

MANUAL D'OBRADORS COMPARTITS

Una eina de dinamització
socioeconòmica del territori

La transformació d'aliments és una activitat econòmica fonamental que, a més de possibilitar el desenvolupament de les cultures alimentàries de cada societat i territori, ha permès la conservació d'aliments a través d'una enorme diversitat de tècniques.

Actualment, el sistema alimentari industrial ens permet un accés barat i còmode a tot tipus d'aliments, no obstant això, som conscients també dels impactes que aquest consum provoca. Consumim aliments processats en excés, mengem fruites i verdures fora de la seua temporada local, que viatgen milers de quilòmetres i sovint s'han produït en monocultius amb un ús elevat d'agrotòxics i per mitjà de l'explotació laboral. Mentrestant, abandonem els nostres pobles i és molt difícil viure de l'agricultura a xicoteta escala. En la Plataforma per la Sobirania Alimentària del País Valencià treballem per a canviar aquesta realitat que només respon a lògiques de mercat i per a impulsar una economia de les persones i els territoris.

Els obradors compartits són una eina de dinamització molt valuosa en la construcció d'un sistema alimentari just i sostenible. En aquest manual recollim la informació més important per a posar-los en marxa: anàlisi del territori i de la idea, disseny, organització i també el factor que sol generar més resistències, la normativa higiènica i sanitària. Impulsar aquestes infraestructures i revalorar el producte propi del territori pot generar molts beneficis i contribuir a reactivar l'economia local.



Maig 2018

Una iniciativa de: **Plataforma per la Sobirania Alimentària del País Valencià**

Text, edició i coordinació: **El Llibrell i Revista SABC**

Col·laboradora en la redacció i supervisió de la part tècnica relacionada amb la seguretat alimentària: **María Carmen Chinillach Andreu**, Conselleria de Sanitat Universal i Salut Pública, Generalitat Valenciana

Il·lustracions i infografies: **María Maraña**

Correcció i maquetació: **ECM**

Impressió: **La Plaça, S.L.U.**

MANUAL D'OBRADORS COMPARTITS

Una eina de dinamització
socioeconòmica del territori

Maig 2018



AMB EL SUPORT DE:



Mundubat



Aquesta obra està sota llicència de reconeixement no comercial.
Compartiu amb la mateixa llicència 4.0 Espanya de Creative Commons
<http://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/es>

CONTINGUTS

1	Presentació. Per què aquest manual?	7
2	Potencial transformador dels obradors compartits	8
3	Definició d'obrador compartit. Aspectes inicials a considerar	11
4	Models d'obradors compartits	13
5	Marc normatiu	14
	A Àmbit alimentari	14
	A.1 Idees principals	14
	A.2 El registre sanitari, un procés més senzill del que pensem	15
	B Àmbit urbanístic, un altre front a treballar	16
6	Dinamització d'un obrador compartit	17
	6.1 Punt de partida. Objectius, identitat i necessitats	18
	6.2 Comercialització	18
	6.3 Cost i finançament del projecte	20
	6.4 Viabilitat econòmica	21
7	Seguretat alimentària. Aspectes a tindre en compte	22
	A Requisits d'infraestructura i d'equipaments	22
	B Requisits generals d'higiene i traçabilitat	23
	B.1 Aigua	23
	B.2 Proveïment dels aliments	24
	B.3 Traçabilitat dels aliments	24
	B.4 Neteja i desinfecció de l'obrador	25
	B.5 Formació del personal	25
	B.6 Control de plagues	25
	B.7 Control de temperatura	27
	B.8 Manteniment d'instal·lacions	27
	B.9 Control d'al·lèrgens	27
	B.10 Control de subproductes i residus	28
	C Bones pràctiques d'higiene (BPH) i bones pràctiques de fabricació (BPF)	28
	D Anàlisi de perills i punts de control crític (APPCC)	28
	D.1 Descripció del producte i elaboració del diagrama de flux	28
	D.2 Principis del sistema i flexibilitat en la seua aplicació	32
8	Com afavorir la creació d'obradors compartits?	36
	8.1 Propostes normatives	36
	8.2 Propostes de dinamització per a les administracions	36
9	Reflexions, reptes i propostes des de la sobirania alimentària	38
	Annexos	42

1 PRESENTACIÓ PER QUÈ AQUEST MANUAL?

En la Plataforma per la Sobirania Alimentària del País Valencià treballem des de 2010 per conèixer el sistema alimentari del nostre territori i com ha arribat a la situació actual. Són moltes les preguntes que ens fem: com han evolucionat els paisatges agraris? Per què cada vegada hi ha menys joves als pobles? Què hi ha darrere dels aliments que comprem als supermercats? Les respostes que trobem fan que ens reafirmem al nostre objectiu de construcció de sobirania alimentària i agroecologia, perquè necessitem prioritzar la cura del territori urgentment, i això vol dir entendre'n les dinàmiques i necessitats. I territori som, entre altres coses, persones, béns naturals i relacions.

Arribats a aquest punt, per què treballem el tema dels obradors compartits? Un obrador compartit és un espai on diverses persones o empreses poden preparar les seues elaboracions per a traure-les al mercat amb un registre sanitari. Poden tindre moltes formes de gestió i organització segons veurem al llarg d'aquest manual. La figura en si i el marc normatiu són els mateixos, per tant, les referències tècniques són vàlides per a tots els models. Moltes persones properes a la Plataforma s'han interessat a desenvolupar aquestes infraestructures, però poques han trobat el suport i l'empenta necessaris a les administracions competents. Es tracta d'un tema amb manca d'informació i de referents, per això hem elaborat aquest manual.

Entenem aquestes iniciatives com xicotets motors de l'activitat primària, del conreu i la cura de la terra, però també de la revalorització del producte propi i de proximitat, del qual és possible conèixer directament el procés d'elaboració; així mateix, permeten establir relacions directes amb les persones que el produeixen. Són motors que, si n'optimitzem els recursos en xarxa amb altres projectes productius, amb altres obradors, amb els mercats o el petit comerç i amb la complicitat de les administracions municipals, poden reactivar i enfortir l'economia local, apropar el medi rural a les ciutats i generar no només llocs de treball, sinó projectes de vida digna.

Esperem que aquest material esdevinga una xicoteta aportació per a reorientar la brúixola, amb cura i estima, cap al fet local.



2 POTENCIAL TRANSFORMADOR DELS OBRADORS COMPARTITS

El processament d'aliments com activitat econòmica està regulat per la normativa europea higienicosanitària, que inclou entre d'altres el Reglament (CE) núm. 178/2002, de 28 de gener de 2002, el Reglament (CE) núm. 852/2004, de 29 d'abril del Parlament Europeu i del Consell i el Reglament (CE) núm. 853/2004, de 29 d'abril del Parlament Europeu i del Consell. Es tracta d'una normativa general per a salvaguardar la seguretat alimentària, amb unes possibilitats de flexibilització que cada Estat membre ha d'adaptar als seus condicionaments i realitats. L'Estat espanyol hi va incorporant algunes modificacions a poc a poc, però romanen unes condicions generals pensades per a la gran indústria, no per a la transformació menuda.

D'altra banda, per les dinàmiques econòmiques actuals, la transformació d'aliments s'ha deslligat completament de la producció primària, del camp, i es considera una activitat de caràcter industrial, de manera que s'hi pensa amb objectius d'especialització, màxima rendibilitat i gran escala. Això fa que les persones ramaderes o llauradores que vulguen comercialitzar el seu producte transformat en la finca, a xicoteta escala (una pràctica que sempre s'ha fet), troben moltes dificultats legals per a fer-ho i molt sovint descarten la possibilitat o bé ho fan dins l'alegalitat. Amb aquests obstacles, no deixem perdre una potencialitat molt gran per a impulsar l'economia local, que genera més resiliència i fixa població al medi rural?

L'economia del camp sempre s'ha caracteritzat per la capacitat d'adaptació al medi i ha sabut aprofitar de forma equilibrada els béns naturals per a reproduir estructures familiars i comunitàries. La relació amb la natura, amb la ramaderia i l'agricultura com a eixos centrals, ha estat sempre un element fonamental i identitari. Els sabers rurals inclouen nombrosos mètodes de conservació dels aliments i receptes, en funció de la temporada i del clima de cada territori. Amb aquestes tècniques i una bona planificació s'aconseguia l'autoabastiment i es gestionaven els excedents de producció.

Amb la industrialització moltes d'aquestes pràctiques es van perdre i en gran part es va desestructurar el teixit social rural. Ara, quan afrontem taxes elevades d'atur i de precarietat i els pobles perden població, sembla adient adonar-se del potencial que té l'àmbit rural i les relacions econòmiques que s'hi estableixen. A més, en molts pobles, tot i que la gent es dedica a altres treballs, encara se sent de manera molt propera aquesta relació amb la terra i amb l'alimentació i sovint es mantenen les terres familiars, bé per motius afectius o per l'autoabastiment puntual. No seria més adient recuperar primer els treballs arrelats al territori i a la cultura que promoure una activitat nova sense cap relació amb el poble?

Els obradors compartits

- * Afavoreixen l'autoocupació.
- * Proporcionen valor afegit a la producció primària.
- * Dinamitzen l'activitat agrària i ramadera (entre altres coses, donen eixida als excedents).
- * Produeixen aliments de gran qualitat amb productes de proximitat i processos artesanals.
- * Generen dinàmiques de cooperació i treball en xarxa.
- * Optimitzen recursos desaprofitats, com espais i infraestructures.
- * Apropen la producció primària a les persones consumidores.
- * En definitiva, són una oportunitat molt valuosa per a generar riquesa en termes econòmics, ambientals i socials.

XICOTETS ESCORXADORS, FIXOS O MÒBILS

Tot i que no és el tema d'aquest manual, ens sembla important mencionar breument el cas dels xicotets escorxadors perquè s'assemblen als obradors compartits, en tant que regulen i proporcionen infraestructures a escala local per a dinamitzar el sector productiu. En els darrers anys, ha sorgit un seguit d'iniciatives i campanyes en diferents territoris europeus en defensa dels escorxadors de proximitat, adaptats a la necessitat de cada zona, a la seua ramaderia i al cens. Plantegen la instal·lació de xicotets escorxadors individuals o col·lectius a la granja, fixos o mòbils, que mantinguen un lligam amb els escorxadors de proximitat i que, a manera d'obrador compartit, dinamitzen les explotacions ramaderes menudes.

L'existència d'aquest tipus d'escorxador permetria a les carnisseries i a qui treballa la ramaderia i el pasturatge garantir-ne l'autonomia en les fases de sacrifici i distribució, assegurar una carn de qualitat, tant pel fet d'acurtar la distància entre la granja i l'escorxador (que redueix d'una manera notable l'estrés causat als animals) com per les condicions de sacrifici, i adaptar-se a la demanda local de particulars, col·lectius i comerços menuts.

En aquesta matèria, caldria que la normativa s'adiguera a la realitat a partir de les mesures de flexibilitat i adaptacions previstes en el paquet higienicosanitari de la reglamentació europea. De fet, en el moment de la preparació d'aquest manual, s'està redactant un projecte de real decret segons el qual es permetrà que els xicotets escorxadors s'acullen a aquestes mesures de flexibilitat; seria una bona ocasió per a incloure el concepte d'escorxador mòbil.

🌐 Exemples d'escorxadors mòbils:

Hälsingestintan: ethical meat (Suècia) i Le Boeuf Éthique (França)



3 DEFINICIÓ D'OBRAJOR COMPARTIT

ASPECTES INICIALS A CONSIDERAR

Un **obrador compartit** és un espai gestionat de forma col·lectiva que té com a activitat la transformació d'aliments o productes primaris. Es pot configurar com un local de transformació d'un tipus de producte determinat, per exemple, lactis i carnis, o més diversificat, com ara preparats d'origen vegetal, que poden compartir alguns espais comuns seguint una sèrie de condicions que garantiscen la seguretat alimentària.

Fer una **descripció concreta** del que és un obrador és complex, perquè cada un té les seues particularitats, per això a l'hora de crear-ne un cal considerar i definir alguns detalls. És important fer-se les preguntes adequades per aconseguir un bon disseny de l'espai i l'estratègia que en faça possible la viabilitat:

- * **D'on ha sorgit la iniciativa?** Persones productores, consumidores, administració local, entitat de barri...
- * Quins són els **aliments que transformem?** Vegetals, cereals, carn, llet, ous...
- * Quin tipus de productes utilitzarem com a **matèria primera?** Producte de temporada, producte local, ecològic, productes de persones associades...
- * Quin **tipus de transformació** farem? Menjars preparats, restauració col·lectiva, conserves vegetals, productes lactis, productes carnis, etc.
- * Volem un obrador **multiproducte**?
- * Quin serà l'àmbit de **comercialització?** Local, comarcal, autonòmic...
- * De quin **espai** disposem?
- * Quin serà el **model de gestió?** Gestió privada, propietat i gestió pública, propietat pública i gestió privada...
- * Per quina **forma jurídica** apostem? Cooperativa, associació sense ànim de lucre, societat limitada...
- * Quins són els principals **objectius?** Donar un valor afegit a la producció, canalitzar excedents, generar un espai d'articulació entre persones productores o consumidores, transformar aliments, atendre necessitats alimentàries...
- * **Què aporta cada actor** al projecte i què aporta el projecte a cada actor?
- * Quins **compromisos** adquireixen els diferents actors en el projecte? Temps de dedicació, treball remunerat o no, tasques...
- * **Com es financen** les inversions de l'obrador? Espai, equipament...
- * Qui pot **participar** en el projecte i qui no?
- * Com es fixen les **quotes** per participar-hi?
- * Quins són els **canals de participació?** Participació econòmica, activa...
- * Quins seran els **canals de comunicació** interna i externa?
- * Quins seran els espais de **presa de decisions?**

La resposta a cada un d'aquests criteris ens permetrà descriure el nostre obrador compartit, definir-lo i reflexionar sobre aspectes que poden condicionar l'èxit o el fracàs del projecte.

Menú

Models d'obradors compartits

Entrants

(Estructura empresarial)

- Capitalista-
- Economia social-

Primer Plat

(Tipus d'elaboració)

- Transformació d'un sol tipus de producte-
- Transformació de productes diversos-

Segon Plat

(Espai)

- Espais desaprofitats del mercat municipal-
- Bar de la cooperativa del poble-
- Habitació separada en una masia -
- Cuines equipades en espais municipals-
- Obrador-botiga-
- Obrador mòbil-

(Pregunta pels plats fora de carta)

Postres

(Titularitat)

- Pública-
- Privada-
- Iniciativa social-
- Mixta-

4 MODELS D'OBRADORS COMPARTITS

Com hem vist, hi ha una enorme quantitat de modalitats d'obradors gràcies a la seua capacitat d'adaptació segons els objectius i la realitat concreta. En podem fer una primera classificació en funció de l'**estructura empresarial**:

- Capitalista (SA, SL): l'objectiu fonamental és econòmic.
- Economia Social¹ (fundacions, cooperatives, associacions, empreses públiques participades): l'objectiu fonamental és dinamitzar la societat prenent com a base la sostenibilitat econòmica, social i ambiental. Aquest és el model pel qual apostem en aquest manual.

També podem classificar-los en funció del **tipus d'elaboració**:

- Transformació limitada a un sol tipus de producte.
- Transformació de productes diversificats.

Pel que fa a l'**espai**, hi ha moltes opcions, per exemple:

- Espais desaprofitats als mercats municipals.
- Habitació separada dins d'un mas.
- Cuines equipades als espais municipals, com centres culturals, escoles, antic bar de la cooperativa...
- Obrador-botiga: espai on dur a terme, a més de la transformació dels aliments, tallers d'oci, de formació, venda dels aliments, etc.
- Obrador mòbil, per exemple, *foodtrucks* o caravanes condicionades.

Igualment, podem classificar la gestió en funció de la seua **titularitat**:

- Públic: obrador fet amb fons públics, a disposició de qualsevol iniciativa que complisca certs paràmetres.
- Privat: obrador fet amb fons privats, utilitzat per diverses persones o projectes col·lectius.
- Iniciativa social: obrador posat en marxa amb una inversió col·lectiva i desinteressada, on hi ha involucrats col·lectius del teixit local.
- Mixt: fons públics, privats i socials.

Segons es definisquen els aspectes anteriors, tindrem una estructura més jerarquitzada i vertical, o una més assembleària i cooperativa.

¹ Llei 5/2001 de 29 de març, d'Economia Social:
<http://www.boe.es/boe/dias/2011/03/30/pdfs/BOE-A-2011-5708.pdf>

5 MARC NORMATIU ÀMBITS

Per a la posada en marxa dels obradors compartits cal tindre en compte, sobretot, dos marcs normatius: l'alimentari i l'urbanístic.

A ÀMBIT ALIMENTARI

A.1 IDEES PRINCIPALS

En l'àmbit alimentari, com s'ha explicat abans, no hi ha una normativa específica per als obradors compartits, però cal que aquests espais respecten el que s'estableix en la normativa que regula la producció i comercialització de productes alimentaris.

Si bé cada estat europeu i cada territori han fet un desplegament normatiu, tots es basen en l'anomenat **paquet higienicosanitari** conformat principalment pels següents reglaments: Reglament (CE) núm. 178/2002, de 28 de gener de 2002, Reglament (CE) núm. 852/2004 i Reglament (CE) núm. 853/2004, de 29 d'abril de 2004 del Parlament Europeu i del Consell. És a dir, hi ha un mateix marc legal a tota la Unió Europea i cada estat l'ha adaptat d'acord amb les seues realitats i decisions polítiques.

Pel que fa al compliment de la normativa i als obradors compartits cal destacar-ne aquestes idees principals:

- 1 Els obradors compartits en què es realitzen activitats d'elaboració, transformació, conservació, emmagatzematge, distribució, venda i/o servei d'aliments han de ser inscrits en els registres sanitaris de les respectives administracions.²
- 2 El disseny de les instal·lacions, la disposició dels diferents espais i l'equipament han de complir les **normes generals d'higiene** segons s'estableix a l'annex II del Reglament (CE) 852/2004 relatiu a la higiene dels productes alimentaris.
- 3 Cal que tots els establiments alimentaris disposen del seu propi sistema d'autocontrol (explicat amb detall al punt 7) com a mètode preventiu de riscos sanitaris relacionats amb el consum d'aliments. Aquests sistemes poden basar-se en les guies de bones pràctiques del sector o bé disposar del seu propi sistema d'anàlisi de perills i punts de control crític (APPCC).

² RD 191/2011 de 18 de febrer sobre Registre General d'Empreses Alimentàries i Aliments

A.2 EL REGISTRE SANITARI UN PROCÉS MÉS SENZILL DEL QUE PENSEM

El registre sanitari és l'eina que identifica les empreses i operadors que es dediquen a produir, transportar i comercialitzar aliments, i en facilita el control oficial. Totes les empreses en l'àmbit de l'alimentació estan obligades a inscriure-s'hi. Aquest registre resulta útil en una situació de risc alimentari per a localitzar l'operador que l'ha causada i retirar els productes del mercat.

Alguns aspectes que cal tindre clars **abans d'encetar el procés de registre**:

- 1 El més important és saber què es vol fer i on es comercialitzarà.
- 2 Cal acabar amb la idea que la normativa ens impedeix transformar els aliments o treballar en un obrador. La **normativa europea és bastant flexible** per a adaptar-se a les diferents realitats i necessitats d'un obrador i el més important és que sempre garanteix la seguretat i la higiene dels aliments.
- 3 Quan ja s'ha definit el model d'obrador és important demanar **assessorament i informació a les autoritats competents** en matèria d'higiene alimentària, com ara a l'àrea de salut pública corresponent.

Pel que fa als obradors compartits, la legislació no tanca la possibilitat que en un mateix espai treballen diferents projectes d'elaboració. La majoria d'elaboracions alimentàries vegetals poden compartir instal·lacions, tenint en compte que cal separar la producció en el temps o en les zones de treball. Pel que fa als aliments d'origen animal, cal analitzar més punts crítics per poder compartir espais, atès que són productes amb elaboracions més complexes.

Convé recordar alguns detalls importants respecte al registre sanitari i el compromís amb la seguretat alimentària de cara a l'administració i a la ciutadania:

- Cal una persona física o jurídica («figura d'explotador»), com a actor responsable de les instal·lacions davant l'autoritat sanitària. Aquesta «figura d'explotador» pot ser, entre d'altres, l'administració titular de la instal·lació, la persona física o jurídica titular de la instal·lació o l'entitat jurídica creada per tots els projectes elaboradors usuaris de l'obrador compartit.
- La seguretat alimentària de cada un dels productes és responsabilitat de la persona, empresa o projecte elaborador que el produeix, que haurà de complir tots els requisits de la normativa sanitària.
- Dins del funcionament de l'obrador compartit han de ser molt clars tots els procediments sobre seguretat alimentària, com i quan han de fer-se i qui els ha de dur a terme. Aquests procediments quedaran reflectits, per exemple, en un reglament o règim intern de l'obrador compartit. Entre la «figura d'explotador» i cadascun dels projectes elaboradors podran signar-se contractes interns on s'indiquen les condicions

acordades. En alguns casos, segons les especificacions de cada cas i del territori, l'obrador compartit té un o diversos números de registre sanitari d'ús per a tots els projectes elaboradors que hi participen; i en altres casos l'obrador compartit té un número de registre sanitari com a instal·lació i cada usuari un número de registre del seu producte. En tot cas, l'administració competent informará de les possibilitats segons el cas i la normativa específica de cada territori.

Per no fer complicada l'explicació del registre sanitari, als annexos facilitem un quadre recopilatori de les claus que ajudarà a entendre la classificació del tipus d'empresa o obrador i, per tant, del tipus de registre que l'administració hi adjudicarà.

B ÀMBIT URBANÍSTIC, UN ALTRE FRONT A TREBALLAR

Per a posar en marxa el projecte cal una **llicència d'activitat**. Segons l'escala, les dimensions i l'impacte ambiental del projecte, pot ser un tràmit més o menys complex. Per això és important demanar informació a l'ajuntament en matèria de normativa urbanística.

Respecte al sòl no urbanitzable o rústic, a la majoria dels documents marc de planejament urbanístic municipal (segons el territori, PGOU, POUM, etc.), s'estableix la prohibició amb caràcter general, entre d'altres, dels usos comercials o industrials, tret d'excepcions. Per tant, el primer pas és consultar en l'ajuntament quina és la **classificació i qualificació del sòl**, i esbrinar si el planejament municipal permet aquest tipus d'activitat. Fins ara, per a la legislació urbanística qualsevol activitat de transformació agroalimentària ha estat considerada com a indústria, encara que el volum de producció fóra molt baix. A hores d'ara hi ha administracions autonòmiques amb nous decrets de venda de proximitat i xicoteta producció que classifiquen l'activitat de transformats agroalimentaris com activitat econòmica artesana o agrícola. Açò no genera cap problema si es manipula o transforma l'elaboració pròpia, però pot ser una dificultat per als obradors que elaboren productes amb matèria primera de tercers.

No es tracta només d'incidir-hi davant les autoritats sanitàries, sinó també amb les autoritats urbanístiques per a redactar una normativa adaptada a les realitats dels obradors menuts i els compartits.

6 DINAMITZACIÓ D'UN OBRADOR COMPARTIT

El ritme de vida actual i les dinàmiques econòmiques i socials fan que sovint la nostra mentalitat estiga orientada més cap a la recerca del bé individual que no del bé comú. De vegades, trobem que moltes persones no estem del tot preparades per a un treball d'equip, per això, si tenim pensat participar en un projecte col·lectiu, pot ser una bona idea encetar algun tipus de formació en aquest sentit.

En qualsevol cas, el grau de col·lectivització depén del nostre tipus d'obrador. Podem parlar de projectes independents però desenvolupats dins d'una infraestructura compartida o bé d'un projecte col·lectiu que comparteix no només l'espai d'elaboració, sinó tot el cicle.

En aquest apartat es plantegen algunes qüestions importants per al disseny i el funcionament d'un obrador compartit, però recomanem consultar els materials especialitzats que s'han editat relacionats amb l'agroecologia (vegeu el capítol final de recursos).

Amb aquesta fórmula, la inversió que implica condicionar un espai amb tots els requisits exigits es distribueix entre totes les empreses alimentàries usuàries. A més, es poden compartir programes informàtics, plataformes logístiques, publicitat, xarxa de contactes, etc. Es tracta de crear un espai de treball alimentari col·laboratiu i de cotreball (*coworking*), i beneficiar-se de tots els avantatges.

VIABILITAT ECONÒMICA I SOCIAL

En un projecte que ens permeta viure dignament del nostre treball agrari i que ens facilite un «bon viure», la viabilitat econòmica i la social han d'anar unides. Aquest objectiu es pot aconseguir si venem els nostres aliments a uns preus justos que remuneren el nostre treball i a través de circuits curts de comercialització que redueixen intermediaris. D'aquesta manera, podem reduir costos en el preu final, entre altres qüestions. No obstant això, aquest punt no sempre és fàcil per a les xicotetes iniciatives a causa de certes dinàmiques socioeconòmiques (com la tendència general a comprar en grans superfícies o la precarització dels salaris) i a l'escàs temps disponible per a dissenyar estratègies coherents i efectives de comercialització, una tasca imprescindible per a la viabilitat econòmica i social del projecte i que es pot dur a terme satisfactòriament amb un esforç ajustat.

6.1 PUNT DE PARTIDA OBJECTIUS, IDENTITAT I NECESSITATS

Moltes vegades les iniciatives comencen a caminar pensant només en la part operativa i econòmica, i no es dedica el temps adequat a definir identitat, visió i objectius del projecte. Aquest és un punt fonamental que ha de condicionar la resta d'aspectes, però potser és el més difícil de treballar. Les qüestions plantejades a l'apartat de descripció de l'obrador són clau en aquesta fase del procés; visitar obradors en funcionament també pot ser molt enriquidor.

El següent pas és aprofundir en la part operativa, és a dir, valorar els **recursos materials**, tant infraestructura com finançament, i el **temps de treball** (com a mínim, teòric). En aquesta fase hem de tindre en compte també la normativa vigent i els canals de comercialització que farem servir.

PREGUNTES CLAU

- En quin local es desenvoluparà el projecte? Com podem aconseguir-lo?
- Quantes persones treballaran en aquest espai?
- Quin volum de producte es transformarà?
- Quin calendari i quins requisits tècnics o d'infraestructura tenen aquestes transformacions? Són compatibles?
- Amb quins recursos humans i econòmics comptem?
- Quins recursos necessitem?

Cal visibilitzar totes les tasques que es desenvoluparan, no només les relacionades amb la transformació o distribució, sinó també les de manteniment i cura de l'espai comú (per exemple, neteja dels banys). Podem aprofitar aquest treball per a evitar reproduir rols assignats al gènere que aprofundeixen en la divisió sexual del treball.

6.2 COMERCIALIZACIÓ

Abans d'habilitar l'espai és important definir els canals de comercialització, dels que dependrà la dimensió del nostre projecte. La comercialització és la peça central de les relacions cap a l'exterior, per això hem de prioritzar l'àmbit geogràfic i fer-ne una **anàlisi de l'entorn** i les seues dimensions:

- Entorn econòmic i ecològic: tipus d'ocupació i economia de la població circumdant, pressupost dedicat a l'alimentació, situació del sector agrari i de la distribució alimentària, canals majoritaris, tendències del consum, etc.
- Entorn sociodemogràfic: edat de la població de l'entorn, estructures familiars, hàbits alimentaris, situació de les dones, etc.

- Entorn cultural: cultura alimentària o grau de prioritització de l'alimentació enfront d'altres necessitats. Es coneix l'agroecologia? Es valora el producte local?
- Entorn políticonormatiu: normativa vigent, que és determinant per al projecte (instal·lacions, canal de comercialització i fins i tot la forma jurídica).
- Entorn tecnològic i d'innovació: tecnologies d'informació i comunicació en les xarxes de distribució locals i processos per a adaptar la distribució a les necessitats.

Aquesta anàlisi marca les tendències del potencial de consum i ens dóna una panoràmica del teixit productiu i de distribució que necessitem i amb el qual hem de cohabitar l'entorn. Aquest resultat s'ha de contrastar amb les prioritats marcades en la idea inicial.

Amb aquesta informació sobre el context, és moment de fer-se una de les preguntes més importants:

⊗ QUINES RELACIONS VOLEM ESTABLIR ENTRE PRODUCCIÓ I CONSUM?

Molts projectes agroecològics donen molta importància a establir una relació directa i reforçar els **canals curts de comercialització**. Aquest sistema pot ser també l'òptim per als obradors compartits, i és una branca molt important de la capacitat de dinamitzar el territori.

Per a desenvolupar aquests circuits cal establir relacions socials de cooperació amb el consum, amb altres projectes productius i fins i tot amb les administracions i organitzacions socials que aposten pel reforç de les economies locals i per la sobirania alimentària. Aquesta xarxa aportarà estabilitat i confiança en la distribució, i serà clau per a la viabilitat social de la nostra iniciativa.

En qualsevol cas, no tots els canals són iguals, hi ha una sèrie de variables:

- Quins canals de comercialització seran prioritaris?
- Quins canals hi ha a l'entorn? Hem de desenvolupar-ne nous?
- Quines necessitats específiques tenen aquests canals (envasos, transport...)?
- Quant de temps i esforç comporta aquesta comercialització?
- Quin grau de compromís hi podem assumir?
- Quin grau d'implicació tenen les persones consumidores?
- Com mantindrem la implicació d'ambdues parts?

Pot passar que en un moment determinat els canals «ideals» per a nosaltres —que ens fan sentir còmodes— no siguin suficients per a la viabilitat econòmica del projecte. Les solucions impliquen variar els canals de comercialització, canviar els preus o incorporar (si és possible) noves produccions o fonts d'ingressos per al projecte.

6.3 COST I FINANÇAMENT DEL PROJECTE

Tant les necessitats logístiques del projecte com les de treball i persones donen com a resultat la **inversió necessària**, on s'inclou tant la part monetària com el temps. El temps pot incrementar o no les despeses econòmiques en funció de si les tasques són remunerades o voluntàries. En qualsevol cas, és recomanable comptabilitzar aquestes hores de treball per a poder tindre una imatge completa de les necessitats que el projecte demanda. Així mateix, s'ha de tindre en compte que hi haurà tasques prèvies a la posada en marxa de l'obra, algunes puntuals i altres que hauran de perdurar durant tota la vida del projecte.

A l'hora de calcular el cost del projecte, hem de fer una reflexió:

⊗ QUINS CRITERIS VOLEM PRIORITZAR PER AL PROVEÏMENT DEL PROJECTE? A QUIN MODEL PRODUCTIU VOLEM DONAR SUPORT AMB LA NOSTRA ACTIVITAT?

Prioritzarem criteris econòmics per a triar qualitats i proveïdors, o bé volem fer servir criteris socials i ambientals, com en el cas dels projectes agroecològics i de l'economia social i solidària? Si és així, tractarem d'aconseguir tot el necessari en l'àmbit local, de forma que el benefici es produïska al mateix territori per a enfortir el teixit econòmic. Això dona un important valor afegit a l'obra. També hem de tindre present el temps que volem dedicar al projecte, sense deixar de banda els espais necessaris per a les relacions socials, les cures o les aficions.

La mateixa reflexió serveix per a triar les **fonts de finançament**. Haurem de valorar els recursos propis amb què comptem i quina part hem d'obindre de fora. Si demanem ajuda a entitats bancàries, és possible que els avantatges econòmics no siguin apropiats èticament i que trenquen la coherència social del projecte.

- Actualment hi ha diverses entitats financeres amb vocació de transformació que ofereixen préstecs a projectes de l'economia social i solidària; per exemple, Fiare i Coop57.
- També podem valorar les eines de microfinançament i arregar aportacions col·lectives a canvi d'alguna mena de recompensa. Aquesta opció està condicionada a un treball de difusió inicial, que igualment pot servir perquè la població conega el projecte.
- En diferents administracions públiques trobarem convocatòries de subvencions que hi poden aportar una part del finançament, però cal tenir en compte que han de donar-nos autonomia, no generar dependències. També es pot valorar un suport institucional mitjançant la cessió d'espais o lloguers a preus baixos.

6.4 VIABILITAT ECONÒMICA

Com fem viable el projecte des de la seua pròpia activitat? Totes les decisions preses determinen les dimensions del projecte, unes despeses de funcionament fixes i variables i uns ingressos que hauran de ser equilibrats.

Les **fonts d'ingressos** d'aquest tipus d'obradors, en funció de les seues característiques, poden ser:

- Preu d'elaboració del producte, que dependrà del tipus d'obra. Per exemple, si a l'obra transformem producte propi, el cost serà menor perquè estalviem comprar la matèria primera. Poden valorar-se reduccions de preu en funció del volum elaborat.
- Comercialització pròpia; així n'obtenim el benefici econòmic.
- Quotes de persones associades per al manteniment de l'activitat, que poden ser productores, consumidores o fins i tot xicotets comerços que venen el nostre producte. Pot ser amb algun tipus de compensació (per exemple, una quantitat mensual de producte elaborat) o sense.
- Altres activitats que poden aportar fons, com ara cursos de formació, visites explicatives, etc.

En un projecte econòmic com aquest, que pretén arrelar al territori i aconseguir la viabilitat econòmica però també social, són clau **el dinamisme i la revisió constant**. S'ha de tindre disposició a fer canvis, reconsiderar les opcions marcades inicialment i oferir obertura per a l'intercanvi d'experiències i coneixements. Per a això és convenient arregar informació de persones consumidores i productores, i formar part de xarxes locals que puguen ser aliades estratègiques del nostre projecte.

COM ESTABLIM EL PREU JUST D'UN PRODUCTE?

El cost del producte es construeix amb aquests components:

- Temps de treball
- Costos d'elaboració
- Costos d'administració
- Costos de comercialització
- Amortització d'inversions
- Taxa de minva (pèrdua de rendiment en qualsevol fase del procés)
- Taxa de desenvolupament (percentatge per a invertir en la millora del projecte, normalment és del 5 %)

No obstant això, també hem de tindre en compte el preu psicològic, és a dir, la percepció tant de la persona que produeix el producte com de la compradora potencial. La pregunta clau és quan comença a doldre? Quan comença a ser massa car per a comprar i massa barat per a vendre? És fonamental saber per què hem establert el preu final i tindre la capacitat d'explicar-ho i defensar-ho.

7 **SEGURETAT ALIMENTÀRIA**

REQUISITS I BONES PRÀCTIQUES

En aquest capítol ens centrem en aspectes que moltes vegades no es tenen en compte a l'inici del projecte i que en poden dificultar l'aplicació. L'hem dividit en quatre parts que ens permetran descriure el tipus d'establiment i de producte objecte de l'activitat, el diagrama de flux del procés o processos que es desenvolupen en els establiments en qüestió i els perills sanitaris significatius que es poden presentar d'acord amb els productes elaborats i els processos utilitzats.

Tot açò ens ajudarà a garantir el bon funcionament de l'obrador i a disposar d'un protocol de treball, però també comptarem amb un document d'autocontrol basat en el sistema d'anàlisi de perills i punts de control crític (APPCC), l'anomenat Pla d'Autocontrol, que ens permetrà complir la normativa higienicosanitària i que haurem de presentar a l'autoritat sanitària competent quan ens visite.

A REQUISITS TÈCNICS INFRAESTRUCTURA I EQUIPAMENTS

Cal considerar un seguit de requisits mínims d'infraestructura i equipaments per a la transformació d'aliments (annex II del Reglament (CE) núm. 852/2004, de 29 d'abril). Recomanacions:

- Distribució adequada dels espais, que permeta treballar amb comoditat, netejar en profunditat, controlar les possibles plagues i evitar la contaminació creuada (entre producte cru i cuinat o entre zones de deixalles i la zona d'elaboració).
- Cal separar els espais amb diferents funcions tant com es pugui: preparació d'aliments, envasament, magatzem, higiene personal, neteja.
- Per a les parets i el sòl haurem d'utilitzar materials impermeables, no absorbents, llavables i no tòxics.
- Per a les superfícies en contacte amb els aliments haurem d'utilitzar materials llisos, llavables, resistents a la corrosió i no tòxics.
- Cal disposar de les instal·lacions i equips adequats i d'acord amb l'activitat (per exemple, pasteuritzador o autoclau) i els equips hauran d'estar proveïts de tots els dispositius de control adequats per a garantir el compliment dels objectius del Reglament (CE) núm. 852/2004.
- Tot l'equipament de l'obrador ha de ser fàcil de netejar i, si s'escau, desinfectar. Aquesta neteja es repetirà tant com calga per a evitar qualsevol risc de contaminació.

Mesures de protecció enfront de la contaminació:

- Instal·lar mosquiteres en els buits
- Evitar el pas de fluids contaminats (aigua, aire) d'un espai brut a un espai net
- Comptar amb una xarxa de sanejament eficaç

Cal un mínim de dotacions que faciliten el treball i la neteja:

- Aigua potable, freda i calenta
- Ventilació natural o mecànica suficient
- Il·luminació natural o artificial suficient
- Llavamans en l'obrador
- Lavabo amb pica pròxim a l'obrador

B REQUISITS GENERALS D'HIGIENE I TRAÇABILITAT

Els requisits generals són les pràctiques i les condicions essencials primeres per a la seguretat alimentària de qualsevol establiment alimentari, és el control de perills que han de complir tots els projectes. Aquestes pràctiques proporcionen l'entorn bàsic i les condicions operacionals necessàries per a la producció d'aliments segurs.

Els plantegem en format qüestionari per a facilitar-ne la comprensió i l'aplicació.

B.1 AIGUA

- D'on ve l'aigua de l'obrador? Quina és la font de subministrament?
 - Xarxa pública
 - Captació pròpia
 - Cisternes
- Per què fem servir l'aigua?
 - Neteja d'equipaments
 - Neteja personal
 - Neteja de la roba de treball
 - Preparació i elaboració dels aliments
- On són les aixetes o punts d'aigua a l'obrador?
 - Caldria identificar en un plànol les instal·lacions d'aigua, punts d'entrada i eixida d'aigua potable freda i calenta
- Clorem, descalcifiquem o fem altres tractaments de l'aigua?
- Com comprovem que l'aigua és adequada?
- Quina és la despesa d'aigua que tenim?

Un bon control de l'aigua és una responsabilitat molt important, ja que pot ser vehicle de perills que poden passar als aliments i afectar-ne a la seguretat.

B.2 PROVEÏMENT DELS ALIMENTS

- Qui són les persones proveïdores?
 - Llista de finques proveïdores (dades identificatives, número d'inscripció o registre, productes que subministra)
- Disposem d'una llista de proveïment de tot allò que necessitem per a treballar?
 - Aliments
 - Altres materials auxiliars (paper, envasos, embalatge, etiquetes...)
- Quins requisits han de complir els productes?
 - Productes, tipus d'envàs, tipus de transport, documentació...
- Què hem de fer en cas que no es complisquen les especificacions?
- Què fem per comprovar que les matèries primeres són les adequades?
- Com tenim previst fer les comandes a les persones proveïdores? Setmanalment, mensualment...

B.3 TRAÇABILITAT DELS ALIMENTS

La traçabilitat³ és la possibilitat de trobar i seguir el rastre a través de les etapes de producció, transformació i distribució d'un aliment, un animal destinat a la producció d'aliments o substàncies destinades a ser incorporades a l'aliment.

Per a complir la traçabilitat, cal un control de proveïment i mantindre el registre de tot el procés:

- D'on provenen els aliments i les matèries primeres? Com identifiquem les matèries primeres per conèixer les dades d'origen? (Proveïdor, data d'entrada, quantitat, identificació del producte...)
- Com identifiquem els productes finals per conèixer les dades d'origen, de producció i dels destinataris?
 - Registre dels nostres productes mitjançant un sistema de lots
 - Registre de sortides i destinataris (no cal en el cas de consumidor final)
- Tenim un directori de destinataris? (no cal en el cas de consumidor final)
- Quin és el canal de comunicació amb les persones proveïdores i amb les consumidores finals? Tot i que la normativa no ho contempla, cal preveure la comunicació de possibles incidències amb el consumidor final.
- Com actuarem en cas de detectar algun producte inadequat? Cal tindre pensat el procediment per retirar-ne els productes i comunicar-ho a l'administració.

³ Reglament 178/2002

B.4 NETEJA I DESINFECCIÓ DE L'OBRA DOR

- Quin espai i equipament fem servir?
- Què netegem?
 - Les superfícies, l'equipament i els estris que es fan servir
 - En aquesta relació hem d'incloure els materials utilitzats en la neteja (safes, poals, raspalls, graneres...)
- Com netegem i desinfectem?
 - Els productes emprats
 - Els mètodes emprats
 - El material i l'equip utilitzats
- Quan netegem i desinfectem?
 - Freqüència i moment de la neteja i desinfecció
- Qui fa la neteja i la desinfecció?
- Com comprovem que la neteja i la desinfecció són adequades?

B.5 FORMACIÓ DEL PERSONAL

- Tenim descrit un protocol de treball i les capacitats necessàries per a dur-lo a terme?
- Què necessita saber cada persona treballadora?
- Tenim descrites les activitats de formació i capacitació?
- Com sabem si la formació és adequada?
- La persona treballadora té la formació adequada per a garantir la manipulació d'aliments?

Qualsevol persona que treballa en un obrador ha de rebre la formació adequada per a dur a terme el procés d'elaboració del producte i garantir la higiene i la seguretat dels aliments.

B.6 CONTROL DE PLAGUES

La presència de plagues (rates, panderoles...) i d'animals indesejables (mosques, mosquits...), que poden ser perills o actuar com a vector, pot afectar la seguretat dels aliments.

- Com evitem l'aparició d'animals? (Eliminació diària de restes de menjar, manteniment de les cisternes d'aigua tancades...)
- L'edifici està preparat per a evitar l'accés o el refugi d'animals en l'interior de l'obra d'or?
 - Descriure les barreres físiques i altres condicions de caràcter estructural (mosquiteres, dobles portes, segellats de clells, reixes dels desaigües...)
- Emprem mètodes per a evitar l'aparició de plagues? Quins? On estan ubicats?
- Què fem per comprovar que el control de plagues és adequat?

LA SEGURETAT ALIMENTÀRIA AL NOSTRE OBRADOR PASSOS PER A CONSTRUIR EL PLA D'AUTOCONTROL

INFRAESTRUCTURA I EQUIPAMENT
Fase inicial de planificació

COM ÉS EL NOSTRE OBRADOR?

Hem d'adaptar-lo als
requeriments de la
normativa



Higiene i traçabilitat

REQUISITS GENERALS
Fase avançada de planificació

COM FUNCIONA?

Elaborem el pla conjunt
de requisits generals

BONES PRÀCTIQUES D'HIGIENE
Inici d'activitat

COM ÉS EL PROCÉS D'ELABORACIÓ DE CADA PRODUCTE?

Coneixem el procés,
identifiquem els perills
i hi apliquem bones pràctiques
d'higiene



B.7 CONTROL DE TEMPERATURA

El manteniment dels aliments a baixes temperatures redueix i alenteix la multiplicació de microorganismes i la producció de toxines. És important garantir la cadena de fred d'aquells aliments o productes transformats que ho requereixen.

- Quins són els equips i locals que hem de controlar?
 - Identificar en un plànol els equips relacionats amb la temperatura
 - Quina és la temperatura necessària per a la bona conservació del producte? Quines són les condicions adients de l'equip per a mantenir aquesta temperatura?
 - Amb quins equips de mesura comptem?
 - Quin tipus de registre de temperatures portem?
 - Com tenim previst fer el transport d'aliments que requereixen una temperatura determinada? Aliments refrigerats, plats cuinats que necessiten mantenir calor...

B.8 MANTENIMENT D'INSTAL·LACIONS

- Quines instal·lacions, estris o equipaments requereixen un manteniment periòdic?
- Disposem de manuals de funcionament o instruccions d'ús?
- Qui fa el manteniment?
- Com comprovem que el manteniment és adequat?
- Qui fa el calibratge dels equips de mesura? Com?

B.9 CONTROL D'AL·LÈRGENS

Cal evitar que certs components dels aliments actuen com a al·lèrgens per a determinades persones i, per tant, s'ha de garantir que l'etiquetatge dels aliments és correcte.

- Quins ingredients contenen al·lèrgens o substàncies que provoquen intolerància?
 - Cal fer una llista actualitzada de les matèries primeres que són al·lèrgens i de les que poden contindre al·lèrgens.
- Quins productes que elaborem contenen al·lèrgens o substàncies que provoquen intolerància?
- La informació dels productes és adequada?
- Es pot produir una contaminació encreuada?
- Com evitem la contaminació encreuada?
- Com comprovem que el control d'al·lèrgens és adequat?

És responsabilitat de l'obrador i de les persones que el gestionen i produeixen mantenir informades sobre les novetats legislatives en matèria de control d'al·lèrgens.

B.10 CONTROL DE SUBPRODUCTES I RESIDUS

- Quins subproductes o residus hem de controlar?
- Com generem i manipulem els subproductes o residus?
- Com emmagatzemem els subproductes i residus?
- Què fem per a retirar els subproductes i residus?
- Com comprovem que la gestió dels subproductes i residus és adequada?

C BONES PRÀCTIQUES D'HIGIENE (BPH) I BONES PRÀCTIQUES DE FABRICACIÓ (BPF)

En tota transformació d'aliments cal identificar les bones pràctiques d'higiene per a controlar els perills específics relacionats amb l'activitat i cal identificar les males pràctiques que s'han d'evitar i eliminar-ne les repercussions sobre la seguretat alimentària.

Per a garantir aquestes bones pràctiques cal parar atenció a la higiene personal, no treballar amb productes alimentaris si patim una malaltia infecciosa, no fumar, tindre cura amb les ferides, els pírcings i les arracades, especialment a l'hora d'elaborar els productes i manipular els aliments per tal d'evitar la contaminació encreuada, i llavar-nos les mans i els equips amb la freqüència adequada, mantindre la cadena de fred (si cal), assegurar-ne un bon emmagatzematge, una bona gestió dels residus, etc.

D ANÀLISI DE PERILLS I PUNTS DE CONTROL CRÍTIC

L'APPCC és el sistema pel qual dissenyem i establim el Pla d'Autocontrol del procés de producció i el nostre producte en concret. És un mètode que permet identificar, avaluar i controlar perills significatius per a la inno-cuïtat dels aliments que transformem. A continuació presentem els punts clau per a dur-lo a terme.

D.1 DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE ELABORACIÓ DEL DIAGRAMA DE FLUX

La descripció del producte ha d'incloure:

- **Ingredients**
Matèries primeres i additius. Es tracta d'informació important per a determinar els perills potencials.
- **Característiques físiques**
Informació rellevant del producte, com ara les característiques organolèptiques (color, aspecte, olor, sabor, textura).
- **Característiques fisicoquímiques**
pH, activitat de l'aigua (sobretot per a productes assecats o curats)... i la resta de factors amb influència sobre la seguretat alimentària.

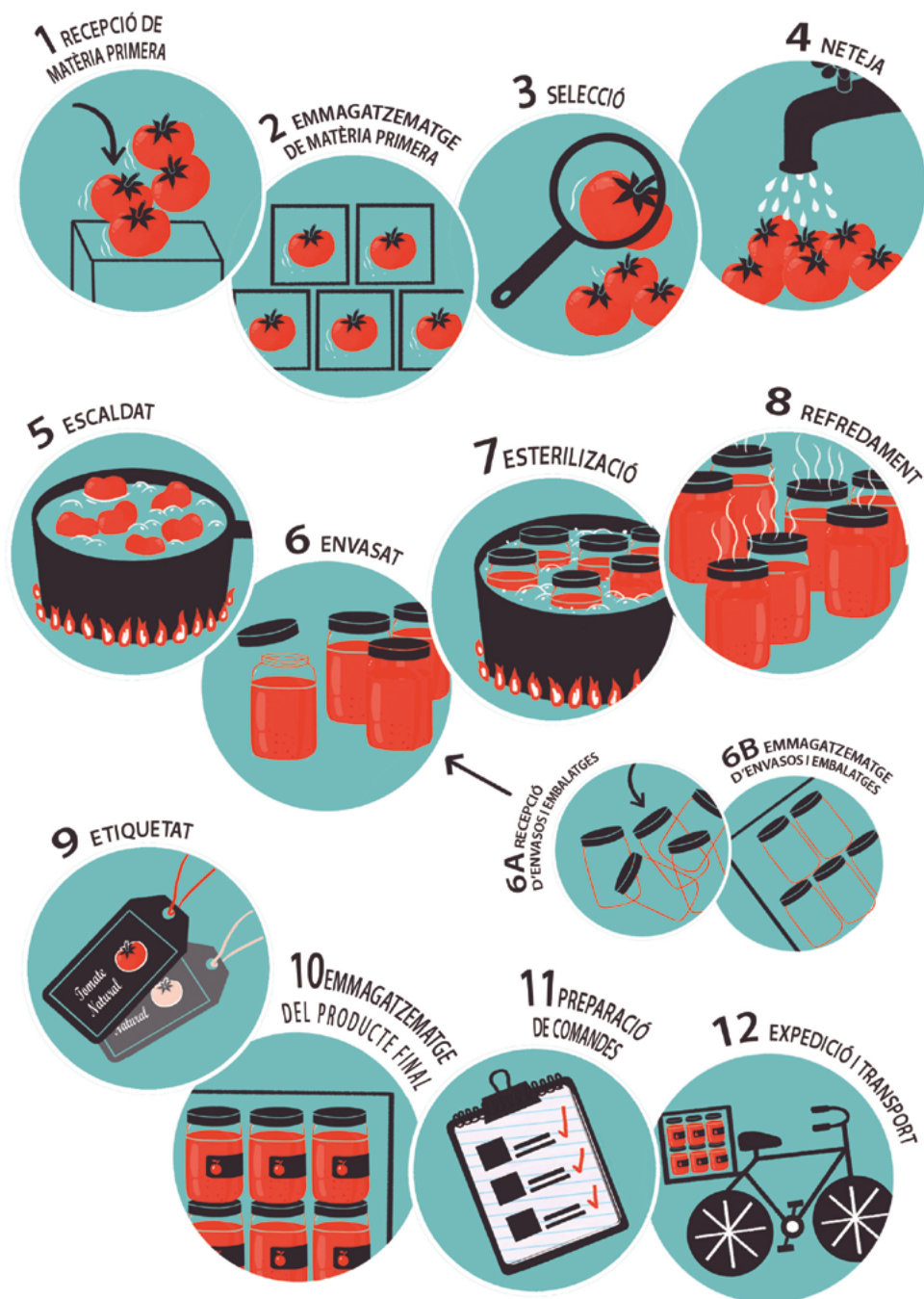
- **Informació del procés**
Són els processos tecnològics aplicats i els paràmetres d'importància a tindre en compte en el producte.
- **Característiques microbiològiques**
Cal especificar els criteris microbiològics de seguretat i higiene dels processos (vegeu verificació).
- **Presentació, envasament i embalatge**
Material emprat en l'envasament, tecnologia (al buit, en atmosfera protectora, etc.), presentacions (a granel, pots, etc.) i formats.
- **Instruccions de l'etiqueta**
S'hi inclouran les mencions obligatòries establides legalment i les corresponents a l'etiquetatge específic, si és el cas.
- **Al·lèrgens**
- **Condicions d'emmagatzematge i distribució**
Aspectes que cal considerar per a la conservació correcta fins al moment del consum, com ara mantindre refrigerat entre 0 i 5 °C.
- **Condicions d'utilització (ús previst)**
Consum directe, cuinat previ, descongeleu primer, tipus de conservació una vegada obert l'envàs, traure 10 minuts abans del frigorífic, retirar la cobertura, etc.
- **Vida útil**
La data de consum preferent o de caducitat validada, segons el producte.
- **Població destinació**
Població en general o algun grup especial com a hipertensos, diabètics, celíacs, altres indústries de transformació, etc.

Els diagrames de flux representen la seqüència de fases o operacions dutes a terme en la transformació, elaboració i comercialització del producte i s'ha d'acompanyar d'una descripció detallada de tot el procés de producció, etapa a etapa, i que tinga en compte tots els aspectes rellevants per a l'estudi de la seguretat alimentària del producte.

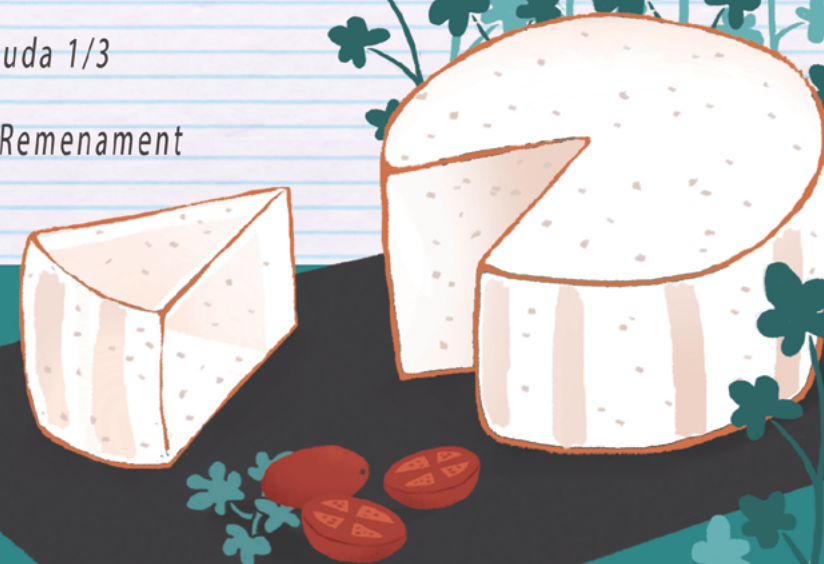
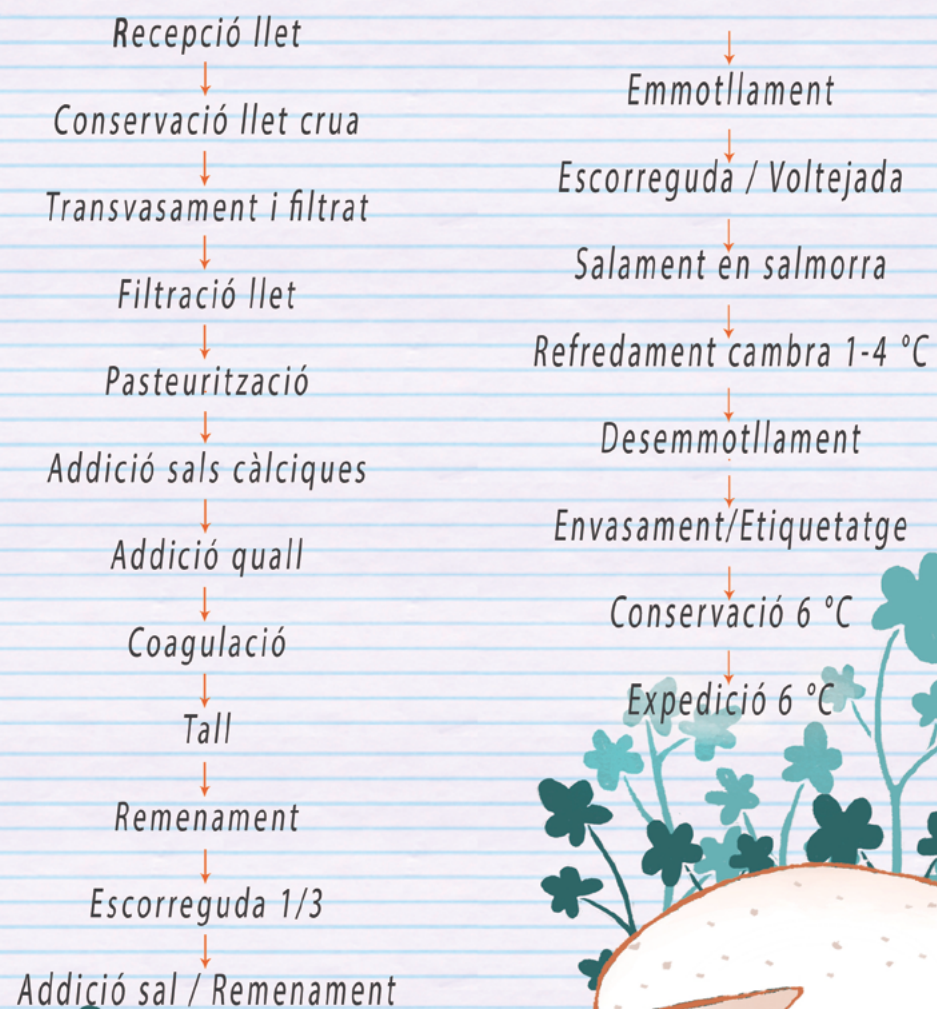
Un diagrama de flux no ajustat a la realitat i massa simplista no garanteix un bon protocol de treball i, per tant, augmenta el risc de perills higienicosanitaris.

En les pàgines següents presentem, com a exemple, uns diagrames de flux específics de dues elaboracions en concret: conserva de tomaques i formatge fresc. Convé crear un diagrama de flux basat en la realitat de cada projecte.

CONSERVA DE TOMAQUES



ELABORACIÓ DE FORMATGE FRESC



D.2 PRINCIPIS DEL SISTEMA APPCC FLEXIBILITAT EN L'APLICACIÓ

Els set principis del Sistema APPCC són:

- 1 Anàlisi de perills
- 2 Determinació dels punts de control crític
- 3 Establiment dels límits per a cada punt de control crític
- 4 Establiment del sistema de vigilància per a cada punt de control crític
- 5 Adaptació de mesures correctores si es determina que un punt de control crític no està controlat
- 6 Comprovació del sistema
- 7 Establiment d'un sistema de documentació i registre

Aquests principis del Sistema d'APPCC ens ajudaran a valorar la complexitat del nostre procés productiu i del nostre producte en paràmetres de seguretat alimentària.

Per a entendre la flexibilitat en l'aplicació del Sistema APPCC en els nostres transformats caldria consultar la Comunicació 2016/C 278/01, del 30.7.2016, de CE. En aquesta comunicació es torna a recordar el considerant 15 del Reglament núm. 852/2004:

«Los requisitos relativos al APPCC deben tener en cuenta los principios incluidos en el Codex Alimentarius. Deben ser suficientemente flexibles para poder aplicarse en todas las situaciones, incluido en las pequeñas empresas. En particular, es necesario reconocer que en determinadas empresas alimentarias no es posible identificar puntos de control crítico y que, en algunos casos, las prácticas higiénicas correctas pueden reemplazar el seguimiento de puntos de control crítico. De modo similar, el requisito de establecer "límites críticos" no implica que sea necesario fijar una cifra límite en cada caso. Además, el requisito de conservar documentos debe ser flexible para evitar cargas excesivas para empresas muy pequeñas».

De forma senzilla, es poden garantir els 7 principis aplicant-hi els passos que expliquem al llarg de les pàgines següents.⁴

⁴ Vegeu Comunicació sobre l'aplicació de sistemes de gestió de la seguretat alimentària que preveuen programes de prerequisits (PPR) i procediments basats en els principis de l'APPCC, inclosa la facilitació/flexibilitat respecte a l'aplicació en determinades empreses alimentàries. (2016/C 278/01)



Principi 1

Detectar el perill que cal evitar, eliminar-lo o reduir-lo a nivells acceptables

L'anàlisi de perills té com a objectiu enumerar tots els perills que raonablement es poden preveure en cada fase, des de la producció primària, l'elaboració, la fabricació i la distribució fins al punt de consum.

En fer una anàlisi de perills, cal incloure, sempre que siga possible, els factors següents:

- La probabilitat que sorgisquen perills i la gravetat dels seus efectes perjudicials per a la salut.
- L'avaluació qualitativa i/o quantitativa de la presència de perills.
- La supervivència o proliferació dels microorganismes involucrats.
- La producció o persistència de toxines, substàncies químiques o agents físics en els aliments.
- Les condicions que poden originar el punt anterior.

Els perills que poden esdevindre durant el processament i/o la comercialització d'un aliment i comprometre'n la salubritat es classifiquen segons la seua naturalesa en biològics, físics o químics.

Per a identificar-ne els perills potencials, és important revisar els ingredients del producte, les operacions o les activitats que es fan a cada etapa i els equips que s'utilitzen, el producte final i el sistema d'emmagatzematge i distribució, l'ús esperat del producte i la població destinatària, valorant la probabilitat de presentació i la gravetat per a la salut.

Per tant, cal determinar el risc d'un perill basant-se en el coneixement del producte, el procés productiu i la probabilitat que el perill es faça efectiu, juntament amb la seua gravetat.

Una volta identificats és important definir quin tipus d'activitats hi podem incorporar per reduir-ne el perill i la seua factibilitat. És moment de validar el diagrama de flux o si cal afegir alguna mesura correctora en tot el procés per a garantir la innocuïtat del producte transformat.

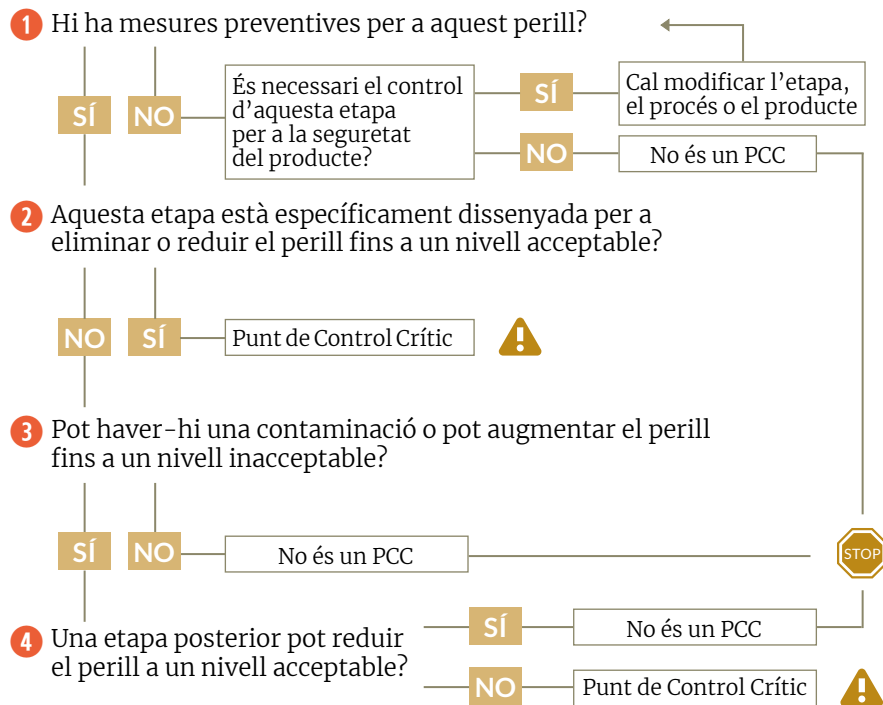
L'equip, llavors, ha de determinar quines mesures de control, si n'hi ha, poden aplicar-se en relació amb cada perill.

Principi 2

Detectar els punts de control crític en la fase o fases en què el control siga essencial per tal d'evitar, eliminar o reduir el perill a un nivell acceptable

Per a cada etapa o fase del procés en què s'haja identificat un perill significatiu, s'ha de determinar si cal establir procediments de vigilància o de control per tal de prevenir-lo, eliminar-lo o reduir-lo a un nivell acceptable. En cas que es determine que sí que cal, l'etapa és un **punt de control crític** (PCC) per a aquest perill.

Per a facilitar la identificació d'aquest PCC plantegem 4 preguntes:



Principi 3

Establir límits crítics que diferencien l'acceptabilitat de la inacceptabilitat per a la prevenció, eliminació o reducció dels perills detectats

Cada mesura de control relacionada amb un PCC ha d'especificar els límits crítics. Els límits crítics corresponen als valors extrems acceptables respecte a la seguretat del producte i han de permetre establir la diferència entre acceptable i no acceptable. S'han de fixar en relació amb paràmetres observables i mesurables, com ara temperatura, oratge, pH, humitat, quantitat de sal, aspecte, textura, etc. Aquests límits es poden extraure dels manuals de bones pràctiques de cada sector elaborats pel mateix sector o les administracions públiques (als llocs web de les diferents autoritats sanitàries) o consultant-ne la bibliografia.

Principi 4

Establir i aplicar procediments de vigilància efectius en els PCC

Una etapa que siga punt de control crític requerirà una vigilància per tal d'assegurar en tot moment que el perill s'evita, s'elimina o es redueix a un nivell acceptable per a la seguretat de l'aliment. D'aquesta manera, s'aconsegueix centrar els controls en les etapes fonamentals per a la seguretat del producte.

Principi 5

Establir mesures correctores quan la vigilància indique que un PCC no està controlat

De manera anticipada, cal definir mesures correctores per a cada PCC perquè puguem aplicar-se de forma immediata quan es detecta una desviació respecte als límits crítics definits.

Principi 6

Establir els procediments que s'aplicaran regularment per a verificar l'eficàcia de les mesures aplicades

La verificació consisteix en una sèrie de procediments que dissenyem i aplicarem per a assegurar-nos que el nostre pla es compleix. El sistema de comprovació i de registre documental inclou, per exemple, els procediments següents:

- Comprovar, en un temps determinat, si els equips de mesures funcionen bé (termòmetre, balança, etc.).
- Realitzar anàlisis i comprovacions, en un temps determinat, amb proves de validació. Per exemple, una prova anual de la superfície (de la taula on treballem amb el producte cru) per a verificar que el nostre pla de neteja és eficaç.
- En un temps determinat, per exemple, una vegada al mes, revisar els registres de les incidències i verificar que les accions correctores són adequades.
- Analitzar el producte.

Principi 7

Elaborar documents i registres, adaptats a l'activitat i dimensió de l'empresa, per a demostrar l'aplicació efectiva de les mesures aplicades

Per tal d'aplicar els procediments basats en l'APPCC és essencial un registre eficaç i precís. Aquests procediments s'han de documentar, s'han de completar contínuament i han d'estar adaptats a la dimensió de l'activitat.

Els documents i registres han d'anar signats per les persones responsables de l'activitat i s'han de conservar durant un període de temps suficient després de la vida útil del producte per a verificar-ne la traçabilitat, per a garantir la revisió periòdica dels procediments i facilitar-ne el seguiment de part de les autoritats competents.

8 COM AFAVORIR LA CREACIÓ D'OBRADORS COMPARTITS?

8.1 PROPOSTES NORMATIVES

La normativa europea, en matèria d'higiene i seguretat alimentària, és prou flexible per a adaptar-se a les realitats dels diferents obradors, tant dels que es plantegen en aquest quadern com dels individuals i de produccions menudes. És un repte de tots els actors implicats, tant públics i privats com socials, promoure'n l'aplicació en l'àmbit autonòmic i local amb accions i ajudes que permeten, entre d'altres, una major flexibilitat en els procediments d'autocontrol i en els requisits dels locals, equips i instal·lacions. En algunes comunitats autònomes s'ha treballat en aquest sentit, però cal continuar avançant.

Així mateix, és necessària la creació de taules de treball en matèria de seguretat i higiene alimentària en les administracions públiques competents, les xarxes de producció i transformació i les entitats o persones responsables de la gestió dels obradors. Cal un espai que permeti apropar les realitats, dificultats i preocupacions de tots els actors implicats i on es construeixin eines, fitxes o guies de bones pràctiques que facilitin la transformació d'aliments en els obradors amb totes les garanties.

8.2 PROPOSTES DE DINAMITZACIÓ PER A LES ADMINISTRACIONS

Com hem vist, al treball dels obradors compartits, totes les administracions (estatals, autonòmiques i municipals) hi estan involucrades i el seu compromís és important.

Si al territori hi ha interès per part de persones o col·lectius en aquest tipus d'activitat i es pot afavorir el treball de les persones llauradores, hi ha moltes coses que l'administració pot fer per potenciar-lo. De vegades, als pobles es parla molt d'incentivar l'ocupació i l'emprenedoria, però només es contempla el sector industrial o el turisme i es deixa de banda el sector agrari, que sovint és el més present.

No s'ha d'oblidar que la xicoteta transformació agroalimentària va de mà de la dinamització de l'agroecologia en general, i ací les administracions municipals tenen molt de treball a fer, per exemple, bancs de terres, formació agrària, protecció de la terra fèrtil, etc.⁵

Algunes idees per a potenciar i impulsar els obradors compartits, tant des de l'àmbit autonòmic com el provincial o municipal:

- Als pobles hi ha moltes infraestructures i dotacions infrautilitzades, que poden adaptar-se a la funció d'un obrador sense una gran inversió; per exemple, les cuines de centres socials, cooperatives o escoles.
- Promoure l'obrador com a cuina central que proveïska el menjador escolar, la residència de gent major, àpats a domicili, festes del poble...
- Crear un espai de formació en hostaleria i restauració.
- Línies de finançament en l'àmbit autonòmic o provincial.
- Promoure el producte local, per exemple amb catàlegs, mapes, fires, etc.
- Aprofitar l'existència d'obradors per a investigar determinats recursos locals específics estratègics per al territori, per exemple, que tinguin a veure amb la recuperació de varietats vegetals o races ramaderes, cultura gastronòmica, etc.
- Fer formació en elaboracions menudes, en treball en grup, en gestió econòmica, etc.
- Crear taules de treball amb les persones i entitats responsables de la gestió dels obradors.
- Editar manuals o guies (com aquesta) per a posar en marxa aquestes iniciatives.
- Visitar experiències d'altres territoris.
- Cooperar amb altres municipis de l'àmbit comarcal per a aprofitar recursos i generar xarxes.

Al territori europeu és molt freqüent que les administracions públiques potencien aquestes infraestructures. Hi ha moltes experiències que hui són casos d'èxit i d'on podem traure idees, per exemple, la xarxa d'Ate-
liers de Transformation Collectifs de França.



⁵ Més informació: Carta per una sobirania alimentària des dels nostres municipis https://www.economiasolidaria.org/carta_soberania_alimentaria

9 REFLEXIONS, REPTES I PROPOSTES DES DE LA SOBIRANIA ALIMENTÀRIA

Amb aquest manual, esperem haver aportat claredat i informació al voltant dels obradors compartits per a contribuir a la posada en marxa i rèplica de molts projectes. A tall de conclusió, volem compartir algunes reflexions tant de l'equip redactor com de les persones que van participar en la jornada sobre obradors compartits «Transformant aliments, transformant realitats» a València, l'1 de desembre de 2017.

☞ Sobre el caràcter col·lectiu dels obradors compartits

En el manual hem parlat en tot moment d'obrador compartit, entenent que es tracta d'una infraestructura compartida. No obstant això, volem ressaltar que per a aquest tipus de projectes considerem òptima la gestió col·lectiva; és a dir, no només el fet de compartir l'espai i les eines, sinó també altres parts del procés en què la cooperació és fonamental. Parlem, per exemple, de la difusió, la comercialització o la relació amb les xarxes agroecològiques del territori. Hem de tornar a aprendre a treballar en equip i a valorar l'impacte i el benefici del treball més enllà de l'esfera individual.

☞ Sobre l'organització del sector productiu

Per a detectar les necessitats del sector i esdevenir un interlocutor amb l'administració, és molt important la capacitat de cooperació i organització entre els projectes productius de cada territori; en aquest cas, els relacionats amb la xicoteta transformació. Si es formalitzen espais de diàleg i d'intercanvi entre els diferents obradors (per exemple, agrupant-se en una plataforma o un col·lectiu), s'aconseguiran més coses que de forma individual.

☞ Sobre l'economia alternativa, social i solidària

Aquest tipus d'economia, basada en la «Carta de principis de l'economia solidària», es troba en alça en molts territoris. Actualment, hi ha grups impulsors treballant en formació, assessorament o en la construcció de mercats socials i mapes d'iniciatives, com ara Pam a pam al País Valencià i Catalunya. Els obradors compartits poden fer part d'aquestes xarxes i aprofitar-les, ja que poden donar empenta al seu treball i posar-los en contacte amb persones i comerços interessats en les seues elaboracions.

☞ Sobre els menjadors de col·lectivitats

Les cuines dels menjadors escolars, socials o d'una residència d'avis s'assemblen a un obrador on es cuinen plats per a un col·lectiu determinat. Per a garantir-ne la viabilitat, una cuina col·lectiva en una zona rural hauria de treballar com a cuina central i donar servei a altres escoles



o col·lectius del territori. Però també es podria plantejar un obrador que proveïra d'aliments manipulats les cuines d'aquests menjadors (verdures netes i tallades, obrador de carn...). Seria una forma de disminuir certes càrregues de treball a l'equip de cuina tot garantint aliments de producció local i de temporada.

☞ Sobre el potencial transformador de la compra pública d'aliments

Les administracions tenen poder per a modificar el mercat alimentari si tenim en compte els seus processos de compra pública i licitació de subministrament i els serveis relacionats amb les restauracions col·lectives (escoles, universitats, hospitals, centres penitenciaris, bancs d'aliments...). Si aquest volum de compra s'invertira en mercats de proximitat, seriem davant el catalitzador definitiu per a crear, enfortir i estendre una xarxa de mercats locals viables amb conseqüències importants en l'economia, la societat, el medi ambient i la cultura. En aquestes xarxes locals també es poden incloure els obradors.

☞ Sobre el canvi d'hàbits cap a una responsabilitat social i ambiental

Com hem vist al llarg del document, els obradors compartits que recomanem aposten pel canvi d'hàbits de producció, de consum i també de relacions (tant cap a dins del projecte com cap a fora) i hem tractat de mantindre la coherència en la descripció de tots els processos i recomanacions. Parlem d'un ús responsable i sostenible dels béns naturals (terra, energia, materials...), però també de repensar les nostres necessitats de consum de manera àmplia. Potser és el moment de valorar millor el nostre temps.

☞ Sobre la precarietat i la coherència en els projectes transformadors

Els projectes que volen fer les coses de manera diferent del sistema econòmic capitalista no són nous. Per tot arreu n'hi ha exemples de tot tipus i molts aprenentatges arreplegats. Malauradament, de vegades hi trobem un punt de coincidència: la gran quantitat de temps que s'ha d'invertir per a fer-los sostenibles econòmicament sovint implica vides precàries. Sabem que es tracta d'iniciatives que encara van a contracorrent i per això tenen dificultats afegides, però hem d'anar amb compte perquè el que volem per damunt de tot no és un bon projecte, sinó un bon viure; ambdues coses han d'anar unides. No és incompatible transformar l'economia i la societat amb la sostenibilitat econòmica, per això hem d'aprendre de molts dels projectes que ja han demostrat que es pot fer.

OBRADOR EN LA CUINA DEL MERCAT DE VILLENA - Alacant

APROFITAMENT D'UN ESPAI PÚBLIC INFRAUTILITZAT

Infraestructura: 100 m² amb disseny cuidat. Un vidre permet la visibilitat des de l'exterior.

Data d'obertura: Febrer de 2018

Inversió: 80.000 €. Finançada al 100 % per diverses subvencions. La major part per a instal·lacions i equipament, dins la convocatòria de 2017 de la Conselleria d'Economia Sostenible, Sectors Productius, Comerç i Treball en matèria de comerç, consum i artesania.

Gestió: Ajuntament de Villena

Activitat: No hi ha línies de producció definides.

Funcionament: La regidoria de mercats planteja oferir aquest espai a totes les persones que comercialitzen productes al mercat. La idea és introduir els principis de l'economia circular, transformant els excedents i productes que d'una altra forma no podrien continuar en el circuit comercial. Així, s'augmenta l'oferta de productes del mercat. Al mateix temps, s'oferirà també a persones o petites empreses agràries locals la possibilitat d'utilitzar l'obrador, amb l'objectiu d'introduir el producte local transformat en l'oferta del mercat.

Particularitats: L'obrador és l'evolució d'una cuina que ja existia al mercat. Es feia servir per a tallers de cuina, cervesa artesana, etc. Les instal·lacions estaven envellides; calia una rehabilitació. S'ha augmentat la superfície útil d'uns 30 m² a 100 m² i han millorat les infraestructures: espai de cocció, forn, llavaplat i refrigeradors industrials. A més, s'ha instal·lat un bon equip d'imatge i so per als cursos i tallers que s'hi imparteixen.

Més informació: www.villena.es/desarrollo-economico-industria-comercio-y-mercado

OBRADOR AGROECOLÒGIC MASKILU DE ZEBEIRO - Biscaia

PROJECTE IMPULSAT PER COL·LECTIUS LOCALS AMB FINANÇAMENT DIVERSIFICAT

Infraestructura: Planta baixa d'un caseriu rehabilitat (90 m²) cedit per l'ajuntament

Data d'obertura: Juny de 2015

Inversió: 60.000 € (35.000 € fons LEADER, quotes 14.300 €, micromecenatge 8.000 €, a banda de treball col·laboratiu).

Gestió: Dues organitzacions, Maskilu i Basortu. Maskilu agrupa les empreses usuàries, que en són sòcies. Basortu gestiona l'obrador i és titular d'instal·lacions, contractes i registres sanitaris i té contractat un segur de responsabilitat civil per a totes les elaboracions.

Activitat: No hi ha línies de producció diferenciades; només productes d'origen vegetal i agroecològics (conserves i melmelades).

Funcionament: Treballen en dies separats prèviament assignats.

Particularitats: Aquest poble va començar fa uns anys amb un pla municipal on es van licitar terres per a cultiu ecològic i la possibilitat d'obtenir habitatges per als qui accediren a la terra. Alhora, es va identificar la necessitat que hi havia a Bizkaia d'un espai per a poder transformar excedents, principalment verdures, i l'ajuntament va cedir un local municipal per a la construcció de l'obrador. El disseny i la gestió s'han fet de manera col·lectiva implicant tant a persones que han arribat al poble per a començar una activitat en el sector agrícola, com a persones que aprofiten també aquest obrador per al seu autoconsum.

Més informació: www.maskilukontserbak.org

VIVER D'EMPRESSES AGROALIMENTÀRIES - Oasca

PROJECTE DE GRAN INVERSIÓ AMB FONTS PÚBLICS

Infraestructura: Dos locals previs adaptats com a obradors, un a Jaca (474 m²) i l'altre a Biescas (500 m²).

Data d'obertura: Agost de 2015

Inversió: Al voltant de 400.000 € cadascun.

Gestió: Gestionat per ADECUARA (Asociación para el Desarrollo Integral de la Cuna de Aragón), una associació sense ànim de lucre que gestiona fons LEADER, en què participen les entitats socials de les comarques de La Jacetània i Alto Gállego (més de 140 entitats, i més de 170 nuclis de població agrupats en 28 municipis). La responsabilitat de totes les elaboracions és d'aquesta entitat, que gestiona el pla d'autocontrol i proporciona assessorament.

Activitat: En Jaca tenen registre per elaborar carns, plats preparats, rebosteria i melmelades, en sales separades. En Biescas, també en sales separades, poden elaborar lactis, mel, vins i licors. El maig de 2018 comptaven amb 10 viveristes tot l'any i 2 estacionals. Dos exviveristes van obrir el seu propi obrador i actualment hi ha 2 més amb aquesta idea a curt termini.

Funcionament: Funciona com un viver d'empreses, cada empresa usuària ha de fer-se sòcia d'Adecuara. Cada viverista controla i comercialitza la seua producció. Tenen un protocol d'accés i benvinguda molt complet, amb visites i entrevistes amb la resta de viveristes.

Més informació: viveroempresas.adecuara.org

OBRADOR D'ORBA - Alacant

INICIATIVA PARTICULAR

Infraestructura: Espai diàfan i ampli adequat dins una planta baixa d'una casa de lloguer.

Data d'obertura: 2013

Inversió: Entre 4000 i 5000 € (crèdit personal a un banc) per a reformar lampisteria i comprar una cuina, una taula de treball, extractor, etc.

Gestió: Encarna Greciano, la persona que el va posar en marxa, és qui passa les inspeccions i la responsable última de tot.

Activitat: Dos registres, un de conserves vegetals i un altre de cereals, farines i derivats.

Funcionament: Per tal de compartir el preu del lloguer es va oferir l'espai a altres persones elaboradores, que fan ús també dels registres. En març de 2018 hi ha 7 persones treballant. Cadascuna d'elles té un dia de la setmana assignat (ho canvien segons els convé) i es compromet a netejar les instal·lacions i tenir al dia la traçabilitat del seu producte. Tenen un grup de WhatsApp per compartir incidències, dubtes, etc. Hi ha una llista mensual amb les tasques de neteja a fons que reparteixen entre totes i que Encarna supervisa. Ella omple també el pla de manteniment i va redactar el pla d'APPCC, que ha passat les inspeccions sense cap problema.

Particularitats: Iniciativa d'Encarna Greciano, productora. La col·laboració de la tècnica de sanitat local va ser fonamental per a posar en marxa aquest obrador.

ANNEXOS

- 1 UNA RUTA FINS AL TEU OBRADOR
- 2 GLOSSARI
- 3 CLAUS I CATEGORIES
- 4 LLISTA DE RECURSOS I DOCUMENTS

ANNEX 1

UNA RUTA FINS AL TEU OBRADOR

ASPECTES TÈCNICS

Si vols engegar un obrador, siga compartit o individual, has de tindre present unes quantes coses. Ací et proposem una ruta que pot dur-te fins al teu obrador:

- 1 **Cal que tingues clar què vols produir o en quina gamma et mous.**
 - conserves vegetals
 - pasta
 - formatge...
- 2 **També has de pensar on vols vendre els teus productes, ja que el registre sanitari que demanes serà diferent segons les teues expectatives.**
 - en el mateix lloc on produeixes
 - en mercats
 - en botigues del poble
 - en tot el país...
- 3 **Pensa on voldries ubicar el teu obrador i informa-te'n a l'ajuntament.**
 - Si ja tens un local vist, teu o llogat, vés directament a demanar un certificat de compatibilitat urbanística.
 - Per a demanar-lo hauràs d'explicar quina activitat vols fer i presentar un plànol de situació.
 - Cada ajuntament té els seus procediments, pregunta-hi com fer-ho
 - En cada ajuntament et cobraran una taxa, d'uns 50 €.
 - Si el local no és teu i l'ajuntament no pot fer-te el certificat per aquest motiu, pots consultar el Pla General d'Ordenació Urbana (PGOU).
 - En aquest document es divideix el municipi en zones i s'explica què es pot fer en cadascuna.
 - Si tens dificultats per entendre-ho, demana una cita per fer la consulta en l'oficina d'urbanisme.
 - Et demanaran que identifiquis el local en un plànol i t'explicaran les activitats que s'hi permeten.
 - Aquestes consultes són gratuïtes.
 - Si encara no tens vist cap local, o no tens clara la zona, podries començar per consultar el pla urbanístic i fer-te una idea de com està ordenat el municipi.
 - Pots consultar el PGOU tu mateix, o anar a l'ajuntament tal com s'indica en el punt anterior.

4 Paral·lelament, vés al departament de sanitat per a consultar els aspectes tècnico-sanitaris del teu projecte.

- Demana cita al Centre de Salut Pública que corresponga al municipi on vols ubicar l'obra.
- Prepara la visita:
 - Millor si ja saps els productes que vols fer.
 - Llig el manual sencer, per tindre clars els aspectes tècnics i sanitaris.
 - Has de poder dialogar tranquil·lament amb la persona que t'hi atén, i ajudar-la a comprendre el que vols fer perquè pugui informar-te.

5 Després de parlar amb l'Ajuntament i Salut Pública, estàs en disposició de posar en marxa el projecte en el local que estimes més adient. És recomanable que consultes algú amb formació tècnica que pugui assessorar-te.

- Si la teua activitat és molt menuda o senzilla, probablement és innòcua.
 - No caldria fer projecte.
 - Només necessites que un tècnic en certifique la innocuïtat.
 - Tu mateix pots preparar la comunicació d'inici d'activitat o la memòria descriptiva que hauràs de presentar a l'ajuntament.
- Si l'activitat és més complicada, pels residus que genera o qualsevol altra cosa, pot requerir un projecte tècnic.

6 En qualsevol cas, abans de donar per vàlid el disseny de l'espai, torna al Departament de Salut per assabentar-te dels seus requisits.

- És important que tingues clar el disseny de l'obra i el procés d'elaboració dels productes, per a enllestir una entrevista fructífera.

7 Ja només falta tramitar l'activitat amb l'Ajuntament.

Aquest tràmit dependrà de la teua activitat

- Si és innòcua, inclosa en l'Annex III de la Llei 6/2014 → comunicació d'activitat.
 - Si cal reformar el local, pots fer les obres abans de presentar la comunicació.
 - Pots iniciar l'activitat l'endemà de comunicar-la a l'ajuntament.
- Si no és innòcua, però tampoc es considera complicada → declaració responsable.
 - Si cal reformar el local, fes-ho abans de presentar la declaració responsable.
 - Pots iniciar l'activitat un mes després.
- Si està inclosa en l'Annex II de la Llei 6/2014 → llicència ambiental.
 - Si cal fer obres, has d'esperar a la llicència de l'activitat.
 - Necessites un projecte tècnic.
 - No pots començar l'activitat fins que hi haja una resposta positiva a la teua sol·licitud de llicència ambiental.

- Si està inclosa l'Annex I de la Llei 6/2014 → autorització ambiental integrada.
 - Aquestes activitats són les més complicades de tramitar per les seues dimensions, perillositat o pels residus que generen.
 - Necessites un projecte tècnic.
 - No pots començar l'activitat fins que t'hagen concedit l'autorització ambiental integrada.

8 Paral·lelament, vés al Departament de Salut i demana el registre sanitari.

- La Conselleria de Sanitat no mirarà si ja tens el permís de l'ajuntament, així que pots iniciar aquest tràmit independentment dels altres.
- Segons on vulgues vendre, demanaràs un registre autonòmic o general
- Al web de la Conselleria de Sanitat pots consultar-ne els diversos procediments i els costos.
- El personal del centre de salut encarregat del registre sanitari t'indicarà el tipus de sol·licitud que has de presentar i les taxes que implica.
- Hauràs de pagar les taxes d'inscripció (aproximadament entre 100 i 200 euros).
- Posteriorment tindràs una visita on es comprovarà si el teu obrador i els teus processos garanteixen la seguretat alimentària.
 - Com sempre, si estàs preparada per a la visita amb tota la informació, podràs dialogar i arribar a solucions pactades per a tots els aspectes.

ANNEX 2

GLOSSARI

- ▶ **Bones pràctiques d'higiene (BPH) i bones pràctiques de fabricació (BPF)**
Paquet de pràctiques i condicions preventives per a garantir la seguretat dels aliments produïts. Les BPH insisteixen en la necessitat d'higiene, mentre que les BPF posen l'accent en unes metodologies de treball correctes. Vegeu Comunicació de la Comissió Europea sobre l'aplicació de sistemes de gestió de la seguretat alimentària que contemplen programes de prerequisits (PPR) i procediments basats en els principis de l'APPCC, inclosa la facilitació i flexibilitat respecte de l'aplicació en determinades empreses alimentàries (2016/C 278/01).
- ▶ **Diagrama de flux**
Representació sistemàtica de la seqüència de fases o operacions dutes a terme en la transformació, elaboració i comercialització d'un determinat producte.
- ▶ **Empresa alimentària**
Entitat pública o privada que produeix, transforma, elabora, envasa i transporta aliments.

▶ **Explotador d'empresa alimentària (o figura de l'explotador)**

Persona física o jurídica responsable de complir la legislació sanitària en l'empresa. És molt important per a l'autoritat sanitària tindre identificada aquesta figura.

▶ **Perills i perills significatius**

A l'hora de descriure el procés productiu, cal que identifiquem els factors que poden posar en risc la seguretat alimentària. Alguns poden controlar-se si hi apliquem les bones pràctiques higièniques que hem de descriure al nostre Pla d'Autocontrol. Si identifiquem dins del procés productiu cap risc o perill greu de contaminacions creuades que no es pot controlar si no es prenen mesures específiques, aleshores el qualificarem de perill significatiu i afegirem al nostre Pla d'Autocontrol mesures de control: Punts de Control Crític. Per a dur endavant aquesta anàlisi podem comptar amb l'assessorament de la persona tècnica de seguretat alimentària de la nostra àrea de salut.

▶ **Pla d'Autocontrol**

És el document, o la suma de documents, on la persona responsable de la seguretat de l'obrador anota totes les peculiaritats de la instal·lació i del procés productiu, hi descriu com mantindrà la seguretat alimentària i com quedarà registrada per al control. El Pla d'Autocontrol és de realització i manteniment obligatoris.

▶ **Registre d'Establiment Menor (REM) o registre de venda directa**

Registre autonòmic que regula la inscripció de les empreses alimentàries que queden excloses en el registre estatal, RGSEAA. La característica general de les empreses inscrites al REM és la venda directa al consumidor o mitjançant un intermediari directe. El seu àmbit de comercialització és la zona sanitària o en tot cas la mateixa comunitat autònoma, caldrà consultar en cada territori a l'autoritat sanitària competent.

▶ **Registre General Sanitari d'Empreses Alimentàries i Aliments (RGSEAA)**

Adscrit a l'Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición del Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad (MSSSI). És un registre unificat d'àmbit estatal, en el qual s'inclouen les dades de l'empresa recollides en la inscripció des de cada comunitat autònoma. Té caràcter públic i informatiu. És una base de dades informatitzada que cada estat posa a disposició de la coordinació europea. La característica general de les empreses inscrites al RGSEAA és l'àmbit de comercialització, tot el territori europeu.

▶ **Reglament o Règim Intern**

Es tracta d'un document que té com a funció desenvolupar i reflectir els acords acceptats per totes les parts per al bon funcionament de l'obrador compartit. No és obligatori, però és molt recomanable emplenar-lo per a regular, entre altres coses, les condicions i torns d'ús dels espais i la seguretat alimentària. Igualment, s'hi estableix com i quan s'han de fer les tasques i qui les ha de fer, s'hi designen les comissions de treball, s'hi redacten els contractes interns per als compromisos conjunts entre la «figura de l'explotador» i totes les persones usuàries de l'obrador compartit, etc.

ANNEX 3

CLAUS I CATEGORIES

Les claus corresponen als diferents grups d'aliments o productes alimentaris.

Clau	Tipus d'aliments
05	Conservació d'aliments
10	Carns i derivats, aus i caça
12	Peixos, crustacis, mol·luscs i derivats
14	Ous i derivats
15	Llet i derivats
16	Oleaginoses i greixos comestibles
20	Cereals, farines i derivats
21	Vegetals (hortalisses, fruites, bolets, tubercles, llegums) i derivats
23	Sucres, derivats, mel i productes relacionats amb la producció de la mel
24	Condiments i espècies
25	Aliments estimulants, espècies vegetals per a infusions i derivats
26	Menjars preparats, aliments per a grups específics, complements alimentosos i altres ingredients i productes alimentosos
27	Aigües envasades (incloses cisternes mòbils) i gel
28	Gelats
29	Begudes no alcohòliques
30	Begudes alcohòliques
31	Ingredients tecnològics
39	Materials i objectes destinats a entrar en contacte amb aliments
40	Emmagatzemadors, distribuïdors, envasadors, transportistes i importadors polivalents
50	Restauració col·lectiva social

Les categories defineixen la funció (el procés productiu) que pot desenvolupar l'empresa alimentària i són iguals per a totes les claus.

Categoria	Procés productiu
01	Fabricació, elaboració o transformació
02	Envasament
03	Distribució
04	Emmagatzematge
05	Importació (per a productes no UE)
06	Activitats específiques no recollides en categories anteriors

EL NÚMERO D'INSCRIPCIÓ

El número d'inscripció en l'RGSEAA (Registre General Sanitari d'Empreses Alimentàries i Aliments) té l'estructura de l'exemple següent:

20.043365/A

- Les dues primeres posicions (20) corresponen al sector (la clau), que identifica l'activitat, en aquest cas: cereals, farines i derivats.
- Un punt (.)
- Les sis posicions següents (043365) corresponen al número d'ordre de l'establiment en el sector.
- Una barra inclinada (/)
- Les lletres (A) que s'indiquen a continuació identifiquen la ubicació territorial de l'establiment. En aquest cas: Alacant.

En línies generals hem de considerar que:

- Per cada clau és necessari un registre. Si en un obrador es treballa amb diferents tipus d'aliments, s'han de tramitar diferents registres sanitaris. Per exemple, si es treballa amb cereals i vegetals, s'han de fer dos registres: un amb la clau 20 i un altre amb la clau 21.
- Per a cada clau l'assignació de la categoria s'efectua segons el criteri de la categoria principal i amb el següent ordre jeràrquic (no correlatiu):
 - 01 – Fabricació, elaboració o transformació
 - 02 – Envasament
 - 04 – Emmagatzematge
 - 03 – Distribució

És a dir:

- Si s'inscriu a la categoria 01, no cal fer-ho a les categories 02, 03 ni 04.
- Si s'inscriu a la categoria 02, no cal fer-ho a les categories 03 ni 04.
- Si s'inscriu a la categoria 04, no cal fer-ho a la categoria 03.

La categoria 03 s'assigna només a empreses dedicades a la comercialització de productes que en cap moment entren físicament a les instal·lacions dels obradors.

Entenem que per les característiques pròpies dels obradors ens centrarem en les categories 01 i 02. Si l'obrador compartit té servei de magatzem per al producte final de totes les persones usuàries, amb aquesta categoria principal quedaria registrada també la d'emmagatzematge, sense necessitat d'especificar-la. En el cas que a l'obrador compartit no hi haja servei de magatzem i el producte final de cada persona usuària s'ubique en un altre lloc fins a la distribució o comercialització, aleshores aquest espai haurà de registrar-se específicament amb categoria 04.

ANNEX 4

LLISTA DE RECURSOS I DOCUMENTS

a) Normativa

Reglament (CE) núm. 178/2002 del Parlament Europeu i del Consell de 28 de gener de 2002, pel qual s'estableixen els principis i els requisits generals de la legislació alimentària, es crea l'Autoritat Europea de Seguretat Alimentària i es fixen els procediments relatius a la seguretat alimentària.

Reglament (CE) núm. 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004, relatiu a la higiene dels productes alimentaris.

Reglament (CE) núm. 853/2004 Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004, pel qual s'estableixen les normes específiques d'higiene dels aliments d'origen animal.

Reial Decret 640/2006, de 26 de maig de 2006, pel qual es regulen determinades condicions d'aplicació de les disposicions comunitàries en matèria d'higiene, de la producció i comercialització dels productes alimentaris.

Reial Decret 191/2011, de 18 de febrer, sobre Registre General Sanitari d'Empreses Alimentàries i Aliments.

Decret 201/2017, de 15 de desembre, del Consell, pel qual es regula la venda de proximitat de productes primaris i agroalimentaris (2018/1589). Generalitat Valenciana.

Decret 20/2012, de 27 de gener, del Consell, pel qual es crea el Registre Sanitari d'Establiments Alimentaris Menors. Generalitat Valenciana.

Comunicació sobre l'aplicació de sistemes de gestió de la seguretat alimentària que preveuen programes de prerequisits (PPR) i procediments basats en els principis de l'APPCC, inclosa la facilitació/flexibilitat respecte a l'aplicació en determinades empreses alimentàries. (2016/C 278/01).

b) Bibliografia consultada i de referència

La Guia per a l'aplicació de l'autocontrol basat en el Sistema d'Anàlisi de Perills i Punts de Control Crític. Agència Protecció de la Salut. Generalitat de Catalunya. www.gencat.cat/salut/acsa/

Guies de Pràctiques Correctes d'Higiene reconegudes oficialment. Agència Catalana de Seguretat Alimentària. Generalitat de Catalunya. http://acsa.gencat.cat/ca/eines_i_recursos/publicacions/guies-i-document-de-bones-practiques

Dando vida a una idea. Herramienta práctica para los procesos de viabilidad integral en experiencias económicas de Soberanía Alimentaria. www.emauscursos.com/pdf/DEF-DandoVidaBajaResolucionPliegos.pdf

Viabilidad económica y viabilidad social. Una propuesta agroecológica para la comercialización de la producción ecológica familiar. <https://www.eneek.eus/es/actualidad/publicaciones>

Enfoques de análisis de peligros para algunos pequeños establecimientos minoristas para la aplicación de sus sistemas de gestión de la seguridad alimentaria. Comité Científico de Peligros Biológicos de la EFSA (BIOHAZ). 2017

Guía para el funcionamiento del registro general sanitario de empresas alimentarias y alimentos (Revisión 8). Noviembre 2016. AECOSAN

c) Llocs web i enllaços d'interés

AECOSAN. Agencia Española de Consumo, Seguridad alimentaria y Nutrición. Área de Seguridad Alimentaria. www.aecosan.msssi.gob.es

Agència Catalana de Seguretat Alimentària. Generalitat de Catalunya. Guies i documents de bones pràctiques. http://acsa.gencat.cat/ca/eines_i_recursos/publicacions/guies-i-document-de-bones-practiques/

Materials de la jornada «Transformar aliments, transformar realitats» 1 de desembre de 2017, València. <http://sobiraniaalimentariapv.org/recull-materials-de-la-jornada-dimpuls-dels-obradors-compartits-1-desembre-2017>

Guies de pràctiques correctes d'higiene. Conselleria de Sanitat de la Generalitat Valenciana. <http://www.sp.san.gva.es>

Guías de orientación y de buenas prácticas. Ministerio de Sanidad, Consumo y Bienestar Social. http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/seguridad_alimentaria/detalle/guias_practicas.htm

Simplificació dels prerequisits en determinats establiments del comerç minorista d'alimentació. Generalitat de Catalunya. PDF: <https://bit.ly/2M9yYHf>