

EXEMPLE DEL PLA DE NETEJA

Consta dels següents documents: document descriptiu del procés i fitxa tècnica dels productes emprats.

1.- DOCUMENT DESCRIPTIU DEL PROCÉS DE NETEJA

QUÈ? (1)	AMB QUÈ? (2)	QUAN? (3)	COM? (4)	QUI? (5)
Zones a netejar	Productes que es fan servir	Freqüència	Etapas de la neteja	Persona responsable
EXEMPLES:				
CUINA	AMB QUÈ?	QUAN?	COM?	QUI?
Terra				
Parets				
Prestatgeries				
Neveres				
Congeladors				
Campana extractora				
Superfícies de treball				
Utensilis de cuina				
Etc...				
BARRA	AMB QUÈ?	QUAN?	COM?	QUI?
Vitrina refrigerada				
Parets				
Prestatgeries				
Neveres				
Etc...				
SERVEIS TÈCNICS	AMB QUÈ?	QUAN?	COM?	QUI?
Parets				
Terra				
Etc...				

Aquest quadre es pot reproduir de forma abreujada, plastificar-lo i penjar-lo, com a eina de consulta quan es realitzi la neteja.

EXPLICACIÓ DE COM S'HA D'OMPLIR EL QUADRE

1 **QUÈ?** Inclourem tot allò que s'han de netejar: zones, estris, maquinària, contenidor d'escombraries, parets, prestatgeries, terra, llums, ganivets, sostres, superfícies de treball, maquinària d'envasar, maquinària de tallar, cambres...etc.

2 **AMB QUÈ?** En aquesta columna s'especifiquen els productes que es fan servir.

3 **QUAN?** Explicarem la periodicitat amb la què netejarem cada zona, utensili o superfície. Aquestes freqüències les establirem en funció del grau de brutícia que es genera a cada zona i del risc que representa pels aliments.

4 **COM?** Indicarem detalladament de quina manera es neteja cada zona. Inclourem totes les etapes del procés de neteja i desinfecció. També es pot reflectir el temps d'aplicació del producte si s'escau.

En general les fases per una neteja eficaç són:

1. Retirar brutícia grollera
2. Aplicar detergent i aigua potable. Netejar amb l'utensili adequat (fregall, baieta, fregona...)
3. Esbandir amb aigua potable.
4. Aplicar el desinfectant, en quantitat i temps indicat pel fabricant
5. Esbandir amb aigua abundant.

5 **QUI?** Escriurem el nom de la persona o persones responsables de realitzar la neteja i desinfecció.

2. DOCUMENT DESCRIPTIU DELS PRODUCTES DE NETEJA

Full explicatiu del producte emprat amb la seva fitxa tècnica. Si fem servir detergents industrials el proveïdor ens facilitarà les fitxes tècniques, si són d'ús domèstic, l'etiqueta ens donarà aquesta informació.

PRODUCTE	ACCIÓ	APLICACIONS	DOSIS	TEMPS D'APLICACIÓ
Nom comercial i/o principi actiu	Tipus de producte: detergent, desengreixant, àcid, etc.	Lloc on s'utilitza	Indicar quina dilució s'aplica, o aplicació directa del producte	S'indica el temps que és necessari perquè el producte sigui eficaç.
EXEMPLES:	ACCIÓ	APLICACIONS	DOSIS	TEMPS D'APLICACIÓ
Q-47				
CAK				
BRILL	Roger de Llúria, 33 - 43850 Cambrils (Tarragona) - Tel.: 977-36 82 17 - Fax: 977-36 41 11			
LLEXIU				

COM REALITZAR UN PROTOCOL D'HIGIENITZACIÓ DE FRUITES I HORTALISSES DE CONSUM EN CRU.

1. Enumerar les fruites i hortalisses que es consumeixen en cru en el vostre establiment.
2. Com es realitza la neteja i higienització. **Descriure el procés que es segueix al vostre establiment.** Exemple:
 - a) Retirar les parts més superficials de les hortalisses i verdures de fulla i rebutjar les fruites i les hortalisses deteriorades.
 - b) Netejar abundantment amb aigua potable a pressió per retirar la terra.
 - c) Submergir els vegetals en aigua amb una solució de producte desinfectant.
 - d) Deixar les verdures i fruites submergides en la solució desinfectant, el temps variarà segons el desinfectant utilitzat (mínim 5 minuts).
 - e) Esbandir amb força aigua potable a pressió.
 - f) Centrifugar.
 - g) Tallar i conservar en fred a menys de 4°C.

Producte desinfectant.

Es pot utilitzar qualsevol producte desinfectant autoritzat per la higienització de les fruites i hortalisses de consum en cru, però sempre cal utilitzar-lo a la dosi i el temps d'aplicació establert pel fabricant.

En cas d'utilitzar lleixiu, cal que a l'etiqueta s'especifiqui "Lejia apta para la desinfección del agua de bebida".

Com calcular la quantitat de lleixiu (ml) a afegir a l'aigua:

- a) Disposar d'un recipient en el que hi càpiga la fruita i la verdura a higienitzar.
- b) Calcular el volum d'aigua per omplir el recipient, exemple: 5 litres. Marcar en el recipient fins on arriba el volum d'aigua que em calculat.
- c) Llegir a l'etiqueta del lleixiu la concentració de clor actiu (grams de clor per litre), exemple: 40 gr. Clor/litre.
- d) Buscar a la taula els mil·lilitres de lleixiu i el volum d'aigua. Exemple: per un lleixiu de 40 gr. Clor/litre i un volum de 5 litres, haurem d'afegir 8,8 ml. Serà necessari disposar d'una xeringa de 10 ml.

Litres d'aigua																				
Gr. Cl/litre	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
35	2	4	6	8	10	12	14	16	18	20	22	24	26	28	30	32	34	36	38	40
40	1.8	3.5	5.3	7	8.8	11	12	14	16	18	19	21	23	25	26	28	30	32	33	35
45	1.6	3.1	4.7	6.2	7.8	9.3	11	12	14	16	17	19	20	22	23	25	26	28	29	31
50	1.4	2.8	4.2	5.6	7	8.4	9.8	11	13	14	15	17	18	20	21	22	24	25	27	28
55	1.3	2.6	3.9	5.2	6.5	7.8	9.1	10	12	13	14	16	17	18	20	21	22	23	25	26
60	1.2	2.4	3.6	4.8	6	7.2	8.4	9.6	11	12	13	14	16	17	18	19	20	22	23	24

La quantitat que es desitja obtenir al final és de 70-72 ppm de clor (mg Clor/l d'aigua)

PLA DE CONTROL DE PLAGUES

NOM DE L'ESTABLIMENT: _____

NOM DEL RESPONSABLE DEL PLA: _____

DOCUMENT DESCRIPTIU

A. DESCRIPCIÓ DE LES BARRERES FÍSQUES DINS L'ESTABLIMENT

BARRERS FÍSQUES	CONTROLS I MANTENIMENTS	MESURES CORRECTORES
Portes	Ajusten correctament?	Reparar si queden obertes o no encaixen correctament
Finestres	Es mantenen les mosquiteres correctament?	Reparar mosquiteres si es trenquen, netejar-les...
Aparell elèctric	Es disposa del manual instruccions d'ús de l'aparell? Es manté net?	Mantenir-lo net.
Desaigües	Estan nets i tapats?	Netejar-los, tapar-los si estan oberts

B. ALTES CONTROLS:

1. Netejar i endreçar a fons totes les zones evitant l'acumulació de matèria orgànica.
2. Mantenir protegits tots els aliments, i no disposar aliments directament al terra.
3. Retirar els cartrons una vegada arribin les comandes.
4. Prohibir l'entrada d'animals.
5. Retirar escombraries diàriament i si cal dues vegades al dia.
6. Altres _____

C. DECLARACIÓ:

Davant la necessitat d'aplicació d'un tractament químic de desinsectació i/o desratització dins l'establiment, em posaré en contacte amb una empresa autoritzada, especialitzada, i acreditada.

En cap cas aplicarem productes químics, aquests seran aplicats per una empresa autoritzada previ diagnòstic de la plaga.

Signatura del responsable del pla