

# Guía para la aplicación de los autocontroles en establecimientos minoristas de alimentación

كھانے پینے کے خُردہ فروشی کے کاروباروں میں  
'سیلف کنٹرولز' کے استعمال کے لئے گائیڈ

Versión 3

ورژن نمبر ۳



Diputació  
Barcelona

# Guía para la aplicación de los autocontroles en establecimientos minoristas de alimentación

كھانے پینے کے خُردہ فروشی کے کاروباروں میں  
'سیلف کنٹرولز' کے استعمال کے لئے گائیڈ

Versión 3

ورژن نمبر ۳



Diputació  
Barcelona

## Auditoría

Esther Barberà Orús, Agencia de Salud Pública de Cataluña (ASPCAT), Equipo Territorial de Salud Pública (ETSP) Barcelonés Sur y Baix Llobregat Delta Litoral.

Alba Llorens Hidalgo, Diputación de Barcelona, Área de Atención a las Personas, Servicio de Salud Pública.

Beatriz Lezaun Larumbe, Ayuntamiento de Castelldefels, Área de Salud y Consumo.

M. Luz Mancebo Segura, Ayuntamiento de Gavà, Servicio de Sanidad y Consumo.

Raquel Aznar Gil, Ayuntamiento de Sant Boi de Llobregat, Unidad de Salud Pública.

Joan Piella Ferrés, Ayuntamiento de Sant Boi de Llobregat, Unidad de Salud Pública.

Antonio Toledo Frendo, Ayuntamiento de Viladecans, Departamento de Salud Pública y Consumo.

## مصنفین

آستھر باربرہ اوروس، پبلک ہیلتھ ایجنسی آف کاتالونیا (ASPCAT)، پبلک ہیلتھ کی علاقائی ٹیم (ETSP) بارسلونیس سڈ اور باش یوریکٹ دیتا لیٹورال  
آلبا لورنس ہیدالگو، دیپوٹاسیو دا بارسلونا، محکمہ عوامی خدمت، پبلک ہیلتھ سروس  
بیٹریس لے ساؤن لارومبے، بلدیہ کستیل دا فیلس، محکمہ صحت و صارفین  
ماری لوس تے بو سے گورا، بلدیہ گاوا، محکمہ صحت و صارفین  
راکیل انار جیل، بلدیہ سانت بوئی دا یوریکٹ، پبلک ہیلتھ یونٹ  
جوآن پی اے یا فریس، بلدیہ سانت بوئی دا یوریکٹ، پبلک ہیلتھ یونٹ  
انتونیو تولیدو فریندو، بلدیہ ویلاڈکانز، محکمہ صحت و صارفین

## Coordinación

Servicio de Salud Pública, Área de Igualdad y Sostenibilidad Social, Diputación de Barcelona.

## کوآرڈینیشن

پبلک ہیلتھ سروس، محکمہ عوامی خدمت، دیپوٹاسیو دا بارسلونا

Esta guía está basada en el documento *Simplificación de los prerequisites en determinados establecimientos del comercio minorista de alimentación* elaborado por miembros de la Comisión de Flexibilidad del Comercio Minorista de Alimentación del Grupo de Referencia de Autocontroles de Cataluña (GRACAT).

یہ گائیڈ *Simplificación de los prerequisites en determinados establecimientos del comercio minorista de alimentación* (کھانے پینے کے مخصوص خوردہ فروش کاروباروں میں مطلوبہ شرائط کی تسہیل) کے دستاویز پر مشتمل ہے جسے  
Grupo de Referencia de Autocontroles de Cataluña (کاتالونیا میں سیلف کنٹرولز کے ریفرنس گروپ) کی ایک  
Comisión de Flexibilidad del Comercio Minorista de Alimentación (کھانے پینے کے خوردہ فروش کاروبار میں تسہیل  
کی کمیشن) کے ممبران نے تیار کیا ہے۔

## Con la colaboración de:



© Diputació de Barcelona

Junio de 2021

Producción: Subdirección de Imagen Corporativa y Promoción Institucional

Traducción y maquetación: Tys – Traducciones y Tratamiento de la Documentación, S. L.

دیپوٹاسیو دا بارسلونا ©

جون 2021ء

پراڈکشن: کارپوریشنو ایچ اینڈ انسٹی ٹیوشنل پروموشن  
آؤٹ: Tys - ترجمات اور ڈاکومنٹ پراسیسنگ کمپنی

# Índice

## فہرست

Presentación .....	5
6 .....	پیشکش
Introducción .....	7
8 .....	تعارف
Descripción .....	9
11 .....	وضاحت
Objetivos .....	9
11 .....	مقاصد
Destinatarios .....	9
11 .....	متاثرین
Características .....	9
11 .....	خصوصیات
Instrucciones de uso .....	10
12 .....	ہدایات استعمال
Los planes de autocontrol .....	13
13 .....	سیلف کنٹرول پلانز
1. Plan de control del agua .....	15
15 .....	1. پانی کے کنٹرول کا پلان
2. Plan de limpieza y desinfección .....	20
20 .....	2. صفائی اور جراثیم کشی کا پلان
3. Plan de control de plagas y otros animales indeseables .....	25
25 .....	3. کیڑوں مکوڑوں اور دوسرے مضر جانوروں کے بے قابو پھیلانے کے کنٹرول کا پلان
4. Plan de formación y capacitación del personal .....	28
28 .....	4. ملازمین کی تربیت اور ٹریننگ کا پلان
5. Plan de control de proveedores y Plan de trazabilidad .....	32
32 .....	5. سپلائرز کے کنٹرول کا پلان اور ٹریکنگ پلان
6. Plan de control de temperaturas .....	35
35 .....	6. درجہ حرارت کے کنٹرول کا پلان
7. Plan de información alimentaria para el consumidor .....	40
40 .....	7. صارفین کے لئے غذائی معلومات کا پلان
8. Registro de incidencias y medidas correctoras .....	46
46 .....	8. حادثات اور اصلاحی اقدامات کا رجسٹر

## Presentación

Entre los requisitos exigidos explícitamente en las normativas sanitarias, hay que mencionar la necesidad de que todos los establecimientos alimentarios dispongan de su propio sistema de autocontrol como método preventivo para evitar los riesgos sanitarios relacionados con el consumo de alimentos.

Consciente de las dificultades de los pequeños establecimientos de comercio minorista para desarrollar estos sistemas de autocontrol por falta de recursos y capacitación técnica, en noviembre de 2010 la Agencia de Protección de la Salud editó el documento *Simplificación de los prerrequisitos en determinados establecimientos del comercio minorista de alimentación* con el objetivo de aplicar criterios de simplificación y de requisitos mínimos a los autocontroles en establecimientos de comercio minorista y de restauración.

A pesar de esta simplificación, en las actuaciones de verificación efectuadas por el personal técnico de la Administración local, se detecta que el nivel de aplicación efectiva de autocontroles en los establecimientos de comercio minorista es bajo o casi nulo.

Por ello, un grupo de profesionales del Equipo Territorial de Salud Pública (ETSP) Barcelonés Sur y Baix Llobregat Delta Litoral de la Agencia de Salud Pública de Cataluña; de los ayuntamientos de Castelldefels, Gavà, Sant Boi de Llobregat y Viladecans; y del Servicio de Salud Pública de la Diputación de Barcelona ha elaborado el presente documento con la finalidad de ayudar a los establecimientos minoristas de alimentación a aplicar los autocontroles de forma efectiva.

Confiamos que esta *GUÍA PARA LA APLICACIÓN DE LOS AUTOCONTROLES EN ESTABLECIMIENTOS MINORISTAS DE ALIMENTACIÓN* pueda ser un instrumento eficaz para garantizar que los alimentos que llegan a la población sean sanos y seguros.

## پیشکش

صحت سے منسوب قواعد/قوانین میں ظاہری طور پر مطلوبہ شرائط میں سے اس مطلوبہ شرط کو نمایاں کرنا لازمی ہے جس کے مطابق کھانے پینے کی دکانوں وغیرہ میں سیلف کنٹرولز کا ایک اپنا نظام ہونے کی ضرورت پر زور دیا گیا ہے جو غذا کے استعمال سے تعلق رکھنے والے صحت کے خطرات کو روکنے کے لئے ایک طور طریقہ ہے۔

چھوٹی خوردہ فروش دکانوں کے وسائل اور تکنیکی گنجائش کی کمی کی وجہ سے اس سیلف کنٹرولز نظام کو عمل میں لانے کی مشکلات کو ذہن میں رکھتے ہوئے، نومبر 2010ء میں Agencia de Protección de la Salud (اسپینسٹی برائے تحفظ صحت) نے Simplificación de los prerequisites en determinados establecimientos del comercio minorista de alimentación (کھانے پینے کے مخصوص خوردہ فروش کاروباروں میں مطلوبہ شرائط کی تسہیل) کے نام کا ایک دستاویز شائع کیا، جس کا مقصد خوردہ فروش کی دکانوں اور ریستوران وغیرہ میں سیلف کنٹرولز کی مطلوبہ شرائط میں تسہیل پیدا کرنا تھا۔

اس تسہیل کے باوجود، مقامی انتظامیہ کے تکنیکی عملے کی طرف سے کی جانے والی تفتیشی کارروائیوں سے ثابت ہوتا ہے کہ خوردہ فروشی کے کاروباروں میں ان سیلف کنٹرولز کی پیروی کم یا نہ ہونے کے برابر ہے۔

اسی لئے پبلک ہیلتھ اسپینسٹی آف کاتالونیا کی پبلک ہیلتھ کی علاقائی ٹیم (ETSP) بارسیلونیس سود اور باش یوبریگت دیلنا لیستورال، بلدیہ کستیل دا فیلس، بلدیہ گاوا، بلدیہ سانت بوئی دا یوبریگت اور بلدیہ ویلا دا کانز کے پیشہ وروں کے ایک گروپ نے یہ دستاویز تیار کیا ہے، جس کا مقصد یہ ہے کہ کھانے پینے کے خوردہ فروش کاروباروں کو سیلف کنٹرولز پر اثر طریقے سے عمل میں لانے میں مدد کی جاسکے۔

ہم بڑی امید ہیں کہ یہ Guía para la aplicación de los autocontroles en establecimientos minoristas de alimentación (کھانے پینے کی خوردہ فروش دکانوں میں سیلف کنٹرولز کے استعمال کے لئے گائیڈ) عوام تک صحت آور اور پُر تحفظ خوراک پہنچانے کے لئے ایک بڑا اثر آلم ثابت ہوگی۔

## Introducción

Los autocontroles son una serie de actividades necesarias para prevenir y controlar los peligros sanitarios y para acreditar que se cumplen todas las condiciones que garantizan la seguridad de los alimentos.

Su diseño, aplicación y mantenimiento son de obligado cumplimiento por parte de los operadores de empresas alimentarias de acuerdo con el Reglamento (CE) n° 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.

La presente guía es una conversión del documento *Simplificación de los prerrequisitos en determinados establecimientos del comercio minorista de alimentación*, editado por la Agencia de Protección de la Salud (APS).

Recientemente, la publicación del Real Decreto 126/2015, de 27 de febrero, por el que se aprueba la norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en los lugares de venta a petición del comprador, y de los envasados por los titulares del comercio al por menor, ha obligado a hacer una revisión completa del Plan de etiquetado de alérgenos de las versiones anteriores para adaptarlo a las exigencias de este real decreto.

Así pues, esta tercera edición de la guía es una actualización del susodicho plan que, a partir de ahora, se llama «Plan de información alimentaria para el consumidor» y recoge la normativa vigente en materia de información para el consumidor.

El documento se presenta en forma de fichas de los planes de autocontrol, fáciles de implementar en los establecimientos alimentarios y, por este motivo, puede constituir una herramienta útil para los manipuladores de alimentos que trabajan en ellos.

## تعارف

سیلف کنٹرول ایک قسم کی ضروری کارروائی ہے جو صحت کے لئے خطروں سے احتیاط کرنے اور ان (خطرات) پر قابو پانے کے ساتھ ساتھ اس بات کا بھی یقین دلانے کے کام آتی ہے کہ خوراک کو محفوظ رکھنے کے لئے تمام شرائط کو عمل میں لانے کی ضمانت دی جاتی ہے۔

کھانے پینے کی اشیاء کی صفائی سے منسوب، یورپی پارلیمن اور یورپی کونسل کی طرف سے 29 اپریل 2004ء میں نافذ کردہ ضوابط نمبر 852/2004 کے مطابق، اس (سیلف کنٹرول کی) کارروائی کی تشکیل، نفاذ اور دیکھ بھال کو کھانے پینے کی کمپنیوں کے آپریٹرز پر لازم قرار دیا گیا ہے۔

یہ گائیڈ Simplificación de los prerrequisitos en determinados establecimientos del comercio minorista de alimentación (کھانے پینے کے مخصوص خوردہ فروش کاروباروں میں مطلوبہ شرائط کی تسہیل) کے نام کے دستاویز، جسے Agencia de Protección de la Salud (APS) (اسپین میں) نے شائع کیا ہے، سے ماخوذ ہے۔

حال میں، 27 فروری کا، شاہی فرمان 126/2015 شائع کیا گیا ہے جس کے تحت خوراک کی غذائی معلومات سے منسوب ایک جہز قاعدہ (رول) نافذ کیا گیا ہے، اور اس کا اثر آخری صارف (فائنل کنسیومر) اور دوسرے گروہوں کو بغیر پیک کی گئی خوراک کی فروشی، گاہک کی خواہش پر پیک کردہ خوراک، اور خوردہ فروش کاروبار کے فروش کی طرف سے پیک کی گئی خوراک پر ہے۔ اس نئے قانون کے مطابق، قبل کے الرجن (الرجی پیدا کردہ خوراک) کے لیبلنگ پلان کی مکمل نظر ثانی کی گئی ہے اور اسے نئے شاہی فرمان کے تقاضات کے مطابق بنایا گیا ہے۔

چنانچہ، گائیڈ کا یہ تیسرا ایڈیشن پہلے مذکور پلان کی تجدید پر مشتمل ہے اور آئندہ سے اسے Plan de información alimentaria para el consumidor (صارف کے لئے غذائی معلومات کا پلان) کے نام سے جانا جائے گا، اور صارف کو معلومات دہی کے متعلق تمام نافذ قوانین کا ذخیرہ ہے۔

یہ دستاویز سیلف کنٹرول پلان کی ڈیٹا شیٹ کی شکل میں پیش کیا گیا ہے، جو کھانے پینے کے کاروباروں میں آسانی سے استعمال کیے جاسکتے ہیں اور، اسی آسانی کی وجہ سے، یہ کاروباروں میں خوراک کو ہاتھ سے چھونے والوں (فوڈ ہینڈلرز) کے لئے ایک کارآمد آلہ ثابت ہو سکتے ہیں۔



## Descripción

### Objetivos

Proporcionar una herramienta sencilla y práctica a los manipuladores de alimentos para facilitar la implementación de autocontroles, con la finalidad de garantizar la seguridad de los alimentos que se producen, se elaboran, se sirven y/o se venden en los establecimientos alimentarios.

### Destinatarios

Titulares y personal manipulador de alimentos de establecimientos alimentarios:

- Establecimientos detallistas con un máximo de 10 trabajadores.
- Establecimientos de restauración social que elaboren un máximo de 450 menús por cada servicio de comidas.
- Establecimientos de restauración comercial con un máximo de 10 trabajadores por turno.

### Características

Las fichas que conforman la guía se caracterizan por:

1. Incluir, como mínimo, todos los datos que establece el documento marco *Simplificación de los prerrequisitos en determinados establecimientos del comercio minorista de alimentación*.
2. Ser muy fáciles de cumplimentar por parte de los manipuladores de alimentos. El formato ofrece diferentes opciones en forma de tablas o casillas que habrá que elegir y marcar en función del caso.
3. Ser sintéticas y tener un formato ágil.

La guía está estructurada en siete planes de autocontrol y un registro de incidencias y medidas correctoras:

1. Plan de control del agua
2. Plan de limpieza y desinfección
3. Plan de control de plagas y otros animales indeseables
4. Plan de formación y capacitación del personal

5. Plan de control de proveedores y Plan de trazabilidad
6. Plan de control de temperaturas
7. Plan de información alimentaria para el consumidor
8. Registro de incidencias y medidas correctoras

## Instrucciones de uso

Se deben rellenar y mantener actualizados todos los planes de autocontrol. Esto permite obtener la descripción de las características del establecimiento y de las acciones que se llevan a cabo para controlar los peligros que pueden comprometer la seguridad de los alimentos. El usuario de la guía debe marcar las casillas con una cruz cuando corresponda y aportar los datos requeridos en las diferentes tablas y espacios que así lo indican.

Se dispone de un registro único de incidencias y medidas correctoras para describir todas las incidencias que puedan surgir en relación con cualquiera de los planes, que se encuentra al final de la guía. Algunos planes contienen, además, registros específicos. Las plantillas de los registros se tendrán que fotocopiar con el fin de permitir registrar las actividades de control pertinentes a lo largo del tiempo y con la frecuencia requerida.

Cuando aparece un cuadro con un signo de exclamación, significa que es un aspecto importante a informar, destacar o avisar.

Todos los planes contienen el apartado «Documentación a adjuntar», donde se relacionan los documentos que se tendrán que anexar al plan para completarlo.

Los registros y el resto de la documentación referente a los planes de autocontrol deberán guardarse en el establecimiento y conservarse, como mínimo, los rellenados durante el año anterior. Todos estos documentos tienen que estar a disposición de la autoridad sanitaria.

**ESTE DOCUMENTO SE DEBE RELLENAR EN CASTELLANO**  
**La autoridad sanitaria debe entender su contenido.**

## وضاحت

### مقاصد

کھانے پینے کے کاروباروں میں بنائی، تیار، برقی اور / یا فروخت کی جانے والی غذا کے تحفظ کی ضمانت کے لئے اس کا مقصد خوراک کو چھونے والوں کو ایک عملی اور سادہ آلہ مہیا کرنا ہے تاکہ سیلف کنٹرول کے نظام کے نفاذ میں آسانی ہو۔

### متاثرین

کھانے پینے کے کاروباروں کے مالکان اور خوراک کو ہاتھ سے چھونے والا عملہ:

- خوردہ فروش کاروبار جہاں ملازمین کی تعداد زیادہ سے زیادہ 10 ہے۔
- سماجی ریستوران وغیرہ کے کاروبار (اسکولوں، ہسپتالوں۔۔۔ میں) جو ہر کھانے میں زیادہ سے زیادہ 450 دسترخوان (مینیا) تیار کرتے ہیں۔
- ریستوران، بار وغیرہ جہاں ہر باری (شفٹ) میں زیادہ سے زیادہ 10 ملازمین پائے جاتے ہیں۔

### خصوصیات

اس گائیڈ میں مشمول شیٹس مندرجہ ذیل خصوصیات کی حامل ہیں:

1. کم از کم، دستاویز Simplificación de los prerrequisitos en determinados establecimientos del comercio minorista de alimentación (کھانے پینے کے مخصوص خوردہ فروش کاروباروں میں مطلوبہ شرائط کی تسہیل) میں متعین تمام معلومات شامل ہیں۔
  2. خوراک کو ہاتھ سے چھونے والے (فُود ہینڈلرز) اسے آسانی سے پُر کر سکتے ہیں۔ اس کی فارمیٹ، خصوصاً، مختلف آپشنز میں ہے جو ٹیبلز اور خانوں کی شکل میں ہیں جنہیں پُر یا منتخب کرنا ہو گا۔
  3. مختصر اور سادہ فارمیٹ میں ہیں۔
- سات سیلف کنٹرول پلانز اور حادثوں کا رجسٹر اور اصلاحی اقدامات اس گائیڈ کے ڈھانچے کا حصہ ہیں۔

1. پانی کے کنٹرول کا پلان
2. صفائی اور جراثیم کشی کا پلان
3. کیڑوں مکوڑوں اور دوسرے مضر جانوروں کے بے قابو پھیلانے کے کنٹرول کا پلان
4. ملازمین کی تربیت اور ٹریننگ کا پلان
5. سپلائرز کے کنٹرول کا پلان اور ٹریکنگ پلان
6. درجہ حرارت کے کنٹرول کا پلان
7. صارفین کے لئے غذائی معلومات کا پلان
8. حادثات کا رجسٹر اور اصلاحی اقدامات

## ہدایات استعمال

تمام سیلف کنٹرول پلانز کو پُر کرنا اور آپ ڈیٹ رکھنا لازم ہے۔ اس طرح کاروبار کی خصوصیات اور خوراک کے تحفظ کو خطرے میں ڈالنے والے عناصر کے کنٹرول کے لئے تمام اقدامات کی تفصیلاً معلومات حاصل کی جا سکتی ہے۔ لازم ہے کہ گائیڈ کو استعمال کرنے والا فرد جہاں مناسب ہے وہاں تک لگائے اور مختلف ٹیبلز اور خالی جگہوں میں درکار پوری معلومات پیش کرے۔

گائیڈ کے آخر میں حادثات اور اصلاحی اقدامات کا واحد رجسٹر پائیں گے جہاں کسی بھی پلان سے منسوب حادثات و نقائص کی وضاحت کی جائے گی۔ علاوہ ازیں، کچھ پلانز مخصوص رجسٹرز پر مشتمل ہیں۔ رجسٹرز کی خالی جگہوں کی فوٹو کاپی کرنی ہو گی تا کہ آئندہ وقت کے دوران اور مطلوبہ تعدد (فریکوئنسی) کے ساتھ مناسب کنٹرولز کی سرگرمیوں کا رجسٹر کیا جاسکے۔

جب کسی خانے میں علامتِ فحاشی (!) واضح ہے تو اس کا مطلب ہے کہ اس پہلو کے بارے میں خبر کرنا، اسے نمایاں کرنا یا اس کی اطلاع کرنا اہم ہے۔

تمام پلانز میں ایک 'مطلوبہ دستاویز' کا حصہ ہے، جہاں پلان کو مکمل کرنے کے لئے درکار دستاویز کی فہرست دستیاب ہے۔

تمام رجسٹرز اور سیلف کنٹرول پلانز سے منسوب دستاویز کو، کم از کم، ایک سال کے دوران جائے کاروبار ہی میں محفوظ رکھنا ہو گا۔ یہ تمام دستاویز صحت کے اداروں کے لئے دستیاب ہونے چاہئیں۔

یہ دستاویز ہسپانوی زبان میں پُر کرنا لازم ہے  
اس میں مشتمل معلومات کو سمجھنا ہیلتھ اتھارٹی کے لئے ضروری ہے

## Los planes de autocontrol

### سیلف کنٹرول پلانز

Nombre del establecimiento	دکان / کاروبار کا نام:
NIF/CIF Razón social	دکان / کاروبار کا رجسٹرڈ نام:
(نِف/سیلف) (*)	
Domicilio del establecimiento	دکان / کاروبار کا پتہ:
Municipio	شہر:

### Objetivos de los planes de autocontrol

#### سیلف کنٹرول کے پلانز کے مقاصد

¿Por qué se necesita un control del agua? El agua puede ser vehículo de peligros que pueden pasar a los alimentos y afectar a su seguridad.

پانی کا کنٹرول کیوں ضروری ہے؟ پانی اُن خطرات کا ذریعہ ہو سکتا ہے جو خوراک میں آمیز ہو سکتے ہیں اور اس کے تحفظ پر اثر انداز ہو سکتے ہیں۔

¿Por qué se necesita un control de plagas? La presencia de plagas y de animales indeseables, que pueden constituir peligros o actuar como vectores, puede afectar a la seguridad de los alimentos.

مضر جانوروں کے پھیلاؤ کا کنٹرول کیوں ضروری ہے؟ کیڑے مکوڑوں اور دوسرے مضر جانوروں کا بے قابو پھیلاؤ خطرناک ہو سکتا ہے یا جراثیم وغیرہ پھیلا سکتا ہے، جو خوراک کے تحفظ پر اثر انداز ہو سکتا ہے۔

¿Por qué se necesita un plan de formación? Cualquier persona que trabaje en un establecimiento alimentario tiene que recibir una formación adecuada de higiene de los alimentos, que debe aplicar a su actividad laboral para garantizar la seguridad de los alimentos.

تربیتی پلان کیوں ضروری ہے؟ کوئی بھی شخص جو کسی کھانے پینے کے کاروبار میں کام کرتا ہے، اُس کے لئے خوراک کی صفائی میں تربیت لازم ہے تاکہ خوراک کے تحفظ کی ضمانت کو پُر یقین بنانے کے لئے اس تربیت کو عمل میں لائے۔

¿Por qué se necesita un control de proveedores y mantener la trazabilidad? Para poder detectar cualquier alteración que pueda comprometer la seguridad de un alimento, hay que poder seguir su rastro a lo largo de todas las etapas (desde la recepción de la materia prima hasta la comercialización).

سپلائرز کا کنٹرول اور ٹریکنگ برقرار رکھنا کیوں ضروری ہے؟ خوراک کے تحفظ کو خطرے میں ڈال دینے والی کسی بھی تبدیلی کا کھوج لگانے کے لئے یہ بہت اہم ہے کہ اُس کا پتہ ہر مرحلے میں لگایا جاسکے (خام مال کی وصولیت سے لے کر فروشی تک)۔

¿Por qué se necesita un mantenimiento de la cadena del frío? El mantenimiento de los alimentos a bajas temperaturas reduce y retrasa la multiplicación de microorganismos y la producción de sus toxinas, que provocan brotes de toxiinfecciones alimentarias.

ٹھنڈک کے نظام (کولڈ چین) کی دیکھ بھال کیوں لازمی ہے؟ ٹھنڈے درجہ حرارت میں خوراک محفوظ رکھنے سے نخرہ بننے جاندروں (یعنی جراثیم وغیرہ) اور زہریلی مادوں، جو غذائی ایفیکٹس کا سبب ہو سکتے ہیں، کی پیداواری میں روک اور سستی پیدا ہوتی ہے۔

¿Por qué se necesita informar a los consumidores de los alérgenos? Hay que evitar que ciertos componentes de los alimentos puedan actuar como alérgenos para determinadas personas y, por lo tanto, hay que informar a los consumidores de los alérgenos contenidos en los alimentos que se comercializan.

صارفین کو الرجنز کے بارے میں آگاہ کرنا کیوں ضروری ہے؟ اس بات کی یقین دہانی کرنا لازمی ہے کہ کچھ خوراکیوں کے کچھ عناصر کچھ افراد کے لئے الرججن کے طور پر نہ اثر کریں، اسی لئے، یہ ضروری ہے کہ فروش کئے جانے والی خوراک میں موجود الرجنز کے بارے میں صارفین کو آگاہ کیا جائے۔

#### Responsable/s de la aplicación de los planes de autocontrol en el establecimiento

دکان / کاروبار میں سیلف کنٹرول پلانز معین کرنے کا ذمہ دار شخص

Firma دستخط	Nombre y apellidos پورا نام

Fecha de la última revisión de los planes:

پلانز کی آخری نظر ثانی کی تاریخ:

## 1. Plan de control del agua

### 1. پانی کے کنٹرول کا پلان

#### 1.1. Origen del agua

##### 1.1. پانی کا سرچشمہ

Otros  دیگر: \_\_\_\_\_  
 Cisternas  ٹینکیاں  
 Mina  کان  
 Pozo  کنواں  
 Red pública  پبلک پائپ لائن

#### 1.2. Instalaciones intermedias

##### 1.2. درمیانی نظام / سہولیات

Equipo de ósmosis  عمل نفوذ (اوسموسس) کی مشین  
 Descalcificador general (no el particular destinado a un aparato)  اخراج کیلیم کا جزل نظام (کسی خصوصی مشین سے نہ لگا ہو)  
 Otras:  دیگر: \_\_\_\_\_  
 Equipo de rayos ultravioletas  بالائے بنفشی (الٹرا وائلٹ) شعاعوں کی مشین  
 Capacidad/es  گنجائش: \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ m<sup>3</sup>  
 Número  نام: \_\_\_\_\_  
 Depósito/s  ٹینکی  
 No  Sí  Presencia de clorador/es  کلورین (نما مادہ) کی موجودگی  
 No  Sí

! Si la fuente de suministro es la **red pública**, no se dispone de ninguna de las instalaciones del apartado 1.2 y no se supera el **volumen distribuido de 100 m<sup>3</sup>/día**, no hay que cumplimentar los apartados 1.3 a 1.6, pero hay que adjuntar una **copia de la factura o contrato con la compañía de agua**.

! اگر پانی کا سرچشمہ پبلک پائپ لائن ہے، تو سیکشن 1.2 میں درج سہولیات استعمال نہیں کی جاتیں اور نہ ہی 100 مکعب میٹر فی روز سے زیادہ (پانی کی) مقدار پہنچتی ہے۔ اسی لئے 1.3 سے لے کر 1.6 کے سیکشنز کو پُر کرنا لازمی نہیں، لیکن پانی کی موجودہ کمیٹی کے بل کی یا کنٹریکٹ کی ایک کاپی ساتھ لگانا لازمی ہے۔

#### 1.3. Usos del agua

##### 1.3. پانی کا استعمال

Ropa de trabajo  کام کا لباس  
 Higiene personal  اپنی صفائی  
 Limpieza de instalaciones, equipos y utensilios  سہولیات، مشینوں اور آلات کی صفائی  
 Otros: Elaboración de hielo  دیگر: \_\_\_\_\_  
 En preparaciones alimentarias o para beber  کھانا تیار کرنے یا پینے کے لئے  
 En preparaciones alimentarias o para beber  کھانا تیار کرنے یا پینے کے لئے

#### 1.4. Otros aspectos de la instalación

##### 1.4. پانی کے نظام کے دیگر پہلو

Sí. Del / De los siguiente/s metal/es: No Las tuberías son metálicas:  
 پائپ دھاتی ہیں:  نا:   ہاں، مندرجہ ذیل دھات کے: \_\_\_\_\_

El consumo diario de agua es de:  
 پانی کا روزانہ کا صرف مندرجہ ذیل ہے: \_\_\_\_\_ m<sup>3</sup>

#### 1.5. Tratamientos del agua

##### 1.5. پانی کی صفائی کا طریقہ

Responsable ذمہ دار	Tiempo de aplicación استعمال کا دورانیہ	Dosificación automatizada مقدار ڈالنے کا خود کار نظام		Dosificación مقدار	Producto پراڈکٹ	Tratamiento صفائی کا طریقہ
		No نا	Sí ہاں			

#### 1.6. Operaciones de mantenimiento y limpieza de las instalaciones y equipos de tratamiento

##### 1.6. دیکھ بھال کرنے کی کاروائیاں اور پانی کی صفائی کی سہولیات اور مشینوں کا صفایا

Actuaciones de mantenimiento preventivo (*) احتیاطی دیکھ بھال کی کاروائیاں (*)	Frecuencia تعداد	Productos y métodos de limpieza y desinfección صفائی اور جراثیم کشی کے پراڈکٹس اور طریقہ کار	Relación de elementos a limpiar برائے صفائی عناصر کی فہرست
			Elementos de las captaciones پانی پکڑنے یا کھینچنے کے عناصر
			Elementos de distribución تقسیم کے عناصر
			Elementos de almacenaje ذخیرہ کرنے کے عناصر
			Elementos de tratamiento پانی کی صفائی کے عناصر

(\*) Descripción de las actividades de mantenimiento preventivo de los equipos que lo requieran.

(\*) مشینوں کے لئے درکار احتیاطی دیکھ بھال کے لئے کئے جانے والے اقدامات کی وضاحت۔



## 1.7. Frecuencia de las comprobaciones siguientes

### 1.7. مندرجہ ذیل چیک اپس کا تعدد

Otra (¿cuál?) دیگر (کونسا؟)	Anual سالانہ	Mensual ماہانہ	Semanal ہفتہ وار	Diaria روزانہ	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Revisión del funcionamiento de los equipos de tratamiento del agua پانی کی صفائی کی مشینوں کی نظر ثانی
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Verificación de la limpieza y mantenimiento de captaciones, elementos de distribución, almacenaje y tratamiento del agua پانی کھینچنے، تقسیم کرنے، ذخیرہ کرنے اور صاف کرنے کے عناصر کی صفائی اور دیکھ بھال کی تصدیق
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Control del cloro residual libre en el grifo (*1) (*1) ٹوٹی میں موجود کلور کی باقیات کا کنٹرول
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Análisis de potabilidad (*2). Tipo de análisis: پینے کے قابل ہونے کا تجزیہ (*2)۔ تجزیے کی قسم

(\*1) Se controlará y se registrará (en el registro 1.8) el cloro residual libre en el grifo, según su origen, con la siguiente frecuencia:  
- Agua de pozo, se realizará a diario.  
- Agua de la red pública con instalaciones intermedias, se realizará semanalmente.  
- Agua de la red pública sin instalaciones intermedias, se realizará semanalmente o según indique la autoridad sanitaria competente.

(\*2) En instalaciones con pozo, se realizará el análisis completo al inicio de la actividad y cada tres años y, además, el seguimiento anual de los parámetros básicos establecidos en la normativa. En caso de recibir el agua de la red pública y disponer de instalaciones intermedias, se realizará el análisis de control anualmente y, cada cinco años, este se substituirá por un análisis de control de la red interna. Si no se disponen de instalaciones intermedias, se realizará un análisis de control de red interna cada cinco años

(\*1) (پانی کے) سرچشمے کے مطابق، ٹوٹی میں موجود کلور کی باقیات کو، مندرجہ ذیل تعدد کے ساتھ، کنٹرول اور رجسٹر (رجسٹر 1.8) کیا جائے گا۔  
- کنوئیں کا پانی، روزانہ

- پبلک پائپ لائن کا پانی (درمیانی نظام / سہولیات کے ساتھ)، ہفتہ وار  
- پبلک پائپ لائن کا پانی (درمیانی نظام / سہولیات کے بغیر)، ہفتہ وار یا صحت کی انتظامیہ کی ہدایات کے مطابق  
(\*2) کنوئیں کا نظام ہونے کی صورت میں، سرگرمی کے آغاز میں اور ہر تین سال بعد مکمل تجزیہ کیا جائے گا اور قواعد میں مقررہ بنیادی پیرامیٹرز کی سالانہ پیروی کی جائے گی۔ درمیانی نظام / سہولیات کے ساتھ پبلک پائپ لائن کے ذریعے آنے والے پانی کی صورت میں سالانہ تجزیاتی کنٹرول کیا جائے گا اور ہر پانچ سال بعد، اس کنٹرول کے بجائے اندرونی پائپ لائن کا تجزیاتی کنٹرول کیا جائے گا۔ درمیانی نظام / سہولیات نہ ہونے کی صورت میں، اندرونی پائپ لائن کا تجزیاتی کنٹرول ہر پانچ سال بعد کیا جائے گا۔

## Documentación a adjuntar:

### مطلوبہ دستاویز

- Plano o croquis de las instalaciones que identifiquen: entradas, tuberías de agua fría y caliente, depósitos o aparatos descalcificadores, cloradores, filtros, etc. y salidas de agua (enumerando los grifos).  
• سہولیات کا نقشہ یا خاکہ جہاں اندراج، ٹھنڈے اور گرم پانی کے پائپوں، اخراج کیلیم کی ڈیپازٹس یا مشینوں، کلورینیٹرز، فلٹرز، اور (ٹوٹھیوں کا شمار کرتے ہوئے) پانی کے اخراجات کی شناخت کی جائے گی۔
- Resultados de análisis de potabilidad laboratoriales.  
• لیبارٹری کی طرف سے کئے گئے پانی کے پینے کے قابل ہونے کے تجزیات کے نتائج۔
- Programa de la limpieza de depósitos (si no está incluido en el apartado 2.6 del Plan de limpieza y desinfección) y albaranes de mantenimiento de instalaciones intermedias.  
• ٹینکیوں کی صفائی کا پروگرام (اگر وہ صفائی اور جراثیم کشی کے پلان کے حصہ نمبر 2.6 میں شامل نہیں) اور درمیانی نظام / سہولیات کی دیکھ بھال کے پل۔



## 2. Plan de limpieza y desinfección

### 2. صفائی اور جراثیم کشی کا پلان

#### 2.1. Equipos y utensilios utilizados en la limpieza y desinfección

##### 2.1. صفائی اور جراثیم کشی کے لئے استعمال کیے جانے والے آلات اور مشینیں

Otros: Cubos y fregonas Escobas Estropajos y bayetas Utensilios:   
 \_\_\_\_\_: دیگر:  ہالٹی اور موپ  جھاڑو  پوچا اور ماسچے کا پوچا  آلات:

Lavavajillas automático Limpieza a vapor Túnel de lavado Equipos de limpieza:   
 \_\_\_\_\_: دیگر:  برتن دھونے کی خود کار مشین  بھاپ سے صفائی  واشنگ ٹیونل  مشینیں

Otros: Equipos de alta presión Lavavasos   
 \_\_\_\_\_: دیگر:  ہائی پریشر کی مشینیں  گلاس دھونے کی مشین

#### 2.2. Relación de productos para la limpieza y desinfección

##### 2.2. صفائی اور جراثیم کشی کے پراڈکٹس کی فہرست

Concentración de principio activo (%) (ایکٹو جزو کی کنسنٹریشن (%))	Temperatura de uso (F=fría, C=caliente) (درجہ حرارت (F: ٹھنڈا، C: گرم))	Producto (پراڈکٹ)	Núm. (نمبر)
			1
			2
			3
			4
			5
			6
			7

! Los productos de limpieza y desinfección se mantendrán siempre dentro de sus **envases originales** e identificados con sus **etiquetas**.

! صفائی اور جراثیم کشی کے تمام پراڈکٹس کو ہمیشہ ان کے اوریجنل پیک میں رکھا جائے گا اور لیبل کے ساتھ شناخت کی جائے گی۔

### 2.3. Almacenaje, limpieza y substitución de los utensilios y de los productos de limpieza

#### 2.3. صفائی کے آلات اور پراڈکٹس کا ذخیرہ، صفائی اور تبدیلی

Los estropajos, bayetas, fregonas y cubos se limpian después de su uso y se desinfectan a diario.

□ پوچوں، مانجنے کے پوچوں، موپس اور بالٹیوں کو استعمال کے بعد صاف کیا جائے گا اور روزانہ جراثیم سے پاک کیا جائے گا۔

Los estropajos, bayetas, escobas y fregonas se sustituyen antes que estén en mal estado.

□ پوچوں، مانجنے کے پوچوں، جھاڑوں اور موپس کو ناقابل استعمال ہونے سے پہلے تبدیل کیا جائے گا۔

Los utensilios de limpieza se almacenan en un local o dispositivo separado del local donde se manipulan o almacenan alimentos, que es:

□ صفائی کے آلات ایک خاص جگہ میں یا خوراک چھونے یا ذخیرہ کرنے کی جگہ سے علیحدہ رکھے جاتے ہیں، جو ہے۔۔۔

Los productos de limpieza se almacenan en un local o dispositivo separado del local donde se manipulan o almacenan alimentos, que es:

□ صفائی کے پراڈکٹس ایک خاص جگہ میں یا خوراک چھونے یا ذخیرہ کرنے کی جگہ سے علیحدہ رکھے جاتے ہیں، جو ہے۔۔۔

## 2.4. Desajustes o averías de los locales, instalaciones, equipos y/o utensilios

### 2.4. دکان، سہولیات، مشینوں اور / یا آلات میں نقائص یا خرابیاں

En caso de producirse alteraciones diversas:

مختلف نقائص و خرابیاں ہونے کی صورت میں:

Se realizará la actividad de mantenimiento necesaria lo antes posible para solucionarlo.

□ حل کے لئے جلد از جلد مطلوبہ دیکھ بھال کی کارروائی کی جائے گی۔

Si se avería el lavavajillas automático, los utensilios utilizados para la preparación, elaboración y servicio de los alimentos se desinfectarán con un baño de agua con lejía después de su lavado.

□ اگر خوراک کی تیاری، بنانے اور برتاؤ کے عمل میں استعمال ہونے والے برتن دھونے والی خود کار مشین، آلات و اوزار خراب ہونگے تو دھونے کے بعد انہیں پانی اور بلچ کے آمیزے سے جراثیم سے پاک کیا جائے گا۔

En caso de tener que lubricar o aplicar productos para el mantenimiento de superficies, equipos y/o utensilios en contacto directo con los alimentos, estos serán de uso alimentario.

□ کوئی چکنی چیز لگانے یا سطح کی صفائی اور مشینوں اور آلات کی دیکھ بھال کے لئے کوئی پراڈکٹ لگانے کی صورت میں، یہ پراڈکٹ کھانے پینے کی چیزوں کے ساتھ قابل استعمال کا ہونا چاہئے۔

Se retirarán todos los alimentos antes de realizar actividades de mantenimiento o reparaciones para evitar contaminaciones y se limpiará y desinfectará a fondo la zona antes de introducir los alimentos.

□ خوراک کو آلودہ ہونے سے بچانے کے لئے، دیکھ بھال یا مرمت سے پہلے خوراک کو ہٹایا جائے گا، اور خوراک کو دوبارہ رکھنے سے پہلے اسے ٹھیک سے صاف اور جراثیم سے پاک کیا جائے گا۔

## 2.5. Frecuencia de realización de actividades de control

### 2.5. کنٹرول کی سرگرمیوں کا تعدد

Control visual de la limpieza y desinfección de los locales, instalaciones, equipos, utensilios y superficies: **diaria**.

□ دکان، سہولیات، مشینوں، آلات اور سطح کی صفائی کا نظری کنٹرول: روزانہ

Control visual/manual del mantenimiento y funcionamiento de instalaciones, equipos y utensilios: **diaria**.

□ سہولیات، مشینوں اور آلات کے چلنے اور دیکھ بھال کا نظری / دستی کنٹرول: روزانہ

## Documentación a adjuntar:

مطلوبہ دستاویز

- Etiquetas o fichas técnicas de los productos de limpieza.  
• صفائی کے پراڈکٹس کے تکنیکی لیبلز یا ڈیٹا شیٹس۔
- Facturas de las actividades de mantenimiento realizadas.  
• دیکھ بھال کے لئے کیئے گئے اقدامات کے بل۔
- Fichas técnicas o facturas de compra y manuales de instrucciones de equipos, aparatos y utensilios que requieran mantenimiento.  
• مشینیں، آلات و اوزار جن کے لئے دیکھ بھال درکار ہے، ان کی تکنیکی ڈیٹا شیٹس یا خریداری کے بل اور ہدایات استعمال کا کتابچہ۔





### 3. Plan de control de plagas y otros animales indeseables

3. کیڑوں کوڑوں اور دوسرے مضر جانوروں کے بے قابو پھیلاؤ کے کنٹرول کا پلان

#### 3.1. Se dispone de contrato con una empresa externa que lleva a cabo el control de plagas

3.1. کیا مضر جانوروں کے بے قابو پھیلاؤ پر کنٹرول کرنے والی ایک بیرونی کمپنی سے معاہدہ ہے؟

ROESP núm.:

Sí. Nombre: No

ROESP نمبر

ہاں، کمپنی کا نام  نا

#### 3.2. Medidas preventivas para evitar la entrada y la permanencia de plagas en el establecimiento

3.2. جائے کاروبار میں مضر جانداروں کا بے قابو پھیلاؤ روکنے کے لئے احتیاطی اقدامات

##### a) Barreras físicas

(a) مادی رکاوٹیں

Mosquiteras: intactas, sin rupturas.

چھتر دانیاں: نا استعمال شدہ اور بھٹی نہ ہوں

Puertas: cierran sin dejar aperturas.

دروازے: جن میں داڑائیں نہ پائی جائیں

Exterminadores de insectos «Insectocutores» por electrocución.

بجلی سے چلنے والے کیڑے مار آلات

Exterminadores de insectos «Insectocutores» por lámina adhesiva.

چپکا دینے والے کیڑے مار آلات

Desagües: con sifones y tapas.

نکاسی کا راستہ: خمدار پائپ اور ڈھکن

Integridad de los paramentos (suelo, paredes, techos): ausencia de grietas y agujeros.

سطحات (فرش، دیواریں، چھتیں): دڑاڑوں اور سوراخوں سے محفوظ

##### b) Barreras mecánicas

(b) مصنوعی رکاوٹیں

Cebos.

جال / پھندا

Trampas mecánicas.

میکانکی پھندا

##### c) Barreras biológicas

(c) حیاتیاتی (بیالوجیکل) رکاوٹیں

Trampas con feromonas.

فیرومون پر مبنی پھندے

### 3.3. Medidas higiénicas

#### 3.3. صفائی سے منسوب اقدامات

Productos alimentarios, depósitos o cisternas de agua: correctamente protegidos.

□ کھانے کی اشیاء، پانی کی ٹینکیاں یا ڈیپازٹس: صحیح طرح محفوظ

Retirada de basuras. Retirada diaria de la fracción orgánica.

□ گودامے کا اخراج۔ نامیاتی کوڑے کا روزانہ اخراج

Ausencia de acumulación de líquidos en los suelos (correcta pendiente hacia los desagües).

□ فرش پر رقیق اشیاء کی عدم موجودگی (نکاسی کے راستے کی طرف ڈھلوان درست)

Correcta estiba de los alimentos en los almacenes, cámaras y zonas de manipulación.

□ گودام، کمرے یا کام کرنے کے حصے میں خوراک کی درست ترتیب

### 3.4. Tratamientos con plaguicidas

#### 3.4. حشرات کش دوا کا استعمال

! En caso de indicio de presencia de insectos o roedores, hay que avisar a una **empresa especializada** para que haga el diagnóstico y tratamiento pertinente. Esta empresa tiene que estar inscrita en el Registro Oficial de Establecimientos y Servicios Plaguicidas (ROESP). Hay que adjuntar el **documento informativo previo** (descripción de las actuaciones a realizar) y la **descripción de las medidas aplicadas** (diagnóstico, tratamiento y medidas de seguridad) que proporcionará la empresa de control de plagas.

! کیڑے مکوڑے یا چوہے وغیرہ موجود ہونے کی صورت میں مناسب تفتیش اور حل کے لئے اس کام میں ماہر کمپنی کو اطلاع کرنا ضروری ہے۔ اس کمپنی کا Registro Oficial de Establecimientos y Servicios Plaguicidas (ROESP) (کاروباروں اور حشرات مار سروسز کے سرکاری رجسٹر) میں نام درج ہونا چاہئے۔ حشرات کے کنٹرول کی کمپنی کی طرف سے مینا کئے گئے معلوماتی دستاویز (مطلوبہ اقدامات کی وضاحت) اور کئے گئے اقدامات کی وضاحت (تفتیش، علاج اور تحفظاتی اقدامات) کے دستاویز کو ساتھ لگانا لازم ہے۔

### 3.5. Frecuencia de los controles visuales que se realizan

3.5. کیئے جانے والے نظری کنٹرولز کا تعدد

Diaria روزانہ	Estado de limpieza de los locales y las barreras físicas جائے کاروبار اور مادی رکاوٹوں کی صفائی کا کنٹرول
	Estado de mantenimiento de los locales y las barreras físicas جائے کاروبار اور مادی رکاوٹوں کی دیکھ بھال کا کنٹرول
Frecuencia: تعدد	Integridad de las barreras رکاوٹوں کی درستی کا کنٹرول
Frecuencia: تعدد	Presencia de insectos o roedores en las trampas u otros indicios de plagas جالوں یا پھندوں میں حشرات یا چوہوں کی موجودگی یا دوسرے مضر جانداروں کے پھیلاؤ کا کنٹرول

#### Documentación a adjuntar:

مطلوبہ دستاویز

- Plano o croquis de las instalaciones que identifique las barreras físicas, químicas y biológicas.  
• سہولیات کا نقشہ یا خاکہ جہاں مادی، کیمیائی اور حیاتیاتی رکاوٹوں کی شناخت کی گئی ہو۔
- Si procede, contrato con la empresa de control de plagas autorizada e inscrita en el ROESP.  
• اگر مناسب ہے تو، مضر جانداروں کے کنٹرول کی، ROESP میں رجسٹرڈ کمپنی کا کنٹریکٹ۔

## 4. Plan de formación y capacitación del personal

### 4. ملازمین کی تربیت اور ٹریننگ کا پلان

#### 4.1. Formación del personal del establecimiento realizada por

##### 4.1. کاروبار کے ملازمین کی تربیت کی

Nombre y apellidos del responsable:	ذمہ دار کا پورا نام
Cargo:	عہدہ
Nombre y apellidos del docente:	اُستاد/تانی کا پورا نام
Cargo:	عہدہ

La propia empresa:

خود کمپنی نے

Nombre y apellidos del responsable:	ذمہ دار کا پورا نام
Cargo:	عہدہ
Nombre y apellidos del docente:	اُستاد/تانی کا پورا نام
Cargo:	عہدہ

Empresa:	کمپنی کا نام
Nombre y apellidos del responsable:	ذمہ دار کا پورا نام
Teléfono:	ٹیلیفون

Empresa/s externa/s:

دوسری کمپنی نے

Empresa:	کمپنی کا نام
Nombre y apellidos del responsable:	ذمہ دار کا پورا نام
Teléfono:	ٹیلیفون

## 4.2. Comprobación diaria de la aplicación de las prácticas de higiene aprendidas en las actividades formativas

### 4.2. تربیتی سرگرمیوں میں صفائی سے منسوب سیکھے گئے اقدامات کی پیروی کی روزانہ تصدیق

Se comprueba visualmente el cumplimiento de la higiene del personal (higiene corporal, lavado de manos, indumentaria, etc.).

□ ذاتی صفائی کے اقدامات کی تکمیل کی نظری تصدیق (جسمانی صفائی، ہاتھوں کی دھوائی، لباس وغیرہ)۔

Se supervisa que no hay ningún trabajador con síntomas, lesiones o enfermedades que puedan repercutir en la seguridad alimentaria.

□ اس بات کی یقین دہانی کی جاتی ہے کہ کوئی بھی ملازم کچھ علامات یا چوٹوں یا بیماریوں کا شکار نہیں جو خوراک کے تحفظ پر اثر انداز ہو سکتے ہیں۔

Se controla el cumplimiento de los buenos hábitos higiénicos (no fumar, etc.) del personal y sus manipulaciones de los alimentos (estiba de productos, cambios de cuchillo, etc.).

□ ملازمین کی صفائی سے منسوب اچھی عادات (تمباکو نوشی سے پرہیز وغیرہ) کی تکمیل اور خوراک کے برتاؤ (چیزوں کا ترتیب سے رکھنا، چھری تبدیل کرنا وغیرہ) پر کنٹرول۔



Si se dispone de **certificados** o **documentos acreditativos** de la realización de cursos de formación, en ellos tiene que constar: nombre de la empresa externa o de la persona formadora, fecha/s de realización de las actividades formativas, nombre y lugar de trabajo de la persona que recibe la formación, tipo de formación (\*1 del apartado 4.3), contenidos (\*2 del apartado 4.3) y actividades. Sólo en caso de no disponer de certificados o en caso de que no conste alguno de estos datos, habrá que rellenar el registro del apartado 4.3.



تربیتی کورسز کے اگر سرٹیفکیٹس یا ثبوتی دستاویز میسر ہیں تو لازم ہے کہ ان پر مندرجہ ذیل معلومات درج ہو: تربیت دینے والی کمپنی یا شخص کا نام، تربیتی سرگرمیوں کی تکمیل کی تاریخ، تربیتی کورس میں حصہ لینے والے شخص کا نام اور اس کا عہدہ، تربیت کی قسم (\*سیکشن 4.3 کا 1)، کورس کے مضامین (سیکشن 4.3 کا 2) اور دوسری سرگرمیاں۔ صرف سرٹیفکیٹس یا کوئی مطلوبہ معلومات میسر نہ ہونے کی صورت میں سیکشن 4.3 کا رجسٹر پُر کرنا ہو گا۔

## Documentación a adjuntar:

مطلوبہ دستاویز

- Copia del manual de la formación recibida.  
• وصول شدہ تربیت کے کتابچے کی کاپی۔
- Copias de los certificados o acreditaciones de la formación recibida. En caso de que la empresa disponga de personal capacitado para formar en higiene alimentaria y haga formación interna, se puede rellenar la ficha de registro del apartado 4.3 con todos los datos requeridos.  
• وصول شدہ تربیت کے سرٹیفکیٹس یا ثبوتی دستاویز کی کاپیاں۔ اگر کمپنی کے پاس اندرونی طور پر خوراک کی صفائی کے بارے میں تربیت دینے کی گنجائش ہے تو سیکشن 4.3 میں مطلوبہ تمام معلومات کو پُر کر سکتے ہیں۔

## Nota

نوٹ

Recomendación de frecuencia **mínima** de formación:

تربیت کے کم از کم تعدد کی تجویز:

- Personal de cocina, cada dos años.  
• باورچی خانے کا عملہ: ہر دو سال بعد
- Personal de sala, minoristas o personal de limpieza, cada cuatro años.  
• دسترخوان کا انچارج، خوردہ فروشی یا صفائی کا عملہ: ہر چار سال بعد



## 5. Plan de control de proveedores y Plan de trazabilidad

### 5. سپلائرز کے کنٹرول کا پلان اور ٹریکنگ پلان

#### 5.1. Condiciones de recepción/expedición y de la información de las materias primas y de los productos elaborados

##### 5.1. خام مال اور تیار کیئے گے پراڈکٹس کی اور وصولی / ارسال کی کیفیت

Identificado correctamente درستی سے شناخت شدہ <input type="checkbox"/>	Aspecto correcto خلیہ درست <input type="checkbox"/>	Producto: پراڈکٹ
Limpio y seco صاف اور خشک <input type="checkbox"/>	Íntegro مکمل <input type="checkbox"/>	Envase/Embalaje: بوٹل، کنٹینر وغیرہ/پیک
Vehículo limpio y ordenado, sin condensaciones ni presencia de hielo. گاڑی صاف اور ترتیب سے، برف اور بھاپ کے بغیر <input type="checkbox"/>		Transporte: ٹرانسپورٹ

Alimentos protegidos, separados adecuadamente y sin peligros de contaminación.

خوراک محفوظ، مناسب طریقے سے علیحدہ اور آلودگی کے خطرے سے آزاد

Alimentos sin contacto directo con el suelo.

خوراک کا فرش سے ڈائریکٹ کنٹیکٹ نہیں

Recepción/Expedición:  
وصولی / ارسال

Temperatura correcta de los alimentos (ver tabla del apartado 6.5 del Plan de control de temperaturas).

خوراک کا درجہ حرارت درست (درجہ حرارت کے کنٹرول کے پلان کے سیکشن 6.5 کا ٹیبل دیکھئے)

Tiempo máximo de carga/descarga de 20 minutos.

لادنے اور اُتارنے کے لئے زیادہ سے زیادہ 20 منٹ

Materias primas (incluso si se compra al productor primario) acompañadas de **albarán** o **nota de entrega**, donde consten: identificación del producto, cantidad, nombre del proveedor y fecha de entrega.

Documentación:

خام مال (چاہے وہ پرائمری پروڈیوسر سے خریدا ہو) کیساتھ مال کی فہرست یا سپردگی کا چالان مندرجہ ذیل معلومات کے ساتھ ضروری ہے: پراڈکٹ کی شناخت، مقدار، سپلائر کا نام اور سپردگی کی تاریخ۔

دستاویز

Establecidas en la tabla del apartado 6.5 del Plan de control de temperaturas.

Temperaturas máximas de recepción/expedición:

وصولی / ارسال کے میکسیم درجہ حرارت  درجہ حرارت کے کنٹرول کے پلان کے سیکشن 6.5 کے ٹیبل میں مقرر کیئے گے ہیں۔

! Hay que validar los albaranes apuntando «ok» cuando se cumplan las condiciones de recepción/expedición descritas y apuntar la **temperatura** en caso de alimentos perecederos. Cuando no se cumplan, habrá que anotar «deficiencia» y seguir las acciones del apartado 5.2.

! وصولی / ارسال کی شرائط پوری ہونے کی صورت میں چالان کو قبول کرنے کے لئے OK لکھیں اور اگر وصول شدہ خوراک خراب ہو سکتی ہے تو اس صورت میں درجہ حرارت بھی لکھیں۔ اگر شرائط کے مطابق نہیں ہے تو **deficiencia** (نقص) لکھیں اور سیکشن 5.2 میں لکھے اقدامات پر عمل کریں۔



## 5.2. Acciones en caso de incumplimiento de las condiciones del apartado 5.1.

### 5.2. سیکشن 5.1 کی (وصولی / ارسال کی) شرائط پوری نہ ہونے پر مندرجہ ذیل اقدامات

En caso de incumplimiento de las condiciones del apartado 5.1, hay que **rechazar** el producto comprado y ponerse en contacto con el proveedor para notificárselo y acordar el retorno o el cambio o la acción pertinente en cada caso. Hay que rellenar el registro de incidencias y medidas correctoras. En caso de retener el producto, habrá que rotularlo como «producto retenido».

سیکشن 5.1 کی شرائط پوری نہ ہونے پر خریدے ہوئے پراڈکٹ کو نہ لیں (رد کریں) اور اس بات کی اطلاع کرنے کے لئے سپلائر کے ساتھ رابطہ کریں اور مال واپس کرنے یا تبدیل کرنے یا صورت حال کے مطابق مناسب اقدامات کرنے کا سمجھوتہ کریں۔ حادثات اور اصلاحی اقدامات کا رجسٹر پُر کرنا لازم ہے۔ مال ضبط رکھنے کی صورت میں، اُس پر producto retenido (ضبط مال) لکھیں۔

### Documentación a adjuntar

#### مطلوبہ دستاویز

- Registros, facturas o notas de entrega o albaranes de recepción y expedición ya validados:

- Los que corresponden a los alimentos perecederos, con una caducidad inferior a los tres meses, habrá que guardarlos durante seis meses.
- Los que corresponden al resto de alimentos, habrá que guardarlos durante un año.

- ویلیڈیٹڈ رجسٹرز، بل یا سپردگی کے چالان یا وصولی اور ارسال کے چالان:
  - جو دستاویز خراب ہو سکنے والی خوراک سے منسوب ہیں، اور ایکسپائری ڈیٹ تین ماہ سے کم ہے، کو چھ ماہ کے دوران محفوظ رکھنا ہو گا۔
  - جو دستاویز دوسری قسم کی خوراک سے منسوب ہیں، کو ایک سال کے دوران محفوظ رکھنا ہو گا۔

### Nota

#### نوٹ

En comedores colectivos sociales y en servicios de banquetes, se guardarán muestras testigo correctamente identificadas (fecha y nombre del plato) de cada uno de los platos servidos (se recomienda una semana en congelación).

سماجی طعام خانوں اور بڑے کھانوں کی سروسز میں کھانے میں پیش کی گئی تمام ڈشوں کے درست طریقے سے شناخت شدہ (تاریخ اور ڈش کا نام) نمونے محفوظ رکھے جائیں گے (ایک ہفتے کے دوران فریجر میں رکھنے کی تجویز کی جاتی ہے)۔



## 6. Plan de control de temperaturas

### 6. درجہ حرارت کے کنترول کا پلان

#### 6.1. Equipos frigoríficos

##### 6.1 ٹھنڈا کرنے کے آلات

Actuaciones de mantenimiento preventivo (*4) (*4) احتیاطی دیکھ بھال کے اقدامات	Termómetros تھرمامیٹر		Tipo de alimento خوراک کی قسم	Temperatura máxima (*1) میکسیمم درجہ حرارت (*1)	Número نام	Aparatos آلات
	Lugar (3*) جگہ (*3)	Tipología (2*) ٹائپ (*2)				
						Cámara frigorífica ٹھنڈا خانہ <input type="checkbox"/>
						Nevera فریج <input type="checkbox"/>
						Cámara de congelación فریزر خانہ <input type="checkbox"/>
						Congelador فریزر <input type="checkbox"/>
						Vitrina expositora / mural شوکیس الماری / دیواری الماری <input type="checkbox"/>
						Otros: دیگر <input type="checkbox"/>

#### 6.2. Aparatos calóricos (equipos de conservación de alimentos en caliente)

##### 6.2 گرم کرنے کے آلات (خوراک کو گرم برقرار رکھنے کے آلات)

Actuaciones de mantenimiento preventivo (*4) (*4) احتیاطی دیکھ بھال کے اقدامات	Tipología termómetro (*2) تھرمامیٹر کا ٹائپ (*2)	Número نام	Aparatos آلات
			Armario caliente گرم الماری <input type="checkbox"/>
			Baño maría اُپلتے پانی میں برتن ڈال کر <input type="checkbox"/>
			Horno اوون <input type="checkbox"/>
			Otros: دیگر <input type="checkbox"/>

(\*1) Temperatura máxima: en aparatos de frío donde se conservan alimentos de diferente naturaleza, la temperatura máxima del aparato es aquella que conserva a temperatura adecuada el alimento más sensible (ver tabla del apartado 6.5), es decir, la temperatura más restrictiva.

(\*2) Tipología: termómetro analógico (Ta), termómetro digital (Td), sondas térmicas (S), programa informático (P).

(\*3) Lugar donde se encuentra el termómetro: en vitrinas abiertas, a nivel de la línea de carga máxima; en cámaras frigoríficas (<10 m<sup>3</sup>), en el el punto más alejado del emisor de frío o evaporador.

(\*4) Descripción de las actividades de mantenimiento preventivo de los equipos y utensilios que lo requieran, incluyendo la revisión del funcionamiento correcto y el contraste de los aparatos y de los termómetros. Adjuntar también la ficha técnica o la factura de compra y el manual de instrucciones.

- (\*1) میکسیمم درجہ حرارت: ٹھنڈا کرنے کے آلات، جو مختلف قسم کی خوراکیں محفوظ کر سکتے ہیں، میں میکسیمم درجہ حرارت وہ ہوتا ہے جو سب سے زیادہ نازک خوراک کے لئے مناسب ہو، یعنی کے سب سے زیادہ محدود درجہ حرارت (ٹیکسٹن 6.5 کا ٹیبل دیکھئے)۔
- (\*2) ٹائپ: انالوگ تھرمامیٹر (Ta)، ڈیجیٹل تھرمامیٹر (Td)، حر مزاحم (تھرمل سنسر) (S)، کمپیوٹر پروگرام (P)۔
- (\*3) تھرمامیٹر کی جگہ: کھلے شو کیسوں میں، میکسیمم لوڈ کی لائن کے لیول پر۔ ٹھنڈا خانے میں (>10m<sup>3</sup>)، ٹھنڈک یا بھاپ نکلنے والے نقطے سے دور۔
- (\*4) مشینوں اور آلات کے لئے درکار احتیاطی دیکھ بھال کے لئے کئے جانے والے اقدامات کی وضاحت کے ساتھ ساتھ مشینوں اور تھرمامیٹروں کے صحیح چلنے کی نظر ثانی اور تصدیق۔

! La temperatura de los alimentos dentro de los aparatos calóricos tiene que ser igual o superior a 65 °C. Si no se cumple este límite, habrá que **rechazar** el alimento. En caso de que se tomen otras medidas correctoras que garanticen la seguridad alimentaria, hay que anotarlas en el registro de incidencias y medidas correctoras.

! گرم کرنے والے آلات کے اندر خوراک کا درجہ حرارت 65 ڈگری سینٹی گریڈ کے برابر یا اوپر ہونا چاہئے۔ اگر اس حد کی تکمیل نہ کی گئی تو خوراک کو رد کرنا ہو گا۔ اگر خوراک کے تحفظ کی ضمانت کے لئے اصلاحی اقدامات اپنائے گئے ہیں تو انہیں حادثات اور اصلاحی اقدامات کے رجسٹر میں لکھنا لازمی ہے۔

### 6.3. Medidas de seguridad que eviten, en caso de desajustes o averías de los aparatos de frío y calor, la contaminación de los alimentos

6.3. ٹھنڈا یا گرم کرنے والے آلات میں خرابی یا نقائص ہونے کی صورت میں، خوراک کو آلودگی سے بچانے کے لئے، حفاظتی اقدامات

Se traspasarán los alimentos a otro aparato.

خوراک کو دوسرے آلہ میں ڈالا جائے گا۔

Se realizará la actividad de mantenimiento necesaria lo antes posible para solucionarlo.

خرابی کو حل کرنے کے لئے جلد از جلد دیکھ بھال کی درکار کارروائی کی جائے گی۔

Otras:

دیگر

### 6.4. Actividades de comprobación

6.4. تصدیقی اقدامات

Control **diario** y registro en la tabla 6.6 de la temperatura de los aparatos de frío/calor (mediante la lectura de los sistemas de control de temperatura).

(درجہ حرارت کے کنٹرول کے نظاموں کی تصدیق کے ذریعے) ٹھنڈا / گرم کرنے والے آلات کے درجہ حرارت کا 6.6 ٹیبل میں اندراج اور روزانہ کنٹرول۔

Responsable:

\_\_\_\_\_ ذمہ دار

Control del funcionamiento adecuado de los equipos de frío/calor.

□ ٹھنڈا / گرم کرنے والے آلات کے صحیح چلنے کا کنٹرول۔

Responsable:

ذمہ دار

## 6.5. Tabla de temperaturas de los alimentos

### 6.5. خوراک کے درجہ حرارت کا ٹیبل

Temperatura máxima میکسیم درجہ حرارت	Producto پراڈکٹ
<b>Comercios minoristas de alimentación</b> کھانے پینے کے خوردہ فروشی کے کاروبار	
La que conste en la etiqueta (en general, entre 0 y 5 °C) جو لیبل میں لکھا ہو (عام طور پر 0 اور 5 ڈگری سینٹی گریڈ کے درمیان)	Productos alimentarios refrigerados ٹھنڈے پراڈکٹس
Inferior a -18 °C -18 ڈگری سینٹی گریڈ سے کم	Productos alimentarios ultracongelados جمائے پراڈکٹس
<b>Carnicerías</b> گوشت کی دکانیں	
7 °C 7 ڈگری سینٹی گریڈ	Carnes گوشت
3 °C 3 ڈگری سینٹی گریڈ	Despojos گوشت کے علاوہ باقی بچنے والی چیزیں
4 °C 4 ڈگری سینٹی گریڈ	Carne de ave پرندے (مرغی وغیرہ) کا گوشت
4 °C 4 ڈگری سینٹی گریڈ	Carne de conejo خرگوش کا گوشت
Igual o inferior a 2 °C 2 ڈگری سینٹی گریڈ کے برابر یا کم	Carne picada y preparados de carne picada قیمہ اور قیمے سے تیار کی گئی چیزیں
Igual o inferior a 4 °C 4 ڈگری سینٹی گریڈ کے برابر یا کم	Preparados de carne گوشت سے تیار کی گئی چیزیں
Inferior a -18 °C -18 ڈگری سینٹی گریڈ سے کم	Preparados de carne congelados جمائے گوشت سے تیار کی گئی چیزیں
<b>Pescaderías</b> مچھلی فروشی کی دکانیں	
Próxima a la de fusión del hielo (0 °C) برف کے بھگلاؤ کے درجہ حرارت کے قریب (0 ڈگری سینٹی گریڈ)	Productos de la pesca frescos تازہ مچھلی کے پراڈکٹس
Que no afecte negativamente la inocuidad y la viabilidad, manteniéndolos vivos (اتنا درجہ حرارت جو ان کو مضر نہ بنائے اور کھانے کے قابل رکھے، اور زندہ رکھے۔)	Moluscos bivalvos vivos زندہ دو صدفی گھونگے
Igual o inferior a -18 °C -18 ڈگری سینٹی گریڈ کے برابر یا کم	Productos de la pesca congelados جمائی مچھلی کے پراڈکٹس
Igual o inferior a -9 °C -9 ڈگری سینٹی گریڈ کے برابر یا کم	Productos de la pesca congelados en salmuera نمک میں محفوظ کئے گئے مچھلی کے پراڈکٹس

Establecimientos de restauración ریستوران وغیرہ کے کاروبار	
Igual o inferior a 8 °C si se consumen antes de las 24 h desde la elaboración اگر تیار کرنے کے بعد 24 گھنٹوں کے دوران صرف کرنے ہیں تو 8 ڈگری سینٹی گریڈ کے برابر یا کم	Comidas refrigeradas ٹھنڈے کھانے
Igual o inferior a 4 °C si se consumen pasadas 24 h desde la elaboración اگر تیار کرنے کے بعد 24 گھنٹوں کے بعد صرف کرنے ہیں تو 4 ڈگری سینٹی گریڈ کے برابر یا کم	Comidas calientes گرم کھانے
Pastelerías گرم کھانے	
Entre 0 y 5 °C 0 سے 5 ڈگری سینٹی گریڈ کے درمیان	Productos de pastelería, bollería, confitería y repostería حلوائی کی دکان کے پراڈکٹس، باقرخانیاں، ٹافیاں اور کیک وغیرہ

Nota: Temperaturas máximas permitidas por tipo de actividad y alimento. Se admiten tolerancias de hasta 3 °C, siempre y cuando se trate de situaciones puntuales (carga y descarga, apertura de puertas, etc.).

نوٹ: خوراک اور کاروبار کی قسم کے مطابق قابل قبول میکسیم درجہ حرارت۔ عارضی صورت حال میں 3 ڈگری سینٹی گریڈ تک کا فرق قابل قبول ہے (لاڈے اور اتارنے وقت، دروازے کھولتے وقت، وغیرہ)۔

## Documentación a adjuntar

### مطلوبہ دستاویز

- Ficha técnica de los equipos y aparatos que requieren mantenimiento o bien factura de compra y manual de instrucciones.
- جن مشینوں یا آلات کے لئے دیکھ بال درکار ہے، ان کی تکنیکی ڈیٹا شیٹ یا خریداری کا بل اور ہدایات کا کتابچہ۔
- Facturas en el caso de actividades de mantenimiento de los aparatos de frío/calor.
- ٹھنڈا / گرم کرنے والے آلات کی دیکھ بھال کے اقدامات کرنے کی صورت میں ان کے بل۔

## 6.6. Registro de control de temperaturas de los equipos de frío/calor

### 6.6. ٹھنڈا / گرم کرنے والے آلات کے درجہ حرارت کے کنٹرول کا رجسٹر

Días del mes (indicar mes y año)																																
_____ سن _____ ماہ _____ مہینے کے دن																																
31	30	29	28	27	26	25	24	23	22	21	20	19	18	17	16	15	14	13	12	11	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1	Equipos de frío/calor ٹھنڈا / گرم کرنے والے آلات	
				</																												

## 7. Plan de información alimentaria para el consumidor

### 7. صارفین کے لئے غذائی معلومات کا پلان

#### 7.1 El establecimiento elabora, envasa, vende y/o sirve productos alimentarios con ingredientes alergénicos o que pueden provocar intolerancias alimentarias, en adelante *alérgenos* (\*)

7.1 کاروبار میں ایسے کھانے پینے، پیک، فروخت اور / یا برتے جاتے ہیں جن میں الرجنز یا الرجی پیدا کرنے والے اجزاء، جنہیں آگے سے الرجنز کے نام سے کہا جائے گا، پائے جاتے ہیں۔ (\*)

No: no hay que aplicar este plan.

نہیں: یہ پلان لاگو کرنے کی ضرورت نہیں

Sí: se tiene que aplicar el plan 7.

ہاں: پلان 7 لاگو کرنا ہے

(\*) Estos ingredientes son los que figuran en el apartado 7.2 de este documento (establecidos por el Reglamento UE núm. 1169/2011) y todos aquellos que determine la normativa alimentaria en el futuro.

(\*) یہ اجزاء وہ ہیں جو اس دستاویز کے سیکشن 7.2 میں لکھے ہیں (یورپی یونین کے قواعد نمبر 1169/2011 کے طے شدہ) اور وہ تمام اجزاء جو مستقبل میں خوراک سے منسوب قوانین طے کریں گے۔

#### 7.2. Las materias primas utilizadas y los productos que se comercializan son o llevan los siguientes alérgenos

7.2 استعمال شدہ خام مال اور / یا فروخت کئے جانے والے پراڈکٹس مندرجہ ذیل ہیں یا مندرجہ ذیل الرجنز سے بنے ہیں

Huevos y derivados <input type="checkbox"/> انڈے اور ان سے ماخوذ چیزیں	Soja y derivados <input type="checkbox"/> سویا اور اس سے ماخوذ چیزیں	Granos de sésamo y derivados <input type="checkbox"/> تیل کے دانے اور اس سے ماخوذ چیزیں
Crustáceos y derivados <input type="checkbox"/> قشری جانور (جھینگا وغیرہ) اور ان سے ماخوذ چیزیں	Leche y derivados <input type="checkbox"/> دودھ اور اس سے ماخوذ چیزیں	Altramuces y derivados <input type="checkbox"/> ٹرمس اور اس سے ماخوذ چیزیں
Cereales con gluten (trigo, cebada, centeno, avena, espelta, kamut...) y derivados <input type="checkbox"/> گلوٹن کے اناج (گندم، جو، دیو گندم، جئی، سپیلٹ، ایرانی گندم۔۔) اور ان سے ماخوذ چیزیں	Frutos de cáscara (anacardos, almendras, nueces, avellanas...) y derivados <input type="checkbox"/> خول دار پھل (کاجو، بادام، اخروٹ، بندق۔۔) اور ان سے ماخوذ چیزیں	Dióxido de azufre (SO <sub>2</sub> ) y sulfitos en concentración superior a 10 mg/kg o 10 mg/l expresado como SO <sub>2</sub> <input type="checkbox"/> 10 ملی گرام فی کلو یا 10 ملی گرام فی لیٹر سے زائد سلفر ڈائی آکسائیڈ (SO <sub>2</sub> ) یا سلفیٹس کی موجودگی
Pescado y derivados <input type="checkbox"/> مچھلی اور اس سے ماخوذ چیزیں	Apio y derivados <input type="checkbox"/> سیلری (سبزی) اور اس سے ماخوذ چیزیں	Moluscos y derivados <input type="checkbox"/> گھونگے اور ان سے ماخوذ چیزیں
Cacahuetes y derivados <input type="checkbox"/> مونگ پھلی اور اس سے ماخوذ چیزیں	Mostaza y derivados <input type="checkbox"/> سرسوں اور اس سے ماخوذ چیزیں	



- ! - Se debe evitar la **contaminación cruzada** en todas las manipulaciones realizadas.
- Las proteínas alérgicas del **látex** pueden ser vehiculadas a los alimentos y causar reacciones adversas tanto al personal manipulador como a los consumidores sensibles. Cuando sea imprescindible usar guantes, se recomienda sustituirlos por guantes de otros materiales, como vinilo o nitrilo.
- La información de los alimentos que pueden provocar alergias o intolerancias siempre debe tenerse por escrita en formato papel o electrónico en el mismo establecimiento, tal y como lo indica el apartado 7.6, y debe estar a la disposición del consumidor que la solicite y de la autoridad sanitaria.

! - جب بھی چیزوں کو چھوئیں تو کراس کنٹامینیشن (ایک کھانے سے دوسرے کھانے میں جراثیم کا پھیلاؤ) سے احتیاط کریں۔  
- لیٹکس کے الرجی پروٹین کھانے میں آمیز ہو سکتے ہیں اور اس سے الرجک لوگ کھاتے وقت یا کام کرنے والے لوگ چھوتے وقت الرجی کا شکار ہو سکتے ہیں۔ جب دستاؤں کا استعمال لازم ہے، تو وینیل یا نٹریل کے بنے دستاؤں کا استعمال کریں۔  
- جیسے سیکشن 7.6 میں ذکر کیا گیا ہے، الرجی پیدا کرنے والی خوراک کی غذائی معلومات ہمیشہ کاروبار میں موجود ہونی چاہئے، چاہے وہ تحریراً ہو یا الیکٹرونک ذرائع میں، اور ہمیشہ طلب گار صارفین یا صحتی اداروں کے لئے میسر ہونے چاہئے۔

### 7.3. Descripción del control de las materias primas y de los productos recibidos

#### 7.3. وصول شدہ خام مال اور پراڈکٹس کے کنٹرول کی وضاحت

Se controlan las etiquetas de las materias primas para identificar los posibles alérgenos.  
 الرجی کی شناخت کرنے کے لئے خام مال کے لیبلز کا کنٹرول کیا جاتا ہے۔

Se solicitan a los proveedores las fichas técnicas y/o las declaraciones de alérgenos de las materias primas que se compran.  
 سپلائرز سے خریدے جانے والے خام مال کی تکنیکی ڈیٹا شیٹس اور / یا الرجی کی فہرست مانگی جاتی ہے۔

Otros (¿cuáles?):

دیگر (کون سے؟)

#### 7.4. Descripción de las medidas que garantizan la separación y la identificación de las materias primas en el almacén

##### 7.4. گودام میں خام مال کی شناخت اور علیحدگی کی ضمانت دینے کے اقدامات کی وضاحت

Los productos destinados a personas con alergias o intolerancias (p. ej.: sin lactosa, sin gluten, sin apio, etc.) se almacenan en contenedores cerrados y separados del resto de los alimentos, en los estantes superiores con el fin de evitar posibles contaminaciones cruzadas.

□ کراس کنٹیکٹیو نیشن سے احتیاط کرنے کے لئے، الرجی سے متاثر افراد کے لئے تیار کی گئی اشیاء (لیکٹوز فری، گلوٹن فری، سیلری فری، وغیرہ) کو گودام میں دوسری خوراکیوں سے الگ، سب سے اوپر اور بند کنٹینرز میں رکھا جاتا ہے۔

Los productos se almacenan en sus envases originales o se colocan en otros recipientes en condiciones adecuadas de higiene y estanquidad, y se conservan todos sus datos identificativos (etiquetas).

□ تمام پراڈکٹس کو ان کے اور بیجٹل پیک میں محفوظ رکھا جاتا ہے یا کسی دوسرے ظرف میں ڈالتے وقت صفائی کی مناسب شرائط کی پیروی کی جاتی ہے اور ان کے شناختی لیبلز کو برقرار رکھا جاتا ہے۔

Los productos en polvo o líquidos (harina, salsas...) se manipulan con cuidado y se cierran bien para evitar derrames accidentales.

□ ایسے ہوئے یا رقیق پراڈکٹس (آٹے، چٹنیوں...) کو احتیاط سے چھوا جاتا ہے اور اچھی طرح بند کیا جاتا ہے تاکہ حادثاً نہ گرے۔

#### 7.5. Frecuencia del control visual del etiquetado de los productos para asegurar que todos los alérgenos constan en la etiqueta

##### 7.5. لیبلز پر تمام الرجنز لکھے ہونے کی یقین دہانی کے لئے، پراڈکٹس کے لیبلز کے نظری کنٹرول کا تعدد

Cuando se elabora de nuevo el producto o se inicia la actividad.

□ جب پراڈکٹ شروع سے تیار کیا جاتا ہے یا سرگرمی شروع کی جاتی ہے۔

Cada vez que se modifica la fórmula o se realiza un nuevo pedido de etiquetas.

□ جب بھی فارمولے میں ترمیم کی جاتی ہے یا نئے لیبلز آرڈر کئے جاتے ہیں۔

Cuando hay cambios en la normativa sanitaria aplicable.

□ جب صحت کے قواعد میں تبدیلی آتی ہے۔

Cada seis meses.

□ ہر چھ ماہ بعد۔

Otras frecuencias (¿cuáles?):

□ دیگر (کوئی؟)

#### 7.6. La información sobre los alérgenos se dispone por escrito (\*)

##### 7.6. الرجنز کے بارے میں معلومات لکھی ہونے چاہئے (\*)

a) Como establecimiento **minorista**, donde se venden alimentos a granel y/o envasados, mediante:

(a) خوردہ فروشی کے کاروبار میں، جہاں خوراک پیک کر کے یا بغیر پیک کئے فروخت کی جاتی ہے:

Rótulos, situados en un sitio visible al lado de cada producto, que indiquen sus alérgenos.

□ تختیاں، ہر پراڈکٹ کے ساتھ ظاہر جگہ پر ہوں گی، جہاں الرجنز لکھے ہوں گے۔

Carteles o plafones, situados en un sitio visible, con los alérgenos de cada producto.

□ اشتہار یا پوسٹرز، ظاہر جگہ پر، اور پراڈکٹ کے ہر الرجنز کی معلومات کے ساتھ۔

Etiquetas en los envases con la relación de ingredientes destacando sus alérgenos.

□ اجزاء کی فہرست کے ساتھ پیک کے لیبلز، جہاں الرجنز نمایاں ہیں۔

Documento interno (fichas de producción con los alérgenos de cada producto...) a disposición de los consumidores y de la autoridad sanitaria, junto con un rótulo situado en un sitio visible que indique que la información sobre alérgenos puede solicitarse al personal del establecimiento.

□ دستاویز (ہر پراڈکٹ کے الرجنز کی ڈیٹا شیٹ کیساتھ) صارفین اور صحتی اداروں کے لئے تیسرے ہونگے، اور اس کے ساتھ ساتھ ایک نمایاں جگہ پر ایک صحتی ہو گی جہاں لکھا ہو گا کہ ملازمین سے الرجنز کے بارے میں معلومات مانگی جاسکتی ہے۔

Otros sistemas (¿cuáles?):

□ دیگر نظام (کون سے؟)

b) Como establecimiento de **restauración**, mediante:

(b) ریستوران کے کاروبار میں:

Rótulos, pizarras o plafones, situados en un sitio visible, que identifiquen los alérgenos de cada plato.

□ تختیاں، سلیٹ بورڈز یا پوسٹرز، ایک نمایاں جگہ پر، جہاں ہر ڈش کے الرجنز کی شناخت کی گئی ہے۔

Carta o menú que indiquen los alérgenos de cada plato.

□ مینیو، جہاں ہر ڈش کے الرجنز بتائے گئے ہیں۔

Documento interno (fichas de producción con los alérgenos de cada producto...) a disposición de los consumidores y de la autoridad sanitaria, junto con un rótulo situado en un sitio visible que indique que la información sobre alérgenos puede solicitarse al personal del establecimiento.

□ دستاویز (ہر پراڈکٹ کے الرجنز کی ڈیٹا شیٹ کیساتھ) صارفین اور صحتی اداروں کے لئے تیسرے ہونگے، اور اس کے ساتھ ساتھ ایک نمایاں جگہ پر ایک صحتی ہو گی جہاں لکھا ہو گا کہ ملازمین سے الرجنز کے بارے میں معلومات مانگی جاسکتی ہے۔

Otros sistemas (¿cuáles?):

□ دیگر نظام (کون سے؟)

c) Como establecimiento donde se venden o sirven alimentos **a distancia (por teléfono o Internet)** con transporte al domicilio del consumidor, mediante:

(c) ٹیک اوے (ٹیلیفون یا انٹرنیٹ پر) کھانا فروخت کرنے یا برتنے والے کاروبار میں:

Folletos o página web con los alérgenos de cada producto (se informa antes de la compra).

□ فلائیرز یا ویب پیج، جہاں خریداری سے پہلے ہر پراڈکٹ کے الرجنز کے بارے میں معلومات دی گئی ہے۔

Albarán, folleto informativo o etiqueta con los alérgenos de cada producto (se informa en el momento de la entrega).

□ چالان، معلوماتی ڈیٹا شیٹ یا لیبل، جہاں ڈیلیوری کے وقت، ہر پراڈکٹ کے الرجنز کے بارے میں معلومات دی گئی ہے۔

Otros sistemas (¿cuáles?):

□ دیگر نظام (کون سے؟)

(\*) De acuerdo con la normativa vigente, la información alimentaria obligatoria debe estar escrita en catalán y español.

(\*) رائج قواعد کے مطابق، غذائی معلومات کاسٹلان یا ہسپانوی زبان میں لکھنا لازمی ہے۔

## Documentación a adjuntar:

### مطلوبہ دستاویز

- Fichas de producción o recetas de los alimentos, menús o platos elaborados en el establecimiento, con la relación de los ingredientes y los alérgenos destacados.  
• خوراک کی تیاری کی ڈیٹا شیٹ یا ترکیب، مینیو یا تیار کی گئی ڈشیں اجزا کی فہرست اور نمایاں الرجنز کیساتھ۔
- Etiquetas o fichas técnicas de los productos que se compren elaborados o listos para el consumo y que se sirvan, fraccionen o vendan a granel, con la relación de los ingredientes y los alérgenos destacados.  
• تیار شدہ یا بنے بنائے خریدے جانے والے پراڈکٹس، جو حصوں یا بغیر پیک کئے پیچے یا برتے جاتے ہیں، ان کے لیبلز یا تکنیکی ڈیٹا شیٹ، اجزا کی فہرست اور نمایاں الرجنز کیساتھ۔
- Archivo de un modelo de todas las etiquetas de los productos que se envasen en el establecimiento.  
• کاروبار میں پیک کئے جانے والے پراڈکٹس کے ہر ایک لیبل کی نمونے کے طور پر ایک کاپی۔



## 8. Registro de incidencias y medidas correctoras

## 8. حادثات اور اصلاحی اقدامات کا رجسٹر

Responsable ذمہ دار	Medida correctora اصلاحی اقدامات	Incidencia detectada (*) (*) پیش آیا واقعہ	Fecha تاریخ

(\*) Descripción detallada del tipo de incidencia que afecta a un plan de autocontrol. En caso de incidencias en la recepción y/o expedición de alimentos, se especificará el número de albarán, el producto en cuestión y su proveedor.

(\*) سیلف کنٹرول پر اثر انداز ہونے والے پیش آنے والے واقعے کی تفصیلاً وضاحت۔ خوراک کی وصولی اور / یا ارسال کے وقت پیش آنے والے واقعے کی صورت میں، چالان کا نمبر، پراڈکٹ اور اس کا سپلائر واضح کیا جائے گا۔



<http://www.diba.cat/web/salutpublica/guia-aplicacio-autocontrols-establiments-minoristes-alimentacio>



**Diputació  
Barcelona**

Àrea d'Igualtat  
i Sostenibilitat Social

Gerència de Serveis de Salut Pública i Consum  
**Servei de Salut Pública**  
Diputació de Barcelona  
Pg. de la Vall d'Hebron, 171  
Recinte Mundet - Edifici Serradell Trabal, 2a planta  
08035 Barcelona  
Tel. 934 022 468  
[s.salutp@diba.cat](mailto:s.salutp@diba.cat)