

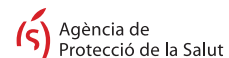
## Els prerequisits

- 01 Pla de control de l'aigua
  - 02 Pla de neteja i desinfecció
  - 03 Pla de control de plagues i altres animals indesitjables
  - 04 Pla de formació i capacitat del personal en seguretat alimentària
  - 05 Pla de control de proveïdors**
  - 06 Pla de traçabilitat
- Altres prerequisits de suport:**
- 07 Pla de control de temperatures
  - 08 Pla de manteniment d'instal·lacions i equips
  - 09 Pla de control dels al·lèrgens
  - 10 Pla de control dels subproductes

### Per a més informació, consulteu:

- La Guia per a l'aplicació de l'autocontrol basat en el Sistema d'Anàlisi de Perills i Punts de Control Crític.  
[www.gencat.cat/salut/acsa/](http://www.gencat.cat/salut/acsa/)

### Amb la participació de:



[www.gencat.cat/salut](http://www.gencat.cat/salut)

*Els prerequisits,  
camí cap a la seguretat alimentària*

*Per un entorn i una vida saludable*

Agència de Protecció de la Salut

C/. Roc Boronat, 81-95 · Edifici Pere IV, 4a planta · 08005 Barcelona

T. 93 551 39 00 F. 93 551 75 05 [aps.salut@gencat.cat](mailto:aps.salut@gencat.cat)

Agència de Protecció de la Salut

## 05 PLA DE CONTROL DE PROVEÏDORS

ELS AUTOCONTROLS ALS ESTABLIMENTS ALIMENTARIS  
ELS PREREQUISITS



1

El Programa  
de control de proveïdors

### Preguntes clau

*Qui són  
els vostres  
proveïdors?*

*Quins requisits  
han de complir  
els productes?*

### Aspectes que heu de descriure

#### 1. Llista de proveïdors actualitzada:

- Dades identificatives socials i industrials (nom, adreça, telèfon, fax i correu electrònic).
- Número d'inscripció en el RSIPAC, RGS i/o altres autoritzacions sanitàries.
- Productes que subministra.

#### 2. Especificacions de compra per a cada producte:

Com a mínim, descriu les següents especificacions i el criteri d'acceptació establert:

- Producte (temperatura de recepció, condicions d'higiene, additius, al·lèrgens, criteris microbiològics, etc.).
- Envàs i etiquetatge (tipus de material, sistema d'identificació, etc.).
- Transport (condicions d'higiene, temps, temperatura, etc.).
- Documentació que ha d'acompanyar el producte i el seu contingut (albarans comercials, certificats sanitaris, declaracions o garanties de tractaments, etc.).

# 1

## El Programa de control de proveïdors

### Preguntes clau

Què hem de fer en cas que no es compleixin les especificacions?

### Aspectes que heu de descriure

3. **Descriu les accions a realitzar en cas d'incompliment de les especificacions.**

Cal preveure:

- Què fer amb el producte.
- Notificacions al proveïdor.
- Comunicació al responsable.
- Comprovacions complementàries.
- Possible retorn a origen.
- Tractaments específics.
- Canvis de proveïdor.
- Altres.

### Preguntes clau

Què feu per comprovar que la neteja i desinfecció és adequada?

### Aspectes que heu de descriure

4. **Descriu les activitats de comprovació.**

Permeten saber que els controls:

- Es fan com està previst.
- Són eficaços:
  - Els proveïdors i les matèries primeres són segures.



# 2

## Els registres

### Anoteu el que feu i guardeu els registres

#### Exemples de registres:

- Registre del control de les especificacions de compra.
- Registre del control de la temperatura de les matèries primeres en la recepció.
- Registre dels resultats de les anàlisis microbiològiques.
- Registres de les comprovacions de les condicions de transport.
- Registres de les incidències i accions correctives preses.

#### Exemple:

Registre del control de les especificacions de compra a la recepció:

Data entrada i hora	Producte	Proveïdor	Especificació de compra	Resultat del control		Signatura responsable
				C	I	
			Producte			
			Envàs			
			Transport			
			Document			
			Producte			
			Envàs			
			Transport			
			Document			

C = Correcte  
I = Incorrecte

### Descripció de cada activitat de comprovació

#### 4a. Procediments:

##### Què es comprova?

- El manteniment actualitzat de la llista de proveïdors.
- El compliment de les especificacions de compra.

##### Com es comprova?

Expliqueu els mètodes de comprovació que utilitzeu:

- Comprovacions visuals.
- Determinacions fisicoquímiques (temperatura, pH, presència de residus...).
- Proves microbiològiques.

##### On es comprova?

Definiu el lloc de la comprovació, ja sigui a la recepció de les mercaderies, o bé visitant les instal·lacions dels proveïdors.

#### 4b. Freqüència:

Definiu la periodicitat de control per a cada proveïdor. Cal controlar més sovint els nous proveïdors, els que serveixin aliments de risc i aquells que presentin moltes incidències.

En aquest últim cas, cal avaluar les especificacions de compra i/o eliminar aquest proveïdor de la llista.

#### 4c. Persona encarregada:

Disseguen els responsables d'efectuar cada una de les activitats de comprovació. Els responsables de supervisar els controls efectuats han de ser, si és possible, diferents de les persones encarregades de fer els controls.

#### 4d. Com s'enregistren els resultats:

Definiu el sistema que utilitzareu per enregistrar els resultats, les incidències i les actuacions derivades.