



Som cuiNETES!

T'AJUEM A GESTIONAR LA
SALUT DEL TEU ESTABLIMENT

L'Ajuntament de Reus, a través de la Regidoria de Salut i Ciutadania, disposa d'un Servei de Consulta que recomanem utilitzar per a fer les consultes tècniques prèvies a obrir el teu negoci. També us podem informar de tota la documentació que cal presentar per a desenvolupar la vostra activitat trucant i concertant una visita prèvia al telèfon **977 010 040**, o bé enviant un correu electrònic a salutpublica@reus.cat.

També us podeu informar a la web de l'Ajuntament www.eos.reus.cat



AJUNTAMENT DE REUS
SALUT I CIUTADANIA



Fem salut!

AEH
Associació Empresaris
Hostaleria Reus-Baix Camp

Més informació:
977 010 040
www.reus.cat

El manteniment en els establiments minoristes d'alimentació

Fem salut!



Som cuiNETES!

T'AJUEM A GESTIONAR LA
SALUT DEL TEU ESTABLIMENT



Mantenir bé les instal·lacions i equips del nostre establiment és fer salut!

El manteniment dels nostres establiments alimentaris té per objectiu allargar la vida útil de les nostres instal·lacions i equips i minvar els perills o danys que es puguin presentar a l'aliment produïdes per contaminacions.

És una bona pràctica de Seguretat alimentària el disposar d'un Pla de manteniment.

PLA DE MANTENIMENT

Per definir el pla de manteniment hem de disposar:

- D'una llista que reculli les instal·lacions i els equips a mantenir, per exemple instal·lació de l'aigua, de la llum, la ventilació, les cambres de fred, la campana...
- D'un plànol actualitzat de les instal·lacions i de la situació dels equips, per exemple on és el rentaplats, on la campana...
- Dels manuals d'instruccions dels equips i tenir a mà les garanties, per exemple el manual de la llescadora de pernil...
- Cal que totes les instal·lacions, passin les inspeccions que pertorquin, per exemple: el gas, els extintors...



UN PLA DE MANTENIMENT HA DE TENIR DUES PARTS

Part descriptiva (instruccions)

- Què s'ha de mantenir?
- Quan s'ha de mantenir?
- Com s'ha de mantenir?
- Qui vigilarà si el manteniment s'ha fet bé?
- Qui és la responsable de portar a terme aquest pla de manteniment?

Part de registres

- Registre de les accions rutinàries o preventives (són totes aquelles que es poden planificar).
- Registre de les accions extraordinàries o correctives, també anomenades incidències (són aquelles que no es planifiquen, simplement es presenten).
- Els registres es fan tant si el fem dins la mateixa activitat com si ens el fa una empresa externa, en aquest últim cas caldrà guardar tots els albarans.

Consulteu aquests exemples de manteniment i neteja:



- Manteniment i neteja dels rentavaixelles industrials
- Manteniment i neteja de les llescadores
- Manteniment i neteja de campanes extractores