



PUNTS DE CONTROL I CRITERIS DE COMPLIMENT PER A LA CERTIFICACIÓ DE LA MANIPULACIÓ EN PRODUCCIÓ INTEGRADA DE FRUITA DOLÇA, HORTALISSES I CÍTRICS.



Epígraf	Punt de control	Criteri compliment	Nivell	Àmbit d'aplicació	Criteri avaluació
MB.5 TRANSPORT RECEPCIÓ I EXPEDICIÓ DE PRODUCTE					
MB.5.3	Una vegada expedit el producte, si requereix una temperatura determinada durant el seu transport, s'estipularà aquest requisit al contracte de transport?	Disposar de registres de temperatura durant el transport o bé, en cas de subcontractar aquesta activitat, disposar del contracte on s'especifiquen els requisits de transport de producte.	i	MC	
MB.6 TRAÇABILITAT. IDENTIFICACIÓ DE PRODUCTE I ÚS DEL DISTINTIU DE GARANTIA DE PRODUCCIÓ INTEGRADA					
MB.6.4	Els productors fan un ús correcte de la identificació de productes de Producció Integrada i dels envasos destinats a producte PI?	No s'envasa producte convencional en envasos identificats com PI i no es comercialitza producte convencional com a certificat en PI.	Mi	MC	
MB.6.5	Els operadors no utilitzen el distintiu de garantia de PI per a productes que no han demostrat compliment envers la norma corresponent.	Els productes que s'identifiquin amb el distintiu de garantia de PI, han d'haver obtingut el certificat de conformitat per una entitat de certificació externa.	Mi	MC	
MB.6.6	Els operadors han sol·licitat l'ús del distintiu de garantia de PI al Consell Català de la Producció Integrada i a l'ECC si s'escau i s'utilitza de la forma adequada?	Disposar del document que acrediti estar autoritzats per utilitzar el distintiu de garantia de PI així com del llibre d'estil facilitat pel Consell Català de la PI.	Mi	MC	
MB.6.7	Control de l'ús del distintiu de garantia de la producció certificada.	El volum comercialitzat amb el distintiu de garantia de PI no es superior al volum de producció certificat.	Mi	MC	
MB.7 FORMACIÓ DEL PERSONAL I SEGURETAT LABORAL					
MB.7.5	Els manipuladors de producte disposen de la formació específica o estan en disposició d'obtenir-la.	Disposició per part dels manipuladors d'aliments de formació específica en qüestions d'higiene alimentària.	i	MC	
MB.8.4 Central de manipulació					



Epígraf	Punt de control	Criteri compliment	Nivell	Àmbit d'aplicació	Criteri avaluació
MB.8.4.3	Es troba disponible un pla de neteja i desinfecció de les instal·lacions i es mantenen les instal·lacions en condicions higièniques adequades?	Disposar d'un pla de neteja que contempli totes les actuacions a les diferents instal·lacions i equips (moments, freqüències, personal) i un pla de desinfecció que contempli com a mínim la desinfecció total de la central o magatzem una vegada a l'any.	Mi	MC	
MB.8.4.6	Està limitat l'accés a la instal·lació per part d'insectes, ocells o altres animals?	La zona corresponent a la manipulació del producte (emmagatzematge, calibrat, envasat...) ha d'estar permanentment tancada amb sistemes que minimitzin l'entrada d'insectes, ocells o rosegadors.	i	MC	
MB.8.4.9	Es prenen les mesures adequades per evitar la contaminació física o química del producte?	Disposar de mesures que no deixin que el producte entri en contacte amb productes químics no controlats, aigües no potables o elements físics que puguin suposar un perill.	Mi	MC	
MB.10 EMMAGATZEMATGE, ENVASAT I CONSERVACIÓ					
MB.10.2	El material d'embalatge i envasat es manté net en el moment de ser utilitzat?	El material utilitzat per l'envasat del producte es troba en condicions d'higiene i neteja adequats en el moment de ser utilitzat.	i	MC	
MB.10.3	Els processos i materials d'envasat i emmagatzematge eviten la contaminació dels productes?	El sistema d'envasat i confecció es desenvolupa de forma que es minimitza el risc de contaminació del producte objecte de certificació.	i	MC	
MB.10.4	L'envasat i manipulació dels productes de producció integrada es realitzarà de forma separada dels productes convencionals	Ha d'existir una separació física entre les partides de producte convencional i les de producte de producció integrada de manera que no hi hagi risc de contaminació creuada.	Mi	MC	
MB.10.9	S'ha comunicat a l'entitat de control els casos en que es manipula i envasa producte de producció integrada i convencional a les mateixes instal·lacions?	A l'inici de la campanya es comunica a l'entitat de control de que l'operador en qüestió manipula i envasa producte emparat sota la certificació de PI i producte convencional .	i	MC	



Epígraf	Punt de control	Criteri compliment	Nivell	Àmbit d'aplicació	Criteri avaluació
MC.4.- EMMAGATZEMATGE ENVASAT I CONSERVACIÓ					
MC.4.1	Es realitza una tria dels productes eliminant-ne els que presenten símptomes d'agents causants de podridures?	Tots els fruits que presenten símptomes de presència de patògens causants de podridures seran eliminats per evitar la contaminació dels restants.	i	MC	

Fruita Dolça

MF.3 EMMAGATZEMATGE, ENVASAT I CONSERVACIÓ					
MF.3.1	Es realitza una tria dels productes eliminant-ne els que presenten símptomes d'agents causants de podridures?	Els productes amb símptomes de podridures són eliminats durant el procés de manipulació i confecció de manera que no suposen un risc de contaminació per la resta de producte.	i	MC	