

RECOMANACIONS PER ELABORAR UNA GPCH. CONTINGUTS MÍNIMS

1- El perquè d'una GPCH

- 1.1- Objectius i beneficis
- 1.2- Definició del camp d'aplicació:
 - i. Descripció del tipus d'establiment /producte
 - ii. Estudi del volum d'establiments que representa
- 1.3- Bases legals a les quals es fa referència
- 1.3- Diagrama de flux general pel tipus d'establiment
- 1.4- Instruccions per a la correcta utilització i aplicació de la GPCH

2- Requisits generals d'higiene (prerequisits)

- 2.1- Pla de control de l'aigua
- 2.2- Pla de neteja i desinfecció
- 2.3- Pla de control de plagues i animals indesejables
- 2.4- Pla de formació i capacitat del personal en seguretat alimentària
- 2.5- Pla de control de proveïdors
- 2.6- Pla de traçabilitat
- 2.7- Altres (opcional)

Cada Pla estarà constituït per:

- un **programa** (descripció de les condicions i activitats ha dur a terme)
- uns **registres** (anotacions dels resultats derivats de l'aplicació del programa)

3-Requisits específics d'higiene (segons mètode APPCC, els codis de pràctiques del Codex i el Reglament d'higiene dels productes alimenticis 852/2004)

- 3.1- Adaptació del diagrama de flux (si s'escau)
- 3.2- Identificació dels principals riscos
- 3.3- Anàlisi de cada etapa:
 - Identificació de perill / Causa / Mesura preventiva
 - Sistema de vigilància
 - Mesures correctores

Cal que el document sigui didàctic i fàcilment aplicable pels professionals del sector.

Si esteu interessats podeu obtenir més informació adreçant-vos a l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària: acsa@gencat.net.