

**GUIA DE PROTOCOLS I REGISTRES DE CONTROL PER A LA  
MANIPULACIÓ D'ALIMENTS  
ALS CENTRES D'EDUCACIÓ INFANTIL MUNICIPALS DEL PMEI**

**RESPONSABILITATS**

-L'empresa mateixa, o institució, és la responsable de garantir la correcta manipulació d'aliments dels seus treballadors i del compliment de la normativa vigent.

-Al centre s'ha de designar un responsable de presència contínua que vigili el compliment de la normativa vigent, mitjançant un programa que inclogui la formació de tots els manipuladors d'aliments i control de les bones pràctiques. Aquest coordinador ha de garantir i supervisar el control setmanal dels registres d'APPCC (anàlisis de perills i punts crítics de control a la cuina i menjador, aula...) mitjançant el compliment dels registres específics APPCC. Així mateix, ha d'entregar el material didàctic formatiu a tots els treballadors del centre en matèria de manipulació d'aliments i dur un registre signat que constati que se'ls ha entregat. A més, s'ha d'assabentar que tot el personal dels CEI té clars diversos conceptes en relació amb la manipulació d'aliments, l'alimentació i la nutrició, com són: tipus de aliments i nutrients, principals tipus de malalties relacionades amb una alimentació incorrecta, patologies produïdes a conseqüència d'una manipulació incorrecta i contaminació dels aliments, mesures a prendre, distribució de responsabilitats i tasques del personal del centre, compliment de les fitxes de dades dels infants relacionades amb la alimentació (al·lèrgies, intoleràncies...), i del control dels aliments.

-El responsable ha de tenir exposats els menús a l'entrada del centre, així com l'adreça electrònica on els pares els puguin llegir. Aquests menús estan supervisats a sol·licitud del PMEI pels responsables tècnics del Centre Municipal de Salut de l'Ajuntament de Palma i el Laboratori Municipal també fa controls analítics de les mostres d'aliments i aigua dels menús servits.

-Així mateix, el responsable del centre també ha de dur el registre de mesures correctores preses en relació amb la manipulació d'aliments al centre, i vigilar el compliment de tots els registres APPCC (anàlisis de perills i punts crítics de control) del programa de manipulació d'aliments, que es poden veure a les taules de l'annex d'aquest document i que són els següents:

**TAULA I.** MANTENIMENT DELS LOCALS, INSTAL·LACIONS, EQUIPS; PLÀNOL DE LES INSTAL·LACIONS I EQUIPS (mesures correctores)

**TAULA II.** CONTROL A INSTAL·LACIONS DE REFRIGERACIÓ I DE CONGELACIÓ (registres de temperatura T)

**TAULA III.** CONTROL DE PROVEIDORS ( T dels productes entregats pels proveïdors i T del camió transportador)

Tots aquests registres han de ser numerats i signats pel responsable designat, que du a terme l'actuació de supervisió.

**TAULA IV.** CONTROL D'AIGÜES (registres de control del clor residual lliure i T d'aigua freda i calenta, neteja de dipòsits i filtres terminals)

**TAULA V.** CONTROL DE FREQUÈNCIA DE NETEJA I DESINFECCIÓ DE LA ZONA DE MANIPULACIÓ D'ALIMENTS

**TAULA VI.** PRODUCTES DE NETEJA UTILITZATS (llista de detergents i desinfectants, amb dosi, temperatura aigua i mode de neteja)

**TAULA VII.** REGISTRES DEL RESPONSABLE SUPERVISOR DE LA NETEJA (comprovació visual i mode correcte de neteja)

**TAULA VIII.** CONTROL DE PLAGUES (llibre de registre de les dates de vigilància i tractaments)

**TAULA IX.** CONTROL I FORMACIÓ DE MANIPULADORS (registre d'entrega de material didàctic i reunions de coordinació)

**CARACTERÍSTIQUES GENERALS QUE HAN DE COMPLIR LES ZONES DE MANIPULACIÓ**

**D'ALIMENTS**

1. Els locals, les instal·lacions, els equipaments i els estris han d'estar en bon estat de conservació i higiene.
2. Les superfícies i els estris de feina han de ser de material impermeable i bons de netejar i desinfectar.
3. Han de disposar de rentamans, d'accionament no manual amb dotació complementària.
4. Per a la neteja de la vaixel·la (tassons, plats, coberts que no siguin d'un sol ús) han de disposar de mitjans mecànics que garanteixen una temperatura i una neteja eficients.
5. Als locals de manipulació d'aliments on hi hagi fonts de calor (cuina, planxa, fregidora...) han de disposar a damunt de campanes extractores de fums, proveïdes de filtre.
8. Han de disposar de recipients amb tapa d'accionament no manual, per al dipòsit de residus sòlids.
9. Han de disposar de subministrament d'aigua potable freda i calenta, tant per a la preparació d'aliments com per a la neteja.
10. Les obertures a l'exterior han d'estar protegides contra l'entrada d'insectes.
11. Les substàncies potencialment tòxiques (detergents, desinfectants...) i els estris de neteja (poals, fregalls, etc.) s'han d'emmagatzemar en un lloc separat d'on es troben els aliments.
12. Per a emmagatzemar els aliments que no requereixen fred han de disposar de magatzem de rebost o d'instal·lacions adequades.
13. Per a emmagatzemar els aliments o els elements que requereixen fred han de disposar de cambres frigorífiques, amb:

- capacitat adient al volum d'emmagatzematge
- bon estat de conservació i higiene
- il·luminació suficient
- termòmetres
- separació dels aliments en funció de la seva naturalesa i estat (cru, cuinat...)
- temperatures de conservació adients per a cada producte conservat
- protecció dels aliments cuinats davant contaminacions
- si conserven aliments en congelació, equipaments frigorífics, amb:
  - capacitat adient al volum de emmagatzematge

- bon estat de conservació i higiene
- aliments envasats amb material d'ús alimentari
- capacitat de garantir la temperatura reglamentària.

14. Per al personal manipulador han de disposar de:

- zona per al canvi de roba, amb armaris o taquilles
- lavabos, proveïts almenys de lavabo i inodor, que no comuniqui directament amb les zones de manipulació
- programa de formació de manipuladors

#### **DECÀLEG DE L'ORGANITZACIÓ MUNDIAL DE LA SALUT (OMS)**

1. TRIAR ALIMENTS BEN TRACTATS HIGIÈNICAMENT
2. CUINAR CORRECTAMENT ELS ALIMENTS
3. CONSUMIR IMMEDIATAMENT ELS ALIMENTS DESPRÉS DE SER CUINATS
4. GUARDAR BÉ ELS ALIMENTS CUINATS :
5. REENCALENTIR SUFICIENTMENT ELS ALIMENTS CUINATS A TEMPERATURA DE COCCIÓ
6. EVITAR EL CONTACTE ENTRE ELS ALIMENTS CRUS I CUINATS:
7. RENTAR-SE LES MANS MOLT SOVINT, ASSEGURANT UNA HIGIENE CORRECTA DEL MANIPULADOR
8. MANTENIR BEN NETES TOTES LES SUPERFÍCIES DE LA CUINA
9. MANTENIR ELS ALIMENTS FORA DE L'ABAST D'INSECTES, ROSEGADORS I ALTRES ANIMALS
10. UTILITZAR EXCLUSIVAMENT AIGUA POTABLE:



#### **HÀBITES CORRECTES DELS MANIPULADORS D'ALIMENTS A LES CUINES**

-La persona que manipuli aliments ha de mantenir unes estrictes pràctiques higièniques. Per a començar la seva tasca han de dur l'uniforme de treball (bata, sabates, gorra, de color clar) sempre en bones condicions de netedat, amb el cabell recollit, havent-se llevat les joies que portin, amb les ungles ben netes i tallades i amb les mans rentades.

Durant la manipulació dels aliments no es pot fumar, mastegar xicle, tossir damunt els aliments, provar aliments amb els dits, manipular doblers, tocar-se el nas, cabells, cara...

Les mans s'han de rentar freqüentment amb aigua calenta i sabó, sempre abans de començar a manipular els aliments i després de tocar aliments crus o en canviar de tasca, i després d'anar al bany.

En cas de tenir nàusees, vòmits, diarrees, secrecions anormals pel nas, ulls, orelles o a la pell, i especialment ferides infeccioses a les mans (rodadits) ho ha de comunicar al responsable de l'establiment a fi de prendre les mesures oportunes.

-S'han de dur al dia les llistes de control APC (anàlisi de perills i punts crítics de control): temperatures de les geleres i del congelador, netedat de la cuina i del rebost..., entrada i sortida de productes dels proveïdors i temperatures ( dels aliments subministrats i de la cabina del cotxe de transport), estat de neteja de les caixes de fruita i verdura dels proveïdors, control del clor residual lliure de l'aigua...

S'ha de dur el manteniment correcte d'infraestructures i aparells de la cuina.

S'han d'utilitzar taules de tallar aliments de diferents colors segons el producte: carn, vermell; peix, blau; verdura, verd; pa, groc.

S'ha de controlar el clor residual lliure de l'aigua de la cuina. Per a cuinar, si no es té la garantia de dur aquest control de manera correcta és millor utilitzar aigua de garrifa ja que l'aigua ha de ser potable tant per a beure com per a preparar els aliments, i ha de tenir exclusivament aquests dos orígens: aigües envasades o aigües de la xarxa pública de distribució a la població. No s'ha de beure ni usar aigua procedent de pous o aljubs, que no estigui correctament potabilitzada i controlada.

-Només s'han d'utilitzar conserves industrials que garanteixin els procediments de pasteurització i esterilització adequats. Al menjador col·lectiu, les truites o altres cuinats amb ou s'han de fer amb ou pasteuritzat.

Les carns, els peixos i els productes de pastisseria han d'estar correctament refrigerats o congelats (guardant la cadena de fred), per al seu consum correcte.

La verdura i la fruita s'han de rentar amb aigua potable i submergir-la en un solució d'aigua i lleixiu (per 1 litre 2 gotes de lleixiu per aliments) durant 2 minuts. Després s'ha d'aclarir amb aigua potable abundant.

Si els aliments calents no es poden consumir immediatament s'han de mantenir a una temperatura calenta de 70° o en fred de 2-7°C, o de congelació de -16° a -20°C.

Si les ensalades i els aliments freds no es consumeixen immediatament s'han d'haver mantingut en fred al refrigerador.

-Els aliments poden estar contaminats per microorganismes. Si es cuinen bé aquests microorganismes poden ser destruïts per la calor. La temperatura a la qual s'ha de sotmetre l'aliment ha de ser suficient perquè arribi a un mínim de 70°C al centre del producte.

Els aliments s'han de cobrir quan es cuini al microones.

En cuinar s'ha d'obrir sempre la campana d'extracció.

No s'han de deixar els aliments cuinats a temperatura ambient, ja que és la millor manera d'evitar la proliferació dels gèrmens.

Els aliments descongelats s'han de cuinar ràpidament i ja no es poden tornar a congelar.

El peix sempre s'ha de cuinar correctament. A casa, si es consumeix peix cru ha de ser després d'haver-lo mantingut congelat durant dies.

-Els aliments han d'estar tapats i conservats en condicions sanitàries adequades i s'han de refrigerar (de 2 a 7°C) sempre que calgui. Els aliments d'alt risc transportats pels proveïdors s'han de refrigerar o congelar ràpidament. Per a descongelar les carns i els peixos refrigerats s'han de col·locar dins recipients amb graelles que n'evitin el contacte amb els regalims de l'aigua de descongelació.

No s'han de carregar massa els frigorífics ni les conservadores, de manera que pugui passar l'aire entre els aliments. Els productes làctics s'han de col·locar als prestatges superiors; les carns, als inferiors, i les fruites i verdures, als seus departaments específics.

Els aliments s'han de consumir dins les dates de consum preferent, sempre abans de les seves dates de caducitat. Davant qualsevol alteració de color, olor dels aliments, bombament de llaunes, oxidació, cops o envasos sense etiquetar... s'ha de tirar l'aliment. S'han de col·locar als congeladors d'acord les dates de recepció, amb els més recents al fons.

La part de les conserves que no es consumeixi s'ha de posar en un recipient net que es pugui tapar i conservar en fred, millor congelat.

S'han de guardar els aliments que ho permetin a les prestatgeries del rebost, o damunt superfícies elevades del terra de manera que es faciliti la neteja de les zones d'estoc, encara que estiguin ben envasats.

-Per a conservar, després de preparar-lo, l'aliment que ho permeti (sopes, purés, guisats...) s'ha de mantenir calent fins que es consumeixi. Altres tipus d'aliments que no puguin ser sotmesos a calor (ensalades, gaspatxos, etc.) han de ser refrigerats immediatament.

-Un aliment cuinat es pot tornar a contaminar per contacte amb els aliments crus o amb objectes que abans hagin estat en contacte amb aliments crus (ganivets, taules, superfícies, pedaços, etc.). Aquests contactes s'han d'evitar.

-La neteja de la cuina s'ha de fer diàriament, com a mínim.

Per a mantenir la cuina en òptimes condicions, facilitant la neteja i l'ordre, s'ha de prescindir de tot el que ja no s'utilitzi.

Las superfícies de les cuines s'han de mantenir sempre netes i desinfectades, especialment si s'han embrutat amb regalims de carn crua o peix, o s'hi ha dipositat verdures sense rentar al moment de descarregar els aliments duïts pels proveïdors. Després de preparar cada aliment i abans de començar amb el següent s'han de rentar bé les taules, els utensilis i les superfícies amb aigua calenta i detergent, i desinfectar amb lleixiu si el tipus de contaminació ho requereix.

Les parets dels frigorífics i les conservadores han d'estar sempre en un bon estat de neteja.

Els productes de neteja i desinfecció s'han d'ubicar en un lloc separat del de la manipulació d'aliments, sense cap que els infants hi accedeixin i tenint presents el logotip de l'envàs (Reglament CE 1272/2008). Si n'hi ha un gran estoc s'han de guardar en armaris especials, per a la prevenció d'incendis. No s'han d'emmagatzemar mai els productes corrosius amb els inflamables.

Els equips de neteja (pals de fregar, fregalls, poals...) s'han de mantenir en un bon estat de conservació i higiene. Així s'evita que es converteixin en una font de contaminació. A la cuina s'aconsella agranar en humit, i mai s'hi hi ha els aliments destapats. Els poals de fems han de tenir accionament a pedal, han de ser llisos i rentables, han d'estar tapats i en bon estat de neteja, i no han d'estar mai devora els aliments. La neteja i la desinfecció dels recipients s'han d'incloure al pla de neteja de la cuina.

-S'ha de dur un control correcte de plagues i posar barreres físiques als insectes tenint les portes de les cuines tancades i mosquiteres a les finestres, amb la qual cosa s'evita l'entrada d'insectes que poden contaminar els aliments. En cas de plaga, ha d'aplicar els productes insecticides-rodenticides una empresa autoritzada per la CAIB i inscrita al ROESP, ja que aquests tipus de productes són molt perillosos per a la salut. Els animals poden ser portadors de gèrmens patògens i paràsits que originen malalties de transmissió alimentària. Al centre no hi ha d'haver animals.

-A la cuina s'han de prendre les mesures necessàries per a prevenir riscos laborals.

### **HÀBITS DELS MANIPULADORS D'ALIMENTS A L'AULA-MENJADOR CEI**



-Convé que el manipulador d'aliments de les aules (ajudant de menjador) dugui el cabell recollit i les ungles netes i tallades, que no es toqui el nas, la cara, el cabell ni la boca, i que no tussi damunt els aliments. A més, ha de rentar les mans i la boca als infants no autònoms abans de berenar i dinar. Els infants que mengen sols s'han de rentar les mans ells mateixos amb aigua i sabó, i amb la supervisió del mestre/ajudant de menjador. Se les han d'eixugar amb paper d'un sol ús.

L'ajudant de menjador s'ha de rentar sempre les mans just abans d'administrar el menjar, així com després d'anar al bany o canviar bolquers. Si té ferides infeccioses a les mans (rodadits) ha d'avisar al coordinador responsable i no pot fer la manipulació d'aliments. Els plats, els coberts, els tassons i les palanganes

s'han d'agafar correctament, mai fregant els aliments amb els dits.

-Cal netejar i desinfectar les zones de les superfícies que entren en contacte amb els aliments abans de dinar, les taules s'han de netejar amb el poal mitjà i la baieta grocs, assignats segons els protocols de neteja a aquest ús, amb producte desinfectant. Així mateix, cal que el responsable de l'aula la mantingui en ordre, de manera que es faciliti al màxim la neteja, segons els protocols (neteja de joguets i taules de menjadores...). S'ha de disposar de la llista de material de neteja necessari per a dur a terme aquestes tasques, de manera estandarditzada, i avisar la coordinadora del centre si està romput o en mal estat.

-S'ha de tenir esment dels infants amb al·lèrgies i exposar els nom i els menús d'aquests infants a la cuina. També es poden tenir targetes a l'aula per a identificar els nins al·lèrgics penjant-les amb un cordill al col al coll al moment dels àpats, en cas de suplència de l'educadora/manipuladora d'aliments, a fi d'evitar confusions.

S'han emprar els coberts adients i vigilarà que els infants no els comparteixin.

-S'ha de tenir cura de separar tot el que està relacionat amb els aliments del canviador de bolquers; és a dir, a la zona de canviadors de bolquers no s'hi pot dipositar ni netejar cap objecte que vagi a la boca, com xumets, tassons, baveralls, gerres d'aigua..., els quals han de tenir un lloc específic a l'aula o la zona de manipulació d'aliments. Aquesta ha d'estar separada de la superfície de la zona de canviador de bolquers. Els tassons i els xumets han d'estar identificats amb el nom de cada infant. Els tassons s'han de netejar cada dia al rentavaixelles de l'escola. Els xumets han d'estar guardats a la zona de manipulació d'aliments de l'aula, mitjançant un panell o recipient amb penjadors, o separacions individuals, i quan no s'emprin han de dur sempre el caputxó. S'han d'enviar a casa un cop per setmana perquè els esterilitzin. Per tant, cap objecte vinculat a boca o alimentació es pot dipositar a la zona del canviador de bolquers.

-Només es poden utilitzar les aules com a menjador si tant el bany com el canviador estan separats de l'aula.

#### **Altres mesures higièniques generals a les aules**

-Per a canviar bolquers s'han d'utilitzar guants de làtex i tovallola d'un sol ús.

-En acabar de canviar els bolquers s'ha de deixar el canviador net utilitzant producte desinfectant i després rentar-se les mans amb aigua i sabó protector dèrmic.

-S'ha de vigilar sempre l'entrada al bany perquè els infants no hi entrin tots sols, a fi d'evitar que fiquin les mans dins la tassa del vàter.

### **NOCIONS BÀSIQUES SOBRE LES FASES I EL MODE DE NETEJA I DESINFECCIÓ A LES ZONES DE MANIPULACIÓ D'ALIMENTS**

1. Abans d'aplicar productes detergents s'ha d'eliminar la brutor més grossa, perquè l'aplicació del producte detergent sigui més eficaç.
2. Una vegada eliminada la brutor s'ha d'aclarir amb aigua ben calenta, per a eliminar el màxim el greix.
3. Després s'ha d'aplicar el detergent, o bé el producte desengreixant, sempre respectant els temps d'aplicació, la concentració del producte i el mode d'aplicació que indiquin les etiquetes i les fitxes tècniques de seguretat dels respectius productes.
4. S'ha de tornar a aclarir amb aigua calenta per a retirar els detergents i la brutor més petita.
5. Llavors ja es pot aplicar el producte desinfectant (si és clorat amb aigua freda) respectant els temps, la concentració i el mode d'aplicació. D'aquesta manera el desinfectant arriba a tota la superfície.
6. S'ha d'aclarir el producte si és necessari, com ho és en el cas del lleixiu (hi ha altres productes que no ho requereixen).
7. S'ha d'eixugar el producte retirant al màxim l'aigua, ja que aquesta permet el medi de creixement de microbis.

#### **GESTIÓ DE RESIDUS**

A la cuina els contenidors de residus orgànics han de disposar de pedal i ser de material bo de netejar. Se n'ha d'incloure la neteja en el pla de neteja del centre (APC). Les zones "brutes" de dipòsit de residus han d'estar separades de les zones "netes" (d'emmagatzematge d'aliments, productes i material de neteja...). Els contenidors s'han de mantenir sempre tapats i nets.

A les zones dels canviadors de bolquers on es dipositen els residus de material higienicosanitari (bolquers..) s'han d'utilitzar dipòsits diferenciats, per tal de minimitzar riscos dins el mateix centre, ja que són reserves de gèrmens oportunistes, i la seva neteja s'ha d'incloure al pla de neteja del centre. Aquests residus es gestionen mitjançant el servei de recollida de residus municipal; per a la resta de residus reciclables, com paper, envasos lleugers i envasos de vidre, s'ha de disposar de contenidors diferenciats dins el centre i dipositar-los als contenidors urbans de reciclatge.



## ANNEX 1

**SISTEMA D'ANÀLISI DE PERILLS I PUNTS CRÍTICS DE CONTROL –APPCC– PER A LA SEGURETAT ALIMENTÀRIA, basats en tècniques d'auditoria i de gestió per processos, que es recullen al LLIBRE BLAU DE LA CONSELLERIA DE SALUT I CONSUM. { [HYPERLINK "http://dgsalut.caib.es"](http://dgsalut.caib.es) }**

### **TAULA I. MANTENIMENT DE LOCALS, INSTAL·LACIONS I EQUIPS I PLÀNOL D'INSTAL·LACIONS I EQUIPS**

(Refrigerador i congelador, cuina, forn, rentaplats, lavabo de manipulador d'aliments, rentadors –especificant si tenen aixeta d'accionament no manual–, armaris tèrmics, superfícies de manipulació d'aliments...)

-Persona responsable del seu manteniment:

---

-Programa de manteniment periòdic, o revisió de locals, instal·lacions i equips:

---

---

---

---

---

---

---

---

-Comunicat de desperfectes de les instal·lacions:

---

---

---

---

---

---

---

---

-Registre de mesures correctores (llibre de fitxes tècniques d'inspecció, i reparació):

---

---

---

---

---

---

---

---

CENTRE \_\_\_\_\_ MES: \_\_\_\_\_

**TAULA II. CONTROL A INSTAL·LACIONS DE REFRIGERACIÓ I DE CONGELACIÓ, T, PRODUCTES**

DIA	CONTROL TEMPERATURA MATÍ Gelera Congelador	PRODUCTE GUARDAT	Data entrada	Data sortida	DATA DE NETEJA GELERA I CONGELADOR	OBSERVACIONS (Manteniment, d'equips, mesures correctores...)
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						

VALORS DE REFERÈNCIA CORRECTES: congelador: **de -16 a -20°C** ; refrigerador: entre **4 i 7°C**

Disposen de control del termòmetre a cambra de congelació o refrigeració \_\_\_\_\_ (sí, no)

Disposen de termòmetre de punxa per a controlar la temperatura a l'interior de aliment cuinat \_(sí, no)

**Mesures correctores: control per part del servei tècnic, revisions i avaries**

\_\_\_\_\_

Refrigerador, tipus i núm.: \_\_\_\_\_

Congelador, tipus i núm.: \_\_\_\_\_

Data de revisió del servei tècnic: \_\_\_\_\_

Data de reparació d'avaries del servei tècnic: \_\_\_\_\_

Persona responsable: \_\_\_\_\_ Signatura:

Supervisor: \_\_\_\_\_ Signatura:







CENTRE \_\_\_\_\_ MES \_\_\_\_\_  
 ANY \_\_\_\_\_

**TAULA V.A. CONTROL DE FREQUÈNCIA SETMANAL DE NETEJA I DESINFECCIÓ DE LA ZONA DE MANIPULACIÓ D'ALIMENTS**

CUINA, NETEJA, SETMANA D'INTERVENCIÓ	Setmana 1	Setmana 2	Setmana 3	Setmana 4	Setmana 5
Campana					
Fogons					
Forn					
Reixes mosquiteres					
Prestatges					
Parets i sostres					
Portes					
Carros					
Baixos taules					
Poal de fems					
<b>MAGATZEM</b>					
Paviment					
Prestatges					
Parets i sostres					
Reixes mosquiteres					
<b>FRIGORIFIC I CAMBRES</b>					
Parets i sostres					
Prestatges					
Paviment					
Neteja del congelador					

**TAULA V.B. CONTROL DE FREQUÈNCIA DIÀRIA DE NETEJA I DESINFECCIÓ A LA CUINA**

NETEJA DIÀRIA	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
Taulell																															
Paviment																															
Rentadors																															
Fogons																															
Estris																															
Armaris																															
Parets																															
Aigüera																															
Gelera																															
Buidatge del fems																															
<b>MENJADOR</b>																															
Taula																															
Paviment																															
Cadires																															

**TAULA VI. PRODUCTES DE NETEJA UTILITZATS**

PRODUCTE DE NETEJA	TEMPERATURA AIGUA	MODE D'ÚS

NOM DEL RESPONSABLE DE LA NETEJA DIÀRIA: \_\_\_\_\_ Signatura: \_\_\_\_\_

**TAULA VII. CORDINADORA SUPERVISORA DE LA NETEJA**

Setmana 1	Setmana 2	Setmana 3	Setmana 4	Setmana 5
Signatura:	Signatura:	Signatura:	Signatura:	Signatura:

