

# **ANNEXOS DEL PLA DE FUNCIONAMENT DEL MENJADOR ESCOLAR**

## **ÍNDIX**

**ANNEX 1: Proposta de menús**

**ANNEX 2: Informe trimestral famílies**

**ANNEX 3: Pla de control de l'aigua**

**ANNEX 4: Pla de neteja i desinfecció**

**ANNEX 5: Pla de control i plagues.**

**ANNEX 6: Pla de formació i capacitació del personal**

**ANNEX 7: Pla de control de temperatures**

**ANNEX 8: Registre d'incidències i mesures correctores**

**ANNEX 9: Inventari menjador escolar**

*\*Els Annexos referents als Plans de Control han estat extrets de la Guia per a l'aplicació dels autocontrols als establiments minoristes d'alimentació de la Diputació de Barcelona.*

## **ANNEX 1: Proposta de menú**

## **ANNEX 2: Informe trimestral famílies**





## ANNEX 4: Pla de control de neteja i desinfecció

### 4.1 Equips i estris utilitzats en la neteja i desinfecció

Estris:  Fregalls i baietes  Escombres  Cubells i pals de fregar  Altres: \_\_\_\_\_

Equips de neteja:  Túnel de rentat  Neteja a vapor  Rentavaixelles automàtic  
 Rentagots  Equips d'alta pressió  Altres: \_\_\_\_\_

### 4.2 Relació de productes per a la neteja i desinfecció

Núm.	Producte	Temperatura d'ús (F= freda, C=calenta)	Concentració de principi actiu (%)
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			

Els productes de neteja i desinfecció es mantindran sempre dins dels **envasos originals** i identificats amb les seves **etiquetes**.



### 4.3 Emmagatzematge, neteja i substitució dels estris i dels productes de neteja

- Els fregalls, baietes, pals de fregar i cubells es netegen després d'usar-los i es desinfecten diàriament.
- Els fregalls, baietes, escombres i pals de fregar se substitueixen abans que estiguin en mal estat.
- Els estris de neteja s'emmagatzemen en un local o dispositiu separat del local on es manipulen o emmagatzemen aliments, que és: \_\_\_\_\_
- Els productes de neteja s'emmagatzemen en un local o dispositiu separat del local on es manipulen o emmagatzemen aliments, que és: \_\_\_\_\_

#### 4.4 Desajustos o avaries dels locals, instal·lacions, equips i/o estris

- Es realitzarà l'activitat de manteniment necessària al més aviat possible per solucionar-ho.
- Si s'avaria el rentavaixelles automàtic, els estris i utensilis utilitzats per a la preparació, elaboració i servei dels aliments es desinfectaran amb un bany d'aigua amb lleixiu, després de rentar-los.
- Es retiraran tots els aliments abans de realitzar activitats de manteniment o reparacions per evitar contaminacions, i es netejarà i desinfectarà a fons la zona abans d'introduir-hi aliments.

#### 4.5 Freqüència de realització d'activitats de control

- Control visual de la neteja i desinfecció dels locals, instal·lacions, equips, estris i superfícies: **diària**.
- Control visual/manual del manteniment i funcionament d'instal·lacions, equips i estris: **diària**.

#### Documentació a adjuntar

- Etiquetes o fitxes tècniques dels productes de neteja.
- Factures de les activitats de manteniment realitzades.
- Fitxes tècniques o factures de compra i manuals d'instruccions d'equips, aparells i estris que requereixen manteniment.

#### 4.6 Procés de neteja i desinfecció

Relació de superfícies, estris i equips a netejar (*1)	Productes i mètodes de neteja i desinfecció (mètode i núm. Del producte de la taula de l'apartat 2.2)		Freqüència (*3)	Actuacions de manteniment preventiu (*2)	Responsable
	Neteja	Desinfecció			
Terra					
Parets					
Sostres					
Superfícies de treball					

(\*1) Llistat de tots els elements del local a netejar de què es disposa, com per exemple: campana extractora, fogons, planxes, microones, forn, picadora, caldera, talladora, mescladora, neveres, congeladors, vitrines exposidores, cambres de fred, armaris, vaixela i estris de servei, ganivets i altres estris de treball, etc.

(\*2) Descripció de les activitats de manteniment preventiu dels equips i estris que en requereixen. Cal adjuntar també la fitxa tècnica o la factura de compra i el manual d'instruccions.

(\*3) D, diària; S, setmanal; Q, quinzenal; M, mensual; T, trimestral; SE, semestral; A, anual; o especificar.



## ANNEX 5: Pla de control de plagues

### 5.1 Es disposa de contracte amb una empresa externa que porta a terme el control de plagues

No  Sí. Nom: \_\_\_\_\_ ROESP núm.: \_\_\_\_\_

### 5.2 Mesures preventives per evitar l'entrada i la permanència de plagues a l'establiment

#### a) Barreres físiques

- Mosquiteres: intactes, sense ruptures.
- Portes: tanquen sense deixar obertures.
- Exterminadors d'insectes <<insectocutors>> per electrocució.
- Exterminadors d'insectes <<insectocutors>> per làmina adhesiva.
- Desguassos: amb sifons i tapes.
- Integritat dels paraments (terra, parets, sostres): absència d'esquerdes i forats.

#### b) Barreres mecàniques

- Esquers.
- Trampes mecàniques

#### c) Barreres biològiques

- Trampes amb feromones.

### 5.3 Mesures higièniques

- Productes alimentaris, dipòsits o cisternes d'aigua: correctament protegits.
- Retirada d'escombraries. Retirada diària de la fracció orgànica.
- Absència d'acumulació de líquids als terres (pendent correcte cap a desguassos).
- Estiba correcta dels aliments als magatzems, cambres i zones de manipulació.

### 5.4 Tractaments amb plaguicides

En cas d'indici de presència d'insectes o rosegadors, cal avisar una **empresa especialitzada** perquè faci el diagnòstic i tractament pertinent. Aquesta empresa ha d'estar inscrita en el Registre Oficial d'Establiments i Serveis Plaguicides (ROESP). Cal adjuntar el **document informatiu previ** (descripció de les actuacions a realitzar) i la **descripció de les mesures aplicades** (diagnòstic, tractament i mesures de seguretat) que proporcionarà l'empresa de control de plagues.

#### Documentació a adjuntar:

- Plànol o croquis de les instal·lacions que identifiqui les barreres físiques, químiques i biològiques.
- Si escau, contracte amb l'empresa de control de plagues autoritzada i inscrita al ROESP.

## ANNEX 6: Pla de formació i capacitació del personal

### 6.1 Formació del personal de l'establiment realitzada per

La mateixa empresa:

Nom i cognoms responsable: \_\_\_\_\_

Càrrec: \_\_\_\_\_

Nom i cognoms docent: \_\_\_\_\_

Càrrec: \_\_\_\_\_

Nom i cognoms responsable: \_\_\_\_\_

Càrrec: \_\_\_\_\_

Nom i cognoms docent: \_\_\_\_\_

Càrrec: \_\_\_\_\_

Empresa/es externa/es:

Empresa: \_\_\_\_\_

Nom i cognoms responsable: \_\_\_\_\_

Telèfon: \_\_\_\_\_

Empresa: \_\_\_\_\_

Nom i cognoms responsable: \_\_\_\_\_

Telèfon: \_\_\_\_\_

Si es disposa de **certificats** o **documents acreditatius** de la realització de cursos de formació, cal que hi consti: nom de l'empresa externa o de la persona formadora, data/es de realització de les activitats formatives, nom i lloc de treball de la persona que rep la formació, tipus de formació (\*1 de l'apartat 6.2), continguts (2\* de l'apartat 6.2) i activitats. Només en cas de no disposar de certificats o en cas que no hi consti alguna d'aquestes dades, caldrà emplenar el registre de l'apartat 6.2.



#### Documentació a adjuntar:

- Còpia del manual de la formació rebuda.
- Còpies dels certificats o acreditacions de la formació rebuda. En cas que l'empresa disposi de personal capacitats per formar en higiene alimentària, i faci formació interna, es pot emplenar la fitxa de registre de l'apartat 6.2 amb totes les dades requerides.

**Nota** (recomanació de freqüència **mínima** de formació):

- Personal de cuina, cada dos anys.
- Personal de sala, minoristes o personal de neteja, cada quatre anys.

## ANNEX 7: Pla de control de temperatures

### 7.1 Equips frigorífics

Aparells	Nombre	Temperatura màxima (*1)	Tipus d'aliment	Termòmetres		Actuacions de manteniment preventiu (*4)
				Tipologia (*2)	Lloc (*3)	
Cambra frigorífica						
Nevera						
Cambra de congelació						
Congelador						
Altres:						

### 7.2 Aparells calòrics (equips de conservació d'aliments en calent)

Aparells	Nombre	Tipologia de termòmetre (*2)	Actuacions de manteniment preventiu (*4)
Armari calent			
Bany maria			
Forn			
Altres:			

(\*1) Temperatura màxima: en aparells de fred on es conserven aliments de diferent naturalesa, la temperatura màxima de l'aparell és aquella que conserva a temperatura adequada a l'aliment més sensible (Veure taula de l'apartat 8.5), és a dir, la temperatura més restrictiva.

(\*2) Tipologia: termòmetre analògic (Ta), termòmetre digital (Td), sondes tèrmiques (S), programa informàtic (P).

(\*3) Lloc on es troba el termòmetre: en vitrines oberets, a nivell de la línia de càrrega màxima; en cambres frigorífiques (<10m<sup>3</sup>), en el punt més allunyat de l'emissor de fred o evaporador.

(\*4) Descripció de les activitats de manteniment preventiu dels equips i estris que en requereixen, incloent la revisió del funcionament correcte i la contrastació dels aparells i dels termòmetres. Cal adjuntar també la fitxa tècnica o la factura de compra i el manual d'instruccions.

La temperatura dels aliments dintre dels aparells calòrics ha de ser igual o superior a 65°C. Si no es compleix aquest límit, caldrà **rebutjar** l'aliment. En cas que es prenguin altres mesures correctores que garanteixin la seguretat alimentària, cal anotar-les al registre d'incidències i mesures correctores.



### 7.3 Mesures de seguretat que evitin, en cas de desajustos o avaries dels aparells de fred i calor, la contaminació dels aliments

- Es traspasaran els aliments a un altre aparell.
- Es realitzarà l'activitat de manteniment necessària al més aviat possible per solucionar-ho.
- Altres: \_\_\_\_\_

### 7.4 Activitats de comprovació

- Control **diari** i registre a la taula 8.6 de la temperatura dels aparells de fred/calor (mitjançant la lectura dels sistemes de control de temperatura.  
Responsable: \_\_\_\_\_
- Control del funcionament adequat dels equips de fred/calor.  
Responsable: \_\_\_\_\_

### 7.5 Taula de temperatures dels aliments

Producte	Temperatura màxima
Establiments de restauració	
Menjars refrigerats	Igual o inferior a 8°C si es consumeixen abans de les 24h de l'elaboració.
	Igual o inferior a 4°C si es consumeixen passades 24h des de l'elaboració.
Menjars calents	Igual o superior a 65°C.

Nota: temperatures màximes permeses per tipus d'activitat i aliment. S'admeten toleràncies de fins a 3°C, sempre que es tracti de situacions puntuals (càrrega i descàrrega, obertura de portes, etc).



### ANNEX 8. Registre d'incidències i mesures correctores

Data	Incidència detectada (*)	Mesura correctora	Responsable

(\*) Descripció detallada del tipus d'incidència que afecta a un pla d'autocontrol. En cas d'incidències en la recepció i/o expedició d'aliments, s'especificarà el número d'albarà, el producte en qüestió i el seu proveïdor.

