

Instruccions per als

MODELS DE REGISTRE DEL CCPAE

- ❖ **elaboradors**
- ❖ **comerços minoristes**

SUMARI

1. Introducció.....	pàg. 02
2. Registres de proveïdors i subcontractistes ecològics	pàg. 03
3. Registres d'entrades, sortides i existències	pàg. 05
4. Registre setmanal per a la venda fraccionada.....	pàg. 08
5. Registres d'elaboració i envasament	pàg. 09
6. Pla de neteja i desinfecció per comerços minoristes	pàg. 12
7. Pla de control de plagues per comerços minoristes.....	pàg. 14
8. Registre de reclamacions de clients	pàg. 16



Generalitat de Catalunya
**Consell Català de la Producció
Agrària Ecològica**



ES-ECO-019-CT



1. INTRODUCCIÓ

1.1. Els models de registre del CCPAE per a elaboradors i comerços minoristes

El [Consell Català de la Producció Agrària Ecològica \(CCPAE\)](#) facilita al seu web uns models de registre adaptats al règim de control establert en la [normativa europea](#) per a la producció ecològica i el [Quadern de Normes Tècniques](#) de Catalunya. L'operador pot:

- utilitzar els seus propis registres si ja compleixen les exigències de la normativa;
- adaptar els seus registres perquè compleixin els requisits de la normativa, utilitzant com a referència els models del CCPAE;
- utilitzar els models de registre del CCPAE;
- crear registres equivalents que s'adaptin a les seves necessitats a partir dels models del CCPAE.

A la taula següent s'indiquen els registres disponibles al web del CCPAE:

NÚMERO	DOCUMENT
FR322	Model de registre de proveïdors ecològics
FR323	Model de registre de subcontractistes ecològics
FR324	Model de registre d'entrades
FR325	Model de registres de sortides
FR326	Model d'inventari d'existències
FR327	Model de registre setmanal per a la venda fraccionada en comerços minoristes
FR328	Model de registre d'elaboració
FR329	Model de registre d'envasament
FR330	Model de llistat de productes autoritzats per el CCPAE
FR331	Model de pla de neteja i desinfecció per comerços minoristes
FR332	Model de pla de control de plagues per comerços minoristes
FR264	Model de registre de reclamacions de clients

1.2. La qualificació dels productes agroalimentaris

Des de la perspectiva de la normativa de la producció ecològica, hi ha tres qualificacions:

- **Ecològica** (biològica, orgànica): es refereix a productes agraris d'origen vegetal i animal que ja han superat el període de conversió fixat per a cada tipus de producció, així com els productes transformats elaborats amb aquests productes com ingredients.
- **En conversió**: es refereix a productes agraris únicament d'origen vegetal que, sense haver finalitzat encara el total del període de conversió (2 a 3 anys), s'han obtingut en terres de cultiu que porten més de 12 mesos en producció ecològica. També reben aquesta qualificació els aliments transformats elaborats únicament a partir d'un ingredient vegetal en conversió.
- **Convencional**: productes agraris no ecològics ni en conversió.

En els registres, els termes "**ecològic**", "**biològic**" i "**orgànic**" són equivalents i es poden utilitzar indistintament. També es poden utilitzar les abreviatures "**ECO**" en lloc de "ecològic" i "**BIO**" en lloc de "biològic". Si no s'indica cap qualificació s'entén que el producte és convencional.

2. REGISTRES DE PROVEÏDORS I SUBCONTRACTISTES ECOLÒGICS

2.1. L'objectiu d'aquests registres

L'operador ha de comprovar que els seus proveïdors de productes ecològics estan certificats i que els productes que ofereixen figuren en els seus certificats de conformitat. Igualment, si es subcontracta algun servei que afecti als productes ecològics, el subcontractista ha d'estar certificat i l'activitat que realitza ha de figurar en el seu certificat. L'operador ha de sol·licitar una còpia del certificat vigent als seus proveïdors i subcontractistes. Només són vàlids els certificats en què també figura la signatura i el segell del organisme de control.

S'ha de registrar el resultat d'aquestes comprovacions i conservar una còpia de tots els certificats de conformitat, ja sigui en paper o en format digital. Els registres i els certificats de conformitat han d'estar a disposició de l'auditor del CCPAE durant les visites de control.

Els productes i serveis que no estiguin suportats per un certificat de conformitat vigent es consideraran convencionals (no ecològics) a efectes dels controls del CCPAE. Els organismes de certificació han d'estar autoritzats per la Comissió Europea. Al web del Ministeri d'Agricultura, Alimentació i Medi Ambient (MAGRAMA) es pot consultar la [llista d'autoritats i organismes de control d'agricultura ecològica autoritzats a Espanya](#) i al web de la Comissió Europea la llista de totes les [autoritats i organismes de control](#).

Per facilitar la consulta dels certificats dels operadors registrats a Catalunya, el CCPAE els ha inclòs a la [Guia d'operadors](#) que hi ha al web del CCPAE. Buscant l'operador en la Guia i fent clic amb el botó esquerre del ratolí sobre el seu nom s'obre una finestra amb les dades de l'operador. En aquesta finestra, fent clic de nou sobre el símbol de document PDF que hi ha al costat del camp "certificat", s'obté una còpia escanejada del certificat de conformitat de l'operador.

2.2. Dades que han de figurar en els registres

En els registres de proveïdors i subcontractistes s'han d'anotar les dades i fer les comprovacions següents:

- **Proveïdor:** anotar el nom del proveïdor de productes ecològics i verificar que coincideix amb el nom de l'operador que figura en el certificat.
- **Subcontractista:** anotar el nom del proveïdor de serveis i verificar que coincideix amb el nom de l'operador que figura en el certificat.
- **Productes subministrats:** anotar els productes ecològics comprats al proveïdor i verificar que aquests productes figuren en el certificat.
- **Qualificació:** anotar si els productes tenen la qualificació d'agricultura ecològica (ECO) o en conversió a l'agricultura ecològica (CON) i verificar que coincideix amb la qualificació que figura en el certificat.
Si també s'elaboren productes amb menys del 100% d'ingredients agraris ecològics, anotar també en el registre de proveïdors les compres dels ingredients convencionals (CVL). Només es poden utilitzar els ingredients agraris convencionals que figuren a l'annex IX del [Reglament \(CE\) 889/2008](#)
- **Serveis subcontractats:** anotar els serveis subcontractats i verificar que aquestes activitats figuren en el certificat.
- **Certificat vàlid fins:** verificar que el certificat és vigent i anotar la data en què caduca.
- **Organisme de control:** indicar el codi UE de l'autoritat o organisme de control que ha expedit el certificat.

2.3. Exemple

En l'exemple següent, un operador compra carn ecològica de porc en canal a Catalunya i, per al curat dels pernils i paletes, subcontracta els serveis d'un assecador a Aragó. La sal no és un ingredient agrari i no es requereix que tingui la certificació ecològica, només que no contingui additius.

MODEL DE REGISTRE DE PROVEÏDORS ECOLÒGICS (FR322)

Proveïdor	Productes subministrats	Calificació ¹			Certificat vàlid fins	Organisme de control
		ECO	CON	CVL		
Ramaders del Berguedà SCCL	Carn de porc en canal	☒	☐	☐	30/06/2014	ES-ECO-019-CT
Salinas Marinas, SA	Sal marina sense additius	☐	☐	☒	--	--

(1) **ECO**: ecològica / **CON**: en conversió / **CVL**: convencional

MODEL DE REGISTRE DE SUBCONTRATISTES ECOLÒGICS (FR323)

Subcontractista	Serveis subcontractats	Certificat vàlid fins	Organisme de control
Jamones Hermanos Ruiz SA	Curat de pernils	31/12/2013	ES-ECO-006-AR

3. REGISTRES D'ENTRADES, SORTIDES I EXISTÈNCIES

3.1. L'objectiu d'aquests registres

Els operadors inscrits al CCPAE han de portar uns registres d'entrades, sortides i existències de productes ecològics. Les dades dels registres han d'estar documentats mitjançant els justificants pertinents (albarans, factures, etc.) Aquests registres han de permetre que l'operador i els auditors del CCPAE puguin conèixer:

- els proveïdors dels productes ecològics;
- la naturalesa, les quantitats, la qualificació i el lot dels productes subministrats pels proveïdors;
- el resultat de la verificació en el moment de la recepció dels productes ecològics;
- els destinataris dels productes ecològics;
- la naturalesa, les quantitats, la qualificació i el lot dels productes que surten de les instal·lacions
- la naturalesa, les quantitats, la qualificació i el lot dels productes emmagatzemats.

3.2. Dades que han de figurar en els registres

Els registres poden ser del mateix programa de gestió de l'empresa, adaptat per incloure totes les dades que requereix la normativa. Generalment és suficient amb afegir la **qualificació** (veure l'apartat 1.2) a la denominació dels productes i incloure els camps necessaris per indicar el **resultat de la verificació** en el moment de la recepció dels productes ecològics.

Es pot adaptar el sistema de gestió de l'empresa per afegir les qualificacions considerant cada qualificació com un producte diferenciat, amb el seu propi codi de producte. Si un producte és ecològic o en conversió, s'afegeix a la denominació del producte la qualificació que correspongui. La denominació dels productes convencionals no es modifica. A continuació s'indiquen alguns exemples:

Exemples	Codi de producte	Denominació del producte
Sala d'especejament: entrada de vedells convencionals i ecològics	01C 01E	Vedell Vedell ecològic
Cooperativa de productors: producció i venda de taronges convencionals, ecològiques i en conversió	N010 N011 N012	Taronja Navelina Taronja Navelina ecològica Taronja Navelina en conversió
Celler: elaboració i venda de vi convencional i ecològic	CH2011 CH2011ECO	Vi Chardonnay 2011 Vi Chardonnay 2011 ecològic

3.3. Verificació en el moment de la recepció

Abans de realitzar una comanda de productes ecològics, l'operador s'ha d'assegurar que disposa del certificat de conformitat vigent del seu proveïdor i que en aquest figuren els productes de la comanda. En el **Model de registre de proveïdors ecològics (FR322)** queda reflectida aquesta verificació.

Quan arriba la comanda a les instal·lacions, a més de les habituals comprovacions de qualitat i integritat dels productes, l'operador també ha de verificar que en el document d'acompanyament i les etiquetes figuren les referències al mètode de producció ecològic i el nom o el codi l'organisme que certifica el producte. El resultat d'aquesta verificació s'ha de registrar en algun dels documents que l'operador emplea durant la recepció dels productes: registre d'entrada, albarà d'entrada, registre de control de qualitat, etc.

En l'exemple següent amb el **Model de registre d'entrades (FR324)**, després de la comprovació, en el moment de la recepció, de les dades de l'albarà i l'etiqueta del producte, l'operador ha verificat que es tracta d'un producte ecològic i així ho indica en el registre d'entrades:

Data de recepció	Nº de albarà	Proveïdor	Producte	Quantitat	Verificat como:			Nº lot entrada
					ECO	CON	CVL	
12/01/2013	1300057	Farinera Clot S.L.	Farina de blat ECO	300 kg	☒	☐	☐	0062

3.4. Traçabilitat

En els registres d'entrades, sortides i existències també s'ha d'indicar el número de lot que correspon a cada producte per permetre la seva traçabilitat, tant cap al proveïdor com cap al client.

En el cas dels **comerços minoristes** que venen directament al públic productes ecològics en el seu establiment, llevat que disposin d'un sistema diferent de traçabilitat, es considerarà:

- per als productes destinats a la **venda fraccionada**: el número de lot de sortida serà la data de la venda;
- per als productes que **s'elaboren o envasen** en l'establiment: el número de lot de sortida serà la data de l'elaboració o envasament.

3.5. Equilibri entre les entrades i sortides

Els registres d'entrades, sortides i existències han d'estar actualitzats i permetre que, durant les visites de control, els auditors del CCPAE puguin verificar mitjançant balanços que hi ha un equilibri entre les entrades, existències i sortides de productes ecològics:

Existències inicials + Entrades = Sortides + Minves + Existències finals

3.6. Exemple

L'exemple és una indústria que compra taronges ecològiques per elaborar suc. Només ven al mercat ecològic part del suc obtingut i la resta ho ven com a producte convencional.

MODEL DE REGISTRE D'ENTRADES (FR324):

Data de recepció	Nº de albarà	Proveïdor	Producte	Quantitat	Verificat com:			Nº lot entrada
					ECO	CON	CVL	
10/12/2012	12/23	Josep Mercader	Taronja per a indústria ECO	24.450 kg	☒	☐	☐	120258

MODEL DE REGISTRE DE SORTIDES (FR325):

Data de sortida	Nº d' albarà	Client	Producte, qualificació i núm. de lot	Quantitat
15/12/2012	2564	Ecozumos S.A.	Suc fresc de taronja ECOLÒGIC L-06	5.040 kg
20/12/2012	2602	Refrescos y bebidas S.A.	Suc fresc de taronja L-06	2.100 kg

MODEL D'INVENTARI D' EXISTÈNCIES (FR326):

Data de l'inventari	31/12/2012
----------------------------	------------

Producte y qualificació	Quantitat	Núm. de lot
Suc fresc de taronja ECOLÒGIC (18 bidons de 210 kg) Taronja per a indústria ECO	3.700 kg 0	L-06 --

4. REGISTRE SETMANAL PER A LA VENDA FRACCIONADA

4.1. L'objectiu d'aquest registre

El **Model de registre setmanal per a la venda fraccionada en comerços minoristes (FR327)** del CCPAE només està destinat a comerços minoristes que no disposen al seu establiment d'un programa de gestió que permeti conèixer en cada moment les entrades, sortides i existències de productes ecològics. A partir d'aquest model cada operador pot crear el seu propi registre.

4.2. Dades que han de figurar en el registre

L'objectiu del registre és fer un balanç setmanal d'entrades, sortides i existències. Setmanalment es fa una relació detallada dels productes ecològics i en conversió en venda fraccionada i, per a cadascun d'ells, es registra:

- la quantitat inicial (existències / estoc inicial);
- el total de compres;
- el total de vendes;
- la quantitat actual, al dia del balanç (existències / estoc final);
- la minva (quantitat de producte que s'ha perdut).

La periodicitat mínima d'actualització del registre és setmanal, excepte en aquells casos que, per les característiques específiques de l'operador, aquest acordi un termini més llarg amb el CCPAE.

Les compres s'han de poder acreditar amb els corresponents albarans i factures. Les vendes han de correspondre a les quantitats indicades en els tiquets de caixa. El balanç ha d'estar equilibrat:

$$\text{Quantitat inicial} + \text{Compres} = \text{Vendes} + \text{Quantitat actual} + \text{Pèrdues}$$

4.3. Exemple

L'exemple recull alguns productes que es comercialitzen de manera fraccionada (taronges ecològiques, pomes en conversió i formatge ecològic). El balanç es realitza per a la setmana 21/01/2013 a 26/01/2013 (setmana 04 de 2013). El 26/01/2013 es fa l'inventari per calcular les existències d'aquest dia. Les quantitats inicials d'aquesta setmana són les que la setmana anterior figuraven com quantitats actuals. S'han de conservar aquests balanços setmanals i posar-los a disposició dels auditors del CCPAE durant les visites de control.

MODEL DE REGISTRE SETMANAL PER A LA VENDA FRACCIONADA EN COMERÇOS MINORISTES (FR327)

Producte y qualificació (ECO/CON)	Quantitat inicial	Compres	Vendes	Quantitat actual	Pèrdues
Taronja Navelina ECO	54 kg	360 kg	318 kg	93,5 kg	2,5 kg
Poma Golden CON	66 kg	240 kg	272 kg	32	2
Queso de Cabra "La Alpujarra" ECO	16,8 kg	0	7,3 kg	9,5 kg	0

5. REGISTRES D'ELABORACIÓ I ENVASAMENT

5.1. L'objectiu d'aquests registres

Els operadors inscrits al CCPAE que elaboren productes ecològics han de registrar aquestes operacions. S'entén per elaboració les operacions per a la conservació i / o transformació de productes ecològics, així com l'envasament, i l'etiquetatge. Per tant, l'elaboració també inclou el re-etiquetatge de productes ecològics.

Els registres d'elaboració han de permetre que l'operador i els auditors del CCPAE puguin conèixer:

- la naturalesa, les quantitats, la qualificació i el lot dels productes elaborats i envasats a les instal·lacions (inclosos els productes re-etiquetats);
- la naturalesa, les quantitats, la qualificació i el lot dels ingredients utilitzats;
- la naturalesa, les quantitats i el lot dels additius i coadjuvants tecnològics afegits en l'elaboració;

Els registres poden ser el propi programa de gestió de l'empresa, adaptat per incloure totes les dades que requereix la normativa, especialment la indicació de la qualificació dels productes ecològics (veure l'apartat 1.2).

5.2. Número d'autorització del CCPAE

Per poder comercialitzar un producte com a ecològic o en conversió, els operadors inscrits han de sol·licitar prèviament autorització al CCPAE. Al [web del CCPAE](http://www.ccpae.org) hi ha els formularis que s'han d'emplenar per sol·licitar l'autorització segons el tipus d'operador. Només els productes autoritzats d'aquesta manera figuraran en el certificat de conformitat de l'operador.

Si s'etiqueta el producte, a la sol·licitud s'ha d'incloure el model d'etiqueta per a la seva autorització. El disseny de l'etiqueta ha de ser conforme amb la normativa per a la producció ecològica. Al web del CCPAE també s'inclouen les indicacions per al disseny correcte de l'etiqueta.

Si la sol·licitud compleix tots els requisits, el CCPAE l'aprova enviant a l'operador una autorització que recull les dades del producte autoritzat i, si és el cas, també el model autoritzat d'etiqueta. En aquest document figura el **número d'autorització** que l'operador ha d'indicar en els registres d'elaboració i envasament.

Si no és possible modificar els registres d'elaboració i envasat de l'empresa perquè, a més del codi intern de l'operador, també figurei el número d'autorització assignat pel CCPAE a cada producte ecològic, l'operador pot omplir el **Model de llistat de productes autoritzats per el CCPAE (FR330)**. Aquest llistat permet relacionar, per a cada producte ecològic, el codi intern de l'operador amb el número d'autorització del CCPAE que li correspon.

5.3. Registre de l'elaboració

El **Model de registre d'elaboració (FR328)** del CCPAE està pensat per a productes que s'elaboren a partir de diversos ingredients, com es pot veure en l'exemple que hi ha més endavant. Si el procés es tracta simplement de la transformació d'un producte d'un sol ingredient (p. ex., la fabricació de farina ecològica en un molí de farina), sol ser suficient amb indicar la qualificació de la matèria primera (p. ex., blat ecològic) en el registre del procés de fabricació, si s'està elaborant un producte ecològic.

L'elaboració s'ha de fer d'acord amb la composició indicada en l'autorització del CCPAE i, si s'etiqueta el producte, amb l'etiqueta aprovada. L'operador ha de sol·licitar una nova autorització si vol introduir modificacions en la composició i/o etiquetatge.

5.4. Registre d'envasament

L'elaboració pot consistir únicament en l'envasament i etiquetatge d'un producte ecològic. El **Model de registre d'envasament (FR329)** del CCPAE està pensat per a aquest tipus d'activitat, com s'aprecia en l'exemple que hi ha més endavant.

Aquest registre també es pot utilitzar per al re-etiquetatge de productes ecològics, que consisteix en la modificació de l'etiquetatge original del producte sense obrir l'envàs.

5.5. Traçabilitat

En els registres d'elaboració i envasament, per poder realitzar la traçabilitat dels productes ecològics, és indispensable que s'indiqui sempre el **número de lot**. El número de lot dels ingredients i productes que s'utilitzen en l'elaboració i envasament és el que l'operador els ha assignat en el registre d'entrades. El número de lot del producte final és el que l'operador assigna al producte ecològic que ha obtingut després de l'elaboració i/o envasament.

En el cas dels **comerços minoristes** que venen directament al públic productes ecològics elaborats i/o envasats en el seu establiment, llevat que disposin d'un sistema diferent de traçabilitat, es considerarà com a número de lot del producte la data d'elaboració i/o envasament.

5.6. Verificació de la neteja prèvia

Els operadors han de disposar de **registres de neteja** en què s'anoten les operacions de neteja de les instal·lacions, línies de producció i equips. També s'han d'indicar els productes utilitzats per a la neteja i la persona que ha realitzat la neteja.

En el cas d'**instal·lacions mixtes**, en què s'elaboren i/o envasen tant productes ecològics com convencionals, la neteja prèvia abans de manipular els productes ecològics és un requisit imprescindible per obtenir la certificació del CCPAE. L'objectiu de la neteja prèvia és, en aquest cas, evitar la contaminació del producte ecològic amb productes convencionals. A més d'emplenar els preceptius registres de neteja, l'operador ha d'assegurar, abans d'iniciar les operacions amb productes ecològics, que la neteja s'ha realitzat correctament i donar la seva conformitat. En el **Model de registre d'elaboració (FR328)** i el **Model de registre d'envasament (FR329)** del CCPAE hi ha la casella de **verificació de la neteja prèvia** per registrar aquesta conformitat.

Quan en les instal·lacions mixtes no es pot accedir durant la neteja a l'interior de tots els elements de les línies de producció i envasat, cal fer també una **neteja per arrossegament**, la qual consisteix a passar una quantitat determinada de producte ecològic perquè arrossegui les possibles restes de producte convencional. Aquest producte es descarta com a ecològic i la quantitat utilitzada s'ha d'anotar en els registres d'elaboració i envasament. Exemples d'instal·lacions que requereixen aquesta neteja per arrossegament serien una fàbrica de pinsos per animals o una embotelladora d'oli d'oliva.

5.7. Exemple d'elaboració

L'exemple següent fa referència a un operador que elabora hamburgueses ecològiques i les envasa i etiqueta en safates de 400 grams amb atmosfera protectora. El CCPAE li ha autoritzat aquest producte amb el número 16.

MODEL DE REGISTRE D'ELABORACIÓ (FR328)

Núm. del CCPAE	Producte elaborat i qualificació (ECO / CON / CVL)	Data de la elaboració
16	Hamburguesa de vedella ECO – safates de 400 g	15/01/2013

Verificació de la neteja prèvia	Quantitat total del producte final	Núm. de lot del producte final	Data de caducitat del producte final
¿Conforme? ☒ Sí ☐ No	100 kg	130115	23/01/2013

Ingredients utilitzats y qualificació (ECO / CON / CVL)	Quantitat de l'ingredient	Núm. de lot de l'ingredient
Carn de vedella ECO	98,9 kg	ES 080902030742
Pebre negre molt ECO	100 g	475
Sal marina	1 kg	M-325

Additius i coadjuvants tecnològics afegits	Codi E del producte	Quantitat del producte	Núm. de lot del producte
Metabisulfit potàssic	E-224	30 g	MP678
Atmosfera protectora de CO ₂ + N ₂			3Z760

5.8. Exemple d'envasament

L'exemple fa referència a un operador mixt (envasament ecològic i convencional) que embotella i etiqueta oli d'oliva verge extra ecològic amb garrafes de 5 L i ampolles d'1 L. El CCPAE ha autoritzat aquests productes amb els números 1 i 2 respectivament. L'operador buida la línia d'embotellament i realitza una neteja per arrossegament amb 15 litres d'oli d'oliva ecològic abans d'iniciar l'embotellament amb ampolles de 5 L. Com els embotellaments són consecutius, no ha de repetir la neteja per arrossegament quan canvia l'envàs a ampolles d'1 L.

MODEL DE REGISTRE D'ENVASAMENT (FR329)

Data	Verificació neteja prèvia Conforme?	Producte envasat i qualificació (ECO / CON / CVL)	Nº del CCPAE	Nº de lot del producte a envasar	Nº total de unitats envasades	Quantitat total de producte envasat	Quantitat total de producte descartat	Nº de lot del producte final	Data de caducitat del producte final
5/01/2012	☒ Sí ☐ No	Oli d'oliva ECO – garrafes 5 L	1	D12	200	1.000 L	15 L	7E	5/01/2013
5/01/2012	☒ Sí ☐ No	Oli d'oliva ECO – ampolles 1 L	2	D12	1.200	1.200 L	--	8E	5/01/2013

6. PLA DE NETEJA I DESINFECCIÓ PER COMERÇOS MINORISTES

6.1. L'objectiu del pla

El pla de neteja i desinfecció té com a objectiu assegurar que totes les instal·lacions, la maquinària, els estris i altres equipaments estiguin degudament nets i desinfectats per tal que no siguin una font de contaminació per als aliments. El pla consta de quatre elements:

1. Programa de neteja i desinfecció
2. Registre d'incidències del pla de neteja i de les comprovacions
3. Registre de les actuacions de neteja i desinfecció
4. Procediments de comprovació de la eficàcia del programa

El pla de neteja i desinfecció s'ha de dur a terme tenint present les necessitats higièniques de cada establiment, els processos de producció, els tipus d'aliments i els perills relacionats. La selecció del sistema té una gran importància i pot ser necessari el consell d'un expert.

El pla de neteja i desinfecció de l'empresa s'envia la CCPAE com a part de la memòria tècnica que s'adjunta a la sol·licitud d'inscripció. Els registres han de ser posats a disposició dels auditors del CCPAE durant les visites de control.

La normativa de la producció ecològica es fonamenta en la no aplicació de productes químics. S'ha de tenir present que les mateixes activitats de neteja i de desinfecció poden ser una causa de contaminació química dels aliments, bé de manera directa o bé per la permanència de possibles residus de detergents i de desinfectants a les superfícies sotmeses a aquestes operacions. És important que l'operador sigui conscient d'aquest perill de contaminació i apliqui totes les mesures necessàries per evitar-ho.

6.2. Programa de neteja i desinfecció

El programa consisteix en la descripció de les activitats que duu a terme l'establiment per a la neteja i la desinfecció de les superfícies, les instal·lacions, els equips i els utensilis destinats a la preparació i l'emmagatzematge dels aliments, i altres zones o àrees annexes (vestidors, serveis higiènics, etc.) El programa ha d'incloure:

- identificació de la superfície, la instal·lació, l'equip o l'utensili que es neteja i/o es desinfecta (què netegem / desinfectem?);
- producte utilitzat (amb què netegem / desinfectem?)
- procediment que se segueix: descripció de les etapes o les fases del procés de neteja i desinfecció de manera cronològica (com netegem / desinfectem?)
- indicació del moment o freqüència en què s'efectua la neteja i la desinfecció: després de cada jornada de treball, després de l'ús, abans d'elaborar productes ecològics, setmanalment, mensualment, etc. (quan netegem / desinfectem?)
- indicació del personal responsable de l'execució de la neteja i la desinfecció (qui neteja / desinfecta?)
- revisió de l'eficàcia: indicació de la periodicitat de les comprovacions per valorar l'eficàcia de les accions descrites en el programa de neteja.

L'operador també ha de disposar de les fitxes tècniques dels productes de neteja utilitzats.

El magatzem de materials i estris emprats en la neteja i desinfecció de les instal·lacions ha de ser independent del magatzem d'aliments, estris i/o material d'envasament.

6.3. Registre d'incidències del pla de neteja i de les comprovacions

Si s'observen incidències durant les neteges o per mitjà dels procediments de comprovació dissenyats per l'operador, s'han de registrar juntament amb les mesures correctores aplicades. El registre ha de incloure:

- la data i hora de la incidència;
- la zona o estri afectat;
- una descripció de la incidència detectada: brutícia o greix visible a pesar de la neteja, el anàlisi de la mostra recollida en la taula de treball ha detectat un valor no acceptable de colònies bacterianes, etc.;
- les mesures correctores dutes a terme per corregir les incidències i evitar la seva repetició: increment de la freqüència de la neteja, substitució del producte utilitzat, etc.;
- la signatura del responsable que ha verificat que les mesures correctores han resultat suficients.

6.4. Registre de les neteges i desinfeccions

S'han de registrar les neteges realitzades i les incidències detectades. Para cada zona o estri s'ha de seguir el procediment materials i productes indicats en el programa de neteja. El registre ha de incloure:

- la data de la neteja;
- indicació de la zona o estri netejat (taulells, màquines, neveres, magatzems, lavabos, etc.);
- el resultat de la neteja;
- la signatura del responsable de la neteja.

Els registres de neteja han d'estar adaptats a cada tipus d'establiment. Els models del CCPAE de registres de neteja diària, setmanal i mensual que figuren en el **Model de pla de neteja i desinfecció per comerços minoristes (FR332)** només tenen l'objectiu de servir d'exemple.

6.5. Procediments de comprovació

El pla de neteja i desinfecció i els procediments de comprovació s'han de dur a terme tenint present les necessitats higièniques de cada indústria o establiment, els processos de producció, els tipus d'aliments i els perills relacionats. La selecció del sistema té una gran importància i pot ser necessari el consell d'un expert. Per a cada activitat de comprovació caldrà fixar els punts següents:

- s'han de definir els paràmetres o les condicions que són objecte de les comprovacions, com també llurs criteris o valors de referència (què es comprova?);
- s'han de definir els mètodes utilitzats per fer les comprovacions (com es comprova?);
- cal especificar el lloc o la ubicació de la comprovació (on es comprova?)

7. PLA DE CONTROL DE PLAGUES PER COMERÇOS MINORISTES

7.1. L'objectiu del pla

El pla de control de plagues té com a objectiu prevenir l'entrada i la instauració de plagues i altres animals indesejables que puguin implicar un perill de contaminació per als aliments. El pla consta de tres elements:

1. Programa de control de plagues
2. Registre de comprovació de la eficàcia del programa
3. Registre de les actuacions de control de plagues

El pla de control de plagues de l'empresa s'envia al CCPAE com a part de la memòria tècnica de la sol·licitud d'inscripció. Els registres associats al pla han de ser posats a disposició dels auditors del CCPAE durant les visites de control.

La normativa de la producció ecològica es fonamenta en l'aplicació de **mètodes de prevenció** basats en el control dels factors que afavoreixen l'aparició i el desenvolupament de les plagues i la utilització prioritària de mètodes físics, mecànics i biològics, evitant l'ús dels plaguicides.

7.2. Programa de control de plagues

El programa de control consisteix en la descripció detallada de les accions que cal fer per assegurar el control de plagues i altres animals indesejables. El programa ha d'incloure:

- indicació de les plagues a controlar;
- indicació de les àrees (sales, magatzems, línees, equips, etc.) de les instal·lacions on s'aplica el control;
- descripció de les mesures aplicades per al control de la plaga:
 - mesures higièniques: mantenir les cisternes i els dipòsits d'aigua tancats, evacuar les deixalles diàriament, etc.
 - barreres físiques i altres condicions de caràcter estructural: mosquiteres, aïllaments, dobles portes, tancaments automàtics, segellaments d'esquerdes i forats, sifons i reixes dels desguassos, etc.
 - dispositius mecànics: rateres, esquers, trampes adhesives, etc.
 - dispositius físics: ultrasons, aparells elèctrics amb llum ultraviolada, etc.
 - mètodes biològics: trampes amb feromones, etc.
 - mètodes químics: ús de plaguicides.
- revisió de l'eficàcia: indicació de la periodicitat de les comprovacions per valorar l'eficàcia de les mesures previstes en el programa de control i de la persona o empresa externa responsable de fer-ho.

7.3. Registre de comprovació de l'eficàcia

S'ha de registrar el resultat de les comprovacions fetes per assegurar que les accions descrites en el programa de control de plagues es compleixen de la manera prevista i són eficaces, és a dir, que serveixen per evitar l'entrada d'animals i la instauració de plagues i garantir que no siguin una font de contaminació per als aliments. El registre ha d'incloure:

- la data de la comprovació;
- l'element comprovat: mosquiteres, electrocutors per insectes, trapes, etc.;
- el resultat del control: correcte o incorrecte;
- la descripció de la incidència detectada: element espatllat o avariament, signes d'infestació (femtes, rosegades, recipients d'aliments malmesos), presència d'animals (rates, ratolins, escarabats), etc.;
- les mesures correctores dutes a terme per corregir les incidències i evitar la seva repetició: substitució o reparació de l'element controlat, tractament per l'eradicació de la plaga observada, etc.;
- la signatura del responsable de la comprovació.

7.4. Registre de les actuacions de control

S'han de registrar les actuacions de lluita i control de plagues que realitzi directament l'operador o mitjançant els serveis d'empreses de desinsectació i desratització inscrites al Registre Oficial d'Establiments i Serveis de Plaguicides. El registre ha de incloure:

- la data de la actuació;
- indicació de l'àrea, (sala, magatzem, línia, equip, etc.) de les instal·lacions on s'actua;
- indicació de les plagues a controlar
- els materials o productes utilitzats;
- la signatura del responsable del control.

Només en aquelles situacions en què sigui estrictament necessari, d'acord amb el diagnòstic previ del problema, s'han d'utilitzar plaguicides, i cal escollir els més específics, selectius i de menor perillositat. Si es realitzen tractaments amb productes no autoritzats en la normativa de producció ecològica, s'han d'aplicar mesures per evitar la contaminació dels productes ecològics.

L'operador també ha de disposar de les fitxes tècniques dels productes utilitzats i un plànol amb la localització dels dispositius de control emprats, si s'escau.

8. REGISTRE DE RECLAMACIONS DE CLIENTS

8.1. L'objectiu del registre

L'operador ha de disposar d'un registre en el qual es recullin les reclamacions o denúncies rebudes a la seva empresa en relació als productes ecològics i les accions dutes a terme per solucionar el problema que les ha originat. Aquest registre ha de ser posat a disposició dels auditors del CCPAE durant les visites de control.

L'operador pot utilitzar el **Model de registre de reclamacions de clients (FR264)** del CCPAE o el seu propi registre de reclamacions

8.2. Les dades del registre

El registre de reclamacions ha de ser completat quan es rep la denúncia del client. La queixa ha de ser investigada i s'han de prendre les mesures necessàries per resoldre el problema i prevenir la recurrència. El denunciament ha de ser notificat dels resultats de la investigació. El registre ha de contenir:

- les dades de la persona que fa la reclamació, amb la data de la reclamació;
- una descripció de la reclamació
- les mesures aplicades per a resoldre la reclamació i prevenir la seva repetició, amb la data d'aplicació
- la resposta donada al client, amb la data de la resposta
- el nom de la persona que dóna per finalitzat el procés i tanca la reclamació, amb la data de tancament.