



Ho fem bé? Ho hem de fer bé!

BONES PRÀCTIQUES PER GARANTIR ALIMENTS SEGURS



Dipsalut

Organisme de Salut Pública
de la **Diputació de Girona**

Ho fem bé? Ho hem de fer bé!

BONES PRÀCTIQUES PER GARANTIR ALIMENTS SEGURS

¿Lo hacemos bien?
¡Debemos hacerlo bien!

BUENAS PRÁCTICAS PARA GARANTIZAR ALIMENTOS SEGUROS

Do we do it right?
Let's do it right!

BEST PRACTICES FOR ENSURING SAFE FOODS

هل نطبقها بطريقة صحيحة؟
علينا أن نطبقها تطبيقاً جيداً!

ممارسات فعلية لضمان الحصول على أغذية آمنة

我们做得很好吗？
我们应该把这件事做好！

确保食品安全的良好操作方法





Dipsalut

Organisme de Salut Pública
de la **Diputació de Girona**

Direcció i coordinació: DIPSALUT

Coordinació: Pilar Castro i Xavier del Acebo

Equip redactor: Laura Arjona i Antoni Mulero

Equip tècnic: Marc Alabert, Laura Arjona, Pau Batlle, Jordi Brunet, Pilar Castro, Xavier del Acebo, Cristina Esparraguera, David Ferrando, Antoni Mulero, Vanessa Sánchez, Marta Vallmajó.

Dipòsit legal: GI-864-2012

Índex

Pròleg	7
Introducció	9
Higiene personal	13
Neteja general	33
Ordre de les instal·lacions	57
Processos	69
Cadena de fred	89
Venda	97
Transport	109
Control de plagues	115
Residus	123



Pròleg

Des de Dipsalut —l'Organisme de Salut Pública de la Diputació de Girona— prestem serveis i donem suport tècnic i econòmic als ajuntaments de la demarcació de Girona per tal que puguin complir les seves competències en salut pública.

Un dels àmbits de treball és el de la seguretat alimentària. La Llei de Salut Pública atorga als ajuntaments les competències pel que fa al control de la higiene i la seguretat dels aliments en els establiments minoristes del seu terme municipal.

Per ajudar-los en aquesta tasca, Dipsalut els ofereix suport tècnic, assessorament i materials divulgatius —com el que ara teniu a les mans— per tal que puguin donar a conèixer als titulars dels establiments les normes que han de seguir.

Hem considerat que la millor manera d'explicar aquestes directrius era amb dibuixos ja que, així, ens assegurem una ràpida comprensió de cadascun d'aquests conceptes i aconseguim eliminar barreres com l'idioma, la dificultat per comprendre textos o l'analfabetisme.

Dipsalut facilita gratuïtament aquesta guia als ajuntaments de la demarcació de Girona i els anima a repartir-la entre els responsables dels establiments minoristes d'alimentació per tal que els serveixi per conèixer les seves obligacions en matèria de seguretat dels aliments.

Els consells d'aquesta publicació, doncs, van especialment dirigits als propietaris, titulars i treballadors dels negocis on es manipulen aliments. No obstant això, molts d'ells també poden ser d'interès per a altres persones i col·lectius, ja que són perfectament aplicables, per exemple, a la cuina de casa.

Desitjo que aquesta publicació us sigui útil i que pugui contribuir a garantir la higiene i la seguretat d'allò que mengem. Finalment, vull agrair a l'Agència de Salut Pública de Barcelona la seva col·laboració en l'elaboració d'aquest document.

Jaume Torramadé i Ribas

President de la Diputació de Girona i de Dipsalut



Introducció

El comerç minorista i la restauració suposen una part molt important del sector alimentari del nostre territori, ja que ofereixen un gran assortiment de productes alimentaris.

Una de les seves responsabilitats és garantir la seguretat alimentària dels menjars que ofereixen, és a dir, assegurar que són de qualitat i totalment segurs per a la salut de les persones. I més si es té en compte que, avui dia, la seguretat alimentària és una de les principals demandes dels consumidors.

Aconseguir una bona qualitat dels productes reafirma la confiança dels clients, n'incrementa el consum i satisfà els professionals.

Per assolir aquesta qualitat i seguretat dels aliments, és essencial que es mantinguin unes pràctiques correctes d'higiene i que es treballi amb el màxim rigor. Només així es poden evitar o reduir tant com sigui possible els riscos per a la salut derivats del menjar. D'aquí l'enorme importància que totes les persones que manipulen productes alimentaris tinguin una formació adequada i continuada.

Aquesta guia que teniu a les mans, i l'aplicació dels coneixements que conté, té per objectiu promoure les pràctiques correctes d'higiene, reduir els perills que poden causar les toxiinfeccions alimentàries i assolir uns alts nivells de seguretat en els aliments. Pretén ser una eina per al sector minorista d'alimentació que reforci els coneixements dels manipuladors d'aliments. Alhora, vol ser un suport per als ajuntaments en les seves competències de gestió dels riscos per a la salut derivats dels aliments.

El llibre recull de forma gràfica i senzilla els conceptes bàsics de la manipulació higiènica d'aliments. Per a la seva millor comprensió s'ha estructurat en nou apartats que tracten aspectes d'higiene personal, neteja i desinfecció, ordre a les instal·lacions, processos d'elaboració d'aliments, temperatures de conservació i cuinat, higiene en el punt de venda, transport d'aliments i gestió de plagues i de residus.

Cada il·lustració transmet un missatge únic de forma clara per tal que la seva consulta sigui fàcil i molt entenedora. El format general segueix el criteri de "correcte" i "incorrecte", representat pels colors verd i vermell respectivament.

Desitgem que aquesta guia faciliti conèixer els principis de la seguretat alimentària i que esdevingui una eina de treball a què poder recórrer sempre que sorgeixin dubtes sobre la manipulació higiènica d'aliments.



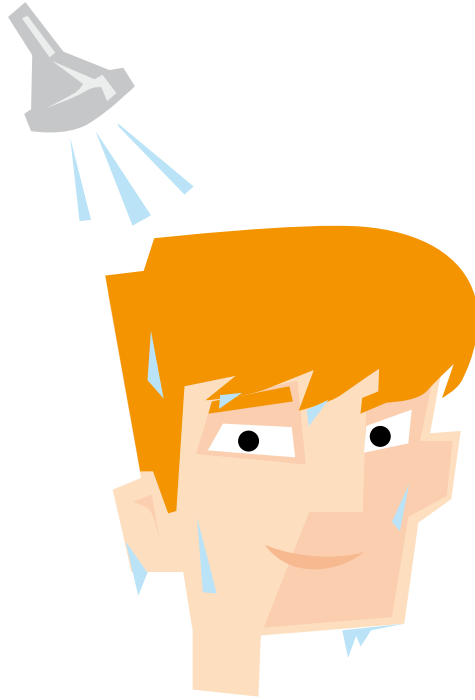
Per garantir uns aliments segurs per a la salut de les persones cal seguir unes pautes, com ara mantenir una correcta higiene personal i de les instal·lacions, respectar la cadena del fred... El llibre que teniu a les mans recull aquestes normes bàsiques de manipulació dels aliments. La manera correcta d'actuar està marcada en color verd. Els dibuixos senyalats amb color vermell mostren el comportament incorrecte, el que s'ha d'evitar. Seguir aquestes senzilles indicacions permet reduir els riscos d'intoxicacions alimentàries.

Para garantizar unos alimentos seguros para la salud de las personas hay que seguir unas pautas, como mantener una correcta higiene personal y de las instalaciones, respetar la cadena del frío... El libro que tiene en las manos recoge estas normas básicas de manipulación de los alimentos. La manera correcta de actuar está marcada en color verde. Los dibujos señalados en color rojo muestran el comportamiento incorrecto, lo que hay que evitar. Seguir estas sencillas indicaciones permite reducir los riesgos de intoxicaciones alimentarias.

Guaranteeing foods that are safe for people's health involves following guidelines such as maintaining proper personal and facility hygiene and respecting the cold chain, etc. This book features a compilation of these basic rules of food handling. The correct way of operating appears in green. The drawings in red indicate improper procedures, which should be avoided. By following these simple indications the risks of food poisoning can be reduced.

لضمان الحصول على أغذية آمنة لصحة الإنسان. يجب اتباع هذه التعليمات. مثل تطبيق نظام صحيح لنظافة الأشخاص والألات واحترام سلسلة التبريد... هذا الكتاب الذي بين أيديكم يشمل تعليمات أساسية للتعامل مع الأغذية. الطريقة الصحيحة للتعامل مع الأغذية مظلمة باللون الأخضر. في حين أن الرسومات باللون الأحمر تعبر عن التصرفات الخاطئة. والتي يجب تفاديها. يساهم اتباع هذه الإرشادات البسيطة في تقليل مخاطر التسمم الغذائي.

为了确保有益于身体健康的安全食品，必须遵循以下一些规则，比如正确保持个人和设备的清洁卫生、遵守冷链规程，等等。你手中的这本书包含了食品处理的基本标准，其中用绿色标明了正确的处理方法，红色图标则指明了那些应该避免的不正确的行为。遵循这些简单的指令，可以降低食物中毒的风险。



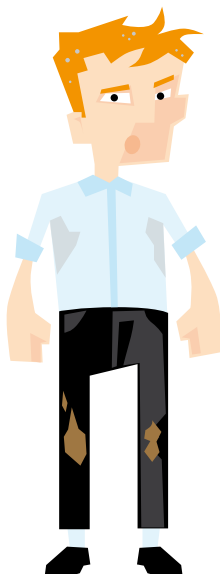
Higiene personal

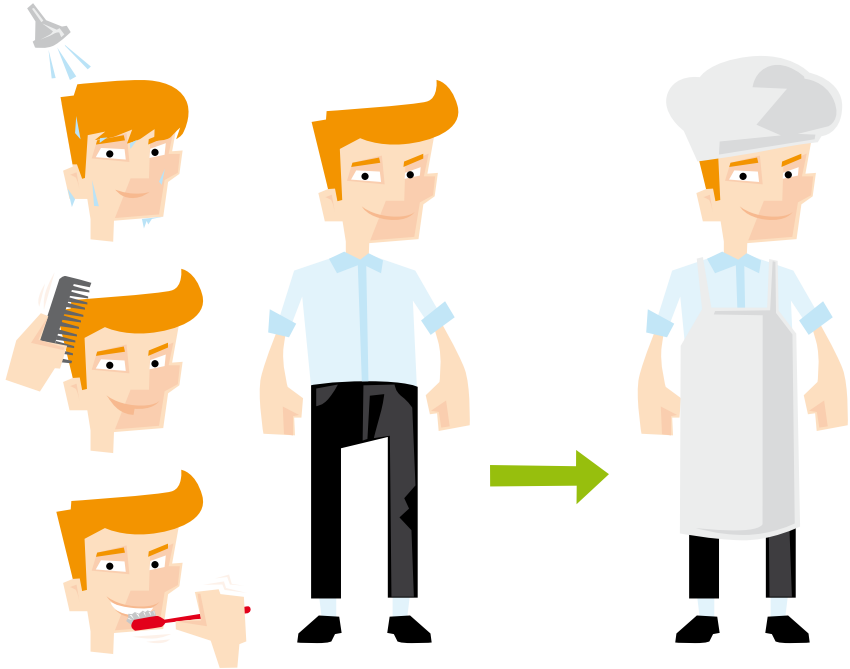
Higiene personal

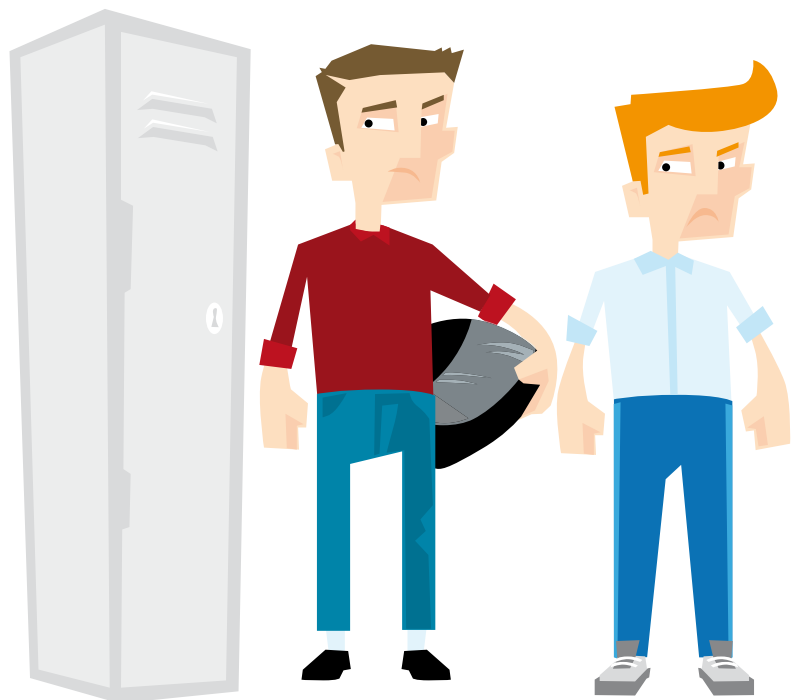
Personal hygiene

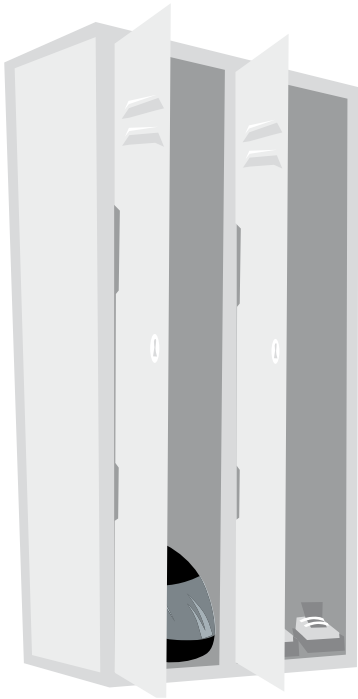
نظافة شخصية

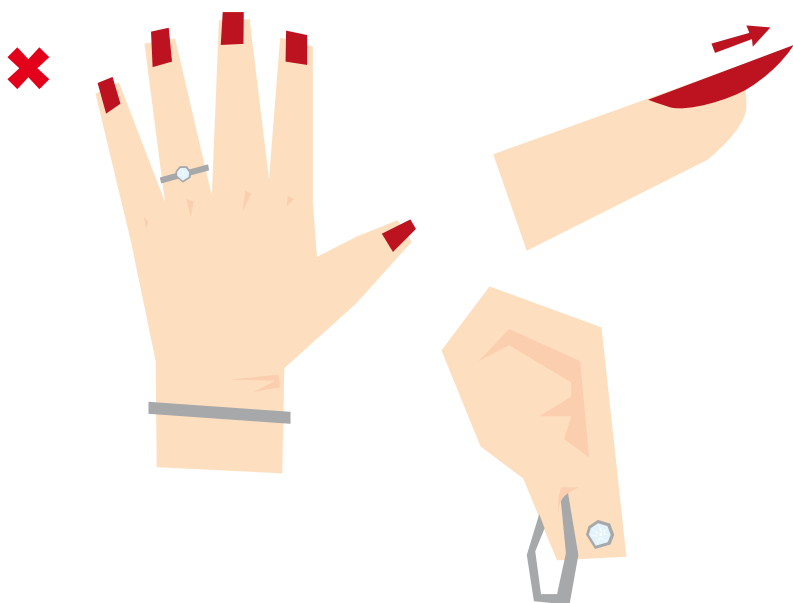
个人卫生

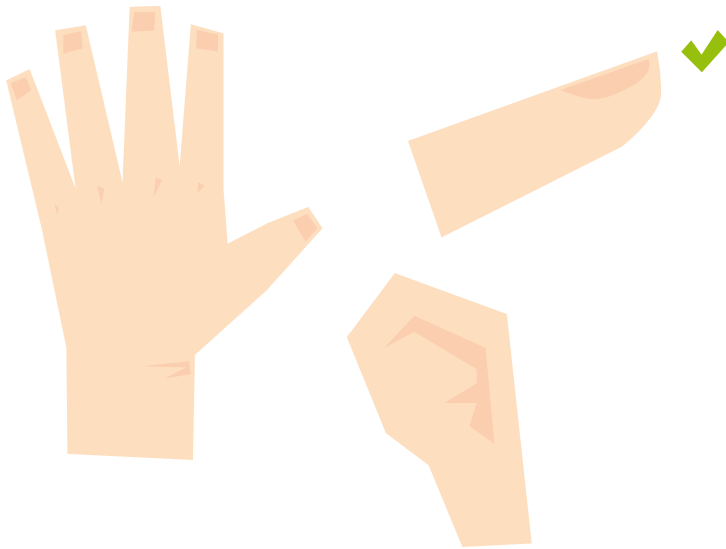


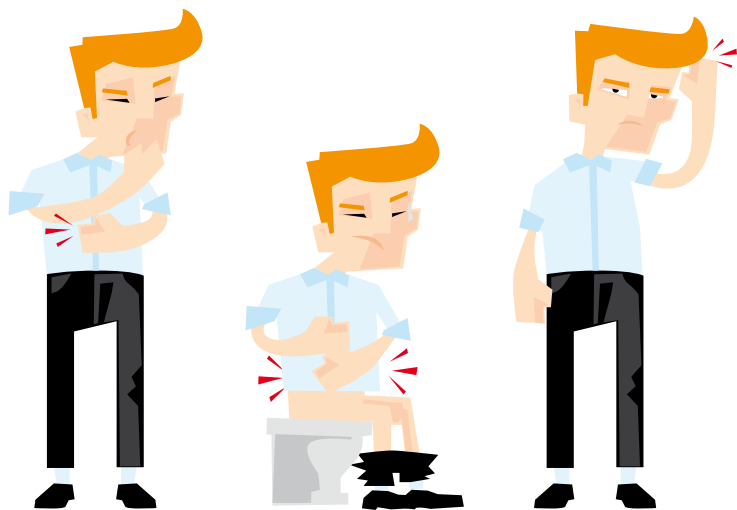


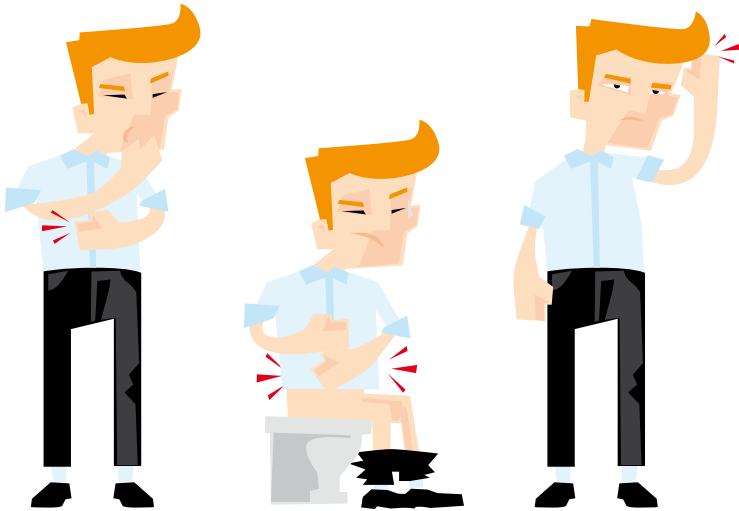


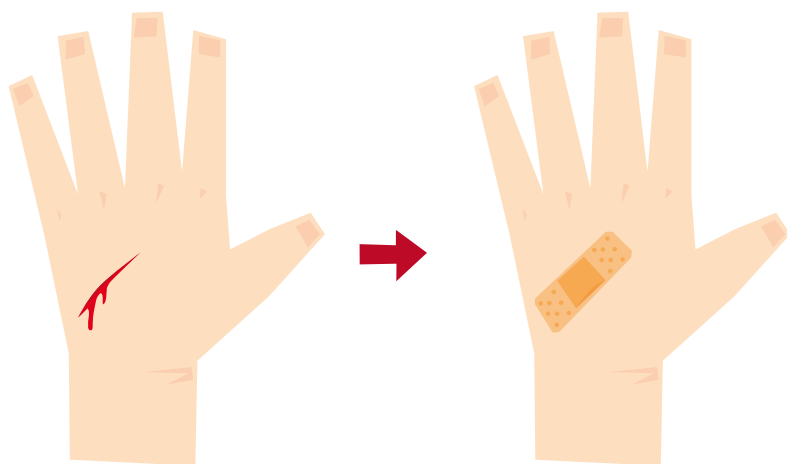


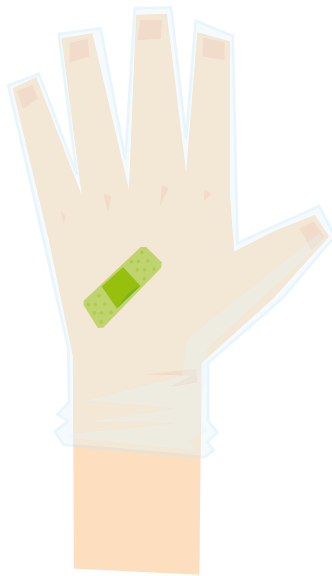




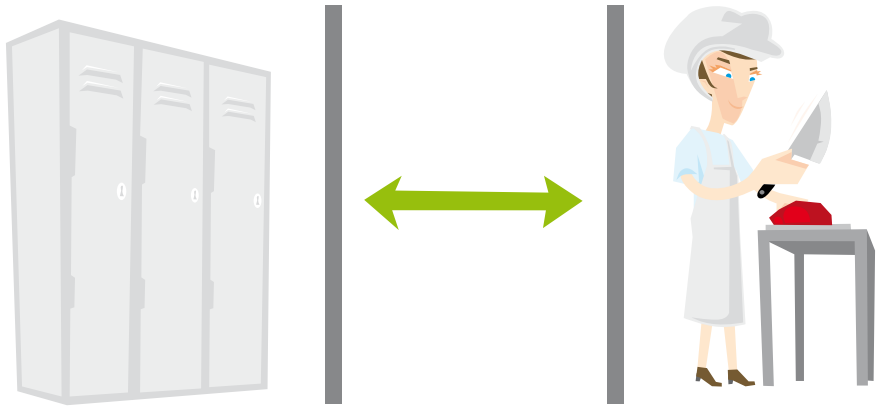


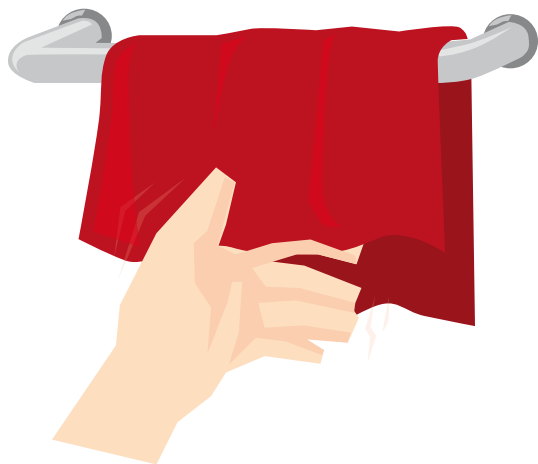


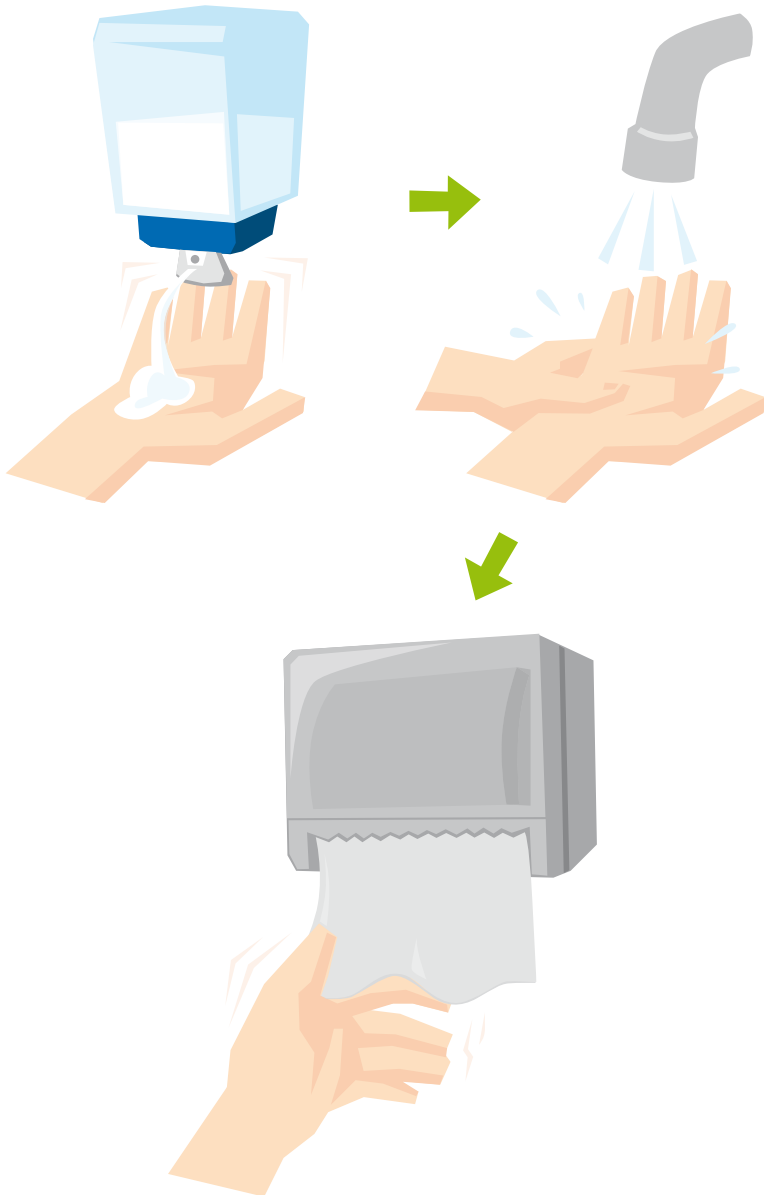








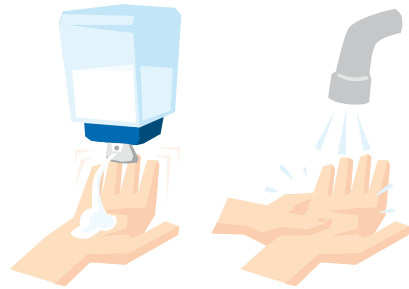
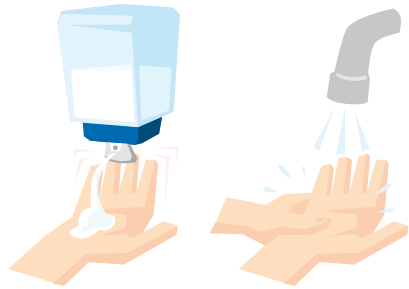














Neteja general

Limpieza general
General cleanliness

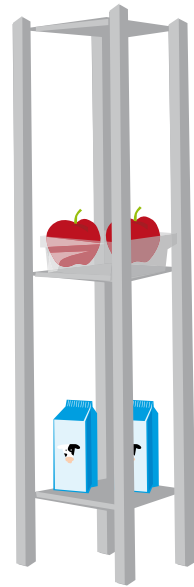
نظافة عامة

一般清洗







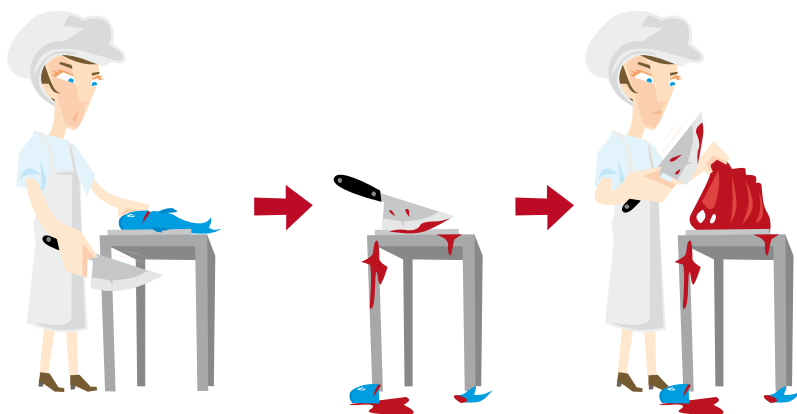














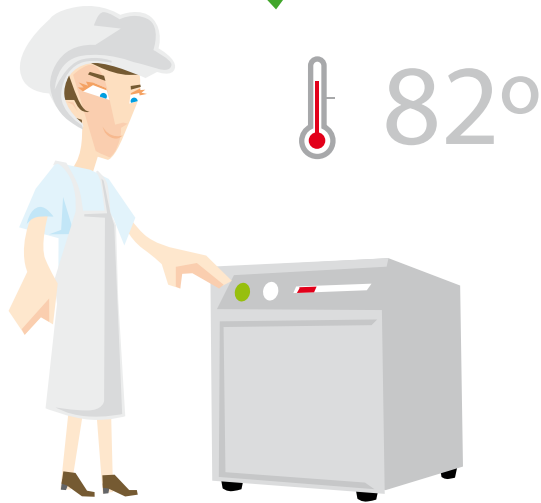










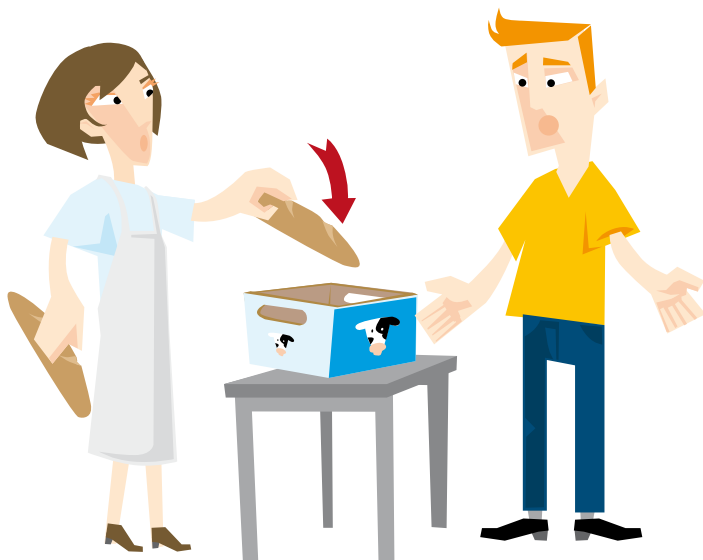
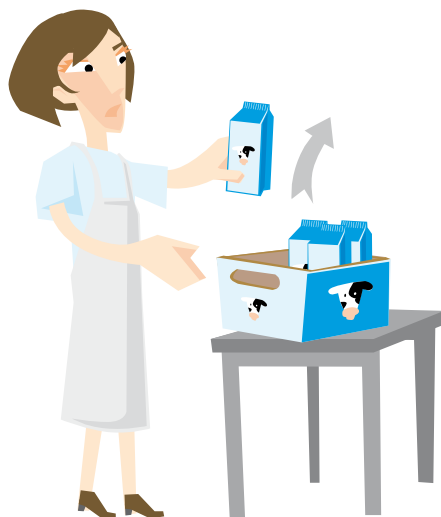
















Ordre de les instal·lacions

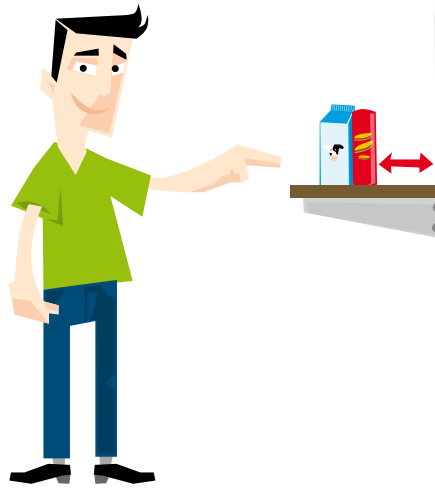
Orden en las instalaciones

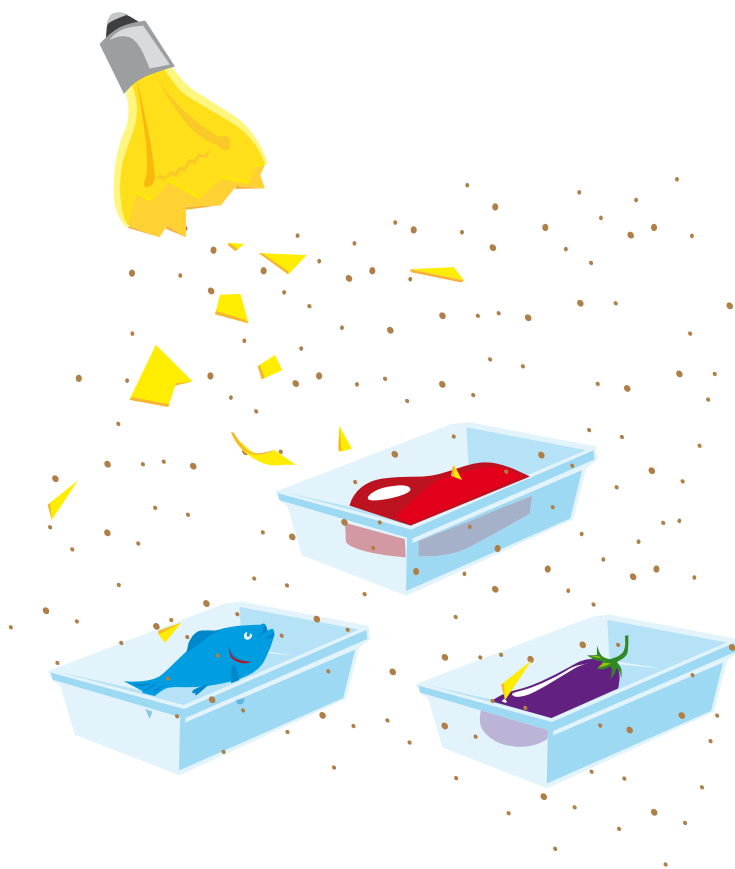
Orderliness in facilities

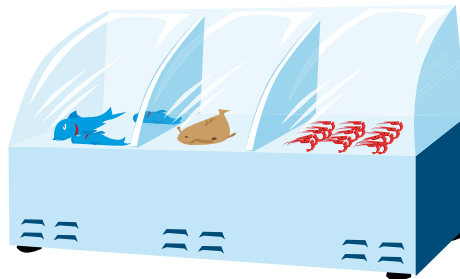
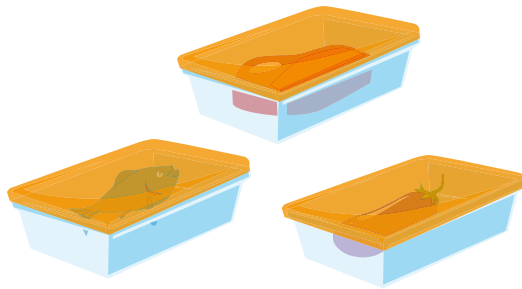
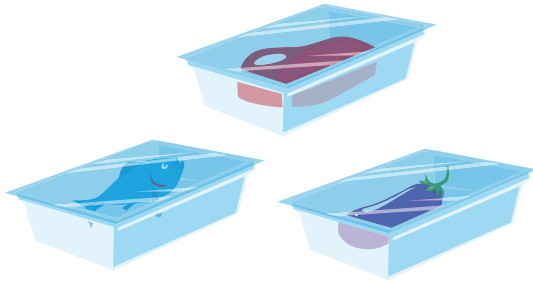
نظام الآلات

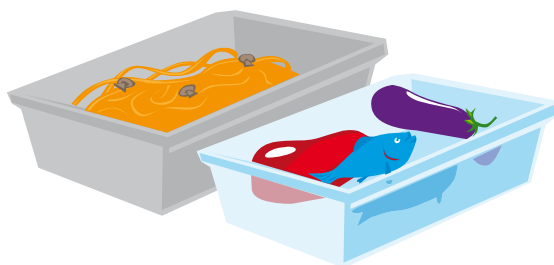
设备的顺序

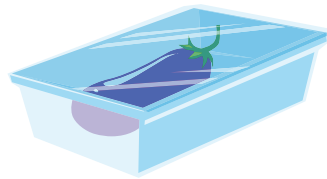
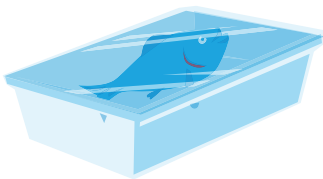
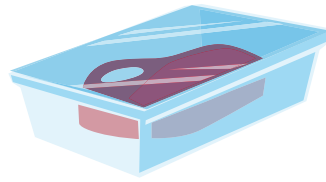
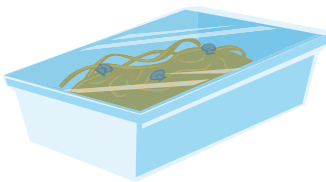




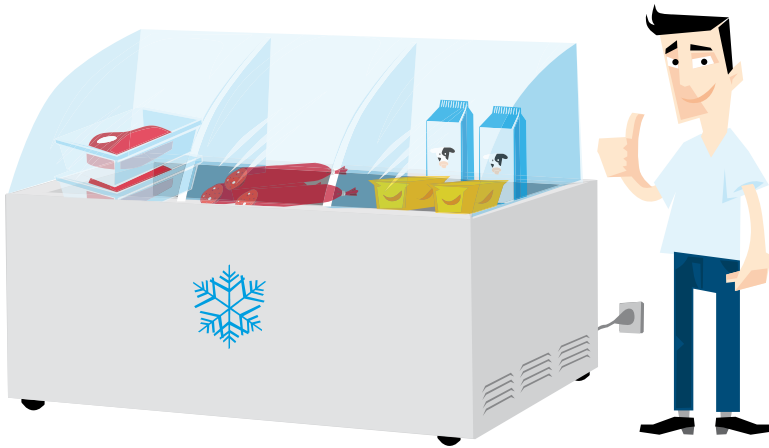




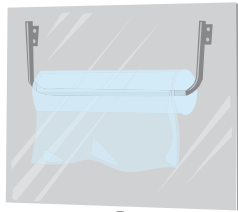














Processos

Procesos

Processes

عمليات

过程



CAD.20-5-2010





CAD.20-5-2010





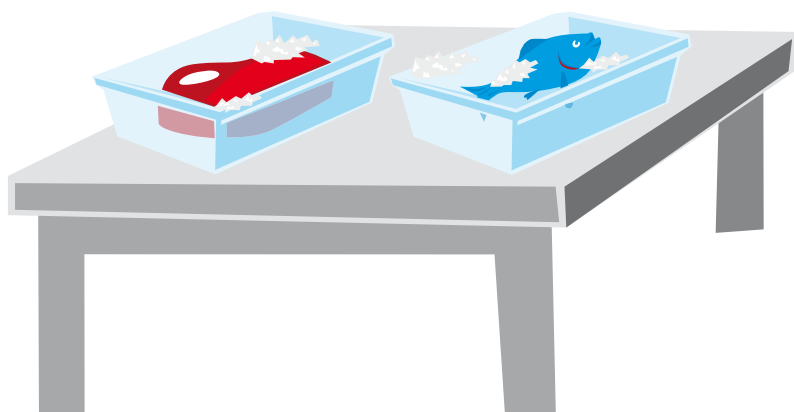
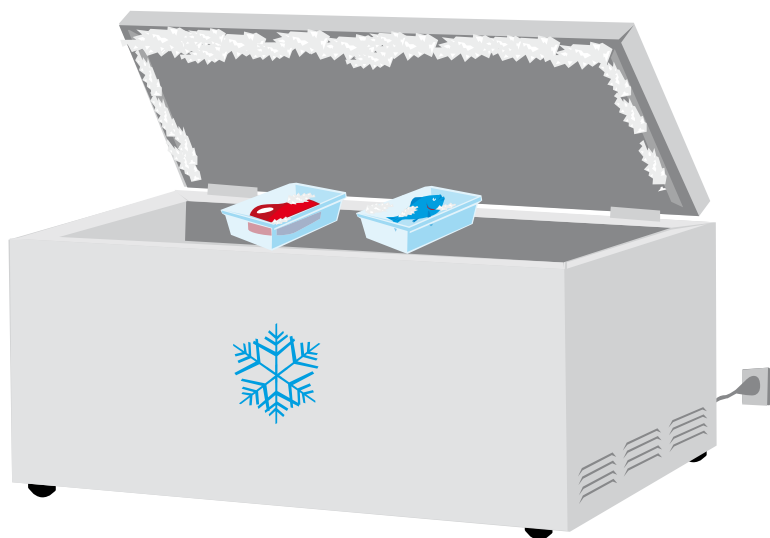


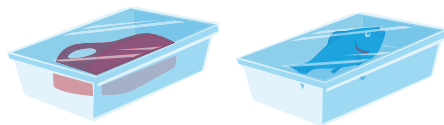


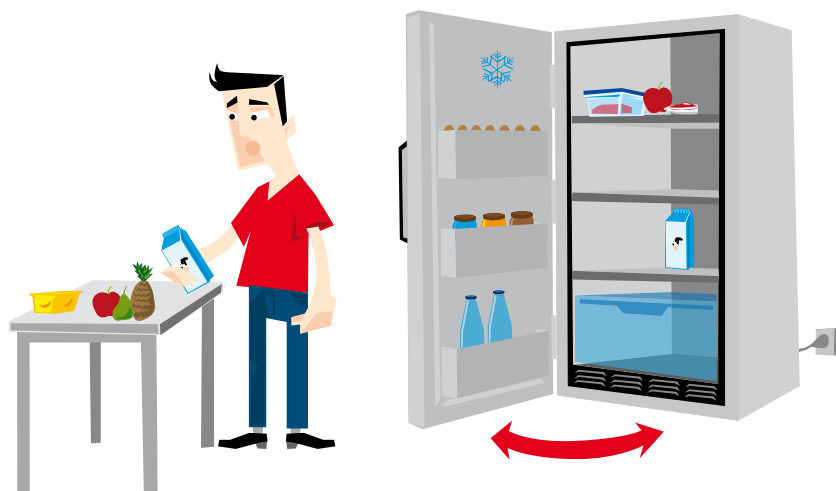
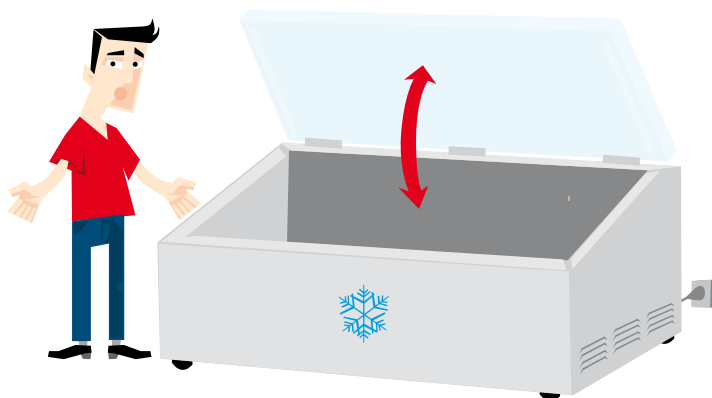


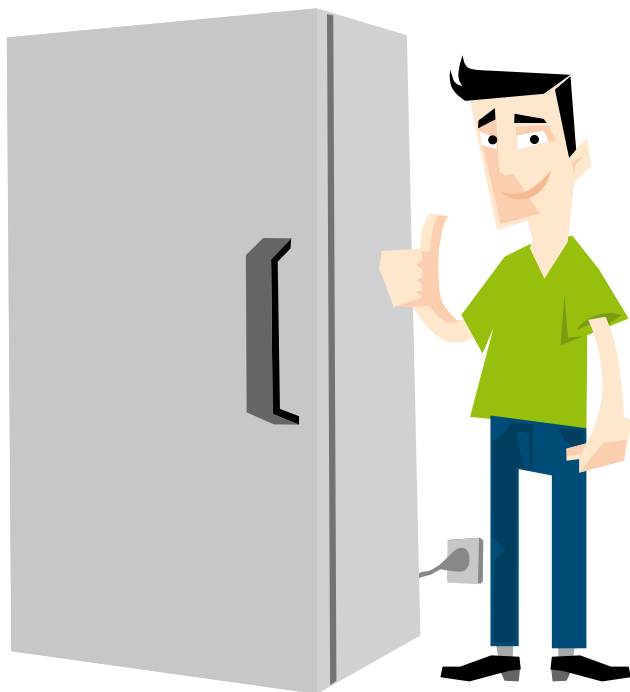


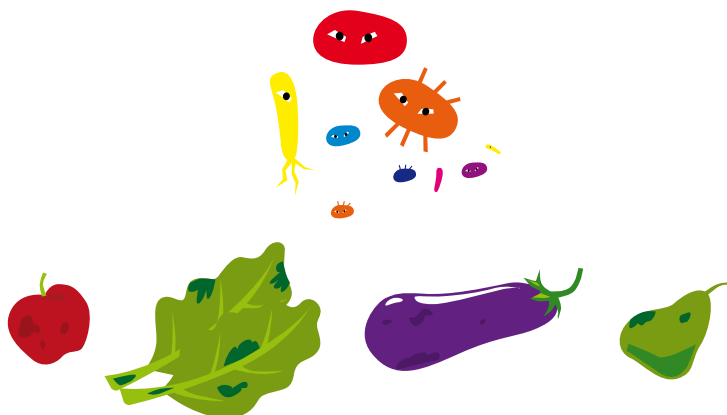


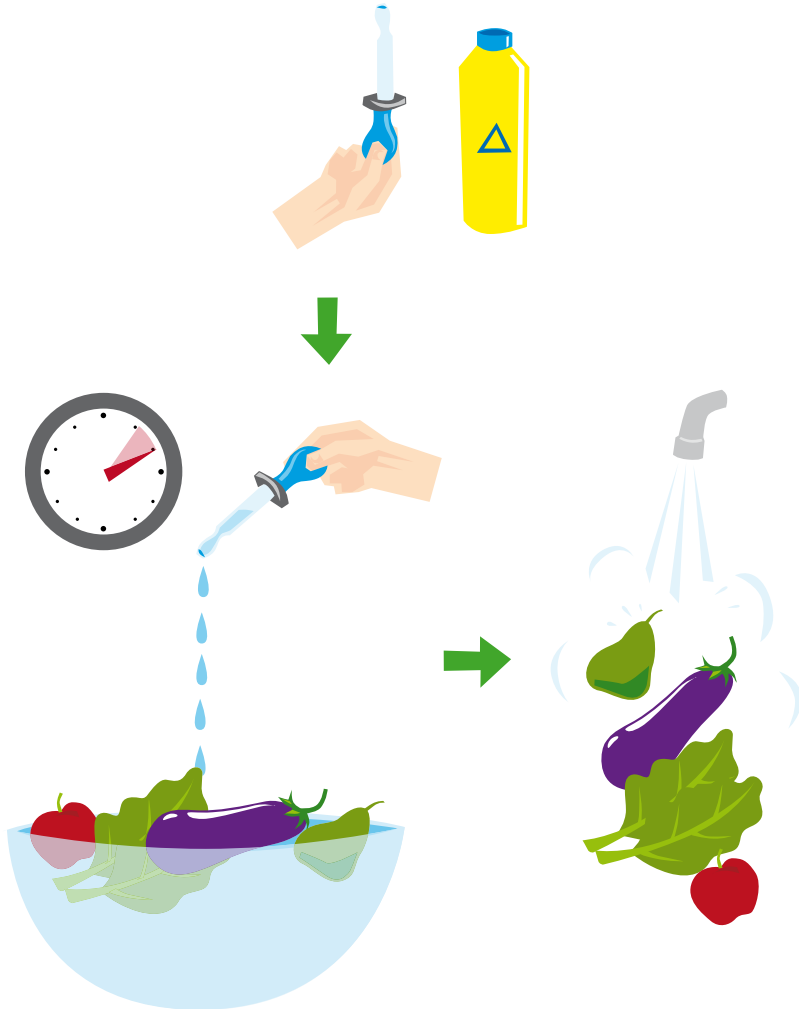




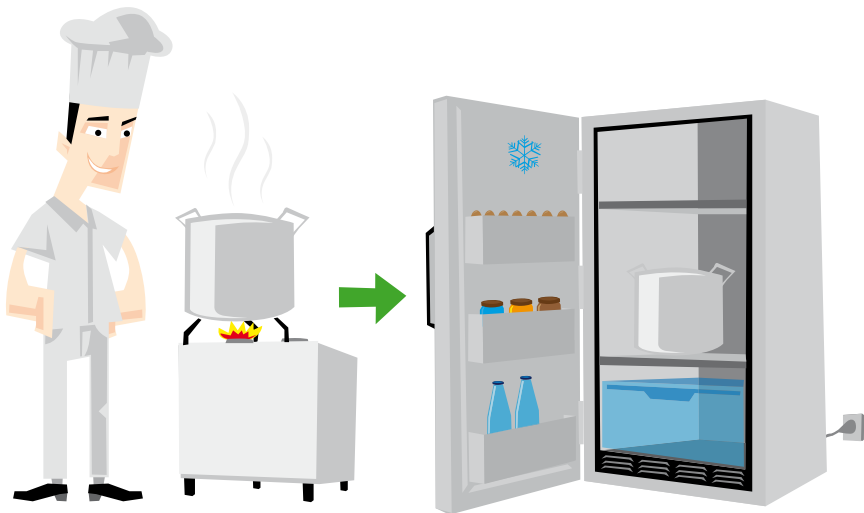
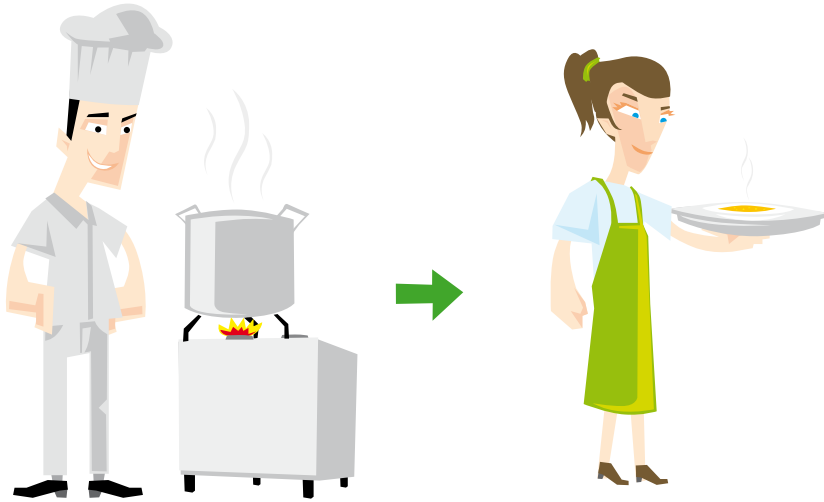


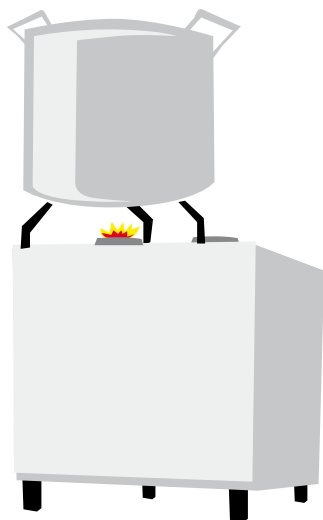
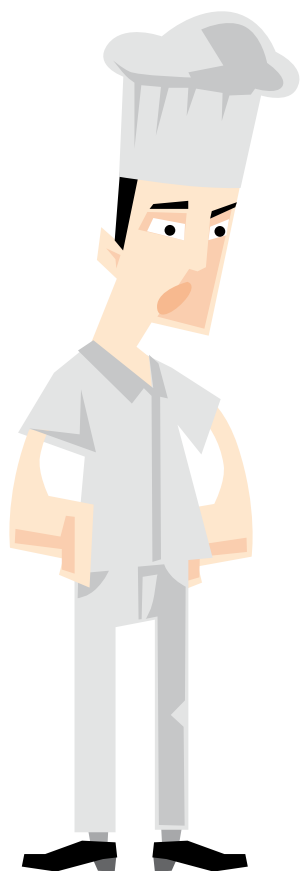




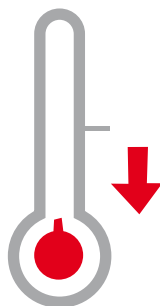






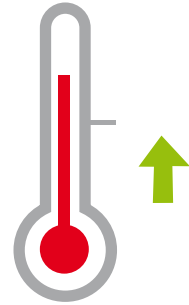


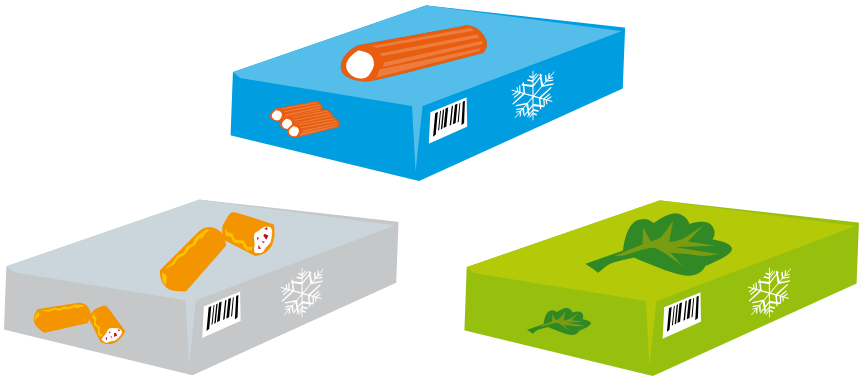
75° C





75° C





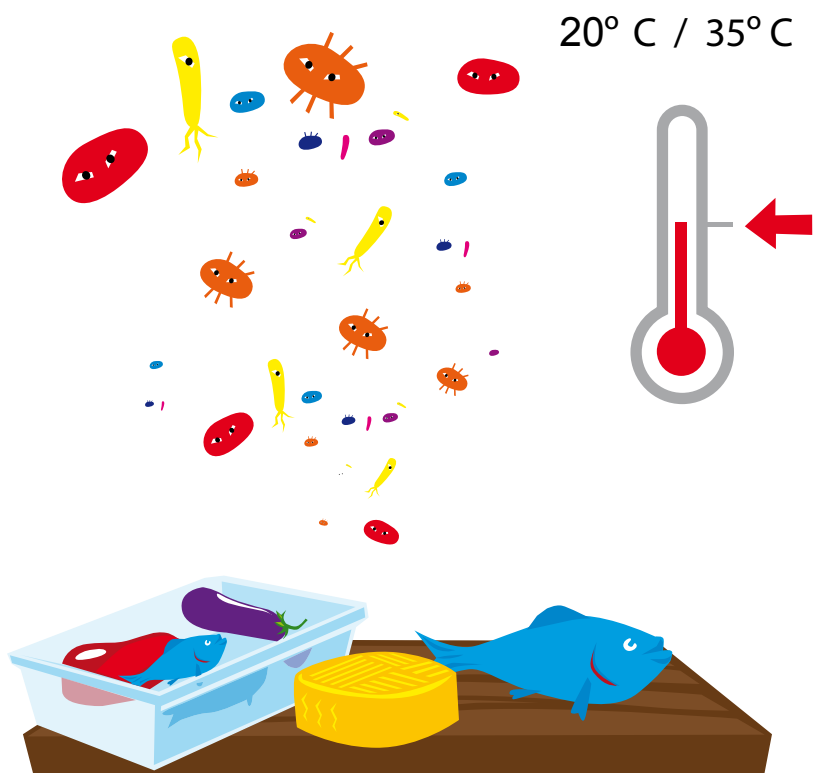
Cadena de fred

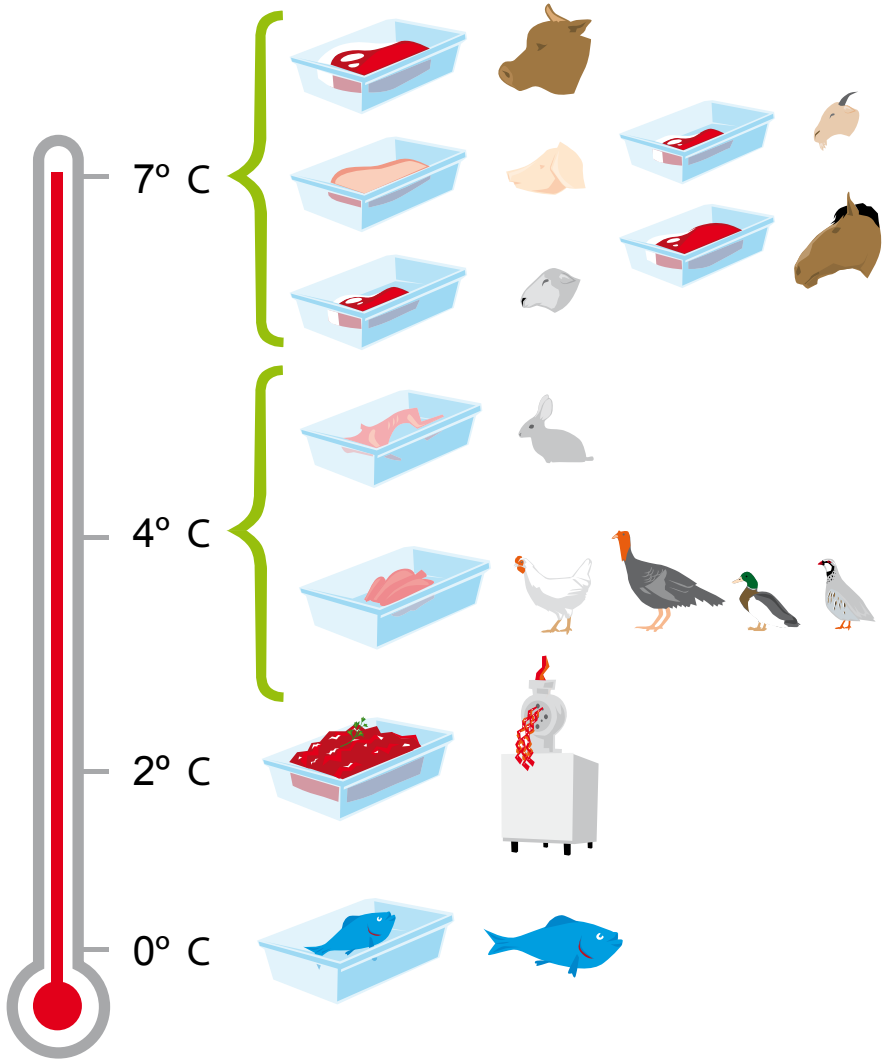
Cadena de frío

Cold chain

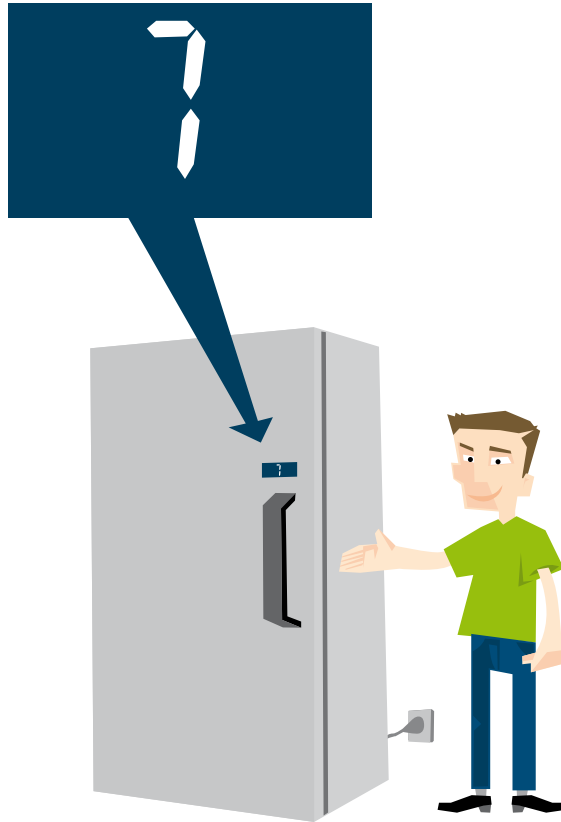
سلسلة التبريد

冷链



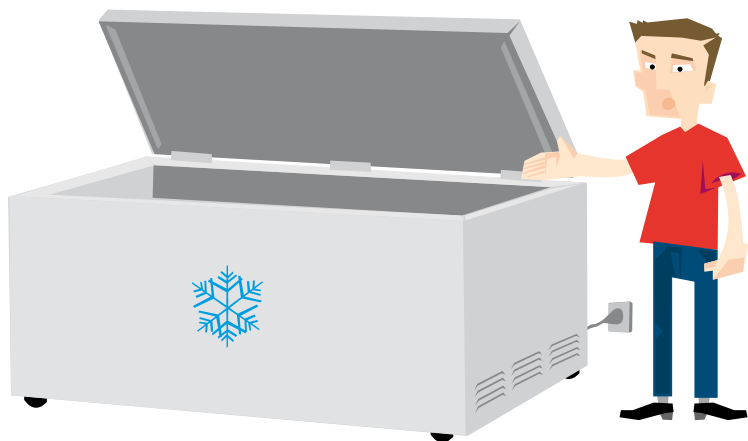


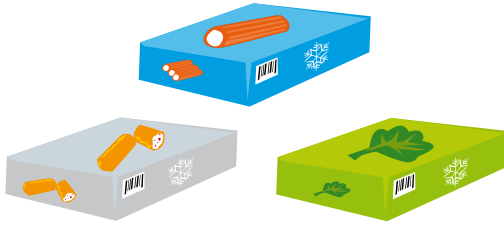




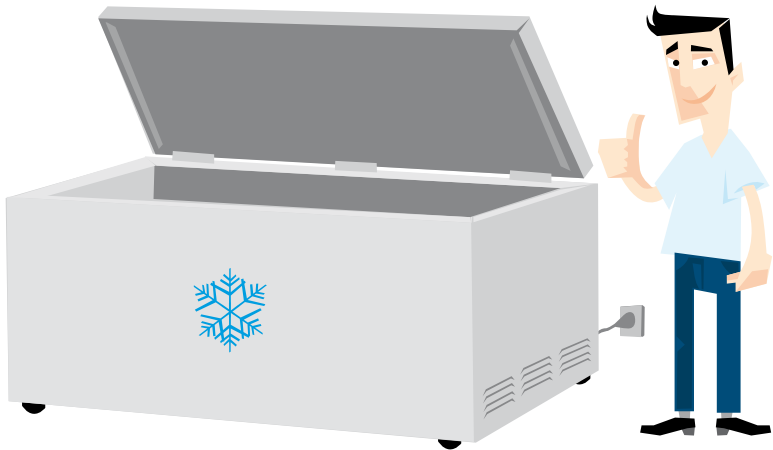


$\leq -18^{\circ}\text{C}$





$\leq -18^{\circ} \text{C}$





Venda

Venta

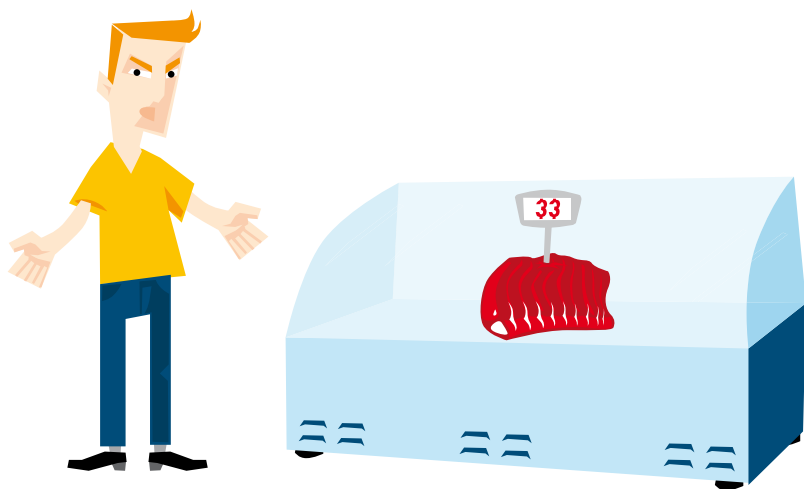
Sale

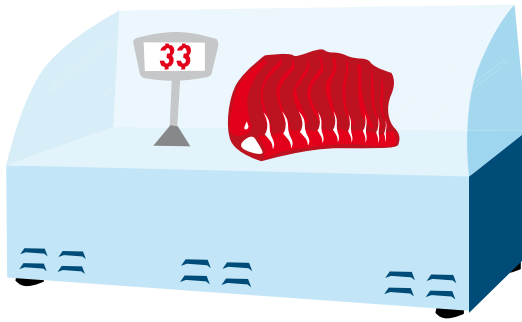
بيع

销售









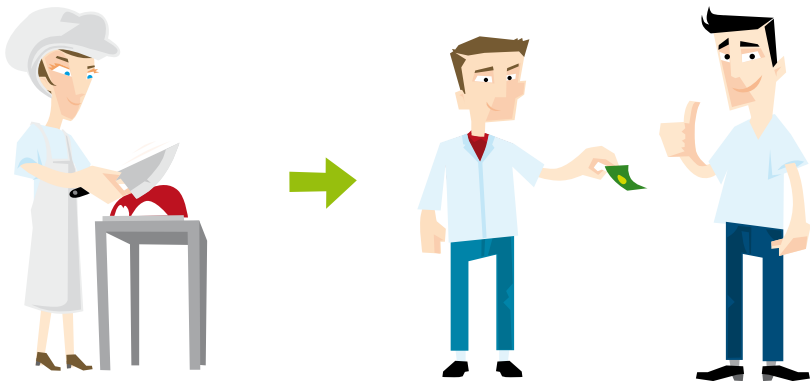


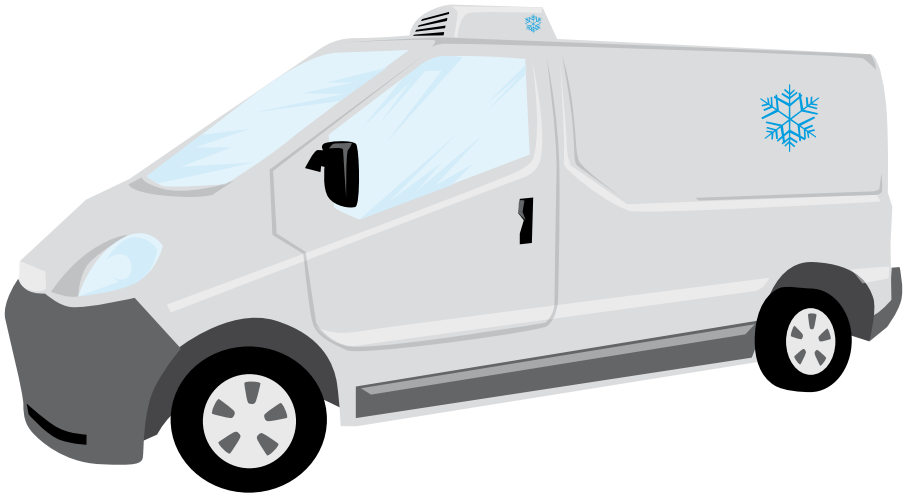












Transport

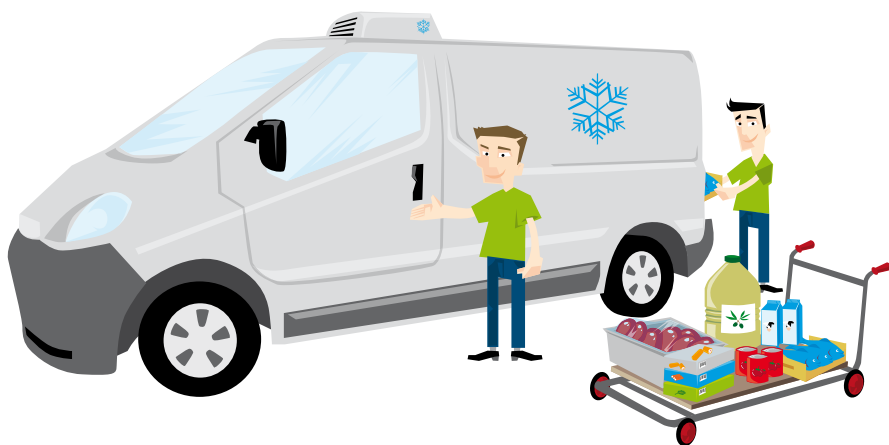
Transporte

Transport

نقل

运输











Control de plagas

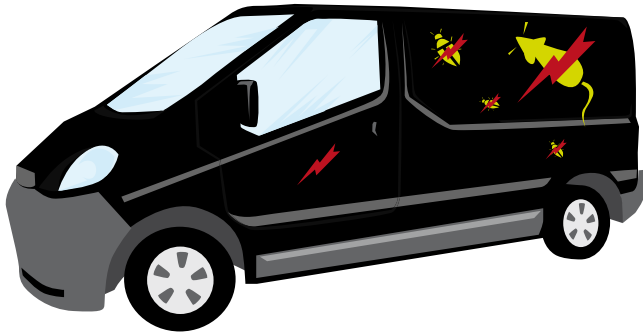
Control de plagas

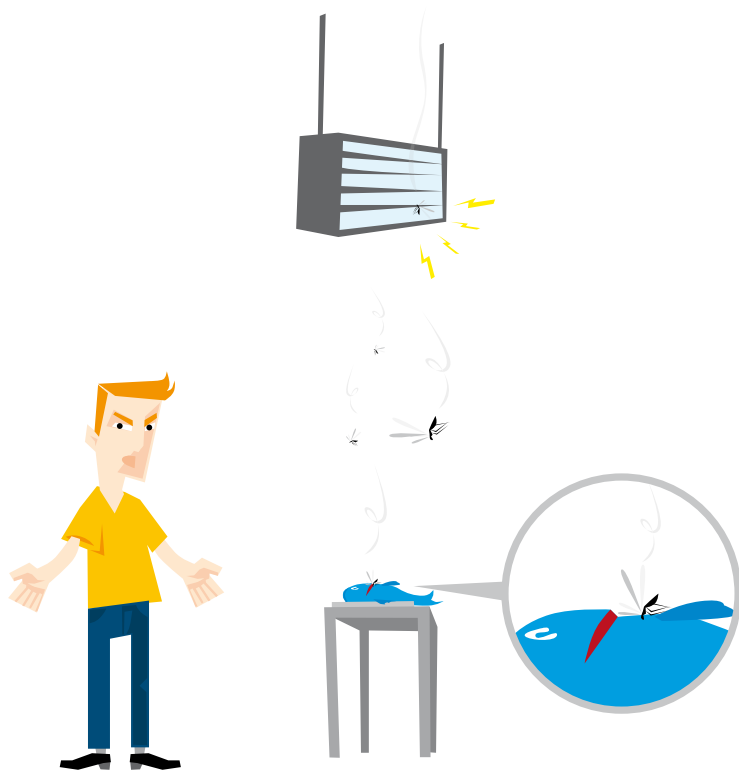
Pest control

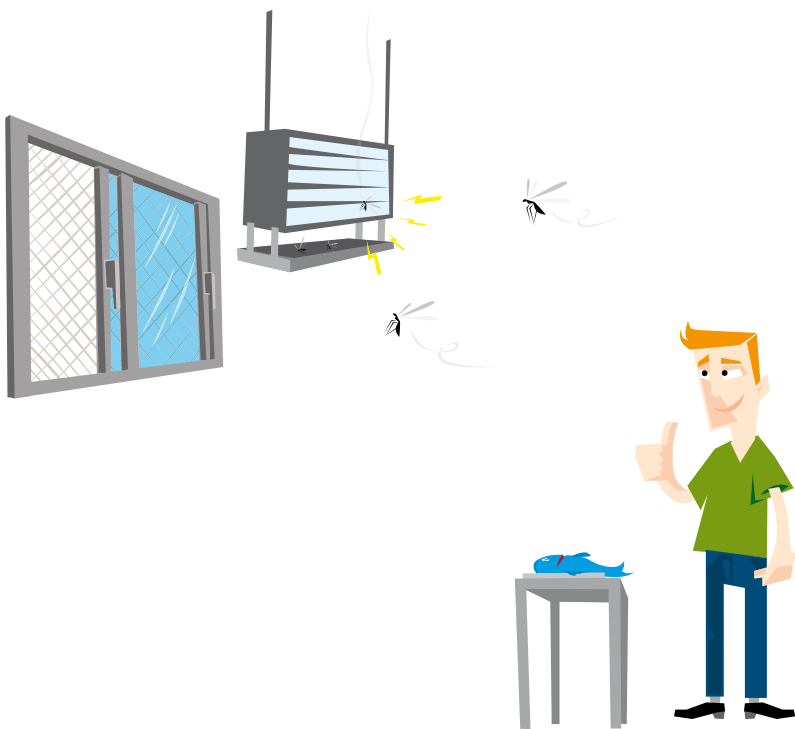
مراقبة الآفات

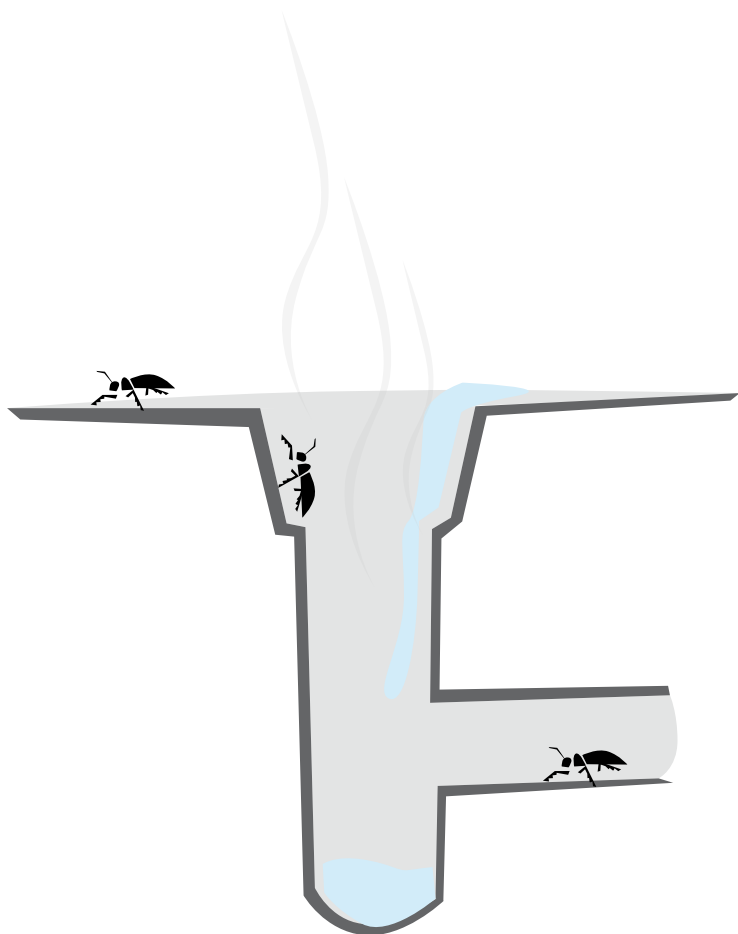
虫害防治

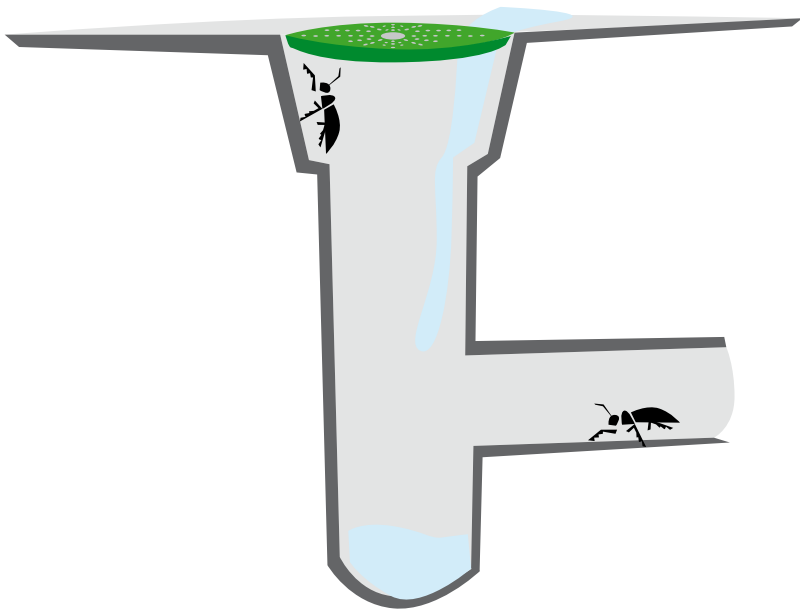














Residus

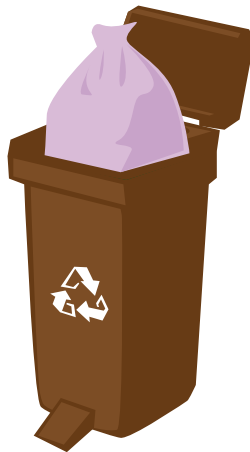
Residuos

Waste

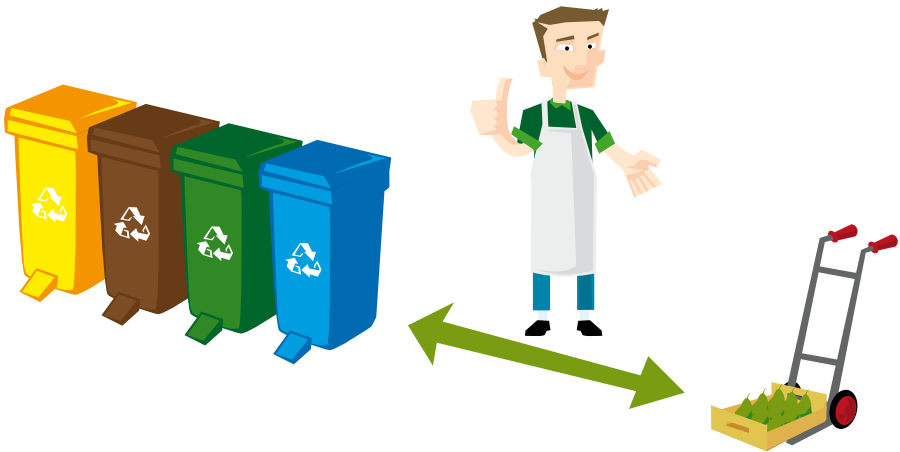
نفايات

废弃物















Ho fem bé? Ho hem de fer bé!

BONES PRÀCTIQUES PER GARANTIR ALIMENTS SEGURS

Per garantir uns aliments segurs per a la salut de les persones cal seguir unes pautes, com ara mantenir una correcta higiene personal i de les instal·lacions, respectar la cadena del fred... El llibre que teniu a les mans recull aquestes normes bàsiques de manipulació dels aliments. La manera correcta d'actuar està marcada en color verd. Els dibuixos senyalats amb color vermell mostren el comportament incorrecte, el que s'ha d'evitar. Seguir aquestes senzilles indicacions permet reduir els riscos d'intoxicacions alimentàries.

