



Circular nº : 1.168

Barcelona, 30 de març de 2015.

COMPLIMENT DE NORMATIVA SANITÀRIA

Per la present us recordem, com ja hem informat en reiterades ocasions (circulars nº 960 de 15/10/2008 i nº 1.136 de 7/4/2014), la necessitat de compliment per part de les empreses majoristes de fruites i hortalisses de les especificacions sanitàries i de control següents :

- 1.- “DDD” : Desinsectació, desinfecció i desratització de les instal•lacions que compren : Pla de neteja i desinfecció així com el Pla de control de plagues.
- 2.- Traçabilitat i el Pla de control de proveïdors
- 3.- Formació en matèria d’higiene alimentària : En general per a tot el personal així com l’especial en el cas de que es comercialitzin bolets.
- 4.- Pla de control de temperatures (només per empreses que comercialitzin productes de IV gamma).

A més heu de comptar amb :

- Document que descrigui l’activitat junt amb un plànol o croquis de les instal•lacions.
- Tenir un llistat dels productes que es comercialitzen.
- Tenir un responsable pel seguiment dels prerequisits (nom, càrrec i mòbil de contacte).

Aquest recordatori obeeix a més als requeriments encetats per L’Agència de Salut Pública de Barcelona, mitjançant el seu cos d’inspecció, el qual realitzarà durant aquests propers dies controls a les parades del Mercat.

Aquelles empreses que tinguin implantada l’APPCC ja compleixen aquests punts.

Els punts esmentats (anomenats “Pre requisits simplificats”) els podreu trobar al Reglament Europeu 852/2004 i al següent link <http://www.aspb.cat/quefem/docs/Sistema-autocontrol-APPCC-petites-industries.pdf> .

Per qualsevol dubte us podeu adreçar el Servei Tècnic d’AGEM (Sr. Espelta- Sr. Vidal).

Atentament,

LA JUNTA DIRECTIVA