# REQUISITS DE SEGURETAT ALIMENTÀRIA EN LA DONACIÓ D'ALIMENTS



Generalitat de Catalunya

## Coordinació

Agència Catalana de Seguretat Alimentària

## Autors

- Juan Marcos de Miquel Sagnier. Servei de Salut Pública del Valles Occidental Oest. Departament de Salut
- Pilar García Malo. Servei Salut Pública Baix camp-Priorat. Departament de Salut
- Daniel Gimenez Roig. Responsable de Gestió del Coneixement. Departament de Salut
- Ramon Mora Ventura. Delegat del Vallès Oriental de la Fundació Banc dels Aliments. Departament d'Estudis – Grup Malbaratament.
- Rosa M. Rustullet Ferres. Servei de Salut Pública del Baix Empordà. Departament de Salut
- M. Jesús Tolosa Santiveri. Servei de Salut Pública del Vallès Occidental Oest. Departament de Salut
- M. Angeles Yagüe Aylón. Servei de Salut Pública a LLeida i Alt Pirineu Aran. Departament de Salut
- Raquel Arpa Cuadrado. Agència Catalana de Seguretat Alimentària. Departament de Salut

En l'elaboració d'aquest document s'han tingut en compte els consells recollits en els documents següents:

**La Guia de pràctiques correctes d'higiene per a l'aprofitament del menjar en els sectors de la restauració i comerç minorista.**

**Aprofitament segur del menjar**

## Alguns drets reservats

© 2017, Generalitat de Catalunya.

Els continguts d'aquesta obra estan subjectes a una llicència de Reconeixement-NoComercial-SenseObresDerivades 4.0 Internacional.
La llicència es pot consultar a: **http://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/deed.ca**

## Edita

Agència Catalana de Seguretat Alimentària

## 1ª edició:

Barcelona, juny 2017

## Assessorament lingüístic:

Servei de Planificació Lingüística del Departament de Salut

## Disseny gràfic i Il·lustracions

Vincent Agència

# INTRODUCCIÓ

La donació d'aliments o redistribució alimentària forma part, d'una banda, de l'estratègia per reduir el malbaratament alimentari, mitjançant la recuperació d'aquells aliments que han sortit del canal de la comercialització, i de l'altra, de la solidaritat de la nostra societat davant de la situació de crisi dels darrers temps.

Les administracions han d'instar i promoure totes aquestes accions adreçades a la redistribució dels aliments per garantir sempre la seguretat alimentària.

La donació d'aliments no es regeix per una normativa específica, però sí que ha de complir els principis que, en matèria de seguretat alimentària, hi ha recollits a la legislació vigent.

Aquest document s'ha elaborat amb la finalitat d'aplegar i harmonitzar els requisits de seguretat i d'higiene dels aliments que han de complir les entitats socials que intervenen en les diverses modalitats de la donació d'aliments.

Pretén ser el guió per a tots aquells docents que, en matèria de seguretat alimentaria, han de formar i assessorar les entitats socials que intervenen en les donacions.

Com se n'ha distribuït el contingut?

Hi ha una primera part que recull els **Requisits Generals** d'higiene alimentària que han de complir els voluntaris que manipulen aliments, les instal·lacions de l'entitat social i els productes alimentaris.

La informació sobre els diversos **perills que poden afectar els aliments i com controlar-los** completa aquesta part general. Aquest apartat és comú a totes les entitats socials i serveix de base per a una formació posterior, més específica.

A continuació, un **diagrama de flux** descriu totes les fases possibles que intervenen en la donació d'aliments i és la introducció a una segona part, més específica, que s'ha distribuït de la manera següent:

## Requisits específics en el transport dels aliments

## Requisits específics en la recepció dels aliments

## Requisits específics en l'emmagatzematge dels aliments

## Requisits específics en el lliurament dels aliments

## Requisits específics en la manipulació dels aliments

# 1 REQUISITS GENERALS



## 1.1 REQUISITS PER ALS MANIPULADORS D'ALIMENTS

- No manipuleu aliments en cas de malaltia
- No mengeu ni fumeu mentre manipuleu aliments.
- No estossegueu sobre l'aliment.
- Renteu-vos les mans abans i després de manipular aliments, després d'anar al bany, de tossir, de tocar la brossa, de tocar residus o de fer feina de neteja, i després d'haver-vos embrutat les mans.
- Si teniu ferides a les mans, recobriu-vos-les amb apòsits i guants (làtex no).
- Porteu roba neta i mantingueu una higiene personal adequada.

## 1.2 REQUISITS SOBRE LES INSTAL·LACIONS I ELS EQUIPS

- L'espai ha de disposar de ventilació.
- L'espai ha de tenir capacitat suficient.
- Les parets, el terra i el sostre s'han de poder netejar i desinfectar amb facilitat.
- Hi ha d'haver rentamans o un dispositiu adequat per rentar-se les mans. Cal usar solucions desinfectants en cas que no hi hagi un punt d'aigua.
- L'espai no ha de permetre l'entrada d'animals ni de plagues.
- Les superfícies de treball han de ser llises, impermeables i fàcils de netejar.
- Les superfícies i els estris que s'utilitzin (ganivets, cistelles, etc.) s'han de netejar abans d'usar-los.
- Els recipients en contacte directe amb els aliments han d'estar ben nets i han de ser aptes per a ús alimentari.
- Les instal·lacions i els estris s'han de conservar en bon estat i mantenir-se ben nets.
- Els equipaments o dispositius han de ser suficients per poder garantir les condicions especials de temperatura en funció del producte alimentari.
- Els equips de fred han de disposar de termòmetre.
- Hi ha d'haver recipients exclusius per als residus generats i han de ser recipients estancs.

## 1.3 REQUISITS RESPECTE ALS PRODUCTES

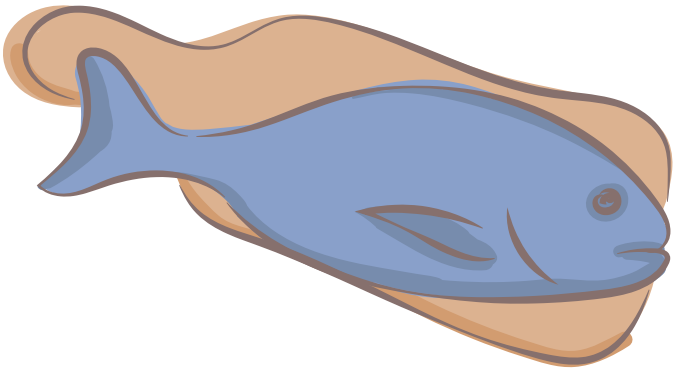
- L'aliment s'ha d'etiquetar adequadament per facilitar-ne la identificació.
- La informació mínima indispensable de l'etiqueta ha de ser:

| | |
|---|---|
| ✔ | **Identificació del producte** |
| ✔ | **Identificació de l'elaborador** |
| ✔ | **Data caducitat/consum preferent** |
| ✔ | **La llista d'ingredients (al·lergògens)** |
| ✔ | **Forma de conservació** |

- L'aliment ha de tenir un bon aspecte visual -no ha de tenir signes d'alteració, putrefacció, floridures, etc.- i no ha de fer mala olor.
- S'ha d'evitar la incidència directa de la llum solar sobre els aliments. Cal emmagatzemar-los o mantenir-los en un lloc fosc i fresc.
- Els aliments s'han de trobar a la temperatura requerida:

| | |
|---|---|
| **≤ -18ºC** | Aliments Congelats |
| **≤ 4ºC** | Carn de pollastre, peix i menjars refrigerats amb una durada superior a les 24 hores |
| **≤ 7ºC** | Carn fresca de porc, vedell i xai |
| **≤ 8ºC** | Menjars refrigerats amb un període de durada inferior a 24 hores |
| **≥ 65º** | Menjars calents |

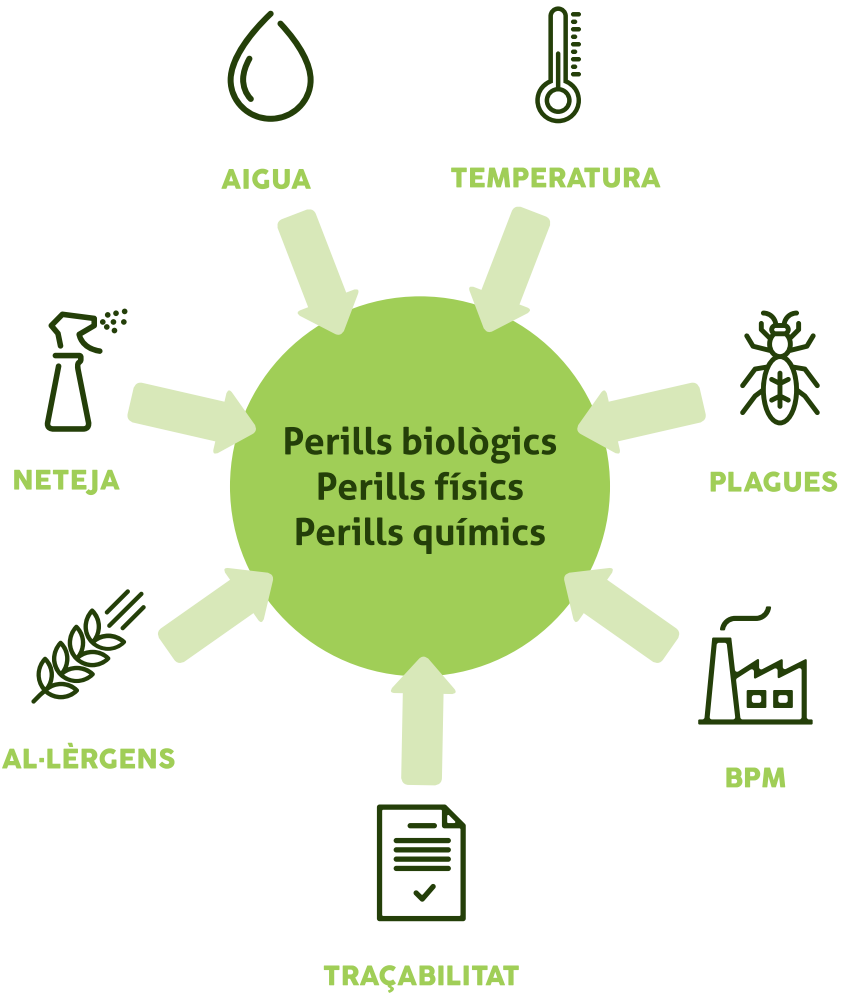
- Els residus orgànics generats s'han de dipositar en recipients estancs adequats. S'han d'eliminar, com a mínim, un cop al dia.
- Els aliments no envasats han d'anar protegits amb un embolcall que els aïlli de la contaminació exterior.



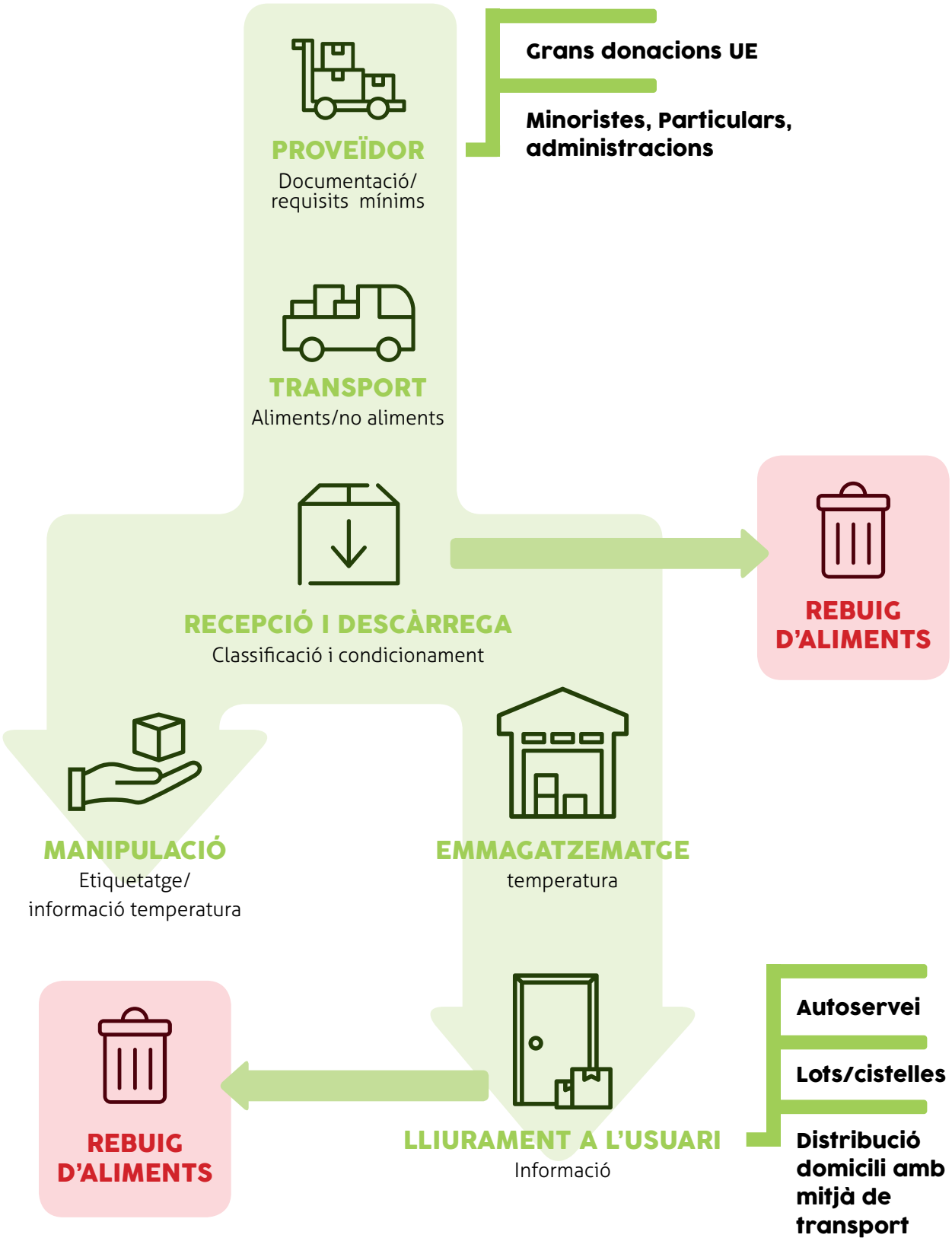


# 2 PRINCIPALS PERILLS I COM CONTROLAR-LOS

**Perills biològics:** bacteris, virus i paràsits
**Perills físics:** estelles, trossos de plàstic, etc.
**Perills químics:** productes de neteja, esprais contra plagues, al·lèrgens



## 2.1 DIAGRAMA DE FLUX DE LES ACTIVITATS



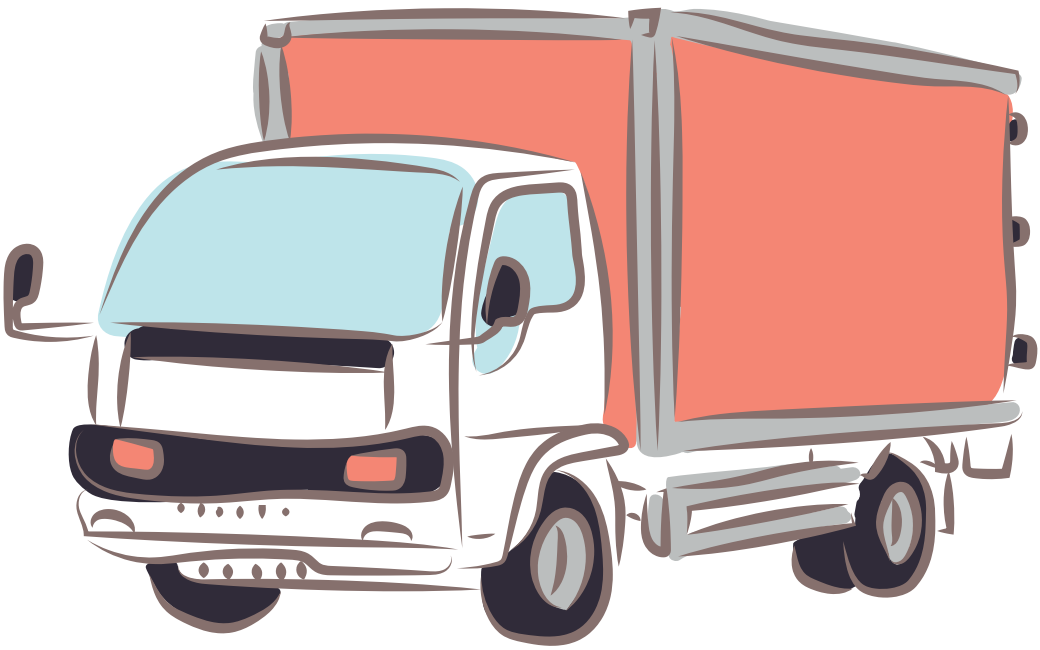
# 3 REQUISITS ESPECÍFICS EN EL TRANSPORT DELS ALIMENTS

- El transport s'ha de fer en un vehicle net.
- Durant el transport l'aliment s'ha de mantenir a la temperatura requerida.
- En cas de no disposar de vehicles frigorífics per al transport d'aliments que necessiten fred, es recomana que es transportin en contenidors o fundes isotèrmiques amb acumuladors de gel (placa o bossa) o bosses isotèrmiques en el cas d'usuaris. En aquests casos, la durada de transport ha de ser la mínima possible.

**Recomanació: La durada del transport no ha de superar l'hora i mitja.**

- Durant el transport el producte alimentari ha d'estar separat de qualsevol altre producte que el pugui contaminar.
- Els aliments han d'anar amb un **albarà o document de seguiment,** que inclogui la informació següent:

| | |
|---|---|
| ✔ | **Nom i adreça de l'establiment donador** |
| ✔ | **Tipus i quantitat d'aliment** |
| ✔ | **Condicions de conservació** |
| ✔ | **Data de caducitat o de consum preferent** |
| ✔ | **Nom i adreça del centre receptor** |



# 4 REQUISITS ESPECÍFICS EN LA RECEPCIÓ DELS ALIMENTS

- En la descàrrega, la classificació i el condicionament dels aliments tingueu en compte la separació per tipus de productes.

**Recomanació: cal disposar d'una taula ( superfície de treball) per classificar/seleccionar/ fraccionar.**

- Conserveu i/o enregistreu la informació d'origen per poder tenir una traçabilitat del producte (vegeu **model adjunt**).

- En cas de rebre aliments amb signes de descongelació parcial conserveu-los refrigerats i lliureu-los al més aviat possible. **No els torneu a congelar.**

- Cada dia, i sempre que sigui necessari, retireu del circuit de donacions **els aliments dubtosos, amb data de caducitat vençuda, en males condicions o rebutjats.**



## Productes no comercialitzables que podeu acceptar:

- √ Els que tinguin un etiquetatge deficient en relació amb:
  - al·lèrgens
  - informació nutricional
  - o una altra causa que implica la retirada de la venda, però que no suposen un risc per al consum.

  Cal informar dels productes que poden provocar al·lèrgies o intoleràncies alimentàries.

- √ Els que tinguin defectes de format de presentació (per exemple, defectes de l'envàs, etc.), sempre que el producte no estigui alterat per aquesta circumstància o no suposi un risc per al consum.

- √ El peix comissat per no complir requisits de talla mínima, sempre que se'n conegui l'espècie i es tingui capacitat de mantenir-lo refrigerat o congelat fins a fer-ne el lliurament.

- √ La fruita i la verdura amb incompliment de la normativa de categoria o de pes.

- √ Menús o plats elaborats i no servits en establiments de restauració social, comercial o cuines centrals/serveis d'àpats, etc., sempre que estiguin etiquetats correctament o amb la informació rellevant en un document adjunt.

- √ Menús testimoni congelats o refrigerats, sempre que estiguin etiquetats correctament o amb la informació rellevant en un document adjunt.

- √ Excés de producció, devolucions o dates de consum preferent a punt d'exhaurir-se (per exemple, ous retirats de la venda 21 dies després de la posta; en aquest cas encara hi ha una setmana de temps per consumir-los, etc.).

## Podeu acceptar productes que ha congelat el proveïdor (supermercat, llotja, etc.) perquè no caduquin, si es compleixen els requisits següents:

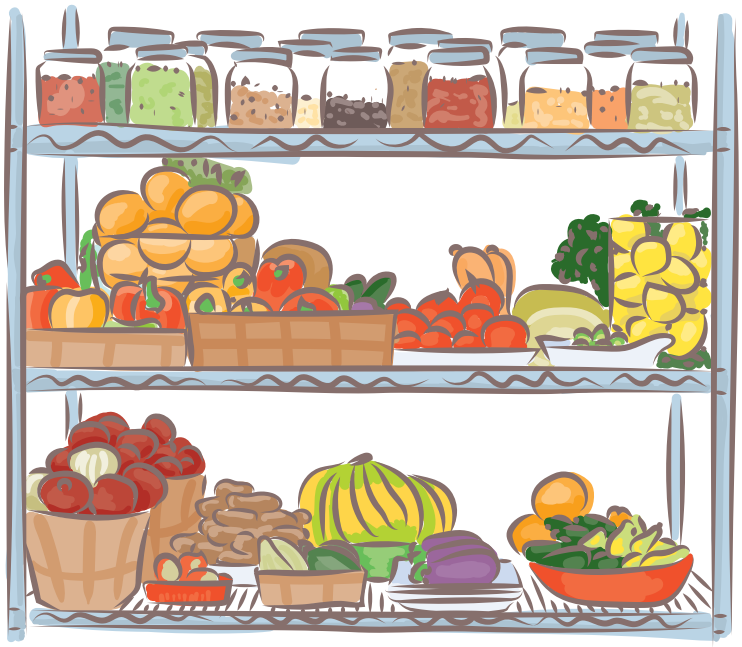
- √ L'establiment donador ha de conèixer la data de congelació que li haurà de proporcionar el proveïdor (llotja, supermercats, etc.).
- √ Aquesta data la pot indicar l'etiqueta que acompanyi els productes envasats o bé pot anar en un document d'acompanyament, en els casos de productes a granel.
- √ Els envasats han d'estar etiquetats amb la data de congelació. La informació també es pot trobar a l'embalatge o en el document d'acompanyament.
- √ El responsable de conèixer i aportar aquesta data és l'establiment donador (llotja, supermercat, etc.).
- √ Aquesta data l'ha de fer arribar al centre receptor, a través d'etiquetes, d'un marcatge indeleble al mateix envàs o film, o d'un document d'acompanyament.
- √ A l'usuari final se l'ha de poder informar, verbalment, de la data de congelació del prodcute o de la data màxima que es pot consumir, si així és més entenedor.

# 5 REQUISITS ESPECÍFICS EN L'EMMAGATZEMATGE DELS ALIMENTS

- Col·loqueu els aliments per ordre de dates de consum preferent: les més properes, al davant o a sota per facilitar una rotació correcta.

**Recomanació: Cal posar etiquetes amb lletres grans als prestatges, palets o jumbos per poder-les visualitzar millor.**

- Eviteu el contacte directe de recipients amb el terra i les parets, tant al local com a les cambres, si n'hi ha, per tal de facilitar la neteja i la circulació de l'aire i impedir-hi la proliferació de plagues.



- L'emmagatzematge dels aliments ha de garantir que hi hagi suficient separació entre:
  - Productes alimentaris (envasats o embalats).
  - Productes d'higiene personal i neteja.
  - Roba, basar, joguines, mobles, etc.
- Garantiu les temperatures requerides per tipologia de productes (vegeu taula de temperatures).

**Recomanació: Cal comprovar que la cambra funciona correctament a través del dispositiu que enregistra la temperatura.**

**Recomanació: Les portes dels elements de fred s'han de mantenir obertes el mínim de temps possible.**

# 6 REQUISITS ESPECÍFICS EN EL LLIURAMENT DELS ALIMENTS

El lliurament d'aliments a l'usuari es pot fer de diferents maneres:

- Per autoservei.
- En cistelles de diferents aliments ja preparades.
- Per distribució o repartiment fora del local.
- Per manipulació d'un producte (tallant-lo o fraccionant-lo).

- Feu aquesta activitat de forma separada d'altres activitats.

- Comproveu que estiguin netes les superfícies i eines que s'han d'usar per al lliurament dels aliments i, sempre que sigui possible, que estiguin desinfectades.

- Comproveu que els elements de fred estan a la temperatura adequada ( < 4 °C o < -18 °C).

**Recomanació: Mantingueu obertes les portes dels elements de fred el mínim temps possible.**

- Comproveu que els envasos d'aliments estan ben tancats i que, visualment, tenen un bon aspecte i que no s'hi veu cap signe d'alteració o manipulació no desitjada.

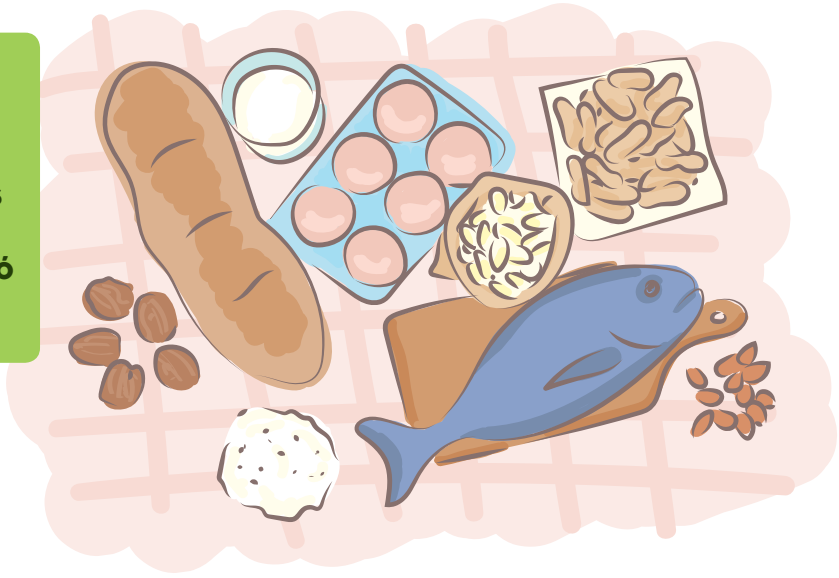
- Comproveu que els aliments estan identificats.

- Comproveu que la data de caducitat de l'etiquetatge no està superada.

- Comproveu que no es barregen productes crus i cuits sense protecció.

- Cal que disposeu de la informació relativa als al·lèrgens. Se'n pot informar l'usuari oralment, però sempre s'ha de disposar de la informació de manera escrita o en suport electrònic al mateix establiment.

**Recomanació:**
**Cal disposar del document Avís per a les persones amb al·lèrgies o intoleràncies (vegeu apartat 9. Documentació i cartells).**



- En el cas de preparar cistelles amb aliments que han de tenir condicions de temperatura, assegureu-vos que aquests aliments es treuen dels elements de fred en el moment del lliurament.

**Recomanació:** **Informeu l'usuari dels consells de seguretat que conté el document Quatre normes per garantir la seguretat dels aliments.**

**Podeu penjar la informació a la paret o lliurar-la a l'usuari (vegeu apartat 9. Documentació i cartells).**

- En cas que el receptor sigui un menjador social, assegureu-vos que disposa dels equips necessaris per conservar o regenerar els menjars se li lliuren. En cas que es produeixi una descongelació accidental, cal posar el producte a la cambra de refrigeració i consumir-lo abans de 24 hores.



# 7 REQUISITS ESPECÍFICS EN LA MANIPULACIÓ DELS ALIMENTS

## 7.1 SI TALLEU PRODUCTE

- En obrir i tallar l'aliment, torneu a recobrir la superfície de l'aliment que ha quedat oberta amb film de plàstic transparent, paper d'alumini o un altre sistema per tal de protegir-lo de la contaminació.

- De l'etiqueta original del producte transcriviu-ne, com a mínim, la informació sobre la data de consum preferent o de caducitat en totes les porcions que es generin del producte tallat.

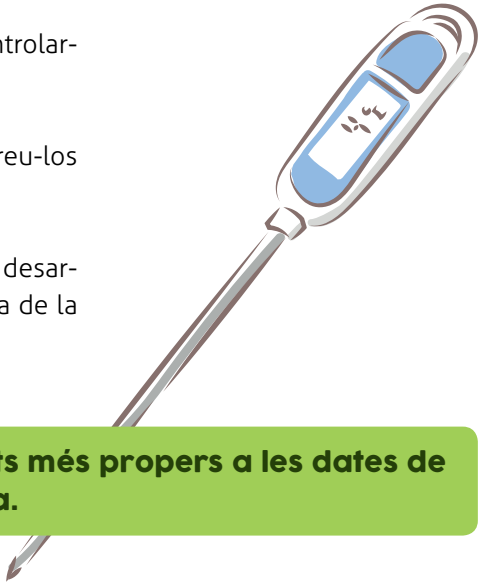
- Conserveu també les dades de l'etiqueta del producte per conèixer-ne el lot i els ingredients, possiblement al·lergògens, sobre els quals s'ha d'informar els usuaris. Aquestes dades poden quedar enregistrades en l'albarà de lliurament en què han de constar, a més, la data de lliurament i les instruccions de conservació.

## 7.2 SI REPARTIU PRODUCTE EN ENVASOS MÉS PETITS

- En obrir l'envàs original, cal que disposeu d'envasos buits, nets i aptes per a aliments a fi de traspassar les unitats o porcions necessàries d'aliments a aquests envasos, que després haureu de tancar per protegir els aliments de la contaminació.
- No barregeu productes diferents.
- De l'etiqueta original del producte, transcriviu-ne, com a mínim, la informació sobre la data de consum preferent o de caducitat en totes les porcions que es generin del repartiment.
- Conserveu també les dades de l'etiqueta del producte per conèixer-ne el lot i els ingredients, possiblement al·lergògens, dades de les quals s'ha d'informar els usuaris. Aquestes dades poden quedar enregistrades en l'albarà de lliurament en què han de constar, a més, la data de lliurament i les instruccions de conservació.
- Si els aliments no han arribat envasats (pa, fruita, verdura, etc.), traieu-los del contenidor i feu el mateix que en el cas anterior. En aquest cas no cal transcriure les dates de caducitat o de consum preferent, però sí que cal saber si són productes al·lergògens o contenen algun tipus d'al·lergen.
- En posar fruita i verdura diversa en un contenidor o envàs, cal disposar les més dures a sota i les madures a dalt; llenceu les que estiguin malmeses.

## 7.3 SI REFRIGEREU PRODUCTE

- Cal que disposeu d'una nevera amb termòmetre per controlar-ne la temperatura òptima ( < 4ºC ) .
- Pel que fa als productes de curta durada, refrigereu-los immediatament en el frigorífic.
- En el cas de fruites i verdures, valoreu la necessitat de desar-les a la neverat atès que , si s'han de donar el mateix dia de la recollida, només cal mantenir-les en un lloc sec i fresc.



**Recomanació: Distribuïu primer els aliments més propers a les dates de consum que marca l'etiqueta.**



### Col·locació dels productes dins de la nevera:

A la nevera els productes s'han de dividir per grups d'aliments i s'han de separar en espais o safates, cadascuna en columnes diferents.

Els aliments crus han d'anar sota dels elaborats.

Els aliments més peribles a les zones inferiors de la nevera, que són les més fredes.

Els aliments s'han de mantenir protegits o, si escau, tapats.

No amuntegueu els envasos: deixeu que hi circuli l'aire fred.

No es pot sobrepassar la capacitat de l'equip. En el cas dels baguls congeladors cal respectar la línia vermella.

## 7.4 SI CONGELEU PRODUCTE

- En cas de congelar producte fresc a punt de caducar, si és possible, dipositeu-lo en un congelador diferent al congelador on es guarden els aliments congelats.
- Procureu que el producte que s'ha de congelar estigui ben refrigerat prèviament.
- S'ha de congelar per sota de -18ºC fins aconseguir que tot el producte estigui congelat.
- Si es tracta d'un producte envasat, cal marcar la data de congelació a sobre de l'envàs.
- Si és un producte no envasat, s'ha de conservar la informació d'origen del proveïdor i marcar la data de congelació en la bossa (amb un retolador de tinta indeleble).

**Recomanació:** **Conservació en congelació , fins a 2 mesos. En cas de descongelació accidental s'ha de passar a refrigeració i consumir en 24 hores.**

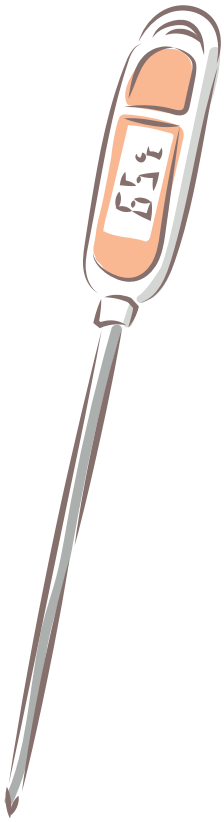
## 7.5 SI DESCONGELEU PRODUCTE

- Feu-ho sempre en refrigeració (màx. 8ºC) separant-ne els fluids de descongelació i considerant-los focus de contaminació.
- Cal assegurar-se que el producte queda totalment descongelat, com a etapa prèvia a l'elaboració in situ.
- No descongeleu mai productes per donar en cru als usuaris.

## 7.6 SI REESCALFEU PRODUCTE

- Cal que disposeu d'un equip adequat (forn, microones, etc.) i d'un sistema per comprovar que la regeneració és correcta (per exemple, termòmetre sonda per punxar el centre del producte i comprovar que aquest està a 65 °C).

## 7.7 SI CUINEU



- Cal que disposeu de l'espai i els equipaments necessaris, i que ho feu en condicions higièniques adequades.
- Cuineu completament els aliments (65 °C, com a mínim, en el centre del producte) i assegureu-vos que els sucs són clars i no rosats. El temps de cocció depèn del tipus i volum de la peça de producte.
- Si cuineu productes amb ou fresc, assegureu-vos de fer-ho a 75 °C durant un mínim de 5 minuts. Cal revisar que queden ben quallats.
- Mantingueu a > 65 °C els menjars preparats calents fins al moment del servei o envaseu-los primer (si són per emportar) i mantingueu-los calents.
- Refredeu-los ràpidament (de 60 °C a 10 °C en menys de 2 hores i mai en temps superior a 4 hores), si s'han de donar freds o s'han de congelar.
- Mantingueu-los en fred a < 4 °C o a < -18 °C fins al servei.
- Utilitzeu els equips adequats per conservar-los: taula calenta, bany maria per als menjars calents o bé refrigeració o congelació per als freds.

## 7.8 SI ENVASEU PRODUCTE

- Utilitzeu contenidors o recipients aptes per estar en contacte amb aliments; nets i desinfectats i que tanquin bé, si és possible o el producte ho requereix, fer-ho hermèticament, per tal d'evitar els vessaments.
- Calculeu les quantitats adequades per no malbaratar aliments.
- Etiqueteu els envasos amb el nom del producte/la data d'elaboració/congelació i/o la data de caducitat.
- Tingueu en compte els usuaris amb al·lèrgies. És molt important tenir identificades les famílies amb membres amb al·lèrgies.

# 8 AL·LÈRGENS

L'entitat, persona física, etc. que doni l'aliment a l'usuari ha de disposar de la informació relativa als al·lèrgens. Se'n pot informar l'usuari oralment, però sempre s'ha de disposar de la informació de manera escrita o en suport electrònic. Veure el model de cartell ***Avís per a les persones amb al·lèrgies o intoleràncies*** **que s'adjunta a l'apartat 9. Documentació i Cartells**



GLUTEN



LLET



OUS



MOSTASSA



CRUSTACIS



FRUITS SECS



PEIX



SÈSAM



CACAHUETS



SULFITS



SOJA



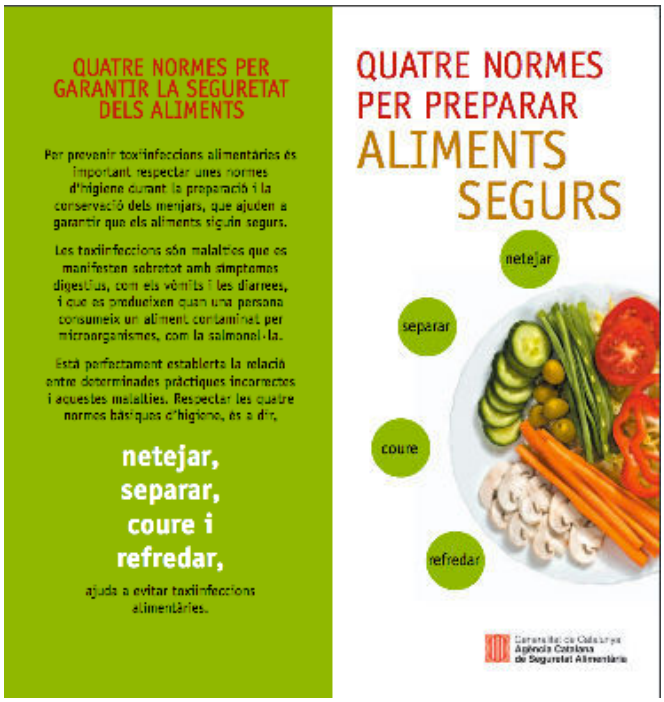
TRAMUSSOS



API

# 9 DOCUMENTACIÓ I CARTELLS

Es pot fer servir la documentació i els cartells informatius que a continuació es referencia:




**TRÍPTIC NORMES PER GARANTIR LA SEGURETAT DELS ALIMENTS QUE PREPAREM**

Veure document




**RENTAT DE LES MANS**

Veure document

**AVÍS PER  A LES PERSONES AMB AL·LÈRGIES O INTOLERÀNCIES ALIMENTÀRIES**

**CONSULTEU AL NOSTRE PERSONAL**

**TENIM A DISPOSICIÓ DELS USUSARIS INFORMACIÓ DELS PRODUCTES SUBMINISTRATS**

**----------**

**AVISO PARA  LAS PERSONAS CON ALERGIAS O INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS**

**CONSULTEN A NUESTRO PERSONAL**

**TENEMOS A DISPOSICIÓN DE LOS USUARIOS INFORMACIÓN DE LOS PRODUCTOS SUMINISTRADOS**

***ENTITAT - ADREÇA- MUNICIPI - LOGOTIPS*** **REGISTRES PLA DE CONTROL PROVEÏDORS**

**MES** **ANY**

| DIA → Proveïdors ↓ | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

*PROVEÏDORS ANOTAR*: **X** correcte INCIDÈNCIES → **T**: transport - **E**: envàs/embalatge - **D**: Documentació - **F**: dates consum **N: NOU PALET ENCETAT**

–

–

RESPONSABLE: Nom i cognoms

Data i signatura