

# Sequàlia

SEGURETAT I QUALITAT  
ALIMENTÀRIA

Prerequisits

Implantació i gestió de l'APPCC

Formació manipulador  
d'aliments

Auditories internes de control  
i verificació

Tramitacions

Assessorament en Legislació  
Alimentària

Potabilització de l'aigua

Sequàlia és una assessoria tècnica especialitzada en la higiene, la seguretat i la qualitat alimentària. A Sequàlia som conscients que els requeriments i les exigències legislatives que formen part de la cadena alimentària "des de la granja a la taula" (producció primària, transformació, distribució i venda) són cada dia més estrictes i complexos. És per això que volem facilitar una gestió planera, flexible i personalitzada en relació amb tots els elements de la cadena.

La seguretat alimentària és només un aspecte del que es denomina qualitat d'un aliment. Al contrari d'altres aspectes relatius a la qualitat, normalment els consumidors donen per fet que tots els aliments que consumeixen han passat per controls que garanteixen la seva seguretat. Això fa que quan un consumidor pren consciència que un aliment no té la seguretat que ell pressuposa es trobi defraudat i perdi la confiança en aquell producte, la marca o el restaurant que l'hi han ofert.

L'experiència acumulada en el sector, palesa en la nostra col·laboració amb els diferents segments de la cadena alimentària i en la coordinació dels mateixos, suposen una garantia d'eficàcia, tant des d'un punt de vista legal com pràctic, dels nostres serveis.



**"La Seguretat Alimentària, una responsabilitat de tots"**

## Prerequisits

Són una sèrie de condicions de treball que permeten controlar els perills generals que afecten el conjunt del procés de producció d'aliments. Aquests prerequisits proporcionen una sòlida base de condicions i pràctiques higièniques que eviten la introducció d'agents perillosos, l'augment de la càrrega microbiana o l'acumulació de residus i d'altres agents químics i/o físics en els aliments, de manera directa o indirecta.

Aquestes pràctiques proporcionen l'entorn bàsic i les condicions operacionals necessàries per a la producció d'aliments segurs i estableixen les condicions necessàries per la implantació del sistema APPCC (Anàlisi de Perills i Punts Crítics de Control):

Prerequisits:

- Pla de control de l'aigua
- Pla de neteja i desinfecció
- Pla de control de plagues i altres animals indesitjats
- Pla de formació i capacitació del personal en seguretat alimentària
- Pla de control de proveïdors
- Pla de traçabilitat

Altres prerequisits de suport:

- Pla de control de temperatures
- Pla de manteniment d'instal·lacions i equipaments
- Pla de control del al·lèrgens
- Pla de control dels subproductes

## Implantació i gestió de l'APPCC (Anàlisi de Perills i Punts Crítics de Control)

El Sistema d'Anàlisi de Perills i Punts Crítics de Control (APPCC) és un instrument per ajudar els agents econòmics del sector alimentari a aconseguir un nivell més elevat de seguretat alimentària, i els principis sobre els quals es basa són suficientment flexibles per poder aplicar-se a totes les situacions i els tipus d'establiments.

La innocuïtat del aliments és el resultat de diversos factors, entre els quals s'inclouen el compliment dels pre-requisits legalment obligatoris i l'aplicació de programes d'autocontrol en matèria de seguretat alimentària basats en els principis del sistema d'APPCC.

## Formació manipulador d'aliments

En el Reial Decret 109/2010, del 5 de febrer de 2010 s'estableix que es seguirà l'establert en el Reglament (CE) 852/2004 del Parlament Europeu i el Consell, de 29 d'abril, que inclou entre les obligacions dels operadors d'empreses alimentàries la de "garantir la supervisió i la instrucció o formació del manipuladors de productes alimentaris en qüestió d'higiene alimentària". Es trasllada la responsabilitat en matèria de formació des de les administracions competents als operadors d'empreses alimentàries, que hauran d'acreditar, en les visites de control oficial, que els manipuladors de les empreses han estat formats adequadament en les labors encomanades.

El contingut del programa de formació anirà en funció de l'activitat de l'establiment i al públic al que van dirigits els seus productes. També s'impartiran activitats de comprovació que permetran saber si el personal treballa de forma higiènica.

S'imparteixen qualsevol tipus de formacions en matèria d'higiene i seguretat alimentària. Cursos on els manipuladors disposin de coneixements suficients i necessaris en funció de l'activitat a realitzar, per reduir el risc que suposa la manipulació d'aliments.

## Auditories internes de control i verificació

Consisteix en el procés d'obtenció d'informació sobre la situació actual per posteriorment corregir-les. És una eina efectiva de millora per a poder conèixer més bé la nostra realitat, i millorar-la en la manera que considerem adequada perquè la nostra empresa aconsegueixi els seus objectius dins els Sistemes de Gestió de la Seguretat Alimentària.

- Revisió, verificació i seguiment del Sistema APPCC
- Processos d'higiene i bones pràctiques higièniques
- Informe de situació, mesures correctores i objectius
- Assistència en cas d'inspeccions sanitari-administratives
- Auditories de proveïdors
- Assessorament en disseny higiènic d'equips i d'instal·lacions
- Auditories de cadenes de distribució

## Tramitacions

- Autoritzacions sanitàries
- Registre general sanitari (RGS RSIPAC)
- Al·legacions i gestions davant l'administració sanitària

## Assessorament en Legislació Alimentària

Les empreses que constitueixen la cadena alimentària han de fer front a un conjunt de normatives per tal d'estar informades de les disposicions legals que afecten els seus productes: etiquetat, establiments de producció i d'emmagatzematge, transport, venda...

Una de les solucions que nosaltres proposem es disposar d'un servei extern, fiable i eficaç que interpreti el contingut per poder-ho aplicar als seus productes i/o instal·lacions.

## Potabilització de l'aigua

La indústria alimentària és cridada en tots els textos legals, referents a l'aigua de consum humà, de manera directa i obligada a complir les exigències pel que fa a l'aigua que incorpora als aliments i als processos de neteja.

El Pla de gestió de l'aigua ha de formar part de l'anàlisi de perills i punts crítics de control, on té la categoria de prerequisit.

L'aigua utilitzada en un establiment alimentari pot contribuir un vehicle de contaminants tant biològics (virus, bacteris, paràsits, etc.) com químics (nitrats, plaguicides, etc) i físics (terbolesa, radioactius, etc)

En els establiments alimentaris l'aigua ha de ser apta del consum humà per què es farà servir per diferents usos:

- Formar part de l'aliment com a ingredient
- Formar part del procés de producció de l'aliment
- Neteja d'instal·lacions, estris, equipaments, manipuladors...

*La nostra empresa disposa d'una àmplia experiència en la realització d'aquest tipus de serveis i garanteix la total confidencialitat dels mateixos.*