



PLA DE CONTROL DE PROVEÏDORS

Per què cal un control de proveïdors?

Les matèries primeres poden ser una font de contaminació, si les condicions higièniques en què arriben a un establiment no són les adients.

Per poder detectar qualsevol alteració que pugui comprometre la seguretat d'un aliment, cal poder seguir-ne el rastre al llarg de les seves fases, de la recepció de la matèria primera fins a la comercialització.

L'objectiu del pla és evitar que les primeres matèries i els productes, com ara els materials d'embalatge, envasos contenidors dels aliments, etc., siguin un perill per a la seguretat alimentària.

Com elaborar-lo?

1. Tota matèria primera o material d'envasament ha de procedir d'un establiment degudament autoritzat. Per tant, cal que tots els proveïdors estiguin degudament identificats.
2. Hem d'elaborar una llista actualitzada de proveïdors, en la qual hi ha de constar les dades següents:
 - Raó social: nom, adreça, telèfon, CIF/NIF
 - Número de registre sanitari, si escau: sol·licitar una còpia del permís sanitari
 - Productes subministrats
3. En cas que es compri a botigues de queviures o supermercats, cal guardar el tiquet de compra.
4. Cal actualitzar aquest pla cada vegada que afegiu un nou proveïdor, i es recomana una revisió anual de les dades.

Per què cal un control de recepció de matèries primeres?

El control en aquesta fase és molt necessari ja que, en acceptar un subministrament, s'assumeix en part la responsabilitat de tots aquells que el van manipular anteriorment. Per aquesta raó, el control s'ha de fer en el mateix moment de rebre el producte, per poder rebutjar-lo en cas de no conformitat.

De cada matèria primera que ens arriba hem de tenir clar en quines condicions s'ha transportat, així com, si ha estat manipulada amb anterioritat.

Com elaborar-lo?

1. En primer lloc, cal establir un horari de lliuraments que no coincideixi amb les hores de treball punta de l'establiment. D'aquesta manera podreu realitzar una bona inspecció del gènere, i disposareu de prou temps per emmagatzemar-lo en les millors condicions.
2. Cal fer un control de les matèries primeres a la recepció, basada en l'observació visual i la presa de temperatures. Per tant, caldrà disposar d'un termòmetre amb sonda.
3. Guardeu els aliments refrigerats i congelats al més aviat possible després de la seva recepció, per evitar el trencament de la cadena de fred.
4. Cal realitzar el control cada vegada que hi hagi una recepció de matèries primeres.

5. S'ha d'elaborar un full de registre on constin els punts següents:
 - Aspecte del producte
 - Envàs/embalatge
 - Característiques organolèptiques
 - Data de caducitat o de consum preferent
 - Temperatura de recepció
 - Transport
 - Recepció/ expedició
 - Documentació

6. En cas que es compri a botigues de queviures o supermercats, cal transportar el producte amb les condicions adequades de temperatura (contenedor isotèrmic) i d'higiene. En arribar al teu establiment, caldrà fer el control de temperatura dels productes transportats, per tal d'assegurar que s'emmagatzemen en bones condicions.

7. Com prendre la temperatura? Posar en contacte la sonda entre dos productes si estan envasats o bé punxant el producte si és a granel. Recordeu que cal rentar i desinfectar amb aigua i detergent desinfectant la sonda després de cada ús.

Temperatures màximes de transport i recepció dels productes refrigerats i congelats:

Vegetals IV gamma	4°C
Peix fresc	0°C
Pesca congelada	-18°C
Carn fresca	7°C
Aus, conill i caça	4°C
Carns picades	2°C
Menuts	3°C
Preparats carnis	2 a 7°C
Congelats	-18°C
Embotits cuits	4°C
Ovoproductes refrigerats	4°C
Derivats lactis	Mirar etiqueta
Productes pastisseria	4°C



REGISTRE DE PROVEÏDORS

<p>Nom empresa:</p> <p>Adreça:</p> <p>Telèfon:</p> <p>CIF/NIF:</p> <p>RSI:</p>	<p>Especificar el producte que serveix:</p>
<p>Nom empresa:</p> <p>Adreça:</p> <p>Telèfon:</p> <p>CIF/NIF:</p> <p>RSI:</p>	<p>Especificar el producte que serveix:</p>
<p>Nom empresa:</p> <p>Adreça:</p> <p>Telèfon:</p> <p>CIF/NIF:</p> <p>RSI:</p>	<p>Especificar el producte que serveix:</p>
<p>Nom empresa:</p> <p>Adreça:</p> <p>Telèfon:</p> <p>CIF/NIF:</p> <p>RSI:</p>	<p>Especificar el producte que serveix:</p>



FITXA DE RECEPCIÓ DE MATÈRIA PRIMERA

Producte		
Aspecte del producte	correcte <input type="checkbox"/>	incorrecte <input type="checkbox"/>
Identificació	correcte <input type="checkbox"/>	incorrecte <input type="checkbox"/>
Envàs / Embalatge	íntegre	sí <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>
	net i sec	sí <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>
Característiques organolèptiques	olor correcta <input type="checkbox"/>	olor incorrecta <input type="checkbox"/>
	color correcte <input type="checkbox"/>	color incorrecte <input type="checkbox"/>
	textura correcta <input type="checkbox"/>	textura incorrecta <input type="checkbox"/>
Data de caducitat / consum preferent amb marge suficient	sí <input type="checkbox"/>	no <input type="checkbox"/>
Temperatura de recepció: °C	correcte <input type="checkbox"/>	incorrecte <input type="checkbox"/>

Transport		
Vehicle net i ordenat	sí <input type="checkbox"/>	no <input type="checkbox"/>
Presència de condensacions i/o gel	sí <input type="checkbox"/>	no <input type="checkbox"/>
Aliments protegits evitant perills de contaminació	sí <input type="checkbox"/>	no <input type="checkbox"/>
Aliments separats evitant perills de contaminació	sí <input type="checkbox"/>	no <input type="checkbox"/>

Recepció / Expedició		
Aliments sense contacte directe amb el terra	sí <input type="checkbox"/>	no <input type="checkbox"/>
Temps màxim de càrrega / descàrrega 20 minuts	sí <input type="checkbox"/>	no <input type="checkbox"/>
Matèries primeres acompanyades d'albarà / factura	sí <input type="checkbox"/>	no <input type="checkbox"/>

Albarà / factura on hi consta		
Identificació producte	sí <input type="checkbox"/>	no <input type="checkbox"/>
Quantitat	sí <input type="checkbox"/>	no <input type="checkbox"/>
Nom proveïdor	sí <input type="checkbox"/>	no <input type="checkbox"/>
Adreça proveïdor	sí <input type="checkbox"/>	no <input type="checkbox"/>
Telèfon proveïdor	sí <input type="checkbox"/>	no <input type="checkbox"/>
CIF proveïdor	sí <input type="checkbox"/>	no <input type="checkbox"/>
Data entrega	sí <input type="checkbox"/>	no <input type="checkbox"/>