuáles?):

ترددات أخرى (ما هي?):

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

6.7. يجب أن تتوفر معلومات مسببات الحساسية كتابيًا (*)

a) Como establecimiento **minorista**, donde se venden alimentos a granel y/o envasados, mediante:
أ) كمحل للبيع بالتجزئة حيث يتم بيع المواد الغذائية بالوزن و/ أو للعبأة من خلال:

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

تسميات موجودة في مكان مرئي بجوار كل منتج ومشيورة إلى مسببات الحساسية.

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

يافطات أو بلافونات موضوعة في مكان مرئي وتحتوي على مسببات الحساسية لكل منتج.

8. Registro de incidencias y medidas correctoras

8. سجل الحوادث والتدابير التصحيحية

Responsable المسؤول	Medida correctora الإجراء التصحيحي	Incidencia detectada (*) رصد حادث (*)	Fecha تاريخ

(*) 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.

(*) وصف تفصيلي لنوع الحادث الذي يؤثر على خطة التحكم الذاتي. في حالة وقوع حوادث عند استلام و/ أو إرسال الأغذية، سيتم تحديد رقم مذكرة التسليم والمنتج المعني ومورده.



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



**Diputació
Barcelona**

Àrea d'Igualtat
i Sostenibilitat Social

Gerència de Serveis de Salut Pública i Consum
Servei de Salut Pública
Diputació de Barcelona
Pg. de la Vall d'Hebron, 171
Recinte Mundet - Edifici Serradell Trabal, 2a planta
08035 Barcelona
Tel. 934 022 468
s.salutp@diba.cat