



PLA DE CONTROL DELS AL·LÈRGENS A LES ESCOLES DE BARCELONA

(Model subministrament intern)

1. El centre disposa d'un llistat actualitzat d'alumnes al·lèrgics/intolerants que fan ús del menjador, per curs escolar (Model llistat alumnes al·lèrgics/intolerants.1a-1b)

2. El pla de formació i capacitació del personal en seguretat alimentària inclou els al·lèrgens alimentaris . (Annexar Pla de formació) .

3. Descripció del control de les matèries primeres i dels productes rebuts:

Controlem les etiquetes de les matèries primeres envasades per tal d'identificar els possibles al·lèrgens.

Sol·licitem als proveïdors les fitxes tècniques i/o les declaracions d'al·lèrgens actualitzades de les matèries primeres que es compren no envasades o a doll .(Model Registre matèries primeres.2)

4. Descripció de les mesures que garanteixin la separació i la identificació de les matèries primeres al magatzem:

Emmagatzemem els productes destinats a persones amb al·lèrgies o intoleràncies), per evitar possibles contaminacions encreuades, en contenidors tancats, prestatgeries superiors o altres (indicar) --

Emmagatzemem els productes en els seus envasos originals, mantenint totes les seves dades identificatives

Identifiquem els productes que guardem en un altre envàs amb una etiqueta específica. (Model Etiquetes.)

Manipulem amb cura els productes en pols o líquids (farina, salses, ...) i els tanquem bé per evitar vessaments accidentals.

5. Descripció del procés d'elaboració

Disposem de les fitxes tècniques dels àpats on constin els al·lèrgens (Model fitxes tècniques àpats.3)

Planifiquem l'orde de producció :

Elaborem primer el menús sense al·lèrgens

Elaborem els menús sense al·lèrgens al final de la producció després d'una neteja acurada (Annexar programa de neteja)

Elaboren en zones específiques

6. Descripció de les Bones Pràctiques de Manipulació que eviten la contaminació encreuada

Per evitar la contaminació encreuada per les superfícies i estris de treball:

Disposem d'estris i superfícies de treball específics.

Quins.....

.....



Treballem amb els mateixos estris i superfícies de manipulació, en horaris diferents i disposem d'un protocol de neteja específic (*Annexar programa de neteja*).

Per evitar la contaminació encreuada al condimentar fem servir salers i/o especiers on no s'introdueixi la mà

Per evitar la contaminació al fregir:

Disposem de fregidora independent

Fem servir oli net cada vegada

Per evitar la contaminació per làtex:

No fem servir guants

Fem servir guants de vinil o nitril

7. Descripció de les mesures que previnguin contaminacions encreuades durant el manteniment dels menjars preparats:

Un cop elaborat el plat

El mantenim protegit i identificat

No el guardem en els armaris calents o banys maria comuns, sense una protecció adequada

8. Descripció de les mesures que previnguin contaminacions encreuades durant el servei

Identifiquem els menús per a nens al·lèrgics i els protegim durant el servei i transport (*Model etiquetes*)

Disposem d'un sistema que garanteixi que els menús especials per a nens al·lèrgics arriben als seus destinataris sense errors.

Expliqueu.....
.....
.....
.....

9. Descripció de les incidències i mesures correctores

En cas que no es conï compliment a algun dels aspectes contemplats al nostre pla d'al·lèrgens registrem com a incidència i descrivim la mesura correctora adoptada (*Model taula d'incidències i mesures correctores .4*)

Centre escolar:

Titular

NIF

Empresa Gestora :

NIF:

Nom i Signatura del responsable de la

gestió del menjador:

Data:

LLISTAT ACTUALITZAT DELS ALUMNES AL·LÈRGICS I/O INTOLERANTS

CURS ESCOLAR.....

CURS	ALUMNE	AL·LÈRGIA/INTOLERÀNCIA	CERTIFICAT MÈDIC		ÚS DE MENJADOR
			SI	NO	SI
			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Model Fitxa .1a (Exemplar per a direcció)



LLISTAT ACTUALITZAT DELS ALUMNES AL·LÈRGICS I/O INTOLERANTS QUE FAN ÚS DEL MENJADOR
CURS ESCOLAR.....

CURS	ALUMNE	AL·LÈRGIA/INTOLERÀNCIA	CERTIFICAT MÈDIC		CARMANYOLA
			SI	NO	SI
			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Model Fitxa .1b (Exemplar per a cuina-menjador)



FITXA CONTROL D'AL·LÈRGENS DE MATÈRIES PRIMERES

PROVEÏDOR: Telèfon:	PRODUCTE:	FITXA TÈCNICA	ETIQUETA	AL·LÈRGENS DECLARATS:	DATA ACTUALITZACIÓ
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		

Model Fitxa .2



REGISTRE D'INCIDÈNCIES I MESURES CORRECTORES:

DATA	INCIDÈNCIA DETECTADA (*)	MESURA CORRECTORA	RESPONSABLE

En cas d'incidències en la recepció i/o expedició d'aliments, especifiquem e número d'albarà, el producte en qüestió i el seu proveïdor
Model Fitxa .4



**ETIQUETES TRAÇABILITAT PRODUCTES REENVASATS
(MAGATZEM)**

PRODUCTE:
INGREDIENTS:
AL·LÈRGENS:
Data caducitat/ Consum preferent:

Exemple :

PRODUCTE: MANDONGUILLES
INGREDIENTS: Carn picada de vedella i porc, sal ,
AL·LÈRGENS: Farina de blat, ou, sulfits, soja
Data caducitat/ Consum preferent :22/12/12

**ETIQUETES TRAÇABILITAT MENJARS PREPARATS PER A
DIETES ESPECIALS**

MENÚ AL·LÈRGIA:
NOM ALUMNE:
CURS: