

## 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

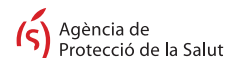
### Altres prerequisits de suport:

- 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 saludables**

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

## 02 PLA DE NETEJA I DESINFECCIÓ

ELS AUTOCONTROLS ALS ESTABLIMENTS ALIMENTARIS  
ELS PREREQUISITS

*Què cal fer per evitar que...*

*... les instal·lacions i els equips  
siguin una font de contaminació  
dels aliments?*

1

## El Programa de neteja i desinfecció

### Preguntes clau

*Què netegeu?*

*Com netegeu i  
desinfecteu?*

### Aspectes que heu de descriure

1. Identifiqueu les superfícies, equipaments i estris que es netegen i desinfecten.

Incloueu els materials utilitzats en la neteja (cubells, raspalls, etc.).

2. Descriu les etapes o fases del procés de neteja i desinfecció de forma cronològica.

Indiqueu:

- Els productes utilitzats, dilucions o dosis a la qual s'apliquen i quantitat necessària a aplicar.
- Els mètodes emprats (neteja automàtica o manual, immersió en aigua, assecatge amb paper d'un sol ús, desinfecció amb aigua calenta, polvorització a baixa o alta pressió, etc.)
- El material i equip utilitzat (raspalls, pal de fregar, cubell, màquines rentadores, dosificadors...).
- Temps i temperatura d'actuació o altres paràmetres d'interès com les unitats de pressió (bar).

