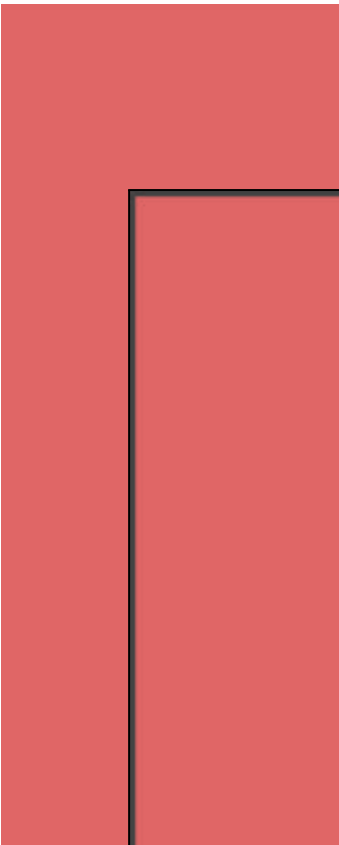




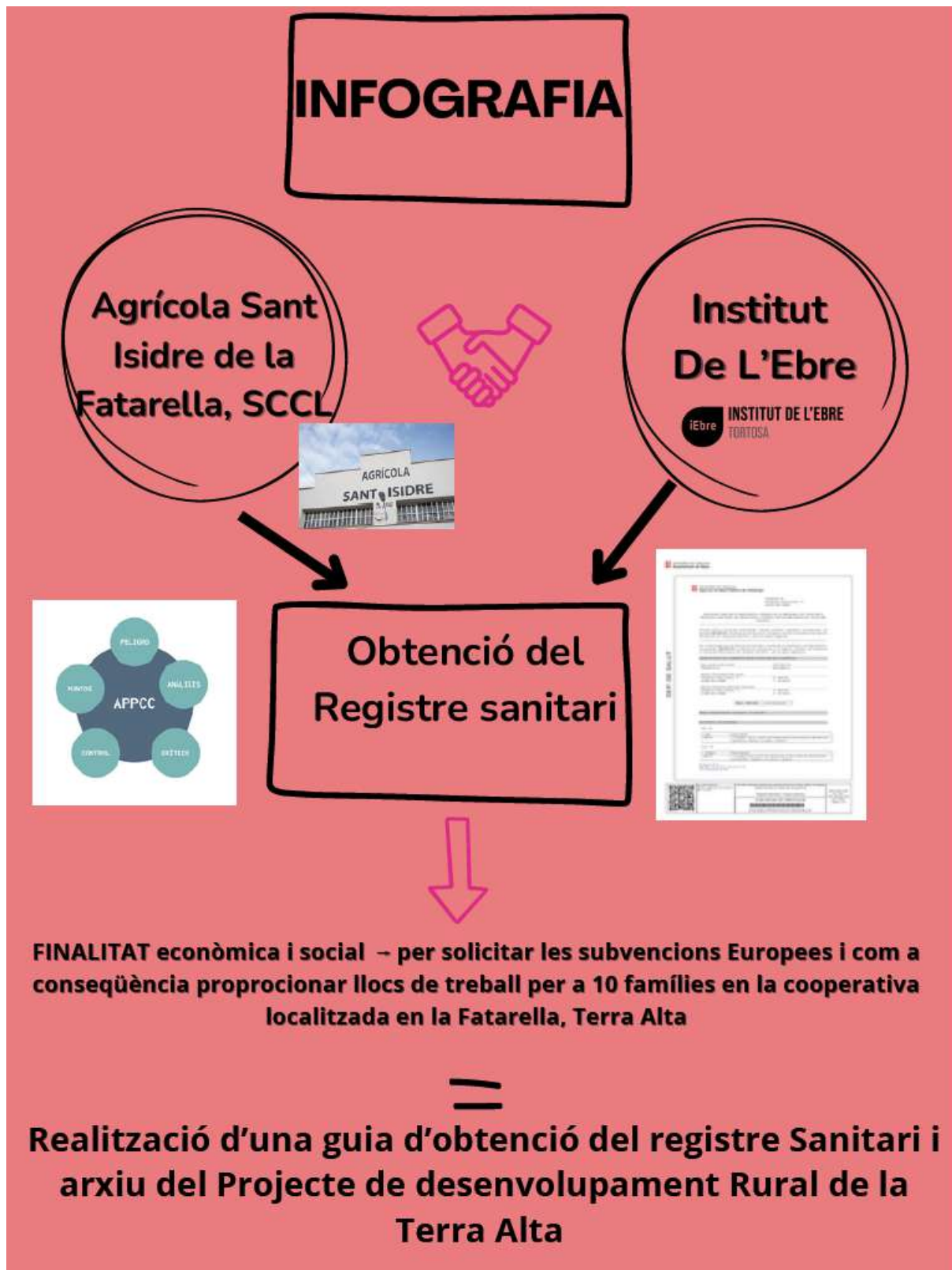
LLIGAMS

PROJECTE DE DESENVOLUPAMENT
RURAL DE LA TERRA ALTA

ÍNDEX

1. INFOGRAFIA.....	1
2. PRESENTACIÓ.....	2
3. DIAGNÒSTIC INICIAL DAFO/CAME.....	4
4. FASES DE LA CREACIÓ DE LA IDEA.....	6
5. DOCUMENTS PER SOL·LICITAR EL REGISTRE SANITARI.....	7
5.1. PRODUCTE ALIMENTARI.....	7
a) Diagrama de flux inicial:.....	7
b) Fitxa tècnica:.....	9
c) Prototip final de l'envàs:.....	10
5.2. PREREQUISITS I APPCC:.....	10
Com podem implantar el sistema APPCC?.....	11
PREREQUISITS.....	15
5.2.1 Pla de neteja i desinfecció.....	15
5.2.2 Pla de control de plagues.....	19
5.2.3 Pla de traçabilitat i full de producció.....	23
5.2.4 Pla de manteniment i calibratge d'instal·lacions i equipament.....	25
5.3 ALTRES DOCUMENTS.....	26
i. Proposta plànol de distribució.....	26
6. COM OBTENIR EL REGISTRE SANITARI.....	27
Què és i per què és necessari?.....	27
i. Primer pas → Sol·licitar:.....	30
ii. Segon pas → Abonament de Taxa:.....	34
iii. Tercer pas → Aportació de documentació:.....	37
iv. Quart pas → Consultar l'estat del tràmit:.....	37
v. Cinquè pas → Rebre resposta de l'Administració:.....	37
1. Rebre la inscripció en l'RSIPAC:.....	37
2. Rebre la inscripció en l'RGSEAA:.....	38
7. ADAPTACIÓ INICIAL A LES NECESSITATS DEL CLIENT.....	39
8. NIVELL DE DISRUPTIVITAT.....	40
9. POSSIBILITAT IMPLANTACIÓ DE MERCAT.....	45
10. CONCLUSIONS.....	46
11. BIBLIOGRAFIA I ENLLAÇOS WEB.....	48
12. ANNEXOS.....	50
ANNEX 1: PLA DE NETEJA I DESINFECCIÓ.....	50
ANNEX 2: PLA DE PLAGUES I ANIMALS INDESITJABLES.....	51
ANNEX 3: TRAÇABILITAT I DE PRODUCCIÓ.....	53
ANNEX 5: MANTENIMENT I CALIBRATGE D'INSTAL·LACIONS I EQUIPAMENT.....	54
ANNEX 5: MANTENIMENT I CALIBRATGE D'INSTAL·LACIONS I EQUIPAMENT.....	55
ANNEX 6: DIAGRAMA DE FLUX.....	56
ANNEX 7: QUADRE DE REGISTRE, FASE TORRAT.....	57

1. INFOGRAFIA



2. PRESENTACIÓ

Aquest treball ha estat elaborat per un grup d'estudiants del CFGS de 2n de Dietètica. Supervisades per la tutora i professora del crèdit de Control Alimentari.

El cos d'aquest document és el pas a pas de les indicacions necessàries perquè l'Agrícola Sant Isidre de la Fatarella, SCCL; pugui fer la sol·licitud en el Registre Sanitari del RSIPAC, sobre els nous productes en matèria dels fruits secs. Amb l'objectiu final que puguin accedir a Subvencions Europees sobre el Projecte de desenvolupament rural de la Terra Alta. Aquest és un projecte que cerca oferir llocs de treball en la cooperativa, a diverses famílies.

L'Agrícola Sant Isidre de la Fatarella, SCCL està ubicada en el municipi de la Fatarella, a la comarca de Terra Alta, Tarragona, Catalunya i està en actiu des de 1947. La seva activitat se centra en la producció de vi, oli i la tercera línia de producte són els fruits secs, en concret: ametlla i avellanes. Tots els seus productes provenen dels cultius de la zona. I el format de venda actual és en sacs de malla tubular en bobina, d'1 kg de pes o a granel a una cooperativa de 2n grau.

Una de les necessitats immediates de la cooperativa era tenir el Registre Sanitari en el RSIPAC. Nosaltres hem realitzat la guia amb imatges i enllaços de la pàgina web oficial per a facilitar la gestió.

Per a exemplificar tot el procediment del tràmit, hem realitzat: el diagrama de flux, la fitxa tècnica i l'etiqueta de les ametlles torrades envasades al buit. Afegint també una imatge del prototip del producte escollit.

Seguidament, en el document trobem l'APPCC (anàlisi de perills i punts de control crítics) del producte en qüestió i els plans de control que s'han creat per a la cooperativa Agrícola Sant Isidre SCCL: Pla de neteja i desinfecció, Pla de control de plagues i altres animals indesejables, Pla de traçabilitat i Pla de manteniment. Cada Pla consta de: objectiu, Programa i Registre per poder realitzar una correcta validació de la implantació del sistema APPCC.

Cal remarcar que hem partit del punt zero per a realitzar tant el plànol de la cooperativa, com els plans de control, la realització de l'APPCC i els altres punts necessaris per a realitzar el Registre Sanitari.

Per a realitzar tots els apartats s'ha seguit el marc normatiu que es pot trobar a continuació.

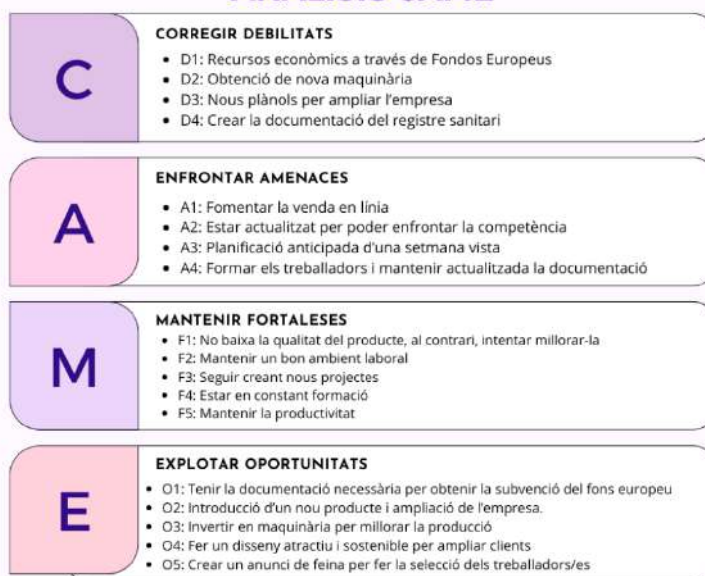
MARC NORMATIU APLICABLE
<u>Reglament CE 178/2002</u> del Parlament Europeu i del Consell, de 28 de gener de 2002, pel qual s'estableixen els principis i els requisits generals de la legislació alimentària, es crea l'Autoritat Europea de Seguretat Alimentària i es fixen procediments relatius a la seguretat alimentària.
<u>Reglament CE 852/2004</u> del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004, relatiu a la higiene dels productes alimentosos.
<u>Reglament CE 1169/2011</u> del Parlament Europeu i del Consell, de 25 d'octubre de 2011, sobre la informació alimentària facilitada al consumidor.
<u>Reglament CE 2073/2005</u> de la Comissió, de 15 de novembre 2005, relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentosos.
<u>LLEI 18/2009</u> , del 22 d'octubre, de salut pública.
<u>REIAL DECRET 191/2011</u> , de 18 de febrer, sobre registre general sanitari d'empreses alimentàries i aliments.
<u>Reglament CE 1935/2004</u> del Parlament Europeu i del Consell, de 27 d'octubre de 2004, sobre els materials i objectes destinats a entrar en contacte amb aliments, pel qual es deroguen les Directives 80/590/CEE i 89/109/CEE

3. DIAGNÒSTIC INICIAL DAFO/CAME

Anàlisi DAFO



ANÀLISIS CAME



Hem fet l'anàlisi DAFO i CAME per poder analitzar tant l'entorn extern com les característiques internes de l'empresa de la Fatarella i un cop obtingudes, dissenyar estratègies individualitzades.

- **Debilitats:** els elevats costos per dur a terme la nova línia de producció i la falta de maquinària, per això se sol·licitaran recursos econòmics a través de Fons Europeus, així poder adquirir nova maquinària i ampliar l'empresa. A més s'han dissenyat nous plànols de control per a les instal·lacions.

Com a debilitat també es troba l'absència de documentació sobre el registre sanitari i hem fet un treball de recerca per poder ensenyar-li a la cooperativa els passos administratius que han de seguir i així poder obtenir el registre sanitari

- **Amenaces:** la distància geogràfica per poder arribar a un mercat més gran per això es fomentarà la venda en línia. A més en la introducció d'un nou producte, la competència augmentarà, ens mantindrem actualitzats per poder afrontar-la.
La normativa del sector alimentari és molt exigent i com es vol ampliar l'empresa amb nous treballadors, s'hauran de formar contínuament i mantenir sempre la documentació actualitzada.
 - **Fortaleses:** ofereixen productes d'alta qualitat, ja que compten amb molts d'anys d'experiència en aquest sector, per mantenir aquesta fortalesa, es mirarà sempre de millorar.
Pel que fa als preus competitius que ofereixen, es mantindrà la productivitat per poder continuar oferint aquests preus.
Per altra banda, per continuar tenint els treballadors motivats i compromesos, es mantindrà el bon ambient laboral, satisfent les seves necessitats.
 - **Oportunitats:** s'ha vist en la creació d'aquest nou projecte, una oportunitat per arribar a més clients. El Fons Europeu, esmentat anteriorment, és una gran oportunitat, es tindrà la documentació necessària per obtenir la subvenció.
També oferir lloc de feina per a 10 famílies perquè puguin viure a la Fatarella ens ajudarà a ampliar l'empresa, tant en producció com econòmicament.
-

4. FASES DE LA CREACIÓ DE LA IDEA



5. DOCUMENTS PER SOL·LICITAR EL REGISTRE SANITARI

5.1. PRODUCTE ALIMENTARI

En aquest apartat presentem un exemple del producte final. Del qual hem confeccionat l'etiqueta, la fitxa tècnica, el diagrama de flux i el prototip final de l'envàs. El producte en qüestió són les ametlles torrades amb pell envasades al buit.

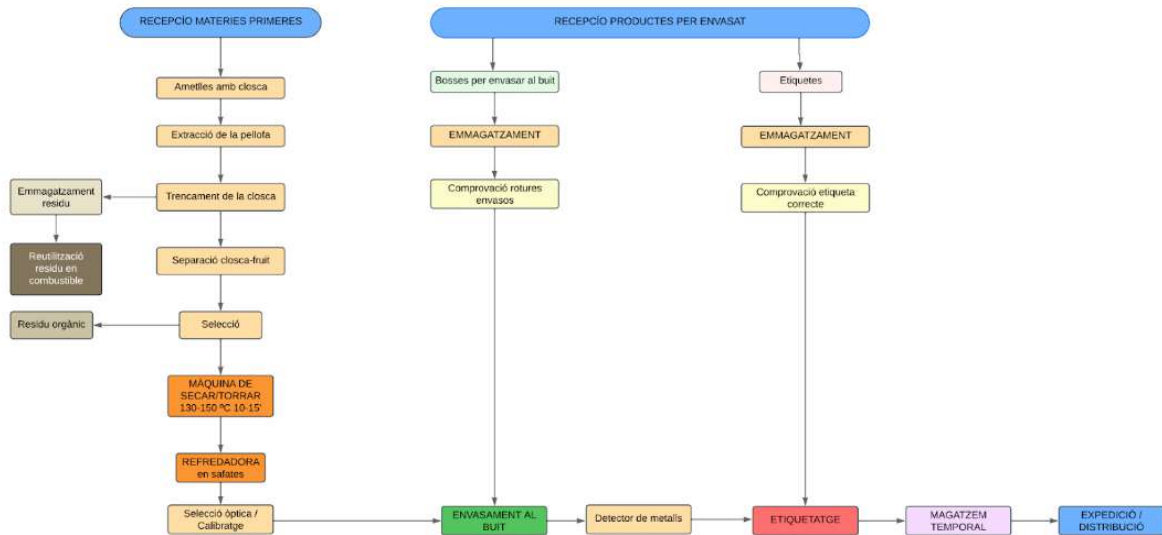
a) Diagrama de flux inicial:



Diagrama de flux definitiu:

Vam decidir reformular el diagrama de flux inicial, ja que en l'inicial, no estaven detallats certs procediments i no tenia una estructura del tot vertical.

DIAGRAMA DE FLUX - AMETLLES TORRADES AMB PELL I ENVASAT AL BUIT



Aquesta imatge podeu trobar-la en [Annex núm. 6](#)

b) Fitxa tècnica:

		AGRICOLA SANT ISIDRE SCCL CIF: F43011774 RGSEAA: 26. XXXX/CAT info@cooplafatarella.com Av. Misericòrdia, num. 71 CP: 43781 La Fatarella - Terra Alta, Tarragona RGSEAA: 21/17694/T RSIPAC: 21/09713/CAT			
DESCRIPCIÓ I PRESENTACIÓ:					
Ametlles torrades i envasades al buit					
PES UNITARI (g)					
Ref. 1				100g	
Ref. 2				500g	
LLISTA INGREDIENTS:					
Ametlla torrada					
CARACTERÍSTIQUES ORGANOLÈPTIQUES:					
Ametlles torrades de textura cruixent. Sabor dolç amb un toc torrat que intensifica les seves propietats.					
INFORMACIÓ NUTRICIONAL:		% IR	ESPECIFICACIONS MICROBIOLÒGIQUES:		
<i>Valors Mitjans per 100 g de producte</i>		5 -7 unit = 25 g	<i>*paràmetres establerts segons la normativa (Reglament 2073/2005)</i>		
Valor Energètic (kcal/kJ):	634,1 Kcal /2653,07 KJ	158.5 Kcal / 634,1KJ	<i>Paràmetre</i> <i>Valor guia</i>		
Grasses (g):	50g		<i>Salmonella</i> Absència en 25 g		
de les quals saturades (g):	4 g				
Hidrats de carboni (g):	17g		<i>*paràmetres establerts segons la normativa (Reglament 2023/915)</i>		
dels quals sucres (g):	4g		<i>Aflotoxines</i> B1: 12,0 µg/kg Suma B1, B2, G1 i G2: 15,0 µg/kg		
Proteïnes (g):	16g				
Sal (g):	0,1g		<i>Cadmi</i> 0,20 mg/ kg		
VIDA ÚTIL/ CADUCITAT:					
Data de consum preferent: 6 mesos					
LOT/ TRAÇABILITAT:					
20241111					
CONDICIONS D'EMMAGATZEMATGE I DISTRIBUCIÓ:					
Conservar en un lloc fresc, sec i protegit de la llum. Un cop obert, mantenir l'envàs tancat.					
CONDICIONS D'UTILITZACIÓ I CONSUM:					
Producte ideal per a consumir com a; aperitiu, guarnició, per a elaborar una crema, utilització en reposteria, etc.					
DECLARACIÓ D'AL·LÈRGENS:					
Presència d'al·lèrgens - Fruits secs i els seus derivats SI - cacauets i els seus derivats TRACES					
GAMMA ALIMENT:					
Gamma III Aliment sotmés a procés de conservació					

c) Prototip final de l'envàs:



5.2. PREREQUISITS I APPCC:

Els **prerequisits** són les condicions bàsiques d'higiene i de bones pràctiques que tota empresa alimentària ha de complir.

L'Anàlisi de Perills i Punt de Control Crític, APPCC és un sistema que ajuda a les empreses d'indústria alimentària, a assegurar-se que els productes realitzats siguin innocus, és a dir, segurs pel consumidor final.

Gràcies a aquest sistema, permet a les empreses, avaluar aquells perills significatius, que impliquin un risc a qualsevol punt del procés. A més, que l'objectiu principal d'aquest sistema és el de prevenció.

A Espanya, la implantació d'aquest sistema és obligatori, segons estableix el següent marc normatiu:

[Reglament CE 852/2004](#) del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004, relatiu a la higiene dels productes alimentosos.

l és responsabilitat de l'empresa alimentària dissenyar, aplicar i mantenir els procediments basats en els seus principis.

El sistema APPCC té set principis fonamentals:

1. Anàlisi de perills:
 - a. Identificar els perills potencials (biològic, químics i físics) en cada etapa del procés.
 - b. Avaluació del risc i
 - c. Determinació de les mesures preventives
2. Determinar els Punts de Control Crítics (PCC):
 - a. Identificar les etapes del procés on s'ha d'aplicar un control per prevenir, eliminar o reduir un perill
3. Establir límits crítics:
 - a. Fixar criteris que ajudin a diferenciar el que és acceptable a l'inacceptable.
4. Sistema de vigilància:
 - a. Establir procediments per monitorar els PCC
5. Mesures Correctores
 - a. Definir accions a aplicar quan la vigilància indica que un PCC no està sota control.
6. Procediments de validació i verificació:
 - a. Aplicar mètodes per confirmar que el sistema funciona correctament:
 - i. Auditories
 - ii. Calibratge dels equips de mesura utilitzats pel seguiment dels PCC.
 - iii. Analítiques sobre els productes, si és necessari.
7. Sistema de documentació i registres:
 - a. Establir registres que demostrin l'aplicació efectiva del sistema implantat.
 - i. Activitats de vigilància.
 - ii. Desviacions i mesures correctores.
 - iii. Activitats de verificació.

Com podem implantar el sistema APPCC?

Abans d'implementar el sistema APPCC, és necessari aplicar els **prerequisits APPCC**.

Dels set prerequisits que hi ha, nosaltres considerem que, com a mínim, la Cooperativa Sant Isidre hauria d'aplicar aquests cinc:

- Pla de neteja i desinfecció → pàg. 15
 - Pla de control de plagues i animals indesejables → pàg. 19
 - Pla de manteniment d'instal·lacions i equips → pàg. 23
 - Pla de traçabilitat → pàg. 25
-

Totes aquestes condicions i pràctiques d'higiene són especificades a:

- [Reglament CE 852/2004](#) del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004, relatiu a la higiene dels productes alimentosos.
- [Guia de bones pràctiques d'higiene](#), realitzat per l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària (ACSA).
- Codis internacionals de bones pràctiques d'higiene alimentària del *Codex Alimentarius*.

Juntament amb aquests plans, a l'apartat d'ANNEXOS, adjuntem els **Registres obligatoris** de cada pla, perquè la Cooperativa pugui omplir i així demostrar que l'aplicació del sistema és efectiu.

Una vegada establerts els prerequisits, l'empresa, podrà crear i implantar el sistema APPCC, i ho farà de la següent manera:

1. **Ha de formar un equip APPCC**, ha de crear un equip multidisciplinari responsable de la creació i implementació del sistema.
2. **Ha de descriure el producte a elaborar**, documentant totes les característiques rellevants del producte. → pàg. 9
3. **Ha de determinar com i qui utilitzarà el seu producte.**
4. **Elaborar el diagrama de flux** → pàg. 7
5. **Verificar el diagrama de flux**, confirmar in situ que el diagrama correspon a la realitat
6. **Aplicar els set principis APPCC**, implementar cada un dels principis anteriorment citats.

SISTEMA DE CONTROL DE LA SEGURETAT DELS ALIMENTS (SGSA):

Una vegada estigui implantat el sistema APPCC, l'empresa ha de tindre integrat el **sistema de control de la seguretat dels aliments (SGSA)**.

El sistema de control de la seguretat dels aliments (SGSA) és la combinació dels **prerequisits (PPR)** com a mesures de control preventives, la **traçabilitat**, la recuperació i la comunicació com a preparació; i el **pla d'Anàlisi de Perills i Punt de Control Crítics (APPCC)** per definir els Punts de Control crítics (PCC) i/o els PPR com a mesures de control vinculades al procés de producció.

Aquest sistema també integra mesures de control i activitats de seguretat. Aquestes últimes són la validació, la verificació, la documentació i el registre. Totes elles serveixen per aportar proves que les mesures de control funcionen correctament.

[Comunicació de la Comissió sobre l'aplicació de sistemes de gestió de la seguretat alimentària que contempla programes de prerequisits \(PPR\) i procediments basats en els](#)

principis de l'APPCC, inclosa la facilitat/flexibilitat respecte a la seva aplicació en determinades empreses alimentàries

L'empresa del sector alimentari, està obligada a tindre un Quadre de Gestió per cada una de les fases de producció.

Nosaltres, com ens centrem en l'elaboració d'AMETLLES TORRADES, mostrem el Quadre de Gestió d'aquesta fase del procés. Per realitzar-lo hem aplicat els set principis del APPCC. Per determinar el nivell de risc de cadascun, hem tingut en compte dos valors numèrics: el de gravetat i el de probabilitat.

NIVELL DE RISC (R = P x E): ESCALA D'1 A 7

PROBABILITAT	Elevada	4	4	5	6	7
	Real	3	3	4	5	6
	Baixa	2	2	3	4	5
	Molt Baixa	1	1	2	3	4
			1	2	3	4
			Limitat	Moderat	Greu	Molt greu
			EFFECTE			

Font: Pròpia, adaptat de "Comunicació de la Comissió Europea (2016/C 278/01)"

La determinació de la gravetat s'obté de fonts bibliogràfiques (Codex Alimentarius i altres), mentre que l'estimació de la probabilitat es basa en la lògica i en el sentit comú. També es pot consultar fonts externes (RASFF) i en la pròpia experiència.

ETAPA	TIPUS PERILL	PERILL/CAUSA	GRAVETAT	PROBABILITAT	NIVELL RISC	MESURES PREVENTIVES	P1	P2	P3	P4	ÉS UN PCC?	MESURA CORRECTORA
SECAR I TORRAT	Q	Acrilamida: substància química que es forma de forma natural en productes alimentaris durant el procés d'elaboració a altra temperatura	3	3	5	S'ha de controlar que no es cremin les ametlles.	Si	Si	Si	Si	No	
	F	Tª del torrat: Si el torrat és a temperatures molt altes pot causar oxidació o carbonització	2	2	3	Controlar la tª del torrat programant la màquina a la tª adequada. Ex: amb una sonda tèrmica	Si	Si	No	No	No	
	F	Temps del torrat: Temps excessiu pot provocar que les ametlles es sequin afectant la seva textura i sabor	2	2	3	Controlar el temps del torrat. Posar una alarma en quan s'acabi el programa	Si	Si	No	No	No	
	F	Presència de cossos estranys: Algun tipus de metall degradant de la màquina de torrar	3	2	4	Revisar la màquina i fer un bon manteniment	Si	Si	No	No	No	
	B	Clostridium botulinum: Microorganisme termoresistent que pot sobrebiure a més de 100°C	4	2	5	Control laboratori: Anàlisi de l'ametlla abans d'arribar al procés de torrat	Si	Si	Si	Si	Si	Anàlisi de laboratori abans i després del torrat

Veure [Annex núm. 6](#)

Podeu veure que apareixen perills físics, químics i biològics. I també els valors de nivell de risc.

Els valors de risc que estan en color vermell, són els greus.

A partir d'aquest quadre de gestió, hem de determinar si és un PCC o no. Si apliquem el segon principi del sistema APPCC, únicament el perill biològic, és un PCC.

El següent pas és establir límits crítics, per poder determinar si és o no acceptable.

En el cas del perill biològic, hem de recórrer als límits que s'estableixen en:

[Reglament 2073/2005 consolidat](#), de la Comissió de 15 de novembre de 2005

[Reglament 2023/915 consolidat](#), de la Comissió de 25 d'abril de 2023

El següent pas és establir sistemes de vigilància. I això implica a tots els perills establerts en el Quadre de Gestió o Control.

La vigilància és l'observació programada d'un PCC respecte als límits crítics. Ha de ser continuada i els controls han d'estar registrats i validats per la persona que els porta a terme, ha d'estar signat i ha d'incloure les observacions visuals que apareixi.

A continuació, es determinen les mesures correctives, i cal tenir per escrit, què es farà en cas de pèrdua del control d'un PCC. I també caldrà tenir previst que fer perquè aquest PCC torni a estar als marges (o límits) de control.

El següent principi és la validació i la verificació de l'APPCC. Això vol dir que el sistema ha d'estar validat abans de la seva implantació i que cal revisar-ho periòdicament. També quan es produeixin canvis en els processos o en els productes.

És important que l'empresa realitzi tots els controls, la validació i la verificació d'una manera continuada. Per poder confirmar que el sistema funciona de manera correcta, s'ha de sotmetre a Auditories de seguiment de protocols, dels registres dels PCC i dels registres de les mesures correctives.

I per l'últim principi, el sistema de documentació i registres. El Pla APPCC ha d'estar documentat en tota la seva elaboració i validació. I a més s'establiran activitats de vigilància, mesures correctores i activitats de verificació.

PREREQUISITS

5.2.1 Pla de neteja i desinfecció

PLA DE NETEJA I DESINFECCIÓ	
OBJECTIU DEL PLA	Descripció i control de les activitats que duu a terme l'establiment per a la neteja i desinfecció de les superfícies, instal·lacions, els equips i els utensilis destinats a la preparació i l'emmagatzematge dels aliments, i altres zones o àrees annexes. IMPORTANT: - Identificació de qui du a terme aquestes tasques de neteja i desinfecció. - Identificació de qui executa la tasca de comprovació de la neteja i desinfecció. - Incloure les explicacions i les consideracions necessàries per a executar-lo.
PROGRAMA	
QUÈ NETEGEM/DESINFECTEM?	- Identificació de la superfície, la instal·lació, l'equip o l'utensili que es neteja i/o es desinfecta amb indicació de la seva localització o ús, si cal: forn, recipients que contenen aliments, etc. - Materials utilitzats en la neteja (cubells, raspalls, etc.). Ja que si no es netegen adequadament, poden contaminar superfícies, útils i equips que anteriorment estaven nets. - Higiene personal dels manipuladors alimentaris → higiene de mans, higiene corporal, utilització de barrets, cobri-barbes, guants, davantals i botes.
COM NETEGEM/DESINFECTEM?	Cal descriure les etapes o fases del procés de neteja i desinfecció de forma cronològica. Indicar: - Productes utilitzats, dilucions o dosis a la qual s'apliquen i quantitat necessària a aplicar. <u>Han de ser d'ús alimentari.</u> - Mètodes emprats (neteja automàtica o manual, immersió en aigua, assecatge amb paper d'un sol ús, desinfecció amb aigua calenta, polvorització a baixa o alta pressió, etc.).

	- Material i equip utilitzat (raspalls, pal de fregar, cubell, màquines rentadores, dosificadors, etc.). - Temps i temperatura d'actuació o altres paràmetres d'interès com les unitats de pressió (bar). Poden veure productes de neteja i desinfecció aptes per a la indústria alimentària en la pàgina web “SEISTAN: productos de limpieza profesional”.
QUI NETEJA/DESINFECTA? → IDENTIFICACIÓ	- Indicació del personal responsable de l'execució de la neteja i la desinfecció. - Tot el personal relacionat amb la neteja de locals i equips ha d'estar format i preparat per aplicar el sistema amb eficàcia i seguretat. - És molt útil que el personal de neteja disposi d'instruccions escrites o visuals per a la realització de les seves activitats. - En el cas que el producte estigui autoritzat per a ús exclusiu de personal especialitzat, caldrà que el personal tingui el carnet d'aplicació de tractaments DDD (desinsectació, desratització i desinfecció).
FREQÜÈNCIA I MOMENT DE LA NETEJA/DESINFECIÓ	Cal indicar la freqüència i el moment de neteja o desinfecció → després de cada jornada de treball, després de l'ús, abans de ser utilitzats, etc.
ACTIVITATS DE COMPROVACIÓ → QUI, QUÈ, COM, QUAN, ON	Activitats de comprovació que assegurin que les accions descrites anteriorment es compleixen de la manera prevista i són eficaces, és a dir, que serveixen perquè les estructures i els equipaments de l'establiment estiguin correctament nets i desinfectats i no comportin una font de contaminació dels aliments. Permeten saber que les operacions de neteja i desinfecció: - Es fan com està previst. - Són eficaces: No hi ha brutícia ni greix visible, els resultats analítics són adequats. Per a cada activitat de comprovació caldrà fixar els punts següents: - <u>Persona que realitza la neteja/desinfecció i persona que valida la realització de la neteja</u> (persona encarregada → carnet DDD o comprar productes aptes per a l'ús alimentaris) - <u>Què es comprova?</u> S'han de definir els paràmetres o les condicions que són objecte de les comprovacions, com també criteris o valors de referència, com per exemple:

	- L'aplicació de les operacions de neteja i desinfecció: dosis de desinfectants, temps d'actuació, temperatura de l'aigua de desinfecció d'estris, esbandit, assecat, etc. - El resultat de les operacions de la desinfecció (paràmetres microbiològics). - <u>Com es comprova?</u> S'han de definir els mètodes utilitzats per fer les comprovacions, els quals poden ser: - Comprovacions visuals de l'execució de les operacions de neteja i desinfecció o dels seus resultats. - Proves fisicoquímiques (temperatura de l'aigua de desinfecció, pH de l'aigua d'esbandit, etc.). - Proves microbiològiques (recompte total de colònies aeròbies, d'enterobacteris, etc.). - <u>On es comprova?</u> Cal especificar el lloc o la ubicació de l'estri objecte de la comprovació. Per exemple, la taula de la sala, els ganivets, superfícies, etc.
FREQÜÈNCIA DE LES COMPROVACIONS	Per establir-les s'han de tenir en compte l'ús de la instal·lació, de l'equipament o de l'estri i el risc de contaminació dels aliments. Els equipaments que tenen contacte directe amb l'aliment (taula de treball, ganivet, etc.) s'han de comprovar més sovint que els que no en tenen (parets de la cambra de productes envasats).
PERSONAL RESPONSABLE DE LES COMPROVACIONS	Persona encarregada de les comprovacions: Designar els responsables d'efectuar cada una de les activitats de comprovació. La persona encarregada de supervisar les operacions de neteja i de desinfecció, com també de comprovar l'estat de neteja de l'establiment, ha de ser, si és possible, diferent de les persones encarregades de la neteja i la desinfecció, per tal d'assegurar l'objectivitat dels resultats.
COM REGISTRAR LES COMPROVACIONS	Definir el sistema a utilitzar per enregistrar els resultats, les incidències i les actuacions derivades de les activitats de comprovació i detallar les indicacions que inclouran aquests registres. - Anotar el que es fa i guardar els registres S'ha de portar un registre de les comprovacions realitzades i llurs resultats per poder valorar-ne el compliment i l'eficàcia. També cal registrar les incidències detectades i les accions correctores dutes a terme. Aquests registres poden consistir en fitxes o fulls de control

	visual de la neteja, llistes de comprovacions o check-lists per als controls d'execució de les operacions de N+D, registres dels resultats de les anàlisis microbiològiques, etc. Exemples de registres: - Registres de realització de les operacions de neteja i desinfecció. - Registre dels controls visuals de la neteja. - Registre dels resultats de les anàlisis microbiològiques de les superfícies. - Registre d'incidències i de mesures correctores.
FULL DE REGISTRE - ANNEX 1: PLA DE NETEJA I DESINFECCIÓ	

5.2.2 Pla de control de plagues

PLA DE CONTROL DE PLAGUES I ALTRES ANIMALS INDESITJABLES	
OBJECTIU	Prevenir l'entrada i instauració de plagues i altres animals indesitjables.
PROGRAMA	
QUÈ POT PASSAR SI HI HA PLAGUES O ANIMALS INDESITJABLES?	Pot implicar un perill de contaminació dels aliments si no es realitza el control establert.
DESCRIPCIÓ DE LES MESURES A APLICAR	
MESURES HIGIÈNIQUES	- Cisternes i dipòsits d'aigua tancats. - Evacuar les deixalles diàriament. - Superfícies, maquinària i zones de manipulació de l'aliment → netes (a l'inici, durant i en finalitzar la manipulació).
BARRERES FÍSQUES	- Mosquiteres - Aïllaments - Dobles portes. - Tancaments automàtics. - Segellament d'esquerdes i forats. - Sifons → en condicions òptimes per evitar l'entrada de plagues. - Reixes de desguassos.
DISPOSITIUS MECÀNICS	- Rateres. - Esquers.

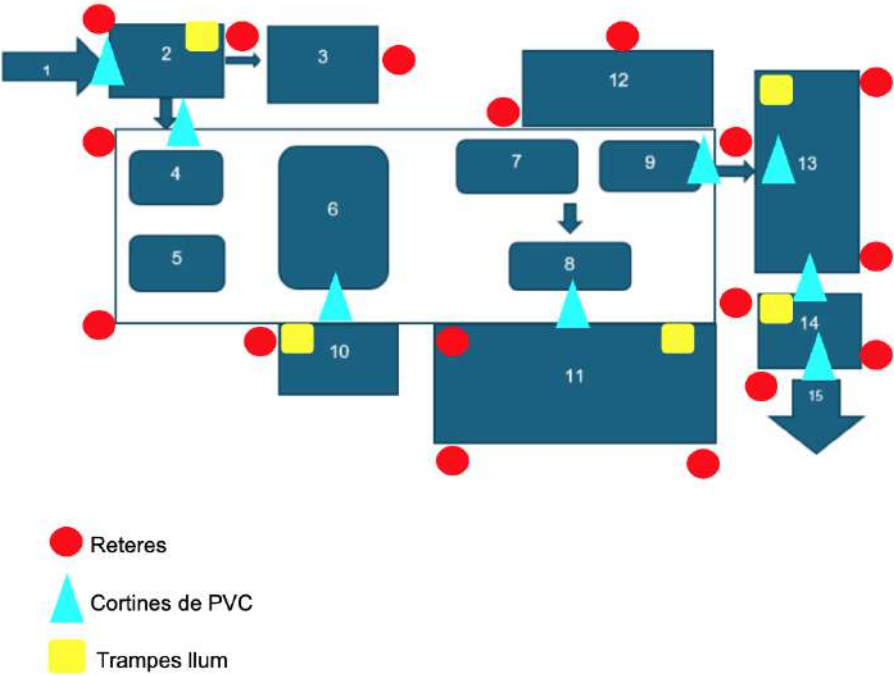
DISPOSITIUS FÍSICS	- Aparells elèctrics amb llum ultraviolada, ultrasons.		
MÈTODES BIOLÒGICS	- Trampes de feromones (únicament per empresa inscrita en el Registre Oficial d'Establiments i Serveis de Plaguicides - ROESP)		
COM HO COMPROVEM?	Control visual de totes aquelles parts descrites a continuació		
PROCEDIMENT	UBICACIÓ	MÈTODE	PERIODICITAT
Cisternes i dipòsits d'aigua Evacuar deixalles Superfícies i maquinària de manipulació	Zona de Recepció Forn Bàscula Safates de refredar Envasadora al buit Magatzem producte torrat Sala de màquines Magatzem final	Visual	Diari
Mosquiteres Tapes desguassos Tancament portes Tancament finestres Esquers Dobles portes	Zona de Recepció Entrada zona d'elaboració Magatzem producte torrat Sala de màquines Magatzem final Cambra frigorífica	Visual	Diari/ Setmanal
COM HO COMPROVEM?	Control visual de totes aquelles parts descrites a continuació		
PROCEDIMENT	UBICACIÓ	MÈTODE	PERIODICITAT
Aparell elèctric Ultrasons	Zona de Recepció Bàscula Magatzem producte torrat Sala de màquines Magatzem producte torrat Magatzem final Cambra frigorífica	Visual	Quinzenal
Trampes Presència animals indesitjables	Perímetre instal·lació Zona Recepció Zona de màquines Zona comunicant entre instal·lació i magatzem final	Visual	Mensual
REGISTRE DE LES COMPROVACIONS			
PERSONA ENCARREGADA			
SUPERVISOR			

QUÈ FER SI HI HA...	Femtes Rosegades Recipients d'aliments malmesos Productes envasats amb rosegades Presència d'animals indesitjables (ratolins, insectes, etc.).	APLICAR MESURES D'ERRADICACIÓ. CONTACTAR AMB EMPRESA ESPECIALITZADA I AUTORITZADA
EMPRESA ESPECIALITZADA I AUTORITZADA	Ha d'estar autoritzada i registrada al ROESP, per fer treballs amb biocides. No es permet fer aquests treballs persones o empreses no autoritzades ni registrades en el ROESP. L'empresa especialitza i autoritzada ha de: - Aportar documentació acreditativa del programa de i dels seus resultats. - Ha de guardar en Registre físic i digital per les futures auditories.	
REGISTRE	Cal fer un Registre de comprovacions de l'eficàcia del Programa. El fareu en funció de la periodicitat de comprovació: <u>diària, setmanal, quinzenal o mensual</u>. Tots els <u>Registres</u> han d'estar ben emplenats i signats per la persona responsable i la persona Supervisor/a. Heu de guardar els Registres físics i digitals, per les futures auditories. El document de Registre el trobareu a l'apartat Annex nº	
Registre d'aquest Pla de Control, el trobareu a l'apartat ANNEX 2		

A continuació trobareu un plànol de les futures instal·lacions amb possibles ubicacions de barreres físiques, dispositius mecànics i físics. Aquest plànol s'ha de tractar com un suggeriment o idea. Nosaltres no som cap empresa especialitzada ni autoritzada en fer treballs amb biocides.

Únicament és l'empresa inscrita en el ROESP la que pot fer treballs de biocides i les instal·lacions de les mesures pertinents, a les vostres instal·lacions.

Suggeriment d'instal·lació de barreres físiques, dispositius mecànics i físics:



1- ENTRADA TRANSPORT	6- BÀSCULA INTERNA I EXTERNA	11- SALA DE MÀQUINES (per fer cremes, aïllada per evitar contaminants creuats) - TREMUJA DOSIFICADORA - CALIBRATGE - BÀSCULA - ETIQUETATGE
2- RECEPCIÓ PRODUCTE	7- ENVASADORA AL BUIT	12- LABORATORI
3- TREMUJA	8- DETECTOR DE METALLS	13- MAGATZEM FINAL
4- FORN	9- ENVASADORA EN ATMOSFERA PROTECTORA	14- CAMBRA FRIGORÍFICA
5- SAFATES PER REFREDAR	10- MAGATZEM PRODUCTE TORRAT	15- SORTIDA DISTRIBUCIÓ

5.2.3 Pla de traçabilitat i full de producció

PLA DE TRAÇABILITAT I FULL DE PRODUCCIÓ	
OBJECTIU	Localitzar i fer el seguiment del producte alimentari. A través d'unes pautes elaborades es podrà realitzar el seguiment del producte durant tota la cadena de producció fins a la seva comercialització.
PER QUÈ FULL DE PRODUCCIÓ I TRAÇABILITAT JUNT?	Com la nostra empresa és petita, al Gencat diu que el full de producció i traçabilitat es fa junt. Tot el que entra a l'empresa, ha de sortir.
PROGRAMA	
COM IDENTIFIQUEM LA PROCEDÈNCIA DE LES MATÈRIES PRIMERES	Per identificar d'on provenen les matèries primeres anirem al registre de proveïdors i buscarem d'on prové el producte. Aquí ens informarà de totes les dades necessàries.
COM IDENTIFIQUEM ELS PRODUCTES FINALS	Tots els productes produïts el mateix dia amb les mateixes matèries primeres tindran el mateix número de lot, perquè, en cas d'incident poder identificar tots els productes que hagin estat en contacte i poder retirar-los. Per exemple, ametlles al buit; 00001, avellanes al buit; 00002. Davant del número sempre apareixerà la lletra L. Per tant, quedaria de la següent manera L09802, aquest lot és d'avellanes al buit i es va produir el 9 d'agost, per exemple.
EXPEDICIÓ DELS PRODUCTES ALIMENTARIS	Ha de constar les dates de caducitat a cada paquet d'aliments. En aquest cas, la data de caducitat és de 9 a 12 mesos, des de la seva producció.
DAVANT D'UNA INCIDÈNCIA AMB ALGUN ALIMENT	Per identificar ràpidament el lot que contingui algun tipus d'incidència buscarem al registre de clients . Aquí ens indica on ha anat el producte amb la incidència i com podem contactar en ells ràpidament.
COM COMPROVAR QUE FUNCIONA CORRECTAMENT EL PROCÉS	Per comprovar utilitzem 3 mètodes 1. Control visual 2. Revisió dels documents on hem registrat l'entrada del producte, la quantitat, la marca,... 3. Proves de traçabilitat
REGISTRE DE LES COMPROVACIONS (Annex núm. 3)	

PERSONA ENCARREGADA	
SUPERVISOR	
REGISTRE	Cal fer un Registre de comprovacions de l'eficàcia del Programa. El fareu en funció de la periodicitat de comprovació: <u>diària, setmanal, quinzenal o mensual</u>. Tots els <u>Registres</u> han d'estar ben emplenats i signats per la persona responsable i la persona Supervisor/a. Heu de guardar els Registres físics i digitals, per les futures auditories. El document de Registre el trobareu a l'apartat <u>Annex 3</u>, tenim: - Registre de full de producció/traçabilitat annex - Registre de proveïdors - Registre de clients - Registre de traçabilitat
FULL DE REGISTRE - <u>ANNEX núm.3</u> :PLA DE TRAÇABILITAT I FULL DE PRODUCCIÓ	

5.2.4 Pla de manteniment i calibratge d'instal·lacions i equipament

PLA DE MANTENIMENT I CALIBRATGE D'INSTAL·LACIONS, EQUIPAMENTS I ESTRIS		
OBJECTIU	Allargar la vida útil de les màquines i fer que el consum sigui adequat al seu rendiment i així evitar sobre costos per avaries i consums excessius.	
PROGRAMA		
INSTAL·LACIONS A COMPROVAR	• RECEPCIÓ • MAGATZEMS, LABORATORI I SALA DE MÀQUINES • LOCALS D'EXPEDICIÓ (OBERTS I AÏLLATS) • PARETS, TERRES I SOSTRES	
EQUIPS A COMPROVAR	BÀSCULA - FORN (tractament tèrmic) - FRIGORÍFIC - SAFATES PER REFREDAR - ENVASADORES - DETECTOR DE METALLS - DOSIFICADORS - DE NETEJA - DE DESINFECCIÓ - DE REGISTRE DE TEMPERATURES - DE TRANSPORT (Carretó)	
COM HO COMPROVEM?	S'ha d'especificar l'interval òptim d'actuació o funcionament mitjançant manuals o instruccions d'ús per a cadascuna de les instal·lacions, estris i equips. Al costat de cada màquina hi haurà els fulls d'instruccions i funcionament a l'abast de tothom que estigui autoritzat.	
PERSONA ENCARREGADA	Cada màquina i equip tindrà els seus responsables i tècnics de funcionament. Cada treballador tindrà assignat un equipament del qual serà responsable al principi i final de cada torn de treball.	
PROGRAMA MANTENIMENT I CALIBRATGE	S'ha d'indicar un responsable de manteniment de cada instal·lació, equip o estri inclòs al pla i indicant si són de la pròpia empresa o externs	Empresa externa de calibratge: https://www.caltex.es/calibracion-tarragona/ 
MANTENIMENT PREVENTIU	S'ha de disposar d'un sistema de previsió de tasques que s'han de realitzar, per tal de prevenir en bon estat les instal·lacions de l'establiment	
PLÀNOL DE DISTRIBUCIÓ		
FULL DE REGISTRE - ANNEX núm. 4: PLA DE MANTENIMENT I CALIBRATGE D'INSTAL·LACIONS, EQUIPAMENTS I ESTRIS		

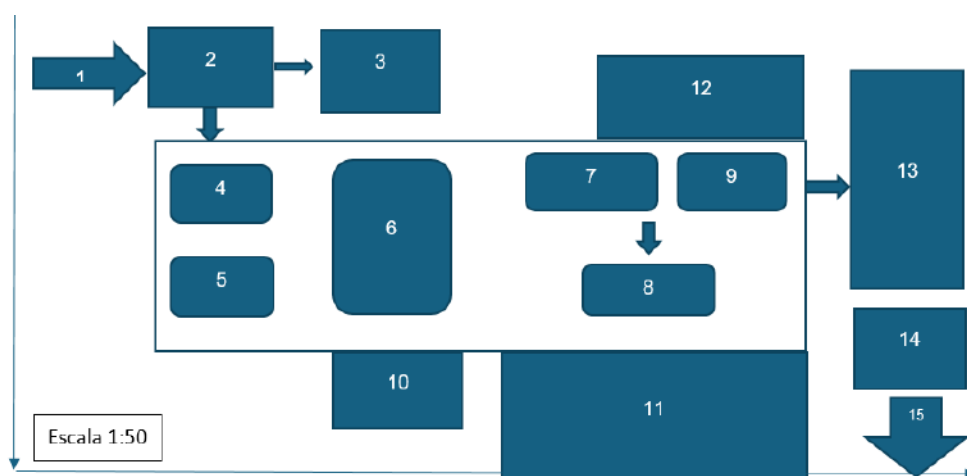
5.3 ALTRES DOCUMENTS

i. Proposta plànol de distribució:

Creiem que és important la distribució i separació dels diferents processaments del producte. Per aquest motiu fem una proposta de plànol de distribució, on es veu clarament tots els espais amb la seva funció establerta.

Distribuïm els espais organitzant les diferents àrees de recepció, producció, oficines, magatzems, etc. Ens ajudarà a optimitzar l'ús de l'espai, dissenyar rutes de flux del producte i també molt important evitar encreuaments innecessaris entre àrees incompatibles com per exemple recepció - producció - residus, etc.

PLÀNOL DISTRIBUCIÓ



1- ENTRADA TRANSPORT	6- BÀSCULA INTERNA I EXTERNA	11- SALA DE MÀQUINES (per fer cremes, aïllada per evitar contaminants creuats) TREMUJA DOSIFICADORA-CALIBRATGE- BÀSCULA- ETIQUETATGE
2- RECEPCIÓ PRODUCTE	7- ENVASADORA AL BUIT	12- LABORATORI
3- TREMUJA	8-DETECTOR DE METALLS	13- MAGATZEM FINAL
4- FORN	9- ENVASADORA EN ATMOSFERA PROTECTORA	14- CAMBRA FRIGORÍFICA
5- SAFATES PER REFREDAR LES AMETLLES TORRADES	10- MAGATZEM PRODUCTE TORRAT	15- SORTIDA DISTRIBUCIÓ

6. COM OBTENIR EL REGISTRE SANITARI

Què és i per què és necessari?

El Registre sanitari d'indústria i productes alimentaris de Catalunya (RSIPAC) és un cens d'empreses del sector alimentari, que conté informació sobre les dades d'identificació, la ubicació i les activitats que realitzen.

Qualsevol establiment o empresa, de Catalunya que es dediqui a la producció, la transformació, l'elaboració, l'envasament, l'emmagatzematge, la distribució, el transport i la importació (procedents de països que no pertanyen a l'UE) de productes alimentaris destinats al consum humà, estan obligats a estar inscrits al RSIPAC.

MARC NORMATIU APLICABLE
<u>Reglament CE 178/2002</u> del Parlament Europeu i del Consell, de 28 de gener de 2002, pel qual s'estableixen els principis i els requisits generals de la legislació alimentària, es crea l'Autoritat Europea de Seguretat Alimentària i es fixen procediments relatius a la seguretat alimentària.
<u>Reglament CE 852/2004</u> del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004, relatiu a la higiene dels productes alimentosos.
<u>Reglament CE 1169/2011</u> del Parlament Europeu i del Consell, de 25 d'octubre de 2011, sobre la informació alimentària facilitada al consumidor.
<u>Reglament CE 2073/2005</u> de la Comissió, de 15 de novembre 2005, relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentosos.
<u>LLEI 18/2009</u> , del 22 d'octubre, de salut pública.
<u>REIAL DECRET 191/2011</u> , de 18 de febrer, sobre registre general sanitari d'empreses alimentàries i aliments.
<u>Reglament CE 1935/2004</u> del Parlament Europeu i del Consell, de 27 d'octubre de 2004, sobre els materials i objectes destinats a entrar en contacte amb aliments, pel qual es deroguen les Directives 80/590/CEE i 89/109/CEE

Els organismes responsables són: el Departament de Salut i la Secretaria de Salut Pública.

És a dir, que la Cooperativa està obligada a fer la sol·licitud d'inscriure's per la nova activitat alimentària que vol realitzar, en el Registre sanitari d'indústria i productes alimentaris de Catalunya (RSIPAC).

Quan es pot iniciar l'activitat?

La comunicació i sol·licitud d'inscripció és suficient per poder tramitar la inscripció, i a més es podrà posar en marxa l'activitat. Si l'empresa està sotmesa a un control de l'activitat, amb aquesta documentació és suficient fins que arribi la documentació definitiva.

Si cal autorització prèvia per dur a terme l'activitat, aquesta s'atorga una vegada feta la primera visita d'inspecció. En aquesta visita es comprovarà si es compleix o no els requisits que estableix la legislació alimentària. I es verifica que la cooperativa té tota la documentació tècnica i d'autocontrol correcte.

La documentació tècnica i d'autocontrol necessària que estableix la legislació és la següent:

- a. Producte alimentari:
 - i. Fitxa tècnica
 - ii. Format → com es presentarà el producte, per exemple: si és un envàs al buit amb 100 g de producte o de 500 g. Apareix a la Fitxa tècnica.
 - iii. Requisits d'envasos i embalatges
 - iv. Etiquetatge de producte
- b. Documents que acreditin el sistema d'autocontrol sobre la seguretat alimentària previst per la cooperativa.
 - i. Prerequisits
 - ii. Documentació del sistema d'APPCC que s'implantarà a la cooperativa.

Com l'activitat que realitzarà la Cooperativa és el torrat d'ametlles i envasar-les al buit, considerem que els Plans d'APPCC mínims que haurien d'implantar són els següents:

1. Pla de neteja i desinfecció
2. Pla de control de plagues i altres animals indesejables
3. Pla de formació i capacitació del personal en seguretat alimentària
4. Pla de traçabilitat
5. Pla de manteniment

Cada Pla està format de: objectiu, Programa i Registre d'efectivitat del Programa.

En el moment d'omplir el formulari de sol·licitud, automàticament s'informarà si l'activitat alimentària sol·licitada és autoritzada o sols inscrita en l'RSIPAC.

A més, de mode automàtic l'indicarà si la cooperativa ha de ser inscrit en l'RGSEAA (Registre general sanitari d'empreses alimentàries i aliments de l'Estat espanyol).

Les inscripcions a l'RSIPAC afectades per l'obligatorietat d'inscripció a l'RGSEAA es comuniquen a l'AESAN per a la seva inscripció.

A continuació, expliquem d'una manera breu, què és el Sistema i els números de Registres sanitaris d'aliments:

1. Sistema per a la identificació i classificació de les activitats alimentàries.

Es fa servir un sistema codificat en claus i subclaus (categories i activitats).

És un sistema acordat entre les diferents administracions de l'Estat - AESAN (Agència Espanyola de Seguretat Alimentària i Nutrició), del Ministeri de Consum, i les comunitats autònomes - i per a modificar-lo cal el consens previ de totes les parts.

Adjuntem [enllaç](#) on podem trobar, en funció del sector o segons el tipus d'aliment o producte alimentari que fabriquen, elaboren, envasen, emmagatzemen, distribueixen o importa, i s'identifiqui amb un número de registre per cada sector. Adjuntem [Catàleg de claus i subclaus](#) per la inscripció de la cooperativa en el Registre sanitari d'indústries i productes alimentaris de Catalunya (RSIPAC) i el Registre general sanitari d'empreses alimentàries i aliments (RGSEAA).

Per exemple:

- La clau 16, pel sector Oleaginoses i greixos comestibles.
- I subclau 011400, per fabricació o elaboració o transformació de condiments preparats

Nosaltres creïem que la Cooperativa Sant Isidre, hauria de demanar la següent clau:

- La clau 21, que engloba als vegetals.
- I subclau 011800, per la fabricació de productes vegetals transformats

Però de totes maneres, s'hauria de consultar directament amb el RSIPAC per ajustar millor la clau que s'ajusta a producció d'ametlles torrades i envasades al buit.

2. Els números de registres sanitaris d'aliments.

- **RSIPAC** → el número d'inscripció té l'estructura: 00.00000/XXX
 - Les dues primeres posicions (00) → correspon al sector (clau) i identifica l'activitat.
 - Un punt.
 - Les cinc posicions següents (00000) → corresponen a un número d'ordre de l'establiment en el sector.
 - Una barra inclinada.
 - Les posicions (XXX) → identifiquen la ubicació territorial de l'establiment: CAT (Catalunya).
 - **RGSEAA** → el número d'inscripció té l'estructura: 00.000000/XX
 - Les dues primeres posicions (00) → correspon al sector (clau) i identifica l'activitat,
 - Un punt.
-

- Les sis posicions següents (000000) → corresponen a un número d'ordre de l'establiment en el sector.
- Una barra inclinada.
- Les posicions (XX) → identifiquen la ubicació territorial de l'establiment: B (Barcelona), GE o GI (Girona), L (Lleida), T (Tarragona)

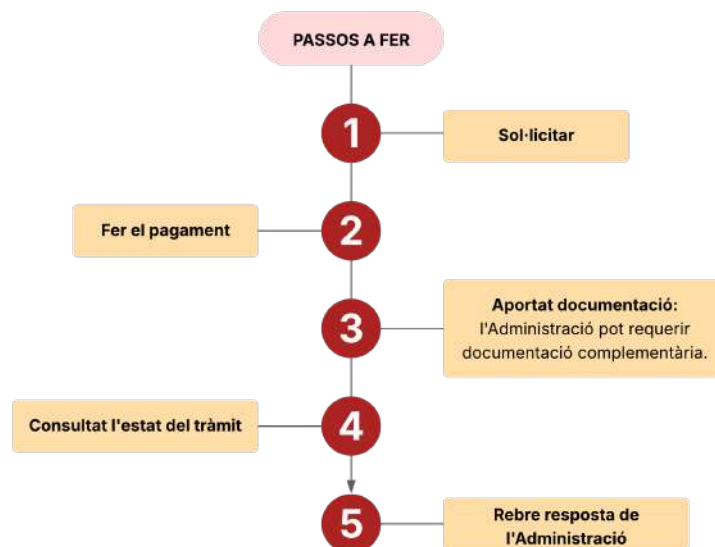
Criteris per la identificació i classificació de les activitats alimentàries:

Les empreses s'han d'inscriure en la clau específica que s'ajusti al producte que elaborin i/o envasin i/o distribueixin i/o emmagatzemin i/o importen.

Si una empresa elabora productes que cadascun pertany a diferents claus, s'ha d'atorgar tantes claus com productes diferents que tingui.

Si una empresa treballa en més d'un sector, ha de tindre tants números de registre com sectors als quals pertany l'empresa. És a dir, que si una mateixa empresa elabora: vi, oli i fruits secs torrats, ha de tindre un número de registre per cada una de les activitats que realitza, perquè pertanyen a sectors diferents.

Com sol·licitem la inscripció al RSIPAC ?



i. Primer pas → Sol·licitar:

Entrem a web de Registre sanitari d'indústries i productes alimentaris de Catalunya (RSIPAC).

<https://web.gencat.cat/ca/tramits/tramits-temes/Registre-sanitari-dindustries-i-productes-alimentaris-de-Catalunya-RSIPAC-00001>



Entrem a l'apartat → Comunicar l'activitat i sol·licitar la inscripció.

Aquest tràmit sols es pot realitzar:

- En línia i a través de la seva web.
- S'ha d'enviar el formulari mitjançant un certificat digitat de representació.
- Els formularis específics que apareixen són d'ús obligatori. Si es realitza per altres formularis no tindran validesa ni es consideraran presentats.

Ens apareix el Formulari de comunicació prèvia de l'activitat i sol·licitud d'inscripció en el RSIPAC:

[Desa l'esborrany](#)

Els camps marcats amb * són obligatoris.

Codi personal 

Pots escriure un nom per a identificar fàcilment el tràmit a la teua Àrea privada.

Dades d'identificació de la persona sol·licitant

☒ Dades de l'empresa titular de l'activitat

Dades d'identificació

Nom *

El camp és obligatori.

Primer cognom *

El camp és obligatori.

Segon cognom

Tipus de document d'identificació *

DNI

Número d'identificació



Adreça electrònica

Telèfon mòbil

Telèfon fix

Si vols rebre avisos sobre la tramitació de la teva sol·licitud, indica-ho.

☐ Correu electrònic *

Adreça

☐ Adreça fora de l'Estat espanyol

Tipus de via *

Nom de la via *

Número *

Bloc

Escala

Pis

Porta

Codi postal *

Província *

Municipi *

Declaració de l'entitat sol·licitant

☐ Declaro: Que soc una entitat, establiment o empresa exempta de taxes

Marcar en cas de ser una entitat, establiment, empresa o centre que fa una activitat de caràcter social i el pressupost està totalment sostingut amb fons públics.

Coordenades UTM de l'adreça social

Coordenades UTM X *

Coordenades UTM Y *

En aquest espai feu constar les Coordenades UTM d'ubicació de l'adreça social, podeu obtenir-les a: <http://www.icc.cat/000102/>

Dades de la persona de contacte

Selecciona la persona de contacte:

☒ de l'empresa titular de l'activitat ☐ altra persona

Notificacions

D'acord amb l'article 41.1 de la Llei 39/2015, d'1 d'octubre, del procediment administratiu comú de les administracions públiques, les notificacions relacionades amb aquest tràmit han de ser electròniques.

Pots consultar-les accedint a **Notificacions electròniques**. Es considerarà rebuda si després de 10 dies naturals de la posada a disposició no hi has accedit. En el moment que accedeixis al seu contingut, la notificació es considerarà practicada.

Indica les dades de la/les persona/es que podran accedir a les notificacions d'aquest tràmit i l'adreça electrònica en què rebran els avisos de la posada a disposició de les notificacions i el telèfon mòbil en què, addicionalment, rebran un avís SMS.

Copia dades

de l'empresa titular de
facturar

de la persona de
contacte

Nom *

Primer cognom *

Segon cognom

Tipus de document d'identificació *

Número d'identificació *

Telèfon mòbil *

Adreça de correu electrònic *

Afegeix una altra
persona

Oposició

☐ M'oposo que la Generalitat de Catalunya consulti les meves dades a altres administracions o organismes per comprovar que compleixo les condicions requerides per accedir a l'objecte d'aquesta sol·licitud i que les consulti durant la seva vigència.

Si manifesteu aquesta oposició heu d'adjuntar els documents acreditatius corresponents que s'indiquen en l'apartat Documentació annexa.

Documentació

Adjunteu la següent documentació en els formats que s'indica:

Annex de dades específiques a la comunicació prèvia de l'activitat i sol·licitud d'inscripció (RSIPAC). IMPORTANT: penjar el document original i descarregar des de l'enllaç, no escanejat *

Adjunta

Tipus d'arxius admesos: .pdf. Mida màxima 5.000 kB.

1. [Descarrega la plantilla](#).
2. Completa-la amb les dades sol·licitades i adjunta-la.

Descripció esquemàtica dels processos detallant els productes alimentosos o alimentaris que es manipulen (obligatori per a establiments)

Adjunta

Tipus d'arxius admesos: .docx, .jpg, .pdf, .rar, .txt, .xls i .zip. Mida màxima 20.000 kB.

Plànol de l'establiment amb indicació dels m² de cada local (obligatori per a establiments)

Adjunta

Tipus d'arxius admesos: .docx, .jpg, .pdf, .rar i .zip. Mida màxima 20.000 kB.

Annex específic per realitzar l'activitat d'esconxador amb mesures de flexibilitat

Adjunta

Tipus d'arxius admesos: .pdf. Mida màxima 2.000 kB.

1. [Descarrega la plantilla](#).
2. Completa-la amb les dades sol·licitades i adjunta-la.

Justificant del pagament de les taxes (obligatori per a establiments/operadors de Barcelona ciutat)

Adjunta

Tipus d'arxius admesos: .docx, .jpg, .pdf, .rar, .txt, .xls i .zip. Mida màxima 1.000 kB.

Protecció de dades

☐ He llegit i accepto la informació bàsica sobre protecció de dades * 

La documentació que s'ha d'adjuntar a la sol·licitud és:

1. Annex de dades específiques a la comunicació prèvia de l'activitat i sol·licitud d'inscripció (RSIPAC) → s'ha de penjar el document original i descarregat des de l'enllaç, **no escanejat**.
2. Descripció esquemàtica dels processos, detallant els productes alimentosos o alimentaris que es manipulen:
 - Diagrama de flux i descripció del procés o els processos que s'apliquen a l'establiment.
3. Plànol de l'establiment amb indicació dels m² del local → pàg 30
A escala entre 1:50 a 1:100, acotat i amb indicació dels metres quadrats del local, on es vegi clarament la ubicació de les diferents zones i els equipaments de les instal·lacions (captació, tractament, magatzem i distribució d'aigua).

És important que aquests documents estiguin prèviament digitalitzats.

Nosaltres els aportem els següents documents:

- Referent a producte alimentari:
 - a. Diagrama de flux → a la pàg. 7
 - b. Fitxa tècnica i format → a la pàg. 9
 - c. Etiquetatge de producte → a la pàg. 10
- Referent al sistema d'APPCC que s'implantarà a la cooperativa:
 - a. Pla de neteja i desinfecció → a la pàg. 15
 - b. Pla de control de plagues i altres animals indesitjables → a la pàg. 19
 - c. Pla de traçabilitat → a la pàg. 23
 - d. Pla de manteniment → a la pàg. 25

ii. Segon pas → Abonament de Taxa:

Una vegada feta la sol·licitud, apareixerà l'opció de TAXES. S'ha de fer el pagament de la taxa per poder continuar la tramitació.

El preu de la taxa és d'import de:

Sol·licitud d'autorització inicial, inscripció o modificacions:
1. <u>Activitats referents a productes d'origen no animal</u> : 64,25 €

Com la cooperativa està ubicada fora de la ciutat de Barcelona, hem de fer-ho de la següent manera:

- Revisar la sol·licitud, que apareix en l'Àrea privada de Canal Empresa.
 - La documentació per realitzar l'abonament de la taxa i els terminis per fer-ho, pot trigar unes hores.
-

- És interessant, marcar la casella específica per rebre qualsevol avís relacionat amb el tràmit, perquè es rebrà al correu indicat, l'avís de pagament pendent.

Les següents modalitats d'abonament de la taxa, són:

1. Amb targeta bancària VISA o MASTERCARD de qualsevol entitat:
 - a. Des de l'Àrea privada, si hi ha identificació digital, o
 - b. Des de l'Estat de les meves gestions, si no teniu identificació digital. S'ha d'introduir el codi del tràmit (ID) que hi ha al justificant de rebuda que s'ha generat quan s'ha finalitzat el tràmit i el número d'identificació (NIF, NIE, etc.).

Opció a:

Pagament des de l'Àrea privada

Pots fer el pagament d'un tràmit des de la teva Àrea privada. Quan hi accedeixes, veuràs que indica 'Pagament' i hi trobaràs l'enllaç per fer el pagament si està pendent:

Accés a l'Àrea privada

Pagament pendent 20/03/2023

Aquesta gestió té un pagament associat:

Import: 30€
Data límit per pagar: 01/01/2023

Pagar

Quan seleccionis l'opció per pagar se t'oferiran les alternatives habilitades per aquest tràmit. No sempre totes les opcions estaran possibles:

Pagar

Total import: **30€**
Pagar abans del dia: 22/03/2023

Com vols pagar?

☐ Pagament amb targeta
Paga amb targeta de CRÈDIT VISA, MASTERCARD o NÚMEROVISA

☒ Pagament amb Bizum
Paga de forma segura utilitzant records al teu mòbil de telèfon

☐ Pagament amb carta de pagament
Pots fer els pagaments en una sucursal bancària

Cancel·lar **Continuar**

Opció b:

gencat Àrea privada ciutadana Suport

Consulta l'estat d'un tràmit o gestió

Introdueix el codi (ID) o el número d'expedient i un número de document d'identitat vàlid per consultar l'estat d'un tràmit o gestió.

Codi (ID) o número d'expedient **?**

Número d'identificació **?**

Consulta

Entra a la teva Àrea privada!
Podràs consultar els teus tràmits i gestions i molt més.

Identifica't

2. Amb carta de pagament:

Es pot descarregar si entres al detall del tràmit des de l'Àrea privada" o des de l'opció "Estat de les meves gestions" i desplegues l'apunt de pagament.

Presencial:

- Es pot fer el pagament a través d'un caixer de CaixaBank amb targeta VISA, Maestro o Mastercard.
- Si sou usuaris de CaixaBank, podeu anar a un caixer i des del lector de codi de barres, posar directament el que apareix a la carta de pagament.

Còpia per a la persona sol·licitant

Talleu per la línia de punts



905070081100165400114559 XXXXXXXXXX

Carta de pagament

Nom _____ Document d'identificació _____

Concepte Import
Tramitació dels expedients de sol·licitud de certificat de dades registrals al 15,25 €
Registre de Cooperatives

CODI DE PROCEDIMENT DE RECAPTACIÓ CPR: 9050794

RIN	Emissora	Referència	Identificador	Import
	0081	001 XXXXXX	21 XXX	EUR***15,25

Còpia per a l'entitat financera

Per internet:

- Des de la pàgina de pagaments de CaixaBank, es pot efectuar amb el codi RIN (número que hi ha sota del codi de barres). Apareix a la carta de pagament i s'emet amb l'acusament de rebuda un cop enviar el formulari.

Còpia per a la persona sol·licitant

Talleu per la línia de punts



905070081100165400114559 XXXXXXXXXX

Carta de pagament

Nom _____ Document d'identificació _____

Concepte Import
Tramitació dels expedients de sol·licitud de certificat de dades registrals al 15,25 €
Registre de Cooperatives

CODI DE PROCEDIMENT DE RECAPTACIÓ CPR: 9050794

RIN	Emissora	Referència	Identificador	Import
	0081	001 XXXXXX	21 XXX	EUR***15,25

Còpia per a l'entitat financera

IDENTIFICACIÓ DEL PAGAMENT **DADES DEL PAGAMENT** CONFIRMACIÓ

Rebutxos Indomiciliats

Direcció: (11 nòm.)

Referència: (13 nòm.)

Identificació: (26 nòm.)

Import: (20 nòm.)

[Continuar](#)

Tornem a recordar que s'ha de fer el pagament de la taxa per poder continuar la tramitació.

iii. Tercer pas → Aportació de documentació:

Una vegada l'administració revisa la sol·licitud i la documentació lliurada, aquesta pot requerir l'aportació de documentació complementària. Per poder lliurar-la, s'ha de fer des de:

- Àrea privada, o
- Estar de les meves gestions

Recordeu que per cada document es genera un justificant de rebuda, per part de l'Administració.

iv. Quart pas → Consultar l'estat del tràmit:

- Canal Empresa → certificat digital
- Estat de les meves gestions → amb codi ID (identificador del tràmit) o DNI/NIF
- Telèfon 012 → amb codi ID (identificador del tràmit) o DNI/NIF

v. Cinquè pas → Rebre resposta de l'Administració:

1. Rebre la inscripció en l'RSIPAC:

- S'envia mitjançant una notificació electrònica

Quan una sol·licitud que requereix autorització prèvia de funcionament, hi ha un termini màxim de sis mesos per comunicar la resolució, per part de l'Administració.

Si passa aquest termini i heu rebut cap resposta oficial, la sol·licitud s'entén que és aprovada automàticament. Això vol dir, que es pot considerar que es té l'autorització per poder executar l'activitat sense l'obligatorietat de rebre la notificació o resolució per part de l'Administració.

2. Rebre la inscripció en l'RGSEAA:

En la situació que l'activitat alimentària sol·licitada, exigeixi la inscripció en el Registre general sanitari d'empreses alimentàries i aliments (RGSEAA), l'Agència de Salut Pública de Catalunya comunica a l'Agència Espanyola de Seguretat Alimentària i Nutrició, la inscripció en l'RSIPAC i l'autorització prèvia perquè l'empresa sigui inscrita en l'RGSEAA.

L'Agència de Salut Pública de Catalunya comunicarà per via electrònica o per sms.

Aquí teniu [exemples](#) de com poden ser les notificacions.

7. ADAPTACIÓ INICIAL A LES NECESSITATS DEL CLIENT

Sabem que avui dia, els clients tenen més poder adquisitiu, més formació i informació i són conscients del seu paper protagonista en el mercat. Per aquest motiu, perquè cada vegada són més exigents i heterogenis hem intentat adaptar el producte amb el propòsit de satisfer millor les seves necessitats i desitjos.

Creiem que hem desenvolupat un producte pensat per adaptar-se a les necessitats reals dels clients. Sabem que la família que forma l'Agrícola Sant Isidre de la Fatarella, SCCL; es caracteritzen per un tracte proper, honest i accessible. Són gent de confiança, que valora el contacte directe i el servei personalitzat com a pilars fonamentals de la seva manera de treballar.

Per això, després d'escoltar i entendre que desitgen els clients, hem ajudat a evolucionar segons les demandes, oferint solucions pràctiques i accessibles.

Una de les principals virtuts del nostre producte (les ametlles torrades) és la seva proximitat. Això garanteix no només una qualitat òptima gràcies a la frescor i al control directe del procés de producció, sinó també un compromís ferm amb el territori, la sostenibilitat i l'economia local. Apostem per un model responsable, arrelat al nostre entorn, que afavoreix tant el consumidor com els productors de la nostra terra.

Necessitats detectades:

- Interacció amb el venedor
 - Confiança amb el producte
 - Qualitat
 - Productes sostenibles
 - Importància dels productes locals
 - La percepció del consumidor de l'atribut "proximitat"
 - Canals de compra del producte local (física i online)
 - Un etiquetatge clar, informatiu i visual
 - Qualitat/Preu
 - Creativitat i innovació
-

8. NIVELL DE DISRUPTIVITAT

Com creadores d'aquesta proposta de negoci, considerem que la implantació real d'elaborar ametlles torrades al buit a l'Agrícola Sant Isidre de la Fatarella, SCCL; té un alt nivell innovador.

Creiem que gràcies a la nova línia de producció, la Cooperativa tindrà un creixement econòmic positiu i amb ingressos importants. Que gràcies a ells, podrà invertir en; noves tecnologies d'elaboració i de producció que els permetrà crear les noves instal·lacions (que actualment no existeixen), oferir llocs de treballs estables i garantir la perpetuïtat, en el sector i en l'entorn rural, al llarg del temps.

Actualment, ells ja elaboren productes com: oli, vi i fruits secs. Però no s'havien plantejat realitzar un procés de transformació, com el torrat i l'envasament al buit.

Els seus fruits secs són amb closca i en format d'1 kg, en malla i a una petita etiqueta. Com no tenen instal·lacions adaptades aquesta necessitat, l'Agrícola Sant Isidre de la Fatarella, SCCL; està obligada a contractar els serveis d'una empresa tercera, que es dedica a fer aquest treball.

Això és una despesa econòmica, que si poguessin realitzar ells, abaratirien els costos i obtindrien beneficis.

A continuació, mostren l'estat actual d'on realitzarien els canvis estructurals, instal·lació de maquinària per elaborar ametlles torrades al buit.



Gràcies a aquest projecte, nosaltres hem pogut elaborar tots aquells documents necessaris per sol·licitar el Registre Sanitari i poder posar en marxa la producció, complint tota la normativa que s'exigeix en el sector alimentari.

Com es pot observar en les imatges anteriors, aquesta instal·lació s'utilitza per emmagatzemar estris de la Cooperativa. Però si finalment amb la nostra ajuda, aconseguixen el Registre Sanitari, per fer les ametlles torrades al buit, es convertirà en unes instal·lacions aptes i amb prou espai per a produir-ne.

D'aquesta manera no seria necessari, l'externalització per fer la producció. A més, generarien llocs de treball i el benefici econòmic seria major.

Perquè el projecte es diu Rawàbit-Lligams:

A més de donar-los aquests documents, també els hi proporcionem una imatge d'identitat pròpia del Projecte. Nosaltres hem decidit anomenar-lo, Rawàbit-Lligams. La imatge és d'elaboració pròpia, i és la següent:



Aquesta idea ha partit de:

1. Història de la població on es troba l'Agrícola Sant Isidre de la Fatarella, SCCL.
2. La imatge corporativa que tenen, actualment els seus productes.
3. La iniciativa d'englobar tres espais: l'Agrícola Sant Isidre de la Fatarella, SCCL, les futures famílies que podran treballar a les noves instal·lacions, i nosaltres, les estudiants de 2n de CFGS de Dietètica.

Sobre el primer punt podem dir que:

- Segons la pàgina de l'Ajuntament de la Fatarella, exposa que els inicis del poblament de la Fatarella es vinculen a l'existència d'una torre de vigilància àrab. Segons Josep Alanyà i Roig, "al-Fatriyya" (torre) podria haver derivat a Torre Fatarella i posteriorment a la Fatarella.

Com a tal, no disposen de més informació del període de dominació àrab, però es nota el llegat d'aquesta perquè es reflecteix en el sector agrícola, en la cuina i en la rebosteria.

Sobre la imatge corporativa dels productes que elabora la Cooperativa actualment:

- En el 2018, l'estudi VISTUDIO, va realitzar el redisseny de l'etiqueta de l'únic vi de l'Agrícola Sant Isidre de la Fatarella, SCCL (D.O. Terra Alta). El nom d'aquest vi, no podia ser un altre que "al-fatriyya", en referència a la torre de vigilància àrab. A més es van inspirar en les antigues parets de pedra seca, típiques de la zona i va donar lloc a una estampació daurada, que invoca a elegància sense perdre l'origen tradicional.

I per acabar, i el que considerem més interessant per la creació del logotip és:

- Englobar tres espais: la Cooperativa Sant Isidre, les 10 famílies que podran treballar a les noves instal·lacions i nosaltres, les estudiants de 2n de CFGS de Dietètica.
- Per continuar amb una coherència de termes, vam realitzar una recerca exhaustiva de termes en àrab, grec, llatí o inclòs japonès; que tinguin un fort context amb cooperació, connexió, vincle, enllaç, associació.

De totes, la que més ens va agradar i que s'ajusta més a l'origen d'aquest projecte és la paraula en àrab روابط , la seva pronunciació bàsica (per poder llegir-la sense saber àrab) és Ra-wà-bit, es pot simplificar a Rawabit.

- I aquí apareix el fil conductor, per la unió de tres espais, que temporalment estaven distanciats, però que actualment, comencen a estar lligats i que en realitat hi ha una cooperació, associació, vincle; per arribar a un objectiu final.

Aquests tres espais són:

- La Cooperativa de Sant Isidre, que ens transmet la seva necessitat de poder obtenir el Registre sanitari d'indústries i productes alimentaris de Catalunya (RSIPAC), per poder tirar endavant la nova producció d'un nou producte alimentari.
 - En segon lloc, les 10 famílies que poden tenir la possibilitat de treballar en aquestes noves instal·lacions i assentar l'entorn laboral en aquesta zona rural de la Terra Alta.
-

- I finalment, nosaltres, les estudiants de 2n de CFGS de Dietètica, que realitzem el projecte de l'assignatura Control Alimentari, on hem de reflectir la matèria de com i per què existeix una normativa comunitària, estatal i autonòmica per produir, transformar, envasar i transportar productes alimentaris. Així com conèixer els passos necessaris per poder dur a terme l'activitat, controls de qualitat, etc.

Per què el logotip té aquesta distribució i aquests colors?

La forma circular és per transmetre comunitat, unió.

Trobem tres zones:

- la part més externa, en blanc, que pot definir la societat, l'entorn, l'espai desconegut, per als jueus podria simbolitzar "la nada o el buit".
- En segon terme trobem un cercle on apareixen els següents conjunts de paraules, definides per diferents colors:
 - Les paraules LLIGAMS I RAWÀBIT estan en color vermell, per transmetre força, energia, determinació, vitalitat.
 - Les paraules PROJECTE COOPERATIU, estan de color verd associat a serenitat, esperança, resistència i fins i tot equilibri. Aquí entrem en joc, nosaltres com estudiants del CFGS de Dietètica, que podem donar aquesta funció.
- Al centre podem observar que hi apareixen dues ametlles i dues mans que les sostenen.
 - Les ametlles són les protagonistes d'aquesta història. Si no fossin per elles, possiblement aquest projecte no s'hauria realitzat. Per aquesta raó les he ficat, de manera intencionada i dirigint les puntes cap a la paraula RAWÀBIT, per dirigir la vista del receptor, cap aquesta zona del logotip.
 - Les mans apareixen obertes i amb una intenció d'abraçar o protegir a les ametlles. Aquestes estan situades damunt de la paraula LLIGAMS. Cada una d'elles pot definir-se com la Cooperativa i l'altre les futures 10 famílies que es poden assentar en la població de la Fatarella. Sense elles dos, el projecte no es pot dur a terme.

D'aquesta manera hem volgut expressar l'objectiu comú que tenim les tres parts implicades en aquesta història: la cooperació.

Sense la cooperació o la unió, no podem fer front als diferents obstacles que poden aparèixer, per arribar a on volem.

Personalment, ens ha agradat donar un significat, de manera gràfica, el perquè realitzem aquest projecte.

Esperem que també us agradi.

9. POSSIBILITAT IMPLANTACIÓ DE MERCAT

Nosaltres, com equip de treball i desenvolupament de la idea de produir Ametlles Torrades i envasades al buit, considerem que és viable la implantació al mercat actual.

Proposem dos formats:

- a. Un de 100 g
- b. Altre de 500 g

Tots dos amb el mateix procés de transformació i d'envasament. Per garantir que arribi en òptiques condicions nutricionals i organolèptiques al consumidor final.

Actualment, hi ha una tendència a l'alça del consum de fruits secs. La població té el concepte de què són un snack saludable i cada vegada hi ha més demanda al mercat. Oferint formats com els que hem proposat, serà més fàcil arribar a petit consumidor i assolir aquesta demanda.

Catalunya és un dels principals productors d'ametlles, segons les dades de l'Idescat. I a la comarca de Terra Alta és un dels cultius més emprats pel desenvolupament econòmic.

Considerem que el producte tindrà una molt bona acceptació, per part del consumidor final, perquè és un producte de proximitat, i pot diferenciar-se de la resta.

L'única empresa que realitza una gran varietat de formats de fruits secs és Oleander S.A. Aliments Biològics, que són processadors i productors a gran escala. Però està ubicada a la Comarca del Baix Camp.

Som conscients que la Cooperativa Sant Isidre, ubicada a la Comarca de Terra Alta, no pot competir amb aquesta empresa, però si realitzen la nova línia d'ametlles torrades, com que no haurà d'externalitzar la producció, ajudarà a reduir les despeses actuals i augmentaran els seus ingressos per la venda d'aquest fruit sec.

Inicialment, aquest producte es podrà adquirir en la mateixa Cooperativa, però el que és interessant és que a la llarga, poguessin tenir tal volum de demanda, que tindrien la necessitat de captar més matèria primera (dels productors de la zona i externs) i poder distribuir a petits comerços de proximitat. I a la llarga a tendes especialitzades de venda de fruits secs.

Haurien d'invertir en les instal·lacions, incloure una petita flota de transport, i més personal per poder assolir les despeses de producció. Però els beneficis que els comportaria realitzar aquesta inversió, seria favorable.

Per aquestes raons, considerem que sí que seria possible implantar aquest producte al mercat actual.

10. CONCLUSIONS

Per a finalitzar, destaquem que la recerca i les activitats executades han permès obtenir una visió realista i àmplia del sector de la indústria alimentària. Seguidament, es presenten

les conclusions més rellevants que reflecteixen els aprenentatges i els resultats obtinguts durant la realització del treball.

- Aprenentatge sobre la recerca i aplicació del marc normatiu que regeix la indústria alimentària, concretament els fruits secs.
- Capacitació de sintetitzar tota la informació de com fer el Registre Sanitari, per a transformar-ho en una guia pràctica i intuïtiva.
- Realització d'APPCC i Plans de control en la indústria alimentària.
- Identificació de les diferents necessitats en el sector específic dels fruits secs, gràcies a les dues visites fetes durant aquest projecte; **Oleander S.A. Aliments Biològics**, Castellvell del Camp, Tarragona i **Frupinsa**, Roquetes, Tortosa, Tarragona.
- Desenvolupament de pensament crític i visió empresarial, gràcies a la recerca de necessitats de l'àmbit de fruits secs i les visites a les diverses indústries alimentàries.
- Realització de Plans de Control personalitzat per a la Cooperativa Sant Isidre, la Fatarella. Incloent el: Programa i el Registre de cadascun.
- Realització del Sistema de Control de la Seguretat en un dels processos d'elaboració, en concret del Torrat d'ametlles.
- Assimilació de com conformar un diagrama de flux, una fitxa tècnica, una etiqueta i un prototip d'un mateix producte. Mantenint coherència entre si i seguint el marc normatiu.
- Capacitació d'adaptació del producte proposat a la situació real de producció de la Cooperativa Agrícola Sant Isidre.
- Realització de què el treball executat es pot aplicar en la indústria alimentària.

Aquest treball ha estat un recorregut per tot el món del control alimentari des del punt de vista de l'empresari d'una Indústria Alimentària.

El fet de partir des de zero i haver de cercar i tenir en compte tota la normativa de la indústria, la normativa de la producció del producte, el treball de recerca de maquinària necessària, el contrast d'informació, el fet de realitzar diversos envasos i prototips, diverses etiquetes (en aquest

document solament s'ha adjuntat prototip de l'envàs al buit d'ametlles torrades), la realització de la fitxa tècnica, entre altres tasques; ha sigut sens dubte, una immersió a tot l'abisme que ha de tenir en compte un/a empresari/ària, abans d'iniciar l'elaboració d'un nou producte a consumidor final. Tenint com a objectiu central la seguretat alimentària i a la qualitat dels productes.

11. BIBLIOGRAFIA I ENLLAÇOS WEB

Reglament 852/2004 (text consolidat) en relació amb la higiene dels aliments:

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/HTML/?uri=CELEX:02004R0852-20210324&from=DE>

Reglament 1169/2011 en relació amb els principis generals sobre informació alimentària
<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/PDF/?uri=CELEX:02011R1169-20180101>

Guia del pla de traçabilitat

https://acsa.gencat.cat/web/.content/_Publicacions/Guies_i_documents_de_bones_practiques/Tracabilitat/La-tracabilitat-Catalunya.pdf

Empresa Oleander, Agricultura ecològica

<https://www.oleanderbio.com/empresa/>

Empresa Frupinsa

<https://www.frupinsa.com/>

Document sobre etiquetatge obligatori en els aliments:

https://agricultura.gencat.cat/web/.content/04-alimentacio/etiquetatge-obligatori-aliments/enllacos-documentos/fitxers-binariis/etiquetatge_obligatori_protegit.pdf

Guia dels prerequisits

https://acsa.gencat.cat/ca/seguretat_alimentaria/autocontrol/prerequisits-ppr/index.html

Tríptics informatius de cada prerequisit:

1. Pla de neteja i desinfecció

https://scientiasalut.gencat.cat/bitstream/handle/11351/8743/pla_neteja_desinfeccio_2012.pdf?sequence=1&isAllowed=y

2. Pla de control de plagues

https://scientiasalut.gencat.cat/bitstream/handle/11351/8744/pla_control_plagues_altres_animals_indesitjables_2012.pdf?sequence=1&isAllowed=y

3. Pla de traçabilitat

https://scientiasalut.gencat.cat/bitstream/handle/11351/8747/pla_tracabilitat_2012.pdf?sequence=1&isAllowed=y

4. Pla de manteniment i calibratge d'instal·lacions i equipament

https://scientiasalut.gencat.cat/bitstream/handle/11351/8750/pla_manteniment_calibratge_instal·lacions_equipaments_2012.pdf?sequence=1&isAllowed=y

Guia d'aplicació autocontrol basat en sistema appcc:

https://scientiasalut.gencat.cat/bitstream/handle/11351/3125/autocontrol_establiments_alimentaris_guia_aplicacio_autocontrol_basat_sistema_appcc_2004_cat?sequence=1&isAllowed=y

Tràmit per obtenir el registre sanitari

<https://web.gencat.cat/ca/tramits/tramits-temes/Registre-sanitari-dindustries-i-productes-alimentaris-de-Catalunya-RSIPAC-00001>

SEISTAN: productes de neteja professional

<https://seistan.es/productos-de-limpieza-y-desinfeccion-para-industria-alimentaria/?srsltid=AfmBOor3-61dp5c6mYQHMWWa6RZ5q2rGM62lGuR45UC4K2lRUJ6xH0WS>

12. ANNEXOS

ANNEX 1: PLA DE NETEJA I DESINFECCIÓ

[illegible]

al-furqan

MES:
FULL N°:

1. REGISTRE DE COMPROVACIÓ DE L'EFICÀCIA DEL PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGUES

(†) Indicar el resultat de la comprovació: C = correcte / I = incorrecte. Si el resultat és incorrecte, descriure l'incidència i indicar les mesures correctores aplicades.

[illegible]

[illegible]

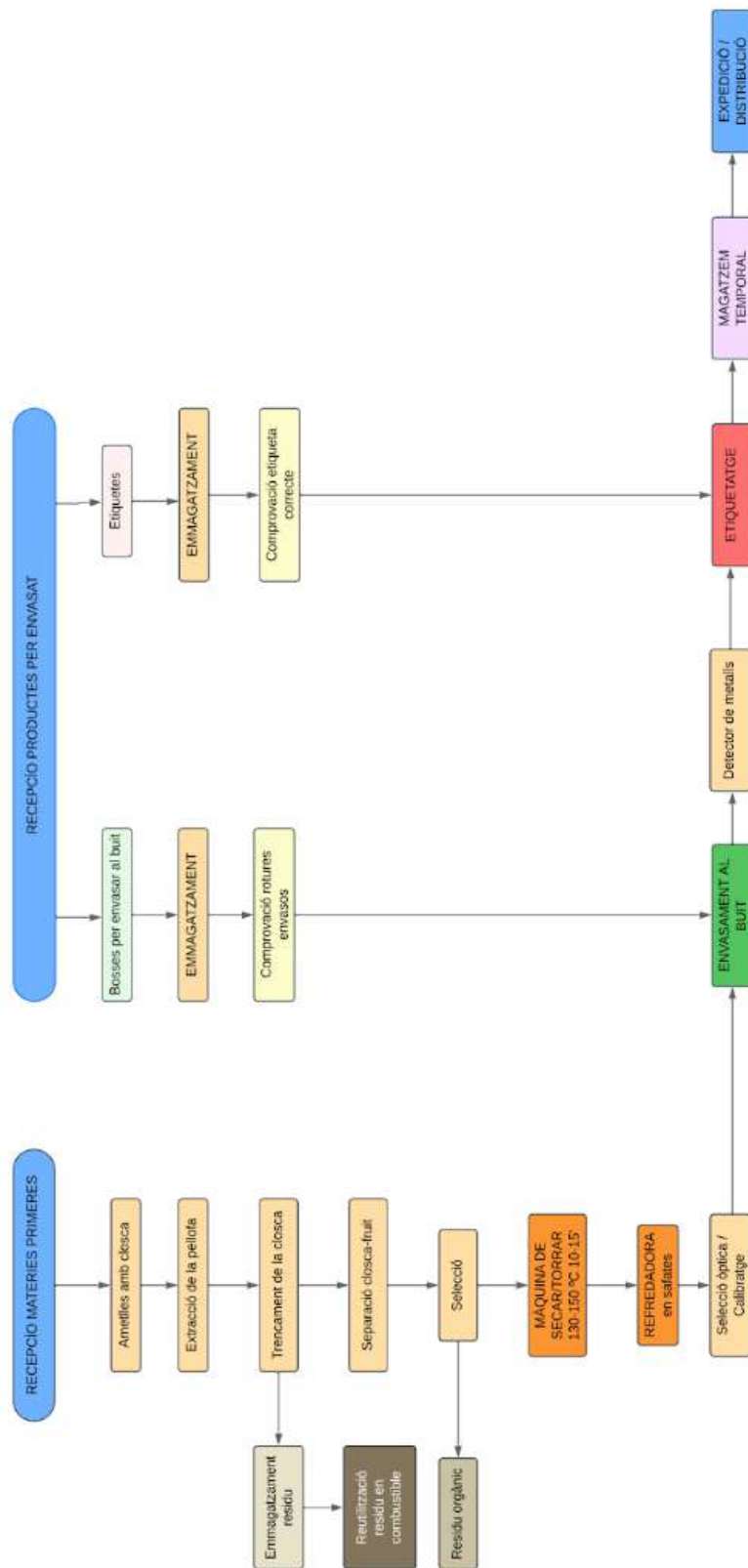
ANNEX 4: MANTENIMENT I CALIBRATGE D'INSTAL·LACIONS I EQUIPAMENT

[illegible]

[illegible]

ANNEX 5: DIAGRAMA DE FLUX

DIAGRAMA DE FLUX - AMETLLES TORRADES AMB PELL I ENVASAT AL BUIT



ANNEX 6: QUADRE DE REGISTRE, FASE TORRAT

ETAPA	TIPUS PERILL	PERILL/CAUSA	GRAVETA T	PROBABILITAT	NIVELL RISC	MESURES PREVENTIVES	P1	P2	P3	P4	ÉS UN PCC?	MESURA CORRECTORA
SECAR I TORRAT	Q	Acrilàmida: substància química que es forma de forma natural en productes alimentaris durant el procés d'elaboració a altra temperatura	3	3	5	S'ha de controlar que no es cremin les ametlles.	Si	Si	Si	Si	No	
	F	Tª del torrat: Si el torrat és a temperatures molt altes pot causar oxidació o carbonització	2	2	3	Controlar la tª del torrat programant la màquina a la tª adequada. Ex: amb una sonda tèrmica	Si	Si	No	No	No	
	F	Temps del torrat: Temps excessiu pot provocar que les ametlles es sequin afectant la seva textura i sabor	2	2	3	Controlar el temps del torrat. Posar una alarma en quan s'acabi el programa	Si	Si	No	No	No	
	F	Presència de cossos estranys: Algun tipus de metall degradant de la màquina de torrar	3	2	4	Revisar la màquina i fer un bon manteniment	Si	Si	No	No	No	
	B	Clostridium botulinum: Microorganisme termoresistent que pot sobrebiure a més de 100ºC	4	2	5	Control laboratori: Anàlisis de l'ametlla abans d'arribar al procés de torrat	Si	Si	Si	Si	Si	Anàlisi de laboratori abans i després del torrat