
Sistema de control oficial en Cadenas de Distribución Alimentaria



C S B Consorci Sanitari de Barcelona



Agència de Salut Pública



Seguretat alimentària

©2019 Agència de Salut Pública de Barcelona

Todos los derechos reservados. No se permite la reproducción total ni parcial de las imágenes o textos de esta publicación sin previa autorización.

<https://www.aspb.cat/>

Sistema de control oficial en Cadenas de Distribución Alimentaria de la Agència de Salut Pública de Barcelona está sujeta a una licencia de

[Reconocimiento-NoComercial-SinObraDerivada 4.0 Internacional de Creative Commons](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/)

Los permisos adicionales de esta licencia se pueden encontrar en:

<https://www.aspb.cat/documents/sistema-control-oficial-cadenas-distribucion-alimentaria/>



Sistema de Control Oficial en Cadenas de Distribución Alimentaria

Presidenta de la Agència de Salut Pública y Comisionada de Salud del Ayuntamiento de Barcelona

Gemma Tarafa i Orpinell

Gerenta de la Agència de Salut Pública de Barcelona

Carme Borrell i Thió

Responsables del Informe

Luis Enrique Rivas Serra

Dolores Morales Lechón

Ana Ruiz Delgado

Blanca Ventayol Martí

Índice

1. Base legal	4
2. Introducción	5
3. Alcance de aplicación	6
4. Método de trabajo (resumen)	7
5. Anexos	11

1. Base legal

Los explotadores de empresas alimentarias son los principales responsables de la seguridad alimentaria y de que los alimentos que comercializan cumplan los requisitos de la legislación alimentaria, y sean, por tanto, seguros para su consumo (artículo 17.1 del Reglamento (CE) 178/2002, de 28 de enero de 2002, relativo a los requisitos de la legislación alimentaria). Para ello, y junto con el resto de obligaciones normativas que les afecten, los explotadores deben crear, aplicar y mantener procedimientos basados en los principios del Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control - APPCC - (artículo 5 del Reglamento (CE) 853/2004, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios y artículo 54 de la Ley 18/2009, de 22 de octubre, de protección de la salud).

El control oficial de productos alimentarios incluye la auditoría y la inspección como herramientas a disposición de la Autoridad Sanitaria y sus agentes para verificar el cumplimiento de la legislación de piensos y alimentos (artículo 10 del Reglamento (CE) 853/2004, de 29 de abril de 2004, sobre los controles oficiales).

2. Introducción

El Sistema de control oficial en Cadenas de Distribución Alimentaria, es un modelo de control oficial basado en la legislación alimentaria y desarrollado por la Dirección de Seguridad Alimentaria de la *Agència de Salut Pública de Barcelona* (ASPB), y cuyo propósito es evaluar globalmente el modelo de gestión de la seguridad alimentaria de una empresa que dispone de muchos puntos de venta directa al consumidor final repartidos por el territorio. Este programa persigue además cumplir los principios de homogeneidad, sistematización del control oficial y transparencia, poniendo los protocolos del control a disposición del sector (ver anexos I y II al final de este documento).

Los ítems incluidos en los protocolos se actualizan en función de los cambios que se vayan produciendo en la normativa alimentaria.

3. Alcance de aplicación

Este documento es de aplicación dentro del ámbito competencial de la ASPB, para todas las cadenas de distribución alimentaria que dispongan de puntos de venta directa al consumidor final en el término municipal de la ciudad de Barcelona, y que además tengan implantado un Sistema de Gestión de la Seguridad Alimentaria (SGSA) único para toda la cadena.

El alcance del control incluye la evaluación de los procedimientos basados en los principios del APPCC de la empresa y la inspección de las condiciones higienicosanitarias específicas de los puntos de venta previstos. Así, el protocolo de inspección de los puntos de venta contempla las siguientes posibles actividades:

- Carnicería
- Charcutería
- Comidas preparadas
- Pescadería
- Frutas, verduras, setas y encurtidos
- Panadería
- Producto de Libre Servicio (PLS)
- Secciones Generales (vestuarios, almacenes y cámaras, recepción, cuarto de basuras)

4. Método de trabajo (resumen)

El control oficial es de carácter anual, lo realiza un *equipo de control oficial* e implica la **auditoría** de los procedimientos basados en el APPCC de la empresa (Sistema de Gestión de la Seguridad Alimentaria - SGSA -), y la **inspección *in situ*** de las condiciones higienicosanitarias de una muestra de los establecimientos de venta directa al consumidor final. Para ello, se utilizan los protocolos que figuran en los anexos de este documento.

El equipo de control oficial está compuesto por dos inspectores del Grupo de Control Oficial de Cadenas de Distribución Alimentaria, uno de los cuales es, a su vez, el *inspector responsable* (interlocutor preferente para cada Cadena de distribución). El inspector responsable se ocupa principalmente de:

- Mantener los contactos con el *referente* que asigne la empresa.
- Determinar los controles oficiales anuales, el número de puntos de venta sujetos a inspección y coordinar la agenda.
- Dirigir los controles oficiales, emitir el Informe Final y hacer los seguimientos de las no conformidades.

Las fases y acciones genéricas de las que consta el control oficial son:

- Fase I. Evaluación documental del SGSA de la empresa.
- Fase II. Inspección de los puntos de venta seleccionados para valorar: la implantación de los procedimientos del SGSA y el cumplimiento normativo de las condiciones higienicosanitarias.

Las No Conformidades (NC) identificadas durante cada fase del control oficial, pueden ser:

- Leves: el riesgo sanitario es negligente, implican recomendaciones para la mejora del SGSA.
- Moderadas: existe un riesgo sanitario menor o no inminente, y obligan a su corrección en un plazo de tiempo.
- Graves: existe un riesgo sanitario mayor o inminente, y su corrección debe ser inmediata.

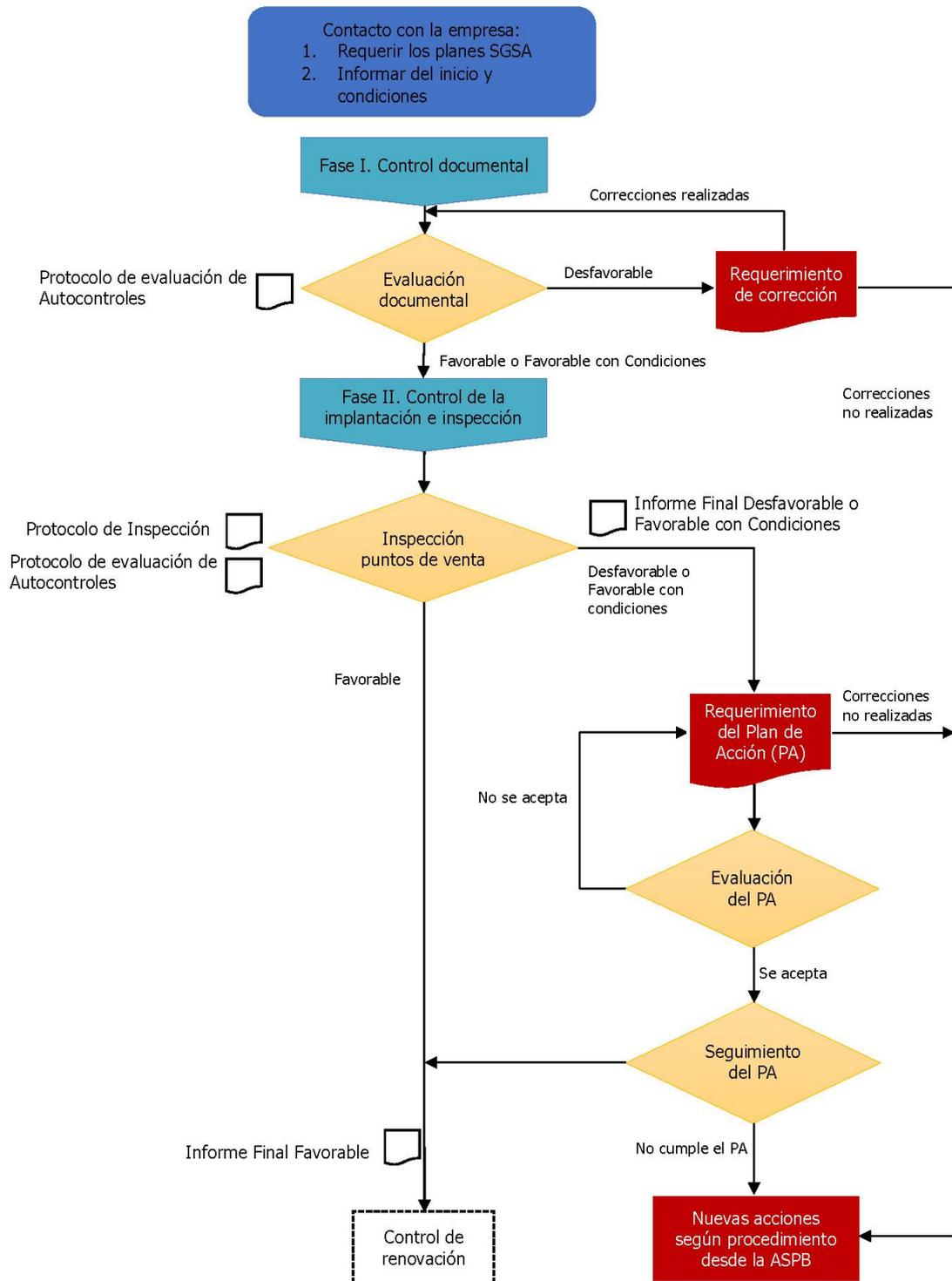
Una vez concluidas las dos fases, el equipo auditor redacta un Informe Final que contiene el resultado global del control oficial y dos anexos; el Anexo I con las NC identificadas en la evaluación del SGSA y el Anexo II con las NC observadas en las inspecciones de los puntos de venta. El resultado puede ser *Favorable*, *Favorable Con Condiciones* o *Desfavorable*:

- Favorable o Favorable con condiciones: se identifican pocas o ninguna NC leves y/o moderadas en el Anexo I. No se acepta ninguna NC grave en el Anexo I.
- Desfavorable: se identifica una o más NC graves en el Anexo I. También si el volumen NC moderadas en el Anexo I indica un fracaso del SGSA de la empresa.

Finalmente, la empresa debe proponer un Plan de Acción con plazos de ejecución para la corrección de las NC. Este Plan de Acción debe ser validado y aprobado por el equipo de control oficial antes de su ejecución.

Las comunicaciones con la empresa se realizan preferiblemente por correo electrónico. El correo electrónico para todas las comunicaciones con las Cadenas es:

auditorscadenes@aspb.cat



5. Anexos

Los anexos aquí incluidos son los documentos en base a los que se realizan las dos fases del control oficial, en particular:

1. Protocolo de evaluación de Autocontroles. Documento ordenado por Planes de Prerrequisitos (PPR).
2. Protocolo de Inspección. Formado por las tablas de valoración de criterios legales para cada una de las secciones y subsecciones de los puntos de venta donde se realicen las inspecciones. La separación de los ítems por bloques de filas coloreadas, se hace para facilitar su localización durante la inspección: naranja, para las instalaciones; verde para los equipos; amarillo, para la gestión; azul para la limpieza y; lila, para los residuos.

El resultado de la valoración de los ítems de ambos protocolos, según el grado de conformidad es:

- C: Correcto
- L o NC l: No conformidad leve
- M o NC m: No conformidad moderada
- G o NC g: No conformidad grave
- N/A: No aplica
- N/E: No evaluado

Uso de los protocolos:

1. Protocolo de evaluación de Autocontroles. Las NC se indican en las columnas no sombreadas A, B y C.

1.1 A: si el ítem no está documentado en el SGSA;

1.2 B: si no se ha implantado correctamente, y;

1.3 C: si el criterio técnico del SGSA no es suficiente para garantizar la seguridad alimentaria.

Por tanto, la evaluación de un mismo ítem puede implicar hasta tres hallazgos de NC. Las NC deben detallarse en la columna Descripción.

2. Protocolo de Inspección. Las NC se indican en las columnas no sombreadas I, M, L y G.

2.1 I: si la NC es atribuible a las instalaciones;

2.2 M: si lo es al mantenimiento;

2.3 L: si lo es a la limpieza, y;

2.4 G: si lo es a la gestión.

Por tanto, la evaluación de un mismo ítem puede implicar hasta cuatro hallazgos de NC. Las NC deben describirse en la columna Hallazgo.

Anexo I

Protocolos de evaluación del Sistema de Gestión en Seguridad Alimentaria.

PPR 1. Plan de la Gestión y la Dirección.			A. Evaluación documental		B. Evaluación de la implantación		C. Evaluación de la efectividad		Anotaciones del inspector para ayudar a evaluar la implantación
CÓDIGO	ITEM	SUBITEM	Está documentado		Implantación		Garantiza la seguridad alimentaria		
			A	Descripción del incumplimiento	B	Descripción del incumplimiento	C	Descripción del incumplimiento	Documentación y/o operación a comprobar en el establecimiento
PPR0101	Plan de la Gestión y la Dirección.	Está redactado .							
PPR0102		Se describe quién es el responsable del plan.							
PPR0103	Se indica quién es el responsable de los planes de autocontrol (nombre de la persona o cargo). En caso de adherirse a una Guía de buenas prácticas del sector, dispone de una declaración								
PPR0104	Existe la descripción completa de la estructura de la empresa, instalaciones (relación de establecimientos minoristas y obradores) y logística (transporte propio o subcontratado).								
PPR0105	En caso de que disponga de puntos de venta y/o secciones dentro de sus puntos de venta, gestionados por otras empresas subcontratadas :	Existe una lista o relación documentada de los mismos, con indicación de los titulares .							
PPR0106		Respecto del SGSA (Sistema de Gestión de la Seguridad Alimentaria), están definidas las responsabilidades de la empresa subcontratada y las de la Cadena.							
PPR0107		Si todo o parte del SGSA es responsabilidad de la empresa subcontratada; acredita la validación que ha hecho la Cadena y las comprobaciones regulares de su implantación.							
PPR0109	En caso de que se utilice un sistema de comunicación de incidencias informatizado o plataforma web de notificaciones, está descrito su funcionamiento.								
PPR0111	El riesgo sanitario vehiculado por las visitas externas a los puntos de venta está descrito y se dispone de un protocolo para visitas documentado e implantado.								

PPR 2. Plan de Limpieza, Desinfección y Mantenimiento.			A. Evaluación documental		B. Evaluación de la implantación		C. Evaluación de la efectividad		Anotaciones del inspector para ayudar a evaluar la implantación
CÓDIGO	ITEM	SUBITEM	Está documentado		Implantación		Garantiza la seguridad alimentaria		Documentación y/o operación a comprobar en el establecimiento
			A	Descripción del incumplimiento	B	Descripción del incumplimiento	C	Descripción del incumplimiento	
PPR0201	Plan de Limpieza, Desinfección y Mantenimiento. L+D que realiza la Cadena con personal propio :	Está redactado .							
PPR0202		Se describe quién es el responsable del plan.							
PPR0203		Se describen los locales/zonas/salas e instalaciones/ equipos objeto de limpieza.							
PPR0204		Se indica el responsable de hacer la limpieza.							
PPR0205		Se describe el procedimiento de limpieza, así como la de los utensilios/equipos de limpieza.							
PPR0206		Consta la relación de productos (detergentes, desinfectantes ...) con la etiqueta o ficha técnica.							
PPR0207		Existe la relación de materiales/equipos de limpieza (cepillos, estropajos ...).							
PPR0208		Se describe la frecuencia de la L+D.							
PPR0209		Se describen los procedimientos de vigilancia : los métodos, la frecuencia y los responsables.							
PPR0210		Se describen las medidas correctoras en caso de incidencia, su notificación, registro y seguimiento.							
PPR0211	L+D que realizan empresas externas subcontratadas:	Hay una lista o relación documentada de las empresas y de sus titulares.							
PPR0212		Si los autocontroles son responsabilidad de la empresa externa de limpieza, la Cadena los ha validado y acredita que ha descrito y hace los controles para vigilar el cumplimiento de su implantación. Se describen las medidas correctoras .							
PPR0213		Si los autocontroles son responsabilidad de la Cadena: se describen los procedimientos de vigilancia i las medidas de control .							
PPR0214	Se describen los procedimientos de verificación para comprobar el cumplimiento y la eficacia del plan.								
MANTENIMIENTO									
PPR0217	Actividades de mantenimiento preventivo :	Existe una lista o relación documentada de los equipos sometidos a mantenimiento preventivo.							
PPR0218		Existe un calendario con la programación de las actividades de mantenimiento preventivo. Se describe quién y cómo se hace el seguimiento y la vigilancia .							

PPR0215	Actividades de mantenimiento correctivo :	Se describe el responsable del seguimiento de los equipos sometidos únicamente a mantenimiento correctivo .					
PPR0216		Se describe el registro de incidencias y las acciones correctoras cuando se detecta el mal funcionamiento de un equipo. Consta la delimitación de responsabilidades, actividades de vigilancia y seguimiento.					
PPR0219	Se describen las medidas higiénicas durante las actividades de mantenimiento.						
PPR0220	Se describen los procedimientos de verificación para comprobar el cumplimiento y la eficacia del plan.						

PPR 3. Plan de Control de las Plagas.			A. Evaluación documental	B. Evaluación de la implantación	C. Evaluación de la efectividad	Anotaciones del inspector para ayudar a evaluar la implantación
CÓDIGO	ITEM	SUBITEM	Está documentado	Implantación	Garantiza la seguridad alimentaria	
			A Descripción del incumplimiento	B Descripción del incumplimiento	C Descripción del incumplimiento	Documentación y/o operación a comprobar en el establecimiento
PPR0301	Plan de Control de las Plagas.	Está redactado .				
PPR0302		Se describe quién es el responsable del plan.				
PPR0303	Se describen los métodos empleados para evitar la aparición y proliferación de plagas:	Las medidas higiénicas .				
PPR0304		Las barreras físicas .				
PPR0305		Los métodos mecánicos, biológicos y químicos .				
PPR0306	Existe un plano donde constan:	Las vías de entrada .				
PPR0307		Los métodos mecánicos, biológicos y químicos, y sus ubicaciones .				
PPR0308	Si hay una empresa DDD externa contratada, se indica cuál es y también constan: los datos de inscripción en el ROESP, las fichas técnicas de los productos, los carnés de aplicador vigentes de los operarios y los informes de los tratamientos.					
PPR0309	Se describen los procedimientos de vigilancia (supervisión de las barreras físicas, trampas, lámparas UV ...): los métodos, las frecuencias y los responsables.					
PPR0310	Se describen las medidas correctoras en caso de incidencia, su notificación, registro y seguimiento.					
PPR0311	Se describen los procedimientos de verificación para comprobar el cumplimiento y la eficacia del plan.					

PPR 4. Plan de Alérgenos.			A. Evaluación documental	B. Evaluación de la implantación	C. Evaluación de la efectividad	Anotaciones del inspector para ayudar a evaluar la implantación	
CÓDIGO	ITEM	SUBITEM	Está documentado		Implantación		Garantiza la seguridad alimentaria
			A Descripción del incumplimiento	B Descripción del incumplimiento	C Descripción del incumplimiento	Documentación y/o operación a comprobar en el establecimiento	
PPR0401	Plan de Alérgenos.	Está redactado .					
PPR0402		Se describe quién es el responsable del plan.					
PPR0403		Se describen las medidas preventivas para evitar la contaminación cruzada con sustancias que causan alergias o intolerancias:	Durante la recepción de los alimentos.				
PPR0404			Durante el almacenamiento de los alimentos.				
PPR0405			Durante los procesos de elaboración y de comercialización de los alimentos (valorar fileteadora, picadora ...).				
PPR0406		Se describen las medidas correctoras en caso de incidencia, su notificación, registro y seguimiento .					
PPR0407		Se describen los procedimientos de verificación para comprobar el cumplimiento y la eficacia del plan.					

PPR 5. Plan de Gestión de los Residuos.			A. Evaluación documental		B. Evaluación de la implantación		C. Evaluación de la efectividad		Anotaciones del inspector para ayudar a evaluar la implantación	
CÓDIGO	ITEM	SUBITEM	Está documentado		Implantación		Garantiza la seguridad alimentaria			
			A	Descripción del incumplimiento	B	Descripción del incumplimiento	C	Descripción del incumplimiento	Documentación y/o operación a comprobar en el establecimiento	
PPR0501	Plan de Gestión de los Residuos.	Está redactado .								
PPR0502		Se describe quién es el responsable del plan.								
PPR0503	Se describen los tipos de materiales de desecho, los subproductos y los residuos generados. También de las secciones donde se producen y de su destino final.									
PPR0504	Se describen las condiciones de almacenamiento :	Condiciones de higiene (ubicación, contenedores, etc.).								
PPR0505		Identificación de los residuos .								
PPR0506		Identificación de los SANDACH de acuerdo con R 1069/2009.								
PPR0507		Se describen los procedimientos de vigilancia para comprobar las condiciones de almacenamiento y de identificación: los								
PPR0508		Descripción de las medidas correctoras en caso de incidencia, su notificación, registro y seguimiento.								
PPR0509		Se describen las condiciones del circuito de retirada :	Condiciones de retirada de los residuos .							
PPR0510			Condiciones de retirada de los SANDACH .							
PPR0511	Se describen los procedimientos de vigilancia para comprobar la retirada: los métodos, las frecuencias y los responsables.									
PPR0512	Descripción de las medidas correctoras en caso de incidencia, su notificación, registro y seguimiento.									
PPR0513	Descripción de los procedimientos de verificación para comprobar el cumplimiento y la eficacia del plan.									

PPR 6. Plan de Control del Agua.			A. Evaluación documental	B. Evaluación de la implantación	C. Evaluación de la efectividad	Anotaciones del inspector para ayudar a evaluar la implantación
CÓDIGO	ITEM	SUBITEM	Está documentado			Garantiza la seguridad alimentaria
			A Descripción del incumplimiento	B Descripción del incumplimiento	C Descripción del incumplimiento	Documentación y/o operación a comprobar en el establecimiento
PPR0601	Plan de Control del Agua.	Está redactado .				
PPR0602		Se describe quién es el responsable del plan.				
PPR0603	Se describen las fuentes de suministro (red pública, pozo, mina, cisternas ...).					
PPR0604	Se indican las instalaciones intermedias (descalcificador general, equipo de ósmosis, depósitos ...).					
PPR0605	Se describen los usos del agua.					
PPR0606	Si se dispone de abastecimiento con agua de red sin instalaciones intermedias y ésta no interviene en el proceso de elaboración y/o manipulación de los alimentos; acredita el justificante o contrato de la compañía.					
PPR0607	Si se dispone de abastecimiento con agua de red sin instalaciones intermedias y esta sí interviene en el proceso de elaboración y/o manipulación de los alimentos:	Acredita el justificante o contrato de la compañía.				
PPR0608		Está descrito y se realiza el análisis de control de la red interna de agua potable cada 5 años (según RD 140/2003).				
PPR0609		Está descrito y se realiza el control del cloro residual con frecuencia mínima semanal: los métodos, las frecuencias y los responsables.				
PPR0610		Descripción de las medidas correctoras en caso de incidencia, su notificación, registro y seguimiento.				
PPR0611	Si se dispone de abastecimiento con agua de pozo o de instalaciones intermedias (depósito).	Depósito: está descrito y se realiza el control del cloro residual con frecuencia mínima semanal.				
PPR0612		Pozo: está descrito y se realiza el control del cloro residual con frecuencia mínima diaria.				
PPR0613		Depósito: está descrito y se realiza el análisis de control anual del agua del depósito y cada 5 años el análisis de la red interna (según RD 140/2003).				
PPR0614		Pozo: se acredita el análisis completa de inicio de actividad. Está descrito y se realiza el análisis de control cada 3 años y el seguimiento de los parámetros básicos establecidos en la normativa (según RD 140/2003).				

PPR0615	<p>Plano con la distribución: entradas y salidas de agua, tuberías con agua fría y caliente, depósitos con volúmenes y equipos de tratamiento del agua.</p>					
PPR0616	<p>Se describen los tratamientos de desinfección: frecuencia y procedimiento.</p>					
PPR0617	<p>Se describe el sistema de limpieza y mantenimiento de los depósitos: frecuencia y procedimiento.</p>					
PPR0618	<p>Se describen los procedimientos de vigilancia: los métodos, las frecuencias y los responsables.</p>					
PPR0619	<p>Se describen las medidas correctoras en caso de incidencia, su notificación, registro y seguimiento.</p>					
PPR0620	<p>Descripción de los procedimientos de verificación para comprobar el cumplimiento y la eficacia del plan.</p>					

PPR 7. Plan de Formación.			A. Evaluación documental		B. Evaluación de la implantación		C. Evaluación de la efectividad		Anotaciones del inspector para ayudar a evaluar la implantación
CÓDIGO	ITEM	SUBITEM	Está documentado		Implantación		Garantiza la seguridad alimentaria		
			A	Descripción del incumplimiento	B	Descripción del incumplimiento	C	Descripción del incumplimiento	Documentación y/o operación a comprobar en el establecimiento
PPR0701	Plan de Formación.	Está redactado .							
PPR0702		Se describe quién es el responsable del plan .							
PPR0703		Descripción de las necesidades formativas de los trabajadores:	Se detallan las necesidades formativas de cada trabajador o grupo de trabajadores en función de la actividad que realizan.						
PPR0704			Aquellos que tengan a su cargo el desarrollo y mantenimiento del SGSA han recibido una formación adecuada en la aplicación de los principios del APPCC .						
PPR0705			Se describe el tipo, contenido y responsables de la formación : formación de bienvenida, inicial y continua (Código de Buenas Prácticas, APPCC, alérgenos, requisitos sanitarios normativos según						
PPR0706			Existe una planificación o calendario formativo.						
PPR0707		Se describen los procedimientos de vigilancia :	Se describen los métodos , las frecuencias y los responsables .						
PPR0708			Se describen las medidas correctoras en caso de incidencia, su notificación, registro y seguimiento.						
PPR0709		Se describen los procedimientos de verificación para comprobar el cumplimiento y la eficacia del plan.							

PPR 8. Plan de Proveedores y de Trazabilidad.			A. Evaluación documental	B. Evaluación de la implantación	C. Evaluación de la efectividad	Anotaciones del inspector para ayudar a evaluar la implantación	
CÓDIGO	ITEM	SUBITEM	Está documentado		Implantación		Garantiza la seguridad alimentaria
			A	Descripción del incumplimiento	B	Descripción del incumplimiento	C
PPR0801	Plan de Proveedores y de Trazabilidad.	Está redactado .					
PPR0802		Se describe quién es el responsable del plan .					
PPR0108	Si se dispone de logística de transporte de alimentos externa ; hay un documento descriptivo de las obligaciones del transportista con respecto a la seguridad alimentaria (controles de tiempo/temperatura, separadores de carga, grabadores electrónicos de temperatura, etc.).						
PPR0803	Se describen los procedimientos de vigilancia (controles de proveedor -recepción de producto).	Se describen las técnicas , las frecuencias y los responsables .					
PPR0804		Se describen los criterios de aceptación/rechazo de los productos durante la recepción.					
PPR0805		Se describen las medidas correctoras en caso de incidencia, su notificación, registro y seguimiento.					
PPR0806	Se describen los procedimientos de verificación para comprobar el cumplimiento y la eficacia del plan.						
TRAZABILIDAD							
PPR0807	Se describe el sistema de identificación de los productos elaborados y semielaborados . Se incluyen las materias primas y materiales auxiliares.						
PPR0808	Se describen los mecanismos para la retirada y/o recuperación de productos inseguros de una forma rápida y eficaz (protocolo de gestión de alertas sanitarias o incidencias de seguridad alimentaria), tanto para el producto de proveedor externo como interno (plataforma propia, obrador propio, etc.).						
PPR0809	Se describen los procedimientos de verificación para comprobar el cumplimiento y la eficacia del plan (ensayos de trazabilidad, de alertas sanitarias...): los métodos, las frecuencias y los responsables.						

PPR 9. Plan de Control de la Temperatura.			A. Evaluación documental	B. Evaluación de la implantación	C. Evaluación de la efectividad	Anotaciones del inspector para ayudar a evaluar la implantación
CÓDIGO	ITEM	SUBITEM	Está documentado	Implantación	Garantiza la seguridad alimentaria	
			A Descripción del incumplimiento	B Descripción del incumplimiento	C Descripción del incumplimiento	Documentación y/o operación a comprobar en el establecimiento
PPR0901	Plan de Control de la Temperatura.	Está redactado .				
PPR0902		Se describe quién es el responsable del plan.				
PPR0903	Se describen las temperaturas óptimas de los equipos de mantenimiento a temperatura regulada de los alimentos y los márgenes de tolerancia que se aceptan.					
PPR0904	Se describen los procedimientos de vigilancia (controles de las temperatura) .	Se describen los métodos , las frecuencias y los responsables .				
PPR0905		Se describen los criterios de aceptación/rechazo de los productos durante la recepción.				
PPR0906		Se describen las medidas correctoras en caso de incidencia, su notificación, registro y seguimiento..				
PPR0907		Se describen los procedimientos de verificación para comprobar el cumplimiento y la eficacia del plan.				

PPR10. Plan de Control de los Productos y las Elaboraciones.			A. Evaluación documental		B. Evaluación de la implantación		C. Evaluación de la efectividad		Anotaciones del inspector para ayudar a evaluar la implantación
CÓDIGO	ITEM	SUBITEM	Está documentado		Implantación		Garantiza la seguridad alimentaria		Documentación y/o operación a comprobar en el establecimiento
			A	Descripción del incumplimiento	B	Descripción del incumplimiento	C	Descripción del incumplimiento	
PPR1001	Plan de Control de los Productos y las Elaboraciones.	Está redactado .							
PPR1002		Se describe quién es el responsable del plan.							
PPR1003	Fichas técnicas de producto:	Hay fichas técnicas, o documento similar, de los elaborados propios (se permite la agrupación de fichas técnicas en productos muy similares).							
PPR1004		Contienen las especificaciones suficientes para describir completamente el alimento elaborado, según proceda: denominación comercial, ingredientes, alérgenos, tipo de presentación, condiciones de uso y almacenamiento, materiales auxiliares, fechas de consumo preferente y/o caducidad, especificaciones fisicoquímicas y microbiológicas, etc.							
PPR1005		Contienen la estandarización de las materias primas que se ha aprobado usar en las elaboraciones (marcas, caducidades, etc.).							
PPR1006		Se describen los procedimientos de vigilancia para mantener actualizadas las fichas técnicas: los métodos, las frecuencias y los responsables. Se incluyen las medidas correctoras .							
PPR1007	Órdenes de trabajo o diagramas de flujo:	Las elaboraciones de cada sección están descritas en órdenes de trabajo o diagramas de flujo.							
PPR1008		Contemplan todas las etapas, materias primas y materiales auxiliares .							
PPR1009		Están descritas las condiciones específicas en aquellas etapas que las requieren (relaciones de tiempo / temperatura, etc.).							
PPR1010		El personal implicado en la preparación de los alimentos de elaboración propia, conoce las especificaciones .							
PPR1011		Se describen los procedimientos de vigilancia : para mantener actualizadas las órdenes de trabajo y para asegurar que se están usando correctamente en las elaboraciones de producto. Se describen los métodos, las frecuencias y los responsables. Se incluyen las medidas correctoras .							

PPR1012	En caso de existir algún peligro significativo inherente al proceso no controlado por los prerrequisitos :	La empresa ha creado, aplicado y mantiene un procedimiento de APPCC al respecto.					
PPR1013		Están descritos los PCC con los límites críticos.					
PPR1014		Se describen los procedimientos de vigilancia : los métodos, las frecuencias y los responsables de su ejecución y seguimiento.					
PPR1015		Se describen las medidas correctoras en caso de incidencia, su notificación, registro y seguimiento.					
PPR1016	Preparación de pedidos para la venta a distancia y transporte a domicilio cuando se realizan en los puntos de venta:	Se describen las medidas de higiene en la preparación de los pedidos (ubicación, separación de artículos, frío, etc.).					
PPR1017		Se describen las medidas de higiene en el transporte a domicilio (condiciones del vehículo, mantenimiento del frío, etc.).					
PPR1018		Se describen los procedimientos de vigilancia : los métodos, las frecuencias y los responsables de su ejecución y seguimiento.					
PPR1019		Se describen las medidas correctoras en caso de incidencia, su notificación, registro y seguimiento.					
PPR1020	Vida útil de los alimentos de elaboración propia:	Se describe el sistema para establecer las fechas de caducidad y de consumo preferente de los elaborados propios .					
PPR1021		Se describen los criterios de fecha de caducidad y de consumo preferente de las materias primas que se utilizan en los elaborados propios y los operarios los conocen.					
PPR1022	Muestreo y análisis microbiológico:	Está descrito el plan de muestreo y de análisis microbiológico de los elaborados propios.					
PPR1023		Contempla los criterios de seguridad y de higiene de proceso del R 2073/2005 .					
PPR1024		Se describen los procedimientos de vigilancia : los métodos, las frecuencias y los responsables de su ejecución y seguimiento.					
PPR1025		Se describen las medidas correctoras en caso de incidencia, su notificación, registro y seguimiento.					

PPR1026	Se describe el procedimiento de vigilancia para evitar que un producto caducado o con la fecha de consumo preferente superada, esté a la venta: los métodos, las frecuencias y los responsables. Se incluyen las medidas correctoras .					
PPR1027	Se describen los procedimientos de verificación para comprobar el cumplimiento y la eficacia del plan.					

PPR 11. Plan de Información al Consumidor.			A. Evaluación documental	B. Evaluación de la implantación	C. Evaluación de la efectividad	Anotaciones del inspector para ayudar a evaluar la implantación	
CÓDIGO	ITEM	SUBITEM	Está documentado		Implantación		Garantiza la seguridad alimentaria
			A Descripción del incumplimiento	B Descripción del incumplimiento	C Descripción del incumplimiento	Documentación y/o operación a comprobar en el establecimiento	
PPR1101	Plan de Información al Consumidor.	Está redactado .					
PPR1102		Se describe quién es el responsable del plan.					
PPR1103	Comunicación de la información de los alérgenos al consumidor:	Si se transmite oralmente : se describe quién lo hace y de dónde obtiene la información.					
PPR1104		Si se transmite por escrito : en qué formato se transmite (rótulos, etiquetas de producto, cartelería, etc.).					
PPR1105		Se describe el responsable de mantener actualizada la información de los alérgenos, el método y la frecuencia.					
PPR1106		Se describe cómo se ha formado a los operarios en la comunicación de la información de los alérgenos.					
PPR1107	Productos envasados (alimentos de elaboración propia o no propia). Comunicación del resto de obligaciones de información al consumidor:	Se describe el responsable de mantener actualizada la información del etiquetado, el método y la frecuencia.					
PPR1108		Se describe el procedimiento de vigilancia para comprobar que la comunicación de la información se hace como está descrita: los métodos, las frecuencias y los responsables. Se incluyen las medidas correctoras .					
PPR1109	Productos que se venden no envasados (mediante venta asistida o a granel en autoservicio). Comunicación del resto de obligaciones de información al consumidor:	Se describe quien se encarga de mantener actualizada la información, el método y la frecuencia.					
PPR1110		Se describe el método de información: qué se transmite a los consumidores y en qué formato (rótulos, carteles, etc.).					
PPR1111		Se describe el procedimiento de vigilancia para comprobar que la comunicación de la información se hace como está descrita: los métodos, las frecuencias y los responsables. Se					
PPR1112	Se describen los procedimientos de verificación para comprobar el cumplimiento y la eficacia del plan.						

Anexo II

Protocolos de inspección de los puntos de venta.

CARNICERÍA ALMACENES Y CÁMARAS

CÓDIGO	ITEMS	I	M	L	G	OBSERVACIONES	HALLAZGO
CAAI011	El local dispone de ventilación mecánica o natural. Y sus filtros son de fácil limpieza y desinfección. El sistema de ventilación evita las corrientes de aire de las zonas contaminadas a las zonas limpias. Se conserva en buen estado de mantenimiento y limpieza.						
CAAI021	Las instalaciones se han diseñado y construido de manera que se garantice la seguridad alimentaria (permiten realizar la actividad en condiciones higiénicas, se eviten cruces y se posibilite la limpieza) .						
CAAI031	Capacidad de almacenamiento adecuada.						
CAAI041	Los techos , falsos techos y demás instalaciones suspendidas, impiden la acumulación de suciedad y condensación y se encuentran en buen estado de limpieza y mantenimiento.						
CAAI051	Iluminación: Iluminación suficiente. Las condiciones de conservación y limpieza de las luminarias son adecuadas (no suponen una posible fuente de contaminación y protegidas contra posible rotura).						
CAAI061	Las ventanas y posibles aperturas impiden la acumulación de suciedad, están protegidas con mosquiteras de fácil limpieza y se mantienen en un estado de conservación y limpieza adecuados.					Cuando debido a la apertura de las ventanas pudiera producirse contaminación, éstas deberán permanecer cerradas con falleba durante la producción.	
CAAI071	Puertas: Las puertas cierran correctamente. Las puertas se han construido con materiales que permiten realizar fácilmente la limpieza y el mantenimiento. Se encuentran en buen estado de limpieza y mantenimiento. Las puertas permanecen abiertas sólo durante la entrada o salida de mercancía/personas.						
CAAI081	Los suelos y paredes se han construido con materiales que permiten realizar fácilmente la limpieza y el mantenimiento y se encuentran en buen estado de limpieza y mantenimiento.					En su caso, los suelos permiten un desagüe suficiente.	
CAAI091	Los desagües están protegidos con rejilla y sifón desmontables para su limpieza. Se encuentran en buen estado de mantenimiento y limpieza.						
CAAE011	En caso de presencia de aparatos contra insectos se encuentran en buen estado de mantenimiento y limpieza.					El inspector valora la necesidad en caso de presencia de insectos voladores. Mejor que no se usen productos químicos cuando incrementa el riesgo sanitario hacia los alimentos. Es preferible el uso de aparatos de luz ultravioleta con resinas.	
CAAE021	Las superficies de trabajo (estanterías etc.), incluidas las de los equipos, se han diseñado con materiales inalterables y resistentes que no posibilitan la contaminación y son de fácil limpieza y desinfección y se conservan en un estado de higiene y mantenimiento adecuados.					Superficies autorizadas para el uso alimentario: acero inox, polietileno, etc. No podrá utilizarse madera a excepción de los cortes de madera endurecida y tratada utilizada únicamente para el despiece.	
CAAE031	Se dispone de los equipos necesarios para las operaciones que se realizan. Condiciones higiénicas y de conservación de los equipos son adecuadas.						
CAAE041	Se dispone de sistema de mantenimiento a temperatura controlada de los alimentos con lector de temperaturas. No se rebasan los límites de carga máxima de los equipos. Y la temperatura es la correcta en función del tipo de producto.						

CARNICERÍA ALMACENES Y CÁMARAS

CAAE051	Las sondas de temperatura de las cámaras de frío están ubicadas en el punto menos frío de la cámara. Se encuentran en buen estado de mantenimiento y limpieza.					
CAAE061	Los evaporadores : se encuentran en condiciones higiénicas y de mantenimiento adecuadas. Desagüa al exterior. Ausencia de goteo. Funciona adecuadamente (ausencia acúmulos de hielo en la salida de aire, evaporador bloqueado, etc).					
CAAE071	Los motores están aislados de su entorno (protegidos y con una rejilla para su ventilación).					
CAAE081	Material de envasado , contenedores, vajilla y útiles destinados a estar en contacto directo con los alimentos (cubiertos y útiles del obrador), correctamente almacenados en un armario o dispositivo destinado a este uso (protegidos y/o boca abajo, aislados del suelo) y se mantiene en buen estado de limpieza y conservación. No hay reutilización de envases de un solo uso (barquetas, envases PET...).					
CAAE091	Fregadero y zona de lavado destinada a los productos alimenticios se encuentra en condiciones adecuadas para su uso (suministro suficiente de agua potable caliente y fría, limpios y en caso necesario, desinfectados).					Obligatorio en zona de manipulación y envasado (si existe).
CAAE101	Se dispone de lavamanos en número suficiente y próximos a los lugares de trabajo, de accionamiento no manual, dotados de agua fría y caliente, con dosificador de jabón, sistema higiénico de secado de manos (material de un solo uso) y en buen estado de limpieza y mantenimiento.					
CAAG011	Se dispone de la documentación acreditativa del origen de los alimentos.					
CAAG021	No se utiliza mercancía caducada , o superada la consumo preferente o con signos de alteración o falta de frescura para la elaboración de otros productos o para su posterior venta.					
CAAG031	Los productos están claramente y correctamente identificados , incluidos los productos empezados.					
CAAG041	Temperatura del producto durante el almacenamiento y conservación se ajusta a las condiciones de conservación del mismo.					Carnes frescas refrigeradas: ≤ +7°C Carnes frescas de aves : ≤ +4°C Carnes picadas y preparados de carne picada: ≤ +2°C Preparados de carne: de ≤ +2°C a ≤ +7°C según la materia prima y especie. Despojos refrigerados: ≤ +3°C Carnes y despojos congeladas : ≤ -12°C Platos cocinados cárnicos de duración inferior a 24 horas: ≤ +8°C Platos cocinados cárnicos de duración superior a 24 horas: ≤ +4°C Platos cocinados cárnicos congelados: ≤ -18°C Platos cocinados cárnicos calientes: ≥ 65°C
CAAG051	Protección de los productos adecuada.					
CAAG061	Se retiran los embalajes sucios antes del almacenar el producto.					
CAAG071	Ausencia de cajas/canastos en contacto directo con el suelo o de cualquier objeto contaminante sobre las superficies de trabajo.					

CARNICERÍA ALMACENES Y CÁMARAS

CAAG081	Ausencia de descongelación, recongelación y congelación de carnes y/o derivados cárnicos en el establecimiento.					Solo se podrán congelar, si se cuenta con dispositivos adecuados (abatidores, cámaras o túneles), aquellos derivados cárnicos que una vez elaborados precisen conservación a temperatura de -18°C. Sólo se acepta la congelación de pocas cantidades de piezas de <i>carpaccio</i> , siempre y cuando se venda congelado i se disponga del equipo suficiente para asegurar la higiene del proceso.	
CAAG091	No se rompe la cadena de frío . No se observa mercancía que requiera refrigeración/congelación en recepción o pasillos en espera de entrar a cámara durante un tiempo excesivo.						
CAAG101	Se evitan las contaminaciones cruzadas : correcto uso de utensilios y mesas de trabajo. Separación de los diferentes tipos de productos alimentarios (diferente naturaleza / aptos y no aptos (mermas, devoluciones)).						
CAAG161	Correcta estiba . No se observa desorden.						
CAAG102	No se almacenan en el mismo compartimento frigorífico las carnes refrigeradas y las congeladas .						
CAAG111	Dispositivo o armario para el almacenamiento de los condimentos, especias y aditivos alimentarios , en condiciones tales que se evite su alteración y/o contaminación. Están bien identificados y su uso es conforme a normativa.						
CAAL011	Se dispone de un armario o similar para el almacenamiento de productos químicos y el material de limpieza y desinfección. Y en condiciones correctas de mantenimiento y limpieza.						
CAAL021	Los útiles de limpieza son suficientes y se mantienen en conservan en buen estado de mantenimiento y limpieza.						
CAAL031	Los productos químicos y los utensilios de limpieza y desinfección y se encuentran fuera del armario únicamente el tiempo imprescindible para su uso. Los productos están claramente identificados.						
CAAR011	Condiciones higiénicas y de conservación de los cubos/contenedores de basura y mermas son adecuadas, permiten un uso adecuado de los mismos. La ubicación evita contaminaciones. Uso de bolsa de un solo uso, cerrados, sin sobrecarga, de accionamiento no manual, no se apoya mercancía, útiles o utensilios sobre ellos, etc.						
CAAR021	Las devoluciones, mermas y producto inmovilizado se encuentran correctamente identificadas y separadas del producto apto para la venta.						
CAAR031	Ausencia de restos de basura , mermas o subproductos fuera de los contenedores/cubos habilitados al efecto.						
CAAR041	Las grasas y huesos procedentes de las operaciones de deshuesado y despiece que deban evacuarse para su transformación a plantas industriales son retirados de los establecimientos dentro de las 24 horas siguientes a las citadas operaciones. En caso de que dicha retirada no se efectúe en el plazo indicado, éste no supera las 72 horas, y se conservan los citados productos a una temperatura $\leq +7^{\circ}\text{C}$ en recipientes estancos, construidos con material de fácil limpieza y desinfección, perfectamente identificados y destinados exclusivamente para ellos.						

CARNICERÍA ALMACENES Y CÁMARAS

CÓDIGO	ITEMS	I	M	L	G	OBSERVACIONES	HALLAZGO
CAOI151	Definición de la actividad / Obrador. Operaciones permitidas.					<p>CARNICERÍA: OBRADOR OPCIONAL</p> <ul style="list-style-type: none"> - Manipulación, preparación y presentación y, en su caso, almacenamiento de carnes y despojos frescos (refrigerados o congelados), con o sin hueso, en sus diferentes modalidades (fileteado, troceado, picado, mechado y otras análogas, según se trate), así como, pero sin elaboración propia, de preparados de carne, productos cárnicos (enteros, partidos o loncheados) y otros productos de origen animal, para su venta al consumidor en las dependencias propias destinadas a dicho fin. - Se permiten las operaciones de picado de carne y formado de hamburguesas o albóndigas (delante del cliente o para la venta del día). - Se permite el empanado con ovoproducto y el condimentado únicamente si se dispone de superficie de trabajo exclusiva para ello. - Está prohibido el uso de aditivos alimentarios. - En la presentación de las carnes podrán utilizarse otros productos alimenticios, siempre que los trozos o piezas de aquéllas no pierdan las características de las carnes frescas y sin adición de aditivos y condimentos. - Estos establecimientos podrán expender otros productos alimenticios para los que se encuentren debidamente autorizados y contar, <u>opcionalmente</u>, con <u>obrador</u> anexo o separado de las dependencias de venta, pero cerrado al público, para el despiece y la preparación y presentación de las carnes. 	
CAOI151	Definición de la actividad / Obrador. Operaciones permitidas.					<p>CARNICERÍA - SALCHICHERIA: OBRADOR OBLIGATORIO</p> <ul style="list-style-type: none"> - Los establecimientos dedicados a la actividad de carnicería, contemplada en el párrafo anterior, con <u>elaboración en obrador</u> anexo o separado de las dependencias de venta, pero cerrado al público, de preparados de carne (frescos, crudos-adobados, etc.), y embutidos de sangre (entre los que se consideran las morcillas y la butifarra negra) o de aquellos otros tradicionales que las autoridades competentes puedan determinar y autorizar. Asimismo se incluye la actividad de salazonar tocino. - Los productos elaborados en estos establecimientos sólo podrán ser comercializados en sus propias dependencias de venta al público y en las de sus sucursales. - Está permitido el uso de aditivos alimentarios. 	

CARNICERÍA OBRADOR

CAOI151	Definición de la actividad / Obrador. Operaciones permitidas.					CARNICERÍA - CHARCUTERÍA: OBRADOR OBLIGATORIO - Los establecimientos dedicados a la actividad de carnicería, con elaboración en obrador anexo o separado de las dependencias de venta, pero cerrado al público, de productos cárnicos, otros productos de origen animal, platos cocinados cárnicos, además de los contemplados en el párrafo anterior. - Los productos elaborados en estos establecimientos sólo podrán ser comercializados en sus propias dependencias de venta al público y en las de sus sucursales. - Está permitido el uso de aditivos alimentarios.	
CAOI151	Definición de la actividad / Obrador. Operaciones permitidas.					SUCURSALES: OBRADOR OPCIONAL Los establecimientos dedicados a la actividad de carnicería que normalmente incorporan a su comercialización habitual los productos preparados, producidos o elaborados en otro establecimiento que cuente con obrador, de los señalados en el artículo 2 apartado 6, considerado central, de igual titularidad que ellos y localizados en el municipio donde esté ubicado el establecimiento o bien en la unidad sanitaria local, zona de salud o territorio definido por la autoridad competente correspondiente, previa solicitud y autorización expresa de ésta. La autoridad competente podrá limitar, por motivos sanitarios, el número máximo de sucursales ligadas a un establecimiento central.	
CAOI101	El obrador está separado físicamente de la zona de venta de forma que se impide el acceso al público.						
CAOI111	Se dispone de cocina para platos preparados cárnicos con sistema suficiente de extracción de humos y vapores.					Valorar la necesidad de separación física con el resto del obrador.	
CAOI121	Correcto suministro a otras empresas de elaborados propios.					No suministran a empresas inscritas en el RGS. No suministran carnes picadas ni preparados frescos.	
CAOI011	El local dispone de ventilación mecánica o natural. Y sus filtros son de fácil limpieza y desinfección. El sistema de ventilación evita las corrientes de aire de las zonas contaminadas a las zonas limpias. Se conserva en buen estado de mantenimiento y limpieza.						
CAOI021	Las instalaciones se han diseñado y construido de manera que se garantice la seguridad alimentaria (permiten realizar la actividad en condiciones higiénicas, se eviten cruces y se posibilite la limpieza) .						
CAOI031	Capacidad de almacenamiento adecuada.						
CAOI041	Los techos , falsos techos y demás instalaciones suspendidas, impiden la acumulación de suciedad y condensación y se encuentran en buen estado de limpieza y mantenimiento.						
CAOI051	Iluminación: Iluminación suficiente. Las condiciones de conservación y limpieza de las luminarias son adecuadas (no suponen una posible fuente de contaminación y protegidas contra posible rotura).						

CARNICERÍA OBRADOR

CAOI061	Las ventanas y posibles aperturas impiden la acumulación de suciedad, están protegidas con mosquiteras de fácil limpieza y se mantienen en un estado de conservación y limpieza adecuados.					Cuando debido a la apertura de las ventanas pudiera producirse contaminación, éstas deberán permanecer cerradas con falleba durante la producción.	
CAOI071	Puertas: Las puertas cierran correctamente. Las puertas se han construido con materiales que permiten realizar fácilmente la limpieza y el mantenimiento. Se encuentran en buen estado de limpieza y mantenimiento. Las puertas permanecen abiertas sólo durante la entrada o salida de mercancía/personas.						
CAOI081	Los suelos y paredes se han construido con materiales que permiten realizar fácilmente la limpieza y el mantenimiento y se encuentran en buen estado de limpieza y mantenimiento.					En su caso, los suelos permiten un desagüe suficiente.	
CAOI091	Los desagües están protegidos con rejilla y sifón desmontables para su limpieza. Se encuentran en buen estado de mantenimiento y limpieza.						
CAOI131	Instalación para guardar la ropa y el calzado , que esté cerrada y que evite la contaminación. Se encuentran en buen estado de limpieza y mantenimiento.						
CAOI141	Instalaciones o locales específicas y adecuadas para los tratamientos de secado y curado .						
CAOE011	En caso de presencia de aparatos contra insectos se encuentran en buen estado de mantenimiento y limpieza.					El inspector valora la necesidad en caso de presencia de insectos voladores. Mejor que no se usen productos químicos cuando incrementa el riesgo sanitario hacia los alimentos. Es preferible el uso de aparatos de luz ultravioleta con resinas.	
CAOE021	Las superficies de trabajo (mesas, etc.), incluidas las de los equipos, se han diseñado con materiales inalterables y resistentes que no posibilitan la contaminación y son de fácil limpieza y desinfección y se conservan en un estado de higiene y mantenimiento adecuados.					Superficies autorizadas para el uso alimentario: acero inox, polietileno, etc. No podrá utilizarse madera a excepción de los cortes de madera endurecida y tratada utilizada únicamente para el despiece.	
CAOE031	Se dispone de los equipos necesarios para las operaciones que se realizan. Condiciones higiénicas y de conservación de los equipos son adecuadas.						
CAOE151	Temperatura del obrador correcta en función del producto para el que esté destinado. Y en su caso, dispondrán de termómetro de control.					Tienen que estar refrigerados cuando se detecta que hay temperaturas ambientales durante la elaboración superiores a 20°C o cuando la zona de cocción se comparte con la de elaboración de preparados de carne.	
CAOE131	Cuando se realizan tratamientos de salazón, ahumado, cocción , etc., se dispone de sistemas de extracción de humos y/o vapores. Se encuentran en correcto estado de mantenimiento y limpieza.						
CAOE041	Se dispone de sistema de mantenimiento a temperatura controlada de los alimentos (frío y caliente) con lector de temperaturas. No se rebasan los límites de carga máxima de los equipos. Y la temperatura es la correcta en función del tipo de producto.						
CAOE051	Las sondas de temperatura de los equipos están ubicadas en el punto menos frío. Se encuentran en buen estado de mantenimiento y limpieza.						
CAOE061	Los evaporadores: se encuentran en condiciones higiénicas y de mantenimiento adecuadas. Desagüa al exterior. Ausencia de goteo. Funciona adecuadamente (ausencia acúmulos de hielo en la salida de aire, evaporador bloqueado, etc).						

CARNICERÍA OBRADOR

CAOE071	Los motores están aislados de su entorno (protegidos y con una rejilla para su ventilación).					
CAOE081	Material de envasado , contenedores, vajilla y útiles destinados a estar en contacto directo con los alimentos (cubiertos y útiles del obrador), correctamente almacenados en un armario o dispositivo destinado a este uso (protegidos y/o boca abajo, aislados del suelo) y se mantiene en buen estado de limpieza y conservación. No hay reutilización de envases de un solo uso (barquetas, envases PET...).					
CAOE091	Fregadero y zona de lavado destinada a los productos alimenticios se encuentra en condiciones adecuadas para su uso (suministro suficiente de agua potable caliente y fría, limpios y en caso necesario, desinfectados).					
CAOE101	Se dispone de lavamanos en número suficiente y próximos a los lugares de trabajo, de accionamiento no manual, dotados de agua fría y caliente, con dosificador de jabón, sistema higiénico de secado de manos (material de un solo uso) y en buen estado de limpieza y mantenimiento.					
CAOE171	Se dispone de equipos para enfriar rápidamente los productos cárnicos, inmediatamente tras su tratamiento térmico. Y dichas operaciones se realizan higiénicamente y con seguridad sanitaria.					El alimento llega a temperaturas de 10°C en un plazo no superior a 2 horas tras el tratamiento térmico.
CAOE181	Se dispone de equipos adecuados para la desinfección de cuchillos : por inmersión en agua a 82°C, luz ultravioleta o hipoclorito sódico o métodos equivalentes. Y se aplica. Si se trata de un equipo, se conserva en correcto estado de limpieza y mantenimiento.					Si se usa lejía o similar debe incluirse el sistema de desinfección de cuchillos en el Plan de limpieza y desinfección.
CAOE141	Si se dispone de instalaciones para la limpieza y desinfección de los utensilios , bandejas y cuchillos dotadas de agua caliente (<i>plonge</i>). Está en correctas condiciones de higiene y mantenimiento.					El inspector valora la necesidad de que existan estas instalaciones, en función de las operaciones de cocina y del riesgo sanitario.
CAOG021	No se utiliza mercancía caducada , o superada la consumo preferente o con signos de alteración o falta de frescura para la elaboración de otros productos o para su posterior venta.					
CAOG023	Los operarios encargados de aplicar una fecha de caducidad o consumo preferente a los productos etiquetados en el propio establecimiento (elaborados, descongelados o reetiquetados por otras causas) conocen la orden de trabajo de la empresa al respecto.					
CAOG031	Los productos están claramente y correctamente identificados , incluidos los productos empezados.					

CAOG041	Temperatura del producto durante el almacenamiento, conservación y transporte se ajusta a las condiciones de conservación del mismo.					<p>Carnes frescas refrigeradas: $\leq +7^{\circ}\text{C}$ Carnes frescas de aves: $\leq +4^{\circ}\text{C}$ Carnes picadas y preparados de carne picada: $\leq +2^{\circ}\text{C}$ Preparados de carne: de $\leq +2^{\circ}\text{C}$ a $\leq +7^{\circ}\text{C}$ según la materia prima y especie. Despojos refrigerados: $\leq +3^{\circ}\text{C}$ Carnes y despojos congeladas: $\leq -12^{\circ}\text{C}$ Platos cocinados cárnicos de duración inferior a 24 horas: $\leq +8^{\circ}\text{C}$ Platos cocinados cárnicos de duración superior a 24 horas: $\leq +4^{\circ}\text{C}$ Platos cocinados cárnicos congelados: $\leq -18^{\circ}\text{C}$ Platos cocinados cárnicos calientes: $\geq 65^{\circ}\text{C}$</p>	
CAOG051	Protección de los productos adecuada.						
CAOG061	Condiciones adecuadas de desembalaje y retirada de cartones y de desensavado, evitando cualquier contaminación de materias primas o productos elaborados.						
CAOG071	Ausencia de cajas/canastos en contacto directo con el suelo o de cualquier objeto contaminante sobre las superficies de trabajo.						
CAOG081	Ausencia de descongelación, recongelación y congelación de carnes y/o derivados cárnicos en el establecimiento.					<p>Solo se podrán congelar, si se cuenta con dispositivos adecuados (abatidores, cámaras o túneles), aquellos derivados cárnicos que una vez elaborados precisen conservación a temperatura de -18°C. Sólo se acepta la congelación de pocas cantidades de piezas de <i>carpaccio</i>, siempre y cuando se venda congelado i se disponga del equipo suficiente para asegurar la higiene del proceso.</p>	
CAOG091	No se rompe la cadena de frío . Y el recalentamiento se realiza en el menor tiempo posible, de tal manera que se alcanza en el centro del producto una temperatura igual o superior a 65°C .					<p>En concreto, vigilar la acumulación de carne a temperatura no controlada (operaciones de deshuesado, despiece, etc.)</p>	
CAOG101	Se evitan las contaminaciones cruzadas : correcto uso de utensilios y mesas de trabajo. Manipulación de productos crudos y cocinados/cocidos en distintas superficies o tras una limpieza previa. Separación de los diferentes tipos de productos alimentarios (diferente naturaleza / aptos y no aptos (mermas, devoluciones)).						
CAOG062	La descongelación de las materias primas destinadas a la elaboración de preparados cárnicos se realiza en refrigeración y se usan métodos para evitar el contacto del alimento con el líquido resultante del proceso cuando pueda suponer un riesgo sanitario.						
CAOG241	Los procesos de desalado y preparación de tripas para embutido se realizan en el obrador, pero evitando cualquier contaminación de materias primas o productos elaborados.						
CAOG231	Se utilizan ovoproductos pasteurizados y elaborados por empresas autorizadas para esta actividad.					<p>Excepto cuando los alimentos que contengan el huevo sigan un posterior tratamiento térmico no inferior a 75°C en el centro de los mismos. Y se pueda demostrar</p>	

CARNICERÍA OBRADOR

CAOG122	Aceite de la freidora: aceite limpio, no oscurecido, que no genera humos ni espuma en su uso.						
CAOG211	Existencia y aplicación de un protocolo documentado para la limpieza y desinfección de vegetales.						
CAOG201	Comidas preparadas: Los contenedores destinados a la distribución, así como las vajillas y cubiertos reutilizables destinados al consumidor final, son higienizados con métodos mecánicos , provistos de un sistema que asegure su correcta limpieza y desinfección.						
CAOG191	El envasado y, en caso de realizarse, el embalado se efectuará en el local o lugar previsto para tal fin y en condiciones higiénicas satisfactorias.						
CAOG111	Dispositivo o armario para el almacenamiento de los condimentos, especias y aditivos alimentarios , en condiciones tales que se evite su alteración y/o contaminación. Están bien identificados y su uso es conforme a normativa.						
CAOG221	Existen fichas técnicas de las elaboraciones a disposición de los operarios, con indicación específica de cantidades y uso de aditivos						
CAOG222	Disponen de báscula de precisión para el uso de los aditivos.						
CAOL011	Se dispone de un armario o similar para el almacenamiento de productos químicos y el material de limpieza y desinfección. Y en condiciones correctas de mantenimiento y limpieza.						
CAOL021	Los útiles de limpieza son suficientes y se mantienen en conservan en buen estado de mantenimiento y limpieza.						
CAOL031	Los productos químicos y los utensilios de limpieza y desinfección y se encuentran fuera del armario únicamente el tiempo imprescindible para su uso. Los productos están claramente identificados.						
CAOR011	Condiciones higiénicas y de conservación de los cubos/contenedores de basura y mermas son adecuadas, permiten un uso adecuado de los mismos. La ubicación evita contaminaciones. Uso de bolsa de un solo uso, cerrados, sin sobrecarga, de accionamiento no manual, no se apoya mercancía, útiles o utensilios sobre ellos, etc.						
CAOR021	Las devoluciones, mermas y producto inmovilizado se encuentran correctamente identificadas y separadas del producto apto para la venta.						
CAOR031	Ausencia de restos de basura , mermas o subproductos fuera de los contenedores/cubos habilitados al efecto.						
CAOR061	Eliminación adecuada de los subproductos MER ; contenedores especiales, estancos, de materiales inalterables de fácil limpieza y desinfección, con tapadera, para productos alimenticios desechados para el consumo humano, identificados "DESECHOS Y DESPERDICIOS" o en su caso "MER".					Solo en establecimientos autorizados para la retirada de subproductos MER	

CARNICERÍA VENTA TRADICIONAL-AUTOSERVICIO

CÓDIGO	ITEMS	I	M	L	G	OBSERVACIONES	HALLAZGO
CAVI011	El local dispone de ventilación mecánica o natural. Y sus filtros son de fácil limpieza y desinfección. El sistema de ventilación evita las corrientes de aire de las zonas contaminadas a las zonas limpias. Se conserva en buen estado de mantenimiento y limpieza.						
CAVI021	Las instalaciones se han diseñado y construido de manera que se garantice la seguridad alimentaria (permiten realizar la actividad en condiciones higiénicas, se eviten cruces y se posibilite la limpieza) .						
CAVI031	Capacidad de almacenamiento adecuada.						
CAVI041	Los techos , falsos techos y demás instalaciones suspendidas, impiden la acumulación de suciedad y condensación y se encuentran en buen estado de limpieza y mantenimiento.						
CAVI051	Iluminación: Iluminación suficiente. Las condiciones de conservación y limpieza de las luminarias son adecuadas (no suponen una posible fuente de contaminación y protegidas contra posible rotura).						
CAVI061	Las ventanas y posibles aperturas impiden la acumulación de suciedad, están protegidas con mosquiteras de fácil limpieza y se mantienen en un estado de conservación y limpieza adecuados.					Cuando debido a la apertura de las ventanas pudiera producirse contaminación, éstas deberán permanecer cerradas con falleba durante la producción.	
CAVI071	Puertas: Las puertas cierran correctamente. Las puertas se han construido con materiales que permiten realizar fácilmente la limpieza y el mantenimiento. Se encuentran en buen estado de limpieza y mantenimiento. Las puertas permanecen abiertas sólo durante la entrada o salida de mercancía/personas.						
CAVI081	Los suelos y paredes se han construido con materiales que permiten realizar fácilmente la limpieza y el mantenimiento y se encuentran en buen estado de limpieza y mantenimiento.					En su caso, los suelos permiten un desagüe suficiente.	
CAVI091	Los desagües están protegidos con rejilla y sifón desmontables para su limpieza. Se encuentran en buen estado de mantenimiento y limpieza.						
CAVI161	No hay incidencia directa de los rayos solares sobre los productos.						
CAVI131	Instalación para guardar la ropa y el calzado , que esté cerrada y que evite la contaminación.						
CAVI171	Se dispone de Autorización Sanitaria de Funcionamiento y se comunica a los clientes mediante un rótulo claramente visible en el punto de venta.					El rótulo contendrá el número de Autorización.	
CAVE011	En caso de presencia de aparatos contra insectos se encuentran en buen estado de mantenimiento y limpieza.					El inspector valora la necesidad en caso de presencia de insectos voladores. Mejor que no se usen productos químicos cuando incremente el riesgo sanitario hacia los alimentos. Es preferible el uso de aparatos de luz ultravioleta con resinas.	
CAVE021	Las superficies de trabajo (mesas, etc.), incluidas las de los equipos, se han diseñado con materiales inalterables y resistentes que no posibilitan la contaminación y son de fácil limpieza y desinfección y se conservan en un estado de higiene y mantenimiento adecuados.					Superficies autorizadas para el uso alimentario: acero inox, polietileno, etc. No podrá utilizarse madera a excepción de los cortes de madera endurecida y tratada utilizada únicamente para el despiece.	

CARNICERÍA VENTA TRADICIONAL-AUTOSERVICIO

CAVE031	Se dispone de los equipos necesarios para las operaciones que se realizan. Condiciones higiénicas y de conservación de los equipos son adecuadas.					
CAVE041	Los mostradores , vitrinas, cámaras y elementos de exposición frigoríficos (refrigerados o congelados) disponen de termómetro visible para el control. La temperatura es la adecuada en función de la naturaleza de los alimentos almacenados. No se rebasan los límites de carga máxima de los equipos.					
CAVE051	Las sondas de temperatura de las cámaras de frío están ubicadas en el punto menos frío de la cámara. Se encuentran en buen estado de mantenimiento y limpieza.					
CAVE042	Los mostradores , vitrinas y otros elementos de exposición se encuentran en condiciones higiénicas y de conservación adecuadas y están diseñados de manera que eviten posibles contaminaciones (separaciones entre los diferentes tipos de carne y sus derivados, así como de otros alimentos diferentes de las carnes; si se utilizan elementos separadores, serán de materiales adecuados y se conservarán en buen estado de limpieza y mantenimiento).					
CAVE081	Material de envasado , contenedores, vajilla y útiles destinados a estar en contacto directo con los alimentos, correctamente almacenados en un armario o dispositivo destinado a este uso (protegidos y/o boca abajo, aislados del suelo) y se mantiene en buen estado de limpieza y conservación. No hay reutilización de envases de un solo uso (barquetas, envases PET...).					
CAVE181	Se dispone de equipos adecuados para la desinfección de cuchillos : por inmersión en agua a 82°C, luz ultravioleta o hipoclorito sódico o métodos equivalentes. Y se aplica. Si se trata de un equipo, se conserva en correcto estado de limpieza y mantenimiento.					Si se usa lejía o similar debe incluirse el sistema de desinfección de cuchillos en el Plan de limpieza y desinfección.
CAVE071	Los motores están aislados de su entorno (protegidos y con una rejilla para su ventilación).					
CAVE091	Fregadero y zona de lavado destinada a los productos alimenticios se encuentra en condiciones adecuadas para su uso (suministro suficiente de agua potable caliente y fría, limpios y en caso necesario, desinfectados).					Obligatorio en zona de manipulación y envasado (si existe).
CAVE101	Se dispone de lavamanos en número suficiente y próximos a los lugares de trabajo, de accionamiento no manual, dotados de agua fría y caliente, con dosificador de jabón, sistema higiénico de secado de manos (material de un solo uso) y en buen estado de limpieza y mantenimiento.					
CAVG021	No se utiliza mercancía caducada , o superada la consumo preferente o con signos de alteración o falta de frescura para la elaboración de otros productos o para su posterior venta.					
CAVG023	Los operarios encargados de aplicar una fecha de caducidad o consumo preferente a los productos etiquetados en el propio establecimiento (elaborados, descongelados o reetiquetados por otras causas) conocen la orden de trabajo de la empresa al respecto.					
CAVG031	Los productos están claramente y correctamente identificados , incluidos los productos empezados.					
CAVG032	Cuando se realiza la venta fraccionada , debe conservarse, en todos los casos, la información correspondiente de la etiqueta del envase original hasta la finalización de la venta.					

CARNICERÍA VENTA TRADICIONAL-AUTOSERVICIO

CAVG041	<p>Temperatura del producto durante el almacenamiento, conservación, transporte y venta se ajusta a las condiciones de conservación del mismo.</p>				<p>Carnes frescas refrigeradas: $\leq +7^{\circ}\text{C}$ Carnes frescas de aves: $\leq +4^{\circ}\text{C}$ Carnes picadas y preparados de carne picada: $\leq +2^{\circ}\text{C}$ Preparados de carne: de $\leq +2^{\circ}\text{C}$ a $\leq +7^{\circ}\text{C}$ según la materia prima y especie. Despojos refrigerados: $\leq +3^{\circ}\text{C}$ Carnes y despojos congeladas: $\leq -12^{\circ}\text{C}$ Platos cocinados cárnicos de duración inferior a 24 horas: $\leq +8^{\circ}\text{C}$ Platos cocinados cárnicos de duración superior a 24 horas: $\leq +4^{\circ}\text{C}$ Platos cocinados cárnicos congelados: $\leq -18^{\circ}\text{C}$ Platos cocinados cárnicos calientes: $\geq 65^{\circ}\text{C}$</p>	
CAVG051	<p>Protección de los productos adecuada.</p>					
CAVG061	<p>Condiciones adecuadas de desembalaje y retirada de cartones y de desenvasado, evitando cualquier contaminación de materias primas o productos elaborados.</p>					
CAVG071	<p>Ausencia de cajas/canastos en contacto directo con el suelo o de cualquier objeto contaminante sobre las superficies de trabajo.</p>					
CAVG081	<p>Ausencia de descongelación, recongelación y congelación de carnes y/o derivados cárnicos en el establecimiento.</p>				<p>Solo se podrán congelar, si se cuenta con dispositivos adecuados (abatidores, cámaras o túneles), aquellos derivados cárnicos que una vez elaborados precisen conservación a temperatura de -18°C. Sólo se acepta la congelación de pocas cantidades de piezas de <i>carpaccio</i>, siempre y cuando se venda congelado i se disponga del equipo suficiente para asegurar la higiene del proceso.</p>	
CAVG091	<p>No se rompe la cadena de frío. Y el recalentamiento se realiza en el menor tiempo posible, de tal manera que se alcanza en el centro del producto una temperatura igual o superior a 65°C.</p>				<p>En concreto, vigilar la acumulación de carne a temperatura no controlada (operaciones de deshuesado, despiece, etc.)</p>	
CAVG101	<p>Se evitan las contaminaciones cruzadas: correcto uso de utensilios y mesas de trabajo. Manipulación de productos crudos y cocinados/cocidos en distintas superficies o tras una limpieza previa. Separación de los diferentes tipos de productos alimentarios (diferente naturaleza / aptos y no aptos (mermas, devoluciones)).</p>					
CAVG105	<p>Los portaprecios y elementos de decoración en contacto con el producto se encuentran en condiciones higiénicas y de conservación adecuadas. No se observan portaprecios ni elementos de decoración pinchados sobre el producto.</p>					

CAVG271	Conformidad de etiquetado de los alimentos que se presentan envasados al consumidor final.		<p>venta del día). Pueden ser de elaboración propia o no (presentados fraccionadamente). La información obligatoria establecida en el Reglamento (UE) 1169/2011 (denominación, ingredientes, alérgenos, cantidad neta, condiciones de conservación, modo de empleo, nombre y dirección del envasador), debe estar en una etiqueta, rótulo o cartel anexo. Si está en cartel o rótulo, el envase debe llevar en etiqueta la fecha de caducidad o duración mínima ("Consumir preferentemente antes de..." o "...del fin de...").</p> <p>2. Alimentos envasados que no son de elaboración propia. La información obligatoria establecida en el Reglamento (UE) 1169/2011 (denominación, ingredientes, alérgenos, fecha de caducidad o duración mínima ("Consumir preferentemente antes de..." o "...del fin de..."), cantidad neta, condiciones de conservación, modo de empleo, nombre y dirección del envasador).</p> <p>3. Alimentos envasados de elaboración propia. La información obligatoria establecida en el Reglamento (UE) 1169/2011 (denominación, ingredientes, alérgenos, fecha de caducidad o duración mínima ("Consumir preferentemente antes de..." o "...del fin de..."), cantidad neta, condiciones de conservación, modo de empleo, nombre y dirección del envasador).</p> <p>Además los derivados cárnicos envasados llevarán:</p> <ol style="list-style-type: none"> La marca sanitaria. Denominación comercial conforme a la norma de calidad correspondiente a cada tipo de producto, o bien las denominaciones comerciales consagradas por el uso. Las clasificaciones de calidad tipificadas en dichas normas. Especie o especies a partir de las que se ha obtenido la carne. <p>La marca sanitaria para los derivados cárnicos, envasados y/o elaborados en el establecimiento, incluye en un rectángulo las siguientes indicaciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> - En la parte superior: "ELABORACIÓN PROPIA" - En la parte central: el número de registro del establecimiento. - En la parte inferior: "VENTA DIRECTA AL CONSUMIDOR" <p>La marca sanitaria podrá imprimirse directamente sobre el producto, con medios autorizados, o estar previamente impresa en el recipiente que los contenga o bien sobre una etiqueta, placa o marchamo sujeto al producto, fabricados con material apto para entrar en contacto con los alimentos o, en su caso, adherirse sobre el envase.</p>	
---------	--	--	---	--

CAVG272	Conformidad de etiquetado de los alimentos que se presentan no envasados o envasados a petición , al consumidor final.				<p>En un cartel anexo al producto expuesto o etiqueta:</p> <p>a) Denominación comercial conforme a la norma de calidad correspondiente a cada tipo de producto, o bien las denominaciones comerciales consagradas por el uso.</p> <p>b) Las clasificaciones de calidad tipificadas en dichas normas.</p> <p>c) Especie o especies a partir de las que se ha obtenido la carne.</p> <p>d) Cantidad de un ingrediente o grupo de ingredientes (cuando figure en la denominación, se resalte mediante imágenes...)</p> <p>e) Cuando el producto sea de elaboración propia, también la indicación "ELABORACIÓN PROPIA".</p> <p>En el mismo cartel anexo al producto expuesto o etiqueta o de forma oral (siempre y cuando se informe de forma bien visible en un rótulo o similar), de que la información sobre alergenos está disponible para el consumidor en el propio punto de venta (debe existir asimismo en un formato físico, fácilmente accesible al personal i al consumidor):</p> <p>f) La información de alergenos (Contiene:...).</p>	
CAVG273	Preparados de carne y Burger Meat , salvo la carne picada envasada, elaborados en el propio establecimiento cumplen con la normativa de aditivos en relación con su etiquetado y composición.				<p>1. Los preparados de carne (<i>carne picada, hamburguesas, albóndigas</i>, etc.) no contienen en su composición de ningún aditivo, salvo las <i>sachichas y longaniza fresca</i> que pueden contener SO₂ (dióxido de azufre y sulfitos hasta 450 ppm). Cuando se añade SO₂, no se usan las menciones <i>carne picada, hamburguesa, albóndigas</i>, etc. y se indica claramente en el nombre comercial o en la lista de ingredientes la mención Burger Meat; además, contienen obligatoriamente un 4% de cereales u hortalizas en su composición. Menciones alternativas como <i>carne de salchicha</i> (en el caso de la <i>carne picada</i>), etc. no están permitidas cuando su finalidad sea la de ocultar al consumidor la presencia de aditivos (salvo que se informe de los ingredientes en un rótulo o similar claramente visible en el punto de venta).</p> <p>2. La etiqueta de los preparados de carne envasados debe indicar los 4°C de temperatura de conservación</p>	
CAVG274	Carne picada envasada elaborada en el propio establecimiento cumple con la normativa de aditivos en relación con su etiquetado y composición.				<p>1. La carne picada envasada puede llevar E-300 a E-302, Ac. Ascórbico y ascorbatos y E-330 a E-333, Ac. Cítrico y citratos. Y ningún otro aditivo. Si en su composición constan los SO₂, se aplica lo indicado en el punto anterior y este producto debe denominarse Burger Meat.</p> <p>2. La etiqueta de las carnes picadas envasadas debe indicar los 2°C de temperatura de conservación</p>	

CARNICERÍA VENTA TRADICIONAL-AUTOSERVICIO

CAVG264	El picado de la carne se efectuará a la vista del comprador. No obstante, el picado podrá realizarse con carácter previo, con arreglo a las necesidades del despacho diario, sin ser conservadas de un día para otro y expandidas exclusivamente en el establecimiento preparador, presentándose al público refrigeradas y perfectamente identificadas en vitrinas, mostradores u otros elementos frigoríficos.						
CAVG231	Se utilizan ovoproductos pasteurizados y elaborados por empresas autorizadas para esta actividad.					Excepto cuando los alimentos que contengan el huevo sigan un posterior tratamiento térmico no inferior a 75°C en el centro de los mismos. Y se pueda demostrar	
CAVG122	Aceite de la freidora: aceite limpio, no oscurecido, que no genera humos ni espuma en su uso.						
CAVG211	Existencia y aplicación de un protocolo documentado para la limpieza y desinfección de vegetales .						
CAVG201	Comidas preparadas: los contenedores destinados a la distribución, así como las vajillas y cubiertos reutilizables destinados al consumidor final, o a la exposición, son higienizados con métodos mecánicos , provistos de un sistema que asegure su correcta limpieza y desinfección.						
CAVG191	El envasado y, en caso de realizarse, el embalado se efectuará en el local o lugar previsto para tal fin y en condiciones higiénicas satisfactorias.						
CAVG111	Dispositivo o armario para el almacenamiento de los condimentos y especias , en condiciones tales que se evite su alteración y/o contaminación. Están bien identificados y su uso es conforme a normativa.						
CAVG171	Los manipuladores utilizan indumentaria adecuada (limpia, cabeza cubierta y calzado adecuado) y realizan prácticas higiénicas adecuadas (no fuman, comen, llevan joyas ni relojes, se protegen las heridas, etc).						
CAVG281	Lavado de manos o cambio de guantes adecuado y conforme.						
CAVG282	No se utilizan guantes de látex .						
CAVL011	Se dispone de un armario o similar para el almacenamiento de productos químicos y el material de limpieza y desinfección. Y en condiciones correctas de mantenimiento y limpieza.						
CAVL021	Los útiles de limpieza son suficientes y se mantienen en conservan en buen estado de mantenimiento y limpieza.						
CAVL031	Los productos químicos y los utensilios de limpieza y desinfección y se encuentran fuera del armario únicamente el tiempo imprescindible para su uso. Los productos están claramente identificados.						
CAVR011	Condiciones higiénicas y de conservación de los cubos/contenedores de basura y mermas son adecuadas, permiten un uso adecuado de los mismos. La ubicación evita contaminaciones. Uso de bolsa de un solo uso, cerrados, sin sobrecarga, de accionamiento no manual, no se apoya mercancía, útiles o utensilios sobre ellos, etc.						
CAVR021	Las devoluciones, mermas y producto inmovilizado se encuentran correctamente identificadas y separadas del producto apto para la venta.						
CAVR031	Ausencia de restos de basura , mermas o subproductos fuera de los contenedores/cubos habilitados al efecto.						

CARNICERÍA VENTA TRADICIONAL-AUTOSERVICIO

CAVR061	Eliminación adecuada de los subproductos MER ; contenedores especiales, estancos, de materiales inalterables de fácil limpieza y desinfección, con tapadera, para productos alimenticios desechados para el consumo humano, identificados "DESECHOS Y DESPERDICIOS" o en su caso "MER".					Solo en establecimientos autorizados para la retirada de subproductos MER	
---------	--	--	--	--	--	---	--

CHARCUTERÍA ALMACENES Y CÁMARAS

CÓDIGO	ITEMS	I	M	L	G	OBSERVACIONES	HALLAZGO
Null						Para el inspector: esta sección únicamente se valorará cuando se disponga de instalaciones o cámaras independientes para carnes frescas y preparados de carne, y para productos de charcutería (sean o no de elaboración propia). En caso contrario, se valorará en la sección de Carnicería.	
CHAI011	El local dispone de ventilación mecánica o natural. Y sus filtros son de fácil limpieza y desinfección. El sistema de ventilación evita las corrientes de aire de las zonas contaminadas a las zonas limpias. Se conserva en buen estado de mantenimiento y limpieza.						
CHAI021	Las instalaciones se han diseñado y construido de manera que se garantice la seguridad alimentaria (permiten realizar la actividad en condiciones higiénicas, se eviten cruces y se posibilite la limpieza) .						
CHAI031	Capacidad de almacenamiento adecuada.						
CHAI041	Los techos , falsos techos y demás instalaciones suspendidas, impiden la acumulación de suciedad y condensación y se encuentran en buen estado de limpieza y mantenimiento.						
CHAI051	Iluminación: Iluminación suficiente. Las condiciones de conservación y limpieza de las luminarias son adecuadas (no suponen una posible fuente de contaminación y protegidas contra posible rotura).						
CHAI061	Las ventanas y posibles aperturas impiden la acumulación de suciedad, están protegidas con mosquiteras de fácil limpieza y se mantienen en un estado de conservación y limpieza adecuados.					Cuando debido a la apertura de las ventanas pudiera producirse contaminación, éstas deberán permanecer cerradas con falleba durante la producción.	
CHAI071	Puertas: Las puertas cierran correctamente. Las puertas se han construido con materiales que permiten realizar fácilmente la limpieza y el mantenimiento. Se encuentran en buen estado de limpieza y mantenimiento. Las puertas permanecen abiertas sólo durante la entrada o salida de mercancía/personas.						
CHAI081	Los suelos y paredes se han construido con materiales que permiten realizar fácilmente la limpieza y el mantenimiento y se encuentran en buen estado de limpieza y mantenimiento.					En su caso, los suelos permiten un desagüe suficiente.	
CHAI091	Los desagües están protegidos con rejilla y sifón desmontables para su limpieza. Se encuentran en buen estado de mantenimiento y limpieza.						
CHAE011	En caso de presencia de aparatos contra insectos se encuentran en buen estado de mantenimiento y limpieza.					El inspector valora la necesidad en caso de presencia de insectos voladores. Mejor que no se usen productos químicos cuando incremente el riesgo sanitario hacia los alimentos. Es preferible el uso de aparatos de luz ultravioleta con resinas.	
CHAE021	Las superficies de trabajo (estanterías etc.), incluidas las de los equipos, se han diseñado con materiales inalterables y resistentes que no posibilitan la contaminación y son de fácil limpieza y desinfección y se conservan en un estado de higiene y mantenimiento adecuados.					Superficies autorizadas para el uso alimentario: acero inox, polietileno, etc. No podrá utilizarse madera a excepción de los cortes de madera endurecida y tratada utilizada únicamente para el despiece.	

CHARCUTERÍA ALMACENES Y CÁMARAS

CHAE031	Se dispone de los equipos necesarios para las operaciones que se realizan. Condiciones higiénicas y de conservación de los equipos son adecuadas.					
CHAE041	Se dispone de sistema de mantenimiento a temperatura controlada de los alimentos con lector de temperaturas. No se rebasan los límites de carga máxima de los equipos. Y la temperatura es la correcta en función del tipo de producto.					
CHAE051	Las sondas de temperatura de las cámaras de frío están ubicadas en el punto menos frío de la cámara. Se encuentran en buen estado de mantenimiento y limpieza.					
CHAE061	Los evaporadores : se encuentran en condiciones higiénicas y de mantenimiento adecuadas. Desagüa al exterior. Ausencia de goteo. Funciona adecuadamente (ausencia acúmulos de hielo en la salida de aire, evaporador bloqueado, etc).					
CHAE071	Los motores están aislados de su entorno (protegidos y con una rejilla para su ventilación).					
CHAE081	Material de envasado , contenedores, vajilla y útiles destinados a estar en contacto directo con los alimentos, correctamente almacenados en un armario o dispositivo destinado a este uso (protegidos y/o boca abajo, aislados del suelo) y se mantiene en buen estado de limpieza y conservación. No hay reutilización de envases de un solo uso (barquetas, envases PET...).					
CHAE091	Fregadero y zona de lavado destinada a los productos alimenticios se encuentra en condiciones adecuadas para su uso (suministro suficiente de agua potable caliente y fría, limpios y en caso necesario, desinfectados).					Obligatorio en zona de manipulación y envasado (si existe).
CHAE101	Se dispone de lavamanos en número suficiente y próximos a los lugares de trabajo, de accionamiento no manual, dotados de agua fría y caliente, con dosificador de jabón, sistema higiénico de secado de manos (material de un solo uso) y en buen estado de limpieza y mantenimiento.					
CHAG011	Se dispone de la documentación acreditativa del origen de los alimentos.					
CHAG021	No se utiliza mercancía caducada , o superada la consumo preferente o con signos de alteración o falta de frescura para la elaboración de otros productos o para su posterior venta.					
CHAG031	Los productos están claramente y correctamente identificados , incluidos los productos empezados.					
CHAG041	Temperatura del producto durante el almacenamiento, conservación y transporte se ajusta a las condiciones de conservación del mismo.					Carnes frescas refrigeradas: $\leq +7^{\circ}\text{C}$ Carnes frescas de aves : $\leq +4^{\circ}\text{C}$ Carnes picadas y preparados de carne picada: $\leq +2^{\circ}\text{C}$ Preparados de carne: de $\leq +2^{\circ}\text{C}$ a $\leq +7^{\circ}\text{C}$ según la materia prima y especie. Despojos refrigerados: $\leq +3^{\circ}\text{C}$ Carnes y despojos congeladas : $\leq -12^{\circ}\text{C}$ Platos cocinados cárnicos de duración inferior a 24 horas: $\leq +8^{\circ}\text{C}$ Platos cocinados cárnicos de duración superior a 24 horas: $\leq +4^{\circ}\text{C}$ Platos cocinados cárnicos congelados: $\leq -18^{\circ}\text{C}$ Platos cocinados cárnicos calientes: $\geq 65^{\circ}\text{C}$
CHAG051	Protección de los productos adecuada.					

CHARCUTERÍA ALMACENES Y CÁMARAS

CHAG061	Se retiran los embalajes sucios antes del almacenar el producto.						
CHAG071	Ausencia de cajas en contacto directo con el suelo o de cualquier objeto contaminante sobre las superficies de trabajo.						
CHAG081	Ausencia de descongelación, recongelación y congelación de carnes y/o derivados cárnicos en el establecimiento.					Solo se podrán congelar, si se cuenta con dispositivos adecuados (abatidores, cámaras o túneles), aquellos derivados cárnicos que una vez elaborados precisen conservación a temperatura de -18°C. Sólo se acepta la congelación de pocas cantidades de piezas de <i>carpaccio</i> , siempre y cuando se venda congelado i se disponga del equipo suficiente para asegurar la higiene del proceso.	
CHAG091	No se rompe la cadena de frío . No se observa mercancía que requiera refrigeración/congelación en recepción o pasillos en espera de entrar a cámara durante un tiempo excesivo.						
CHAG161	Correcta estiba . No se observa desorden.						
CHAG101	Se evitan las contaminaciones cruzadas : correcto uso de utensilios y mesas de trabajo. Separación de los diferentes tipos de productos alimentarios (diferente naturaleza / aptos y no aptos (mermas, devoluciones)).						
CHAG102	No se almacenan en el mismo compartimento frigorífico las carnes refrigeradas y las congeladas .						
CHAG111	Dispositivo o armario para el almacenamiento de los condimentos, especias y aditivos alimentarios , en condiciones tales que se evite su alteración y/o contaminación. Están bien identificados y su uso es conforme a normativa.						
CHAL011	Se dispone de un armario o similar para el almacenamiento de productos químicos y el material de limpieza y desinfección. Y en condiciones correctas de mantenimiento y limpieza.						
CHAL021	Los útiles de limpieza son suficientes y se mantienen en conservan en buen estado de mantenimiento y limpieza.						
CHAL031	Los productos químicos y los utensilios de limpieza y desinfección y se encuentran fuera del armario únicamente el tiempo imprescindible para su uso. Los productos están claramente identificados.						
CHAR011	Condiciones higiénicas y de conservación de los cubos/contenedores de basura y mermas son adecuadas, permiten un uso adecuado de los mismos. La ubicación evita contaminaciones. Uso de bolsa de un solo uso, cerrados, sin sobrecarga, de accionamiento no manual, no se apoya mercancía, útiles o utensilios sobre ellos, etc.						
CHAR021	Las devoluciones, mermas y producto inmovilizado se encuentran correctamente identificadas y separadas del producto apto para la venta.						
CHAR031	Ausencia de restos de basura , mermas o subproductos fuera de los contenedores/cubos habilitados al efecto.						

CHARCUTERÍA VENTA TRADICIONAL-AUTOSERVICIO

CÓDIGO	ITEMS	I	M	L	G	OBSERVACIONES	HALLAZGO
Null						<p>Para el inspector: Si el establecimiento dispone de una única sección de carnicería y se realizan elaboraciones, ya sea en el propio punto de venta (picado, formado en hamburguesas, etc.) o en un obrador anexo, se rellenará únicamente la sección de carnicería.</p> <p>Esta sección únicamente se valorará cuando se disponga de secciones separadas para carnes frescas y preparados de carne, y para venta de productos de charcutería (sean o no de elaboración propia).</p>	
CHVI011	El local dispone de ventilación mecánica o natural. Y sus filtros son de fácil limpieza y desinfección. El sistema de ventilación evita las corrientes de aire de las zonas contaminadas a las zonas limpias. Se conserva en buen estado de mantenimiento y limpieza.						
CHVI021	Las instalaciones se han diseñado y construido de manera que se garantice la seguridad alimentaria (permiten realizar la actividad en condiciones higiénicas, se eviten cruces y se posibilite la limpieza) .						
CHVI031	Capacidad de almacenamiento adecuada.						
CHVI041	Los techos , falsos techos y demás instalaciones suspendidas, impiden la acumulación de suciedad y condensación y se encuentran en buen estado de limpieza y mantenimiento.						
CHVI051	Iluminación: Iluminación suficiente. Las condiciones de conservación y limpieza de las luminarias son adecuadas (no suponen una posible fuente de contaminación y protegidas contra posible rotura).						
CHVI061	Las ventanas y posibles aperturas impiden la acumulación de suciedad, están protegidas con mosquiteras de fácil limpieza y se mantienen en un estado de conservación y limpieza adecuados.					Cuando debido a la apertura de las ventanas pudiera producirse contaminación, éstas deberán permanecer cerradas con falleba durante la producción.	
CHVI071	Puertas: Las puertas cierran correctamente. Las puertas se han construido con materiales que permiten realizar fácilmente la limpieza y el mantenimiento. Se encuentran en buen estado de limpieza y mantenimiento. Las puertas permanecen abiertas sólo durante la entrada o salida de mercancía/personas.						
CHVI081	Los suelos y paredes se han construido con materiales que permiten realizar fácilmente la limpieza y el mantenimiento y se encuentran en buen estado de limpieza y mantenimiento.					En su caso, los suelos permiten un desagüe suficiente.	
CHVI091	Los desagües están protegidos con rejilla y sifón desmontables para su limpieza. Se encuentran en buen estado de mantenimiento y limpieza.						
CHVI161	No hay incidencia directa de los rayos solares sobre los productos.						
CHVI131	Instalación para guardar la ropa y el calzado , que esté cerrada y que evite la contaminación.						
CHVI171	Se dispone de Autorización Sanitaria de Funcionamiento y se comunica a los clientes mediante un rótulo claramente visible en el punto de venta.					A valorar únicamente si esta es la única sección de carne del establecimiento, si no, se valorará en carnicería. El rótulo contendrá el número de Autorización.	
CHVE011	En caso de presencia de aparatos contra insectos se encuentran en buen estado de mantenimiento y limpieza.					El inspector valora la necesidad en caso de presencia de insectos voladores. Mejor que no se usen productos químicos cuando incremente el riesgo sanitario hacia los alimentos. Es preferible el uso de aparatos de luz ultravioleta con resinas.	

CHVE021	Las superficies de trabajo (mesas, etc.), incluidas las de los equipos, se han diseñado con materiales inalterables y resistentes que no posibilitan la contaminación y son de fácil limpieza y desinfección y se conservan en un estado de higiene y mantenimiento adecuados.				Superficies autorizadas para el uso alimentario: acero inox, polietileno, etc.	
CHVE031	Se dispone de los equipos necesarios para las operaciones que se realizan. Condiciones higiénicas y de conservación de los equipos son adecuadas.					
CHVE041	Los mostradores , vitrinas, cámaras y elementos de exposición frigoríficos (refrigerados o congelados) disponen de termómetro visible para el control. La temperatura es la adecuada en función de la naturaleza de los alimentos almacenados. No se rebasan los límites de carga máxima de los equipos.					
CHVE051	Las sondas de temperatura de las cámaras de frío están ubicadas en el punto menos frío de la cámara. Se encuentran en buen estado de mantenimiento y limpieza.					
CHVE042	Los mostradores , vitrinas y otros elementos de exposición se encuentran en condiciones higiénicas y de conservación adecuadas y están diseñados de manera que eviten posibles contaminaciones (separaciones entre los diferentes tipos de carne y sus derivados, así como de otros alimentos diferentes de las carnes; si se utilizan elementos separadores, serán de materiales adecuados y se conservarán en buen estado de limpieza y mantenimiento).					
CHVE071	Los motores están aislados de su entorno (protegidos y con una rejilla para su ventilación).					
CHVE081	Material de envasado , contenedores, vajilla y útiles destinados a estar en contacto directo con los alimentos, correctamente almacenados en un armario o dispositivo destinado a este uso (protegidos y/o boca abajo, aislados del suelo) y se mantiene en buen estado de limpieza y conservación. No hay reutilización de envases de un solo uso (barquetas, envases PET...).					
CHVE091	Fregadero y zona de lavado destinada a los productos alimenticios se encuentra en condiciones adecuadas para su uso (suministro suficiente de agua potable caliente y fría, limpios y en caso necesario, desinfectados).					
CHVE101	Se dispone de lavamanos en número suficiente y próximos a los lugares de trabajo, de accionamiento no manual, dotados de agua fría y caliente, con dosificador de jabón, sistema higiénico de secado de manos (material de un solo uso) y en buen estado de limpieza y mantenimiento.					
CHVE181	Se dispone de equipos adecuados para la desinfección de cuchillos : por inmersión en agua a 82°C, luz ultravioleta o hipoclorito sódico o métodos equivalentes. Y se aplica. Si se trata de un equipo, se conserva en correcto estado de limpieza y mantenimiento.				Si se usa lejía o similar debe incluirse el sistema de desinfección de cuchillos en el Plan de limpieza y desinfección.	
CHVG021	No se utiliza mercancía caducada , o superada la consumo preferente o con signos de alteración o falta de frescura para la elaboración de otros productos o para su posterior venta.					
CHVG023	Los operarios encargados de aplicar una fecha de caducidad o consumo preferente a los productos etiquetados en el propio establecimiento (elaborados, descongelados o reetiquetados por otras causas) conocen la orden de trabajo de la empresa al respecto.					
CHVG024	No se detectan evidencias de reetiquetado y/o posfechado del producto.					
CHVG031	Los productos están claramente y correctamente identificados , incluidos los productos empezados.					
CHVG032	Cuando se realiza la venta fraccionada , debe conservarse, en todos los casos, la información correspondiente de la etiqueta del envase original hasta la finalización de la venta.					

CHVG041	Temperatura del producto durante el almacenamiento, conservación, transporte y venta se ajusta a las condiciones de conservación del mismo.				<p>Carnes frescas refrigeradas: $\leq +7^{\circ}\text{C}$ Carnes frescas de aves: $\leq +4^{\circ}\text{C}$ Carnes picadas y preparados de carne picada: $\leq +2^{\circ}\text{C}$ Preparados de carne: de $\leq +2^{\circ}\text{C}$ a $\leq +7^{\circ}\text{C}$ según la materia prima y especie. Despojos refrigerados: $\leq +3^{\circ}\text{C}$ Carnes y despojos congeladas: $\leq -12^{\circ}\text{C}$ Platos cocinados cárnicos de duración inferior a 24 horas: $\leq +8^{\circ}\text{C}$ Platos cocinados cárnicos de duración superior a 24 horas: $\leq +4^{\circ}\text{C}$ Platos cocinados cárnicos congelados: $\leq -18^{\circ}\text{C}$ Platos cocinados cárnicos calientes: $\geq 65^{\circ}\text{C}$</p>	
CHVG051	Protección de los productos adecuada.					
CHVG061	Condiciones adecuadas de desembalaje y retirada de cartones y de desensavado, evitando cualquier contaminación de materias primas o productos elaborados.					
CHVG071	Ausencia de cajas en contacto directo con el suelo o de cualquier objeto contaminante sobre las superficies de trabajo.					
CHVG081	Ausencia de descongelación, re congelación y congelación de carnes y/o derivados cárnicos en el establecimiento.				<p>Solo se podrán congelar, si se cuenta con dispositivos adecuados (abatidores, cámaras o túneles), aquellos derivados cárnicos que una vez elaborados precisen conservación a temperatura de -18°C. Sólo se acepta la congelación de pocas cantidades de piezas de <i>carpaccio</i>, siempre y cuando se venda congelado i se disponga del equipo suficiente para asegurar la higiene del proceso.</p>	
CHVG091	No se rompe la cadena de frío . Y el recalentamiento se realiza en el menor tiempo posible, de tal manera que se alcanza en el centro del producto una temperatura igual o superior a 65°C .				En concreto, vigilar la acumulación de carne a temperatura no controlada.	
CHVG101	Se evitan las contaminaciones cruzadas : correcto uso de utensilios y mesas de trabajo. Manipulación de productos crudos y cocinados/cocidos en distintas superficies o tras una limpieza previa. Separación de los diferentes tipos de productos alimentarios (diferente naturaleza / aptos y no aptos (mermas, devoluciones)).				<p>-Si se dispone de varias máquinas cortadoras de fiambres y queso, se destina cada una a diferentes familias de productos (lácteos, fiambres, etc.), para evitar las contaminaciones cruzadas (alergenos, flora láctica, etc.). -Se dispone de un protocolo de limpieza entre operaciones, el personal lo conoce y se aplica.</p>	
CHVG105	Los portaprecios y elementos de decoración en contacto con el producto se encuentran en condiciones higiénicas y de conservación adecuadas. No se observan portaprecios ni elementos de decoración pinchados sobre el producto.					

<p>CHVG271</p>	<p>Conformidad de etiquetado de los alimentos que se presentan envasados al consumidor final.</p>			<p>1. Alimentos envasados para su venta inmediata (para la venta del día). Pueden ser de elaboración propia o no (presentados fraccionadamente). La información obligatoria establecida en el Reglamento (UE) 1169/2011 (denominación, ingredientes, alérgenos, cantidad neta, condiciones de conservación, modo de empleo, nombre y dirección del envasador), debe estar en una etiqueta, rótulo o cartel anexo. Si está en cartel o rótulo, el envase debe llevar en etiqueta la fecha de caducidad o duración mínima ("Consumir preferentemente antes de..." o "...del fin de...").</p> <p>2. Alimentos envasados que no son de elaboración propia. La información obligatoria establecida en el Reglamento (UE) 1169/2011 (denominación, ingredientes, alérgenos, fecha de caducidad o duración mínima ("Consumir preferentemente antes de..." o "...del fin de..."), cantidad neta, condiciones de conservación, modo de empleo, nombre y dirección del envasador).</p> <p>2. Alimentos envasados de elaboración propia. La información obligatoria establecida en el Reglamento (UE) 1169/2011 (denominación, ingredientes, alérgenos, fecha de caducidad o duración mínima ("Consumir preferentemente antes de..." o "...del fin de..."), cantidad neta, condiciones de conservación, modo de empleo, nombre y dirección del envasador).</p> <p>Además los derivados cárnicos envasados llevarán:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) La marca sanitaria. b) Denominación comercial conforme a la norma de calidad correspondiente a cada tipo de producto, o bien las denominaciones comerciales consagradas por el uso. c) Las clasificaciones de calidad tipificadas en dichas normas. d) Especie o especies a partir de las que se ha obtenido la carne. <p>La marca sanitaria para los derivados cárnicos, envasados y/o elaborados en el establecimiento, incluye en un rectángulo las siguientes indicaciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> - En la parte superior: "ELABORACIÓN PROPIA" - En la parte central: el número de registro del establecimiento. - En la parte inferior: "VENTA DIRECTA AL CONSUMIDOR" <p>La marca sanitaria podrá imprimirse directamente sobre el producto, con medios autorizados, o estar previamente impresa en el recipiente que los contenga o bien sobre una etiqueta, placa o marchamo sujeto al producto, fabricados con material apto para entrar en contacto con los alimentos o, en su caso, adherirse sobre el envase.</p>	
----------------	---	--	--	--	--

CHVG272	Conformidad de etiquetado de los alimentos que se presentan no envasados o envasadas a petición , al consumidor final.				<p>En un cartel anexo al producto expuesto o etiqueta:</p> <p>a) Denominación comercial conforme a la norma de calidad correspondiente a cada tipo de producto, o bien las denominaciones comerciales consagradas por el uso.</p> <p>b) Las clasificaciones de calidad tipificadas en dichas normas.</p> <p>c) Especie o especies a partir de las que se ha obtenido la carne.</p> <p>d) Cantidad de un ingrediente o grupo de ingredientes (cuando figure en la denominación, se resalte mediante imágenes...)</p> <p>e) Cuando el producto sea de elaboración propia, también la indicación "ELABORACIÓN PROPIA".</p> <p>En el mismo cartel anexo al producto expuesto o etiqueta o de forma oral (siempre y cuando se informe de forma bien visible en un rótulo o similar, de que la información sobre alérgenos está disponible para el consumidor en el propio punto de venta (debe existir asimismo en un formato físico, fácilmente accesible al personal i al consumidor):</p> <p>f) La información de alérgenos (Contiene:...).</p>	
CHVG201	Comidas preparadas : los contenedores destinados a la distribución, así como las vajillas y cubiertos reutilizables destinados al consumidor final, o a la exposición, son higienizados con métodos mecánicos , provistos de un sistema que asegure su correcta limpieza y desinfección.					
CHVG191	El envasado y, en caso de realizarse, el embalado se efectuará en el local o lugar previsto para tal fin y en condiciones higiénicas satisfactorias.					
CHVG171	Los manipuladores utilizan indumentaria adecuada (limpia, cabeza cubierta y calzado adecuado) y realizan prácticas higiénicas adecuadas (no fuman, comen, llevan joyas ni relojes, se protegen las heridas, etc).					
CHVG281	Lavado de manos o cambio de guantes adecuado y conforme.					
CHVG282	No se utilizan guantes de látex .					
CHVL011	Se dispone de un armario o similar para el almacenamiento de productos químicos y el material de limpieza y desinfección. Y en condiciones correctas de mantenimiento y limpieza.					
CHVL021	Los útiles de limpieza son suficientes y se mantienen en conservan en buen estado de mantenimiento y limpieza.					
CHVL031	Los productos químicos y los utensilios de limpieza y desinfección y se encuentran fuera del armario únicamente el tiempo imprescindible para su uso. Los productos están claramente identificados.					
CHVR011	Condiciones higiénicas y de conservación de los cubos/contenedores de basura y mermas son adecuadas, permiten un uso adecuado de los mismos. La ubicación evita contaminaciones. Uso de bolsa de un solo uso, cerrados, sin sobrecarga, de accionamiento no manual, no se apoya mercancía, útiles o utensilios sobre ellos, etc.					
CHVR021	Las devoluciones, mermas y producto inmovilizado se encuentran correctamente identificadas y separadas del producto apto para la venta.					
CHVR031	Ausencia de restos de basura , mermas o subproductos fuera de los contenedores/cubos habilitados al efecto.					
CHVR061	Eliminación adecuada de los subproductos MER ; contenedores especiales, estancos, de materiales inalterables de fácil limpieza y desinfección, con tapadera, para productos alimenticios desechados para el consumo humano, identificados "DESECHOS Y DESPERDICIOS" o en su caso "MER".				Solo en establecimientos autorizados para la retirada de subproductos MER	

COMIDAS PREPARADAS ALMACENES Y CÁMARAS

CÓDIGO	ITEMS	I	M	L	G	OBSERVACIONES	HALLAZGO
CPAI011	El local dispone de ventilación mecánica o natural. Y sus filtros son de fácil limpieza y desinfección. El sistema de ventilación evita las corrientes de aire de las zonas contaminadas a las zonas limpias. Se conserva en buen estado de mantenimiento y limpieza.						
CPAI021	Las instalaciones se han diseñado y construido de manera que se garantice la seguridad alimentaria (permiten realizar la actividad en condiciones higiénicas, se eviten cruces y se posibilite la limpieza) .						
CPAI031	Capacidad de almacenamiento adecuada.						
CPAI041	Los techos , falsos techos y demás instalaciones suspendidas, impiden la acumulación de suciedad y condensación y se encuentran en buen estado de limpieza y mantenimiento.						
CPAI051	Iluminación: Iluminación suficiente. Las condiciones de conservación y limpieza de las luminarias son adecuadas (no suponen una posible fuente de contaminación y protegidas contra posible rotura).						
CPAI061	Las ventanas y posibles aperturas impiden la acumulación de suciedad, están protegidas con mosquiteras de fácil limpieza y se mantienen en un estado de conservación y limpieza adecuados.					Cuando debido a la apertura de las ventanas pudiera producirse contaminación, éstas deberán permanecer cerradas con falleba durante la producción.	
CPAI071	Puertas: Las puertas cierran correctamente. Las puertas se han construido con materiales que permiten realizar fácilmente la limpieza y el mantenimiento. Se encuentran en buen estado de limpieza y mantenimiento. Las puertas permanecen abiertas sólo durante la entrada o salida de mercancía/personas.						
CPAI081	Los suelos y paredes se han construido con materiales que permiten realizar fácilmente la limpieza y el mantenimiento y se encuentran en buen estado de limpieza y mantenimiento.					En su caso, los suelos permiten un desagüe suficiente.	
CPAI091	Los desagües están protegidos con rejilla y sifón desmontables para su limpieza. Se encuentran en buen estado de mantenimiento y limpieza.						
CPAE011	En caso de presencia de aparatos contra insectos se encuentran en buen estado de mantenimiento y limpieza.					El inspector valora la necesidad en caso de presencia de insectos voladores. Mejor que no se usen productos químicos cuando incremente el riesgo sanitario hacia los alimentos. Es preferible el uso de aparatos de luz ultravioleta con resinas.	
CPAE021	Las superficies de trabajo (estanterías etc.), incluidas las de los equipos, se han diseñado con materiales inalterables y resistentes que no posibilitan la contaminación y son de fácil limpieza y desinfección y se conservan en un estado de higiene y mantenimiento adecuados.					Superficies autorizadas para el uso alimentario: acero inox, polietileno, etc.	
CPAE031	Se dispone de los equipos necesarios para las operaciones que se realizan. Condiciones higiénicas y de conservación de los equipos son adecuadas.						
CPAE041	Se dispone de sistema de mantenimiento a temperatura controlada de los alimentos con lector de temperaturas. No se rebasan los límites de carga máxima de los equipos. Y la temperatura es la correcta en función del tipo de producto.						
CPAE051	Las sondas de temperatura de las cámaras de frío están ubicadas en el punto menos frío de la cámara. Se encuentran en buen estado de mantenimiento y limpieza.						

COMIDAS PREPARADAS ALMACENES Y CÁMARAS

CPAE061	Los evaporadores : se encuentran en condiciones higiénicas y de mantenimiento adecuadas. Desagüa al exterior. Ausencia de goteo. Funciona adecuadamente (ausencia acúmulos de hielo en la salida de aire, evaporador bloqueado, etc).						
CPAE071	Los motores están aislados de su entorno (protegidos y con una rejilla para su ventilación).						
CPAE081	Material de envasado , contenedores, vajilla y útiles destinados a estar en contacto directo con los alimentos (cubiertos y útiles del obrador), correctamente almacenados en un armario o dispositivo destinado a este uso (protegidos y/o boca abajo, aislados del suelo) y se mantiene en buen estado de limpieza y conservación. No hay reutilización de envases de un solo uso (barquetas, envases PET...).						
CPAE091	Fregadero y zona de lavado destinada a los productos alimenticios se encuentra en condiciones adecuadas para su uso (suministro suficiente de agua potable caliente y fría, limpios y en caso necesario, desinfectados).					Obligatorio en zona de manipulación y envasado (si existe).	
CPAE101	Se dispone de lavamanos en número suficiente y próximos a los lugares de trabajo, de accionamiento no manual, dotados de agua fría y caliente, con dosificador de jabón, sistema higiénico de secado de manos (material de un solo uso) y en buen estado de limpieza y mantenimiento.						
CPAG011	Se dispone de la documentación acreditativa del origen de los alimentos con la marca sanitaria y provienen de establecimientos inscritos en el RSIPAC/RGS.						
CPAG021	No se utiliza mercancía caducada , o superada la consumo preferente o con signos de alteración o falta de frescura para la elaboración de otros productos o para su posterior venta.						
CPAG031	Los productos están claramente y correctamente identificados , incluidos los productos empezados.						

CPAG041	<p>Temperatura del producto durante el almacenamiento y conservación se ajusta a las condiciones de conservación del mismo.</p>				<p>Carnes frescas refrigeradas: $\leq +7^{\circ}\text{C}$ Carnes frescas de aves: $\leq +4^{\circ}\text{C}$ Carnes picadas y preparados de carne picada: $\leq +2^{\circ}\text{C}$ Preparados de carne: de $\leq +2^{\circ}\text{C}$ a $\leq +7^{\circ}\text{C}$ según la materia prima y especie. Despojos animales refrigerados: $\leq +3^{\circ}\text{C}$ Carnes y despojos animales congeladas: $\leq -12^{\circ}\text{C}$ Productos de la pesca congelados $\leq -18^{\circ}\text{C}$ Platos cocinados de duración inferior a 24 horas: $\leq +8^{\circ}\text{C}$ Platos cocinados de duración superior a 24 horas: $\leq +4^{\circ}\text{C}$ Platos cocinados congelados: $\leq -18^{\circ}\text{C}$ Platos cocinados calientes: $\geq 65^{\circ}\text{C}$ Los productos de la pesca frescos, los productos de la pesca no transformados descongelados, así como los productos cocidos y refrigerados de crustáceos y moluscos: temperatura próxima a la de fusión del hielo. No obstante, los pescados enteros inicialmente congelados en salmuera y destinados a la fabricación de alimentos en conserva podrán mantenerse a una temperatura igual o inferior a -9°C. Los productos de la pesca vivos: temperatura que no afecte negativamente a la inocuidad de los alimentos o a su viabilidad.</p>	
CPAG051	Protección de los productos adecuada.					
CPAG061	Se retiran los embalajes sucios antes del almacenar el producto.					
CPAG071	Ausencia de cajas en contacto directo con el suelo o de cualquier objeto contaminante sobre las superficies de trabajo.					
CPAG081	Recongelación : no se vuelven a congelar los productos descongelados.					
CPAG091	No se rompe la cadena de frío . No se observa mercancía que requiera refrigeración/congelación en recepción o pasillos en espera de entrar a cámara durante un tiempo excesivo.					
CPAG161	Correcta estiba . No se observa desorden.					
CPAG101	Se evitan las contaminaciones cruzadas : correcto uso de utensilios y mesas de trabajo. Separación de los diferentes tipos de productos alimentarios (diferente naturaleza / aptos y no aptos (mermas, devoluciones)).					
CPAG111	Dispositivo o armario para el almacenamiento de los condimentos, especias y aditivos alimentarios , en condiciones tales que se evite su alteración y/o contaminación. Están bien identificados y su uso es conforme a normativa.					
CPAG121	Se realiza correctamente la gestión de los residuos de aceite .					

COMIDAS PREPARADAS ALMACENES Y CÁMARAS

CPAL011	Se dispone de un armario o similar para el almacenamiento de productos químicos y el material de limpieza y desinfección. Y en condiciones correctas de mantenimiento y limpieza.						
CPAL021	Los útiles de limpieza son suficientes y se mantienen en conservan en buen estado de mantenimiento y limpieza.						
CPAL031	Los productos químicos y los utensilios de limpieza y desinfección y se encuentran fuera del armario únicamente el tiempo imprescindible para su uso. Los productos están claramente identificados.						
CPAR011	Condiciones higiénicas y de conservación de los cubos/contenedores de basura y mermas son adecuadas, permiten un uso adecuado de los mismos. La ubicación evita contaminaciones. Uso de bolsa de un solo uso, cerrados, sin sobrecarga, de accionamiento no manual, no se apoya mercancía, útiles o utensilios sobre ellos, etc.						
CPAR021	Las devoluciones, mermas y producto inmovilizado se encuentran correctamente identificadas y separadas del producto apto para la venta.						
CPAR031	Ausencia de restos de basura , mermas o subproductos fuera de los contenedores/cubos habilitados al efecto.						

COMIDAS PREPARADAS OBRADOR / ZONAS DE ELABORACIÓN

CÓDIGO	ITEM	I	M	L	G	OBSERVACIONES	HALLAZGO
CPOI101	El obrador está separado de la zona de venta de forma que se impide el acceso al público.						
CPOI111	Se dispone de una sala fría para las elaboraciones de especial riesgo (ensaladas, postres, despiece de carnes, etc.). Refrigerada y separada del resto del obrador. Las condiciones de higiene y mantenimiento son adecuadas.					Valorar su pertinencia si ésta no existe y se realizan este tipo de elaboraciones.	
CPAI011	El local dispone de ventilación mecánica o natural. Y sus filtros son de fácil limpieza y desinfección. El sistema de ventilación evita las corrientes de aire de las zonas contaminadas a las zonas limpias. Se conserva en buen estado de mantenimiento y limpieza.						
CPOI021	Las instalaciones se han diseñado y construido de manera que se garantice la seguridad alimentaria (permiten realizar la actividad en condiciones higiénicas, se eviten cruces y se posibilite la limpieza) .						
CPOI031	Capacidad de almacenamiento adecuada.						
CPOI041	Los techos , falsos techos y demás instalaciones suspendidas, impiden la acumulación de suciedad y condensación y se encuentran en buen estado de limpieza y mantenimiento.						
CPOI051	Iluminación: Iluminación suficiente. Las condiciones de conservación y limpieza de las luminarias son adecuadas (no suponen una posible fuente de contaminación y protegidas contra posible rotura).						
CPOI061	Las ventanas y posibles aperturas impiden la acumulación de suciedad, están protegidas con mosquiteras de fácil limpieza y se mantienen en un estado de conservación y limpieza adecuados.					Cuando debido a la apertura de las ventanas pudiera producirse contaminación, éstas deberán permanecer cerradas con falleba durante la producción.	
CPOI071	Puertas: Las puertas cierran correctamente. Las puertas se han construido con materiales que permiten realizar fácilmente la limpieza y el mantenimiento. Se encuentran en buen estado de limpieza y mantenimiento. Las puertas permanecen abiertas sólo durante la entrada o salida de mercancía/personas.						
CPOI081	Los suelos y paredes se han construido con materiales que permiten realizar fácilmente la limpieza y el mantenimiento y se encuentran en buen estado de limpieza y mantenimiento.					En su caso, los suelos permiten un desagüe suficiente.	
CPOI091	Los desagües están protegidos con rejilla y sifón desmontables para su limpieza. Se encuentran en buen estado de mantenimiento y limpieza.						
CPOE011	En caso de presencia de aparatos contra insectos se encuentran en buen estado de mantenimiento y limpieza.					El inspector valora la necesidad en caso de presencia de insectos voladores. Mejor que no se usen productos químicos cuando incremente el riesgo sanitario hacia los alimentos. Es preferible el uso de aparatos de luz ultravioleta con resinas.	
CPOE021	Las superficies de trabajo (mesas, etc.), incluidas las de los equipos, se han diseñado con materiales inalterables y resistentes que no posibilitan la contaminación y son de fácil limpieza y desinfección y se conservan en un estado de higiene y mantenimiento adecuados.					Superficies autorizadas para el uso alimentario: acero inox, polietileno, etc. No podrá utilizarse madera a excepción de los cortes de madera endurecida y tratada utilizada únicamente para el despiece.	
CPOE031	Se dispone de los equipos necesarios para las operaciones que se realizan. Condiciones higiénicas y de conservación de los equipos son adecuadas.						

COMIDAS PREPARADAS OBRADOR

CPOE151	Temperatura del obrador correcta en función del producto para el que esté destinado. Y en su caso, dispondrán de termómetro de control.					<p>Criterios:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Las salas frías siempre deben estar climatizadas. - En cualquier otro caso, el inspector valora su necesidad en función de las temperaturas de conservación de los alimentos manipulados y de la gestión observada (orientativamente, en ningún caso superior a los 30°C). 	
CPOE041	Se dispone de sistema de mantenimiento a temperatura controlada de los alimentos (frío y caliente) con lector de temperaturas. No se rebasan los límites de carga máxima de los equipos. Y la temperatura es la correcta en función del tipo de producto.						
CPOE051	Las sondas de temperatura de los equipos están ubicadas en el punto menos frío. Se encuentran en buen estado de mantenimiento y limpieza.						
CPOE061	Los evaporadores : se encuentran en condiciones higiénicas y de mantenimiento adecuadas. Desagüa al exterior. Ausencia de goteo. Funciona adecuadamente (ausencia acúmulos de hielo en la salida de aire, evaporador bloqueado, etc).						
CPOE071	Los motores están aislados de su entorno (protegidos y con una rejilla para su ventilación).						
CPOE081	Material de envasado , contenedores, vajilla y útiles destinados a estar en contacto directo con los alimentos (cubiertos y útiles de cocina), correctamente almacenados en un armario o dispositivo destinado a este uso (protegidos y/o boca abajo, aislados del suelo) y se mantiene en buen estado de limpieza y conservación. No hay reutilización de envases de un solo uso (barquetas, envases PET...).						
CPOE091	Fregadero y zona de lavado destinada a los productos alimenticios se encuentra en condiciones adecuadas para su uso (suministro suficiente de agua potable caliente y fría, limpios y en caso necesario, desinfectados).						
CPOE101	Se dispone de lavamanos en número suficiente y próximos a los lugares de trabajo, de accionamiento no manual, dotados de agua fría y caliente, con dosificador de jabón, sistema higiénico de secado de manos (material de un solo uso) y en buen estado de limpieza y mantenimiento.						
CPOE131	Sistema extractor de humos , eficaz y suficiente. En buen estado de limpieza y mantenimiento .					Valorar su necesidad en función de las operaciones de la cocina.	
CPOE171	Se dispone de equipos para enfriar rápidamente las comidas preparadas elaboradas en línea fría, inmediatamente tras su tratamiento térmico. Y dichas operaciones se realizan higiénicamente y con seguridad sanitaria.					El alimento llega a temperaturas de 4°C-8°C en un plazo no superior a 2 horas tras el tratamiento térmico.	
CPOE141	Si se dispone de instalaciones para la limpieza y desinfección de los utensilios , bandejas y cuchillos dotadas de agua caliente (<i>plonge</i>). Está en correctas condiciones de higiene y mantenimiento.					El inspector valora la necesidad de que existan estas instalaciones, en función de las operaciones de cocina y del riesgo sanitario.	
CPOG021	No se utiliza mercancía caducada , o superada la consumo preferente o con signos de alteración o falta de frescura para la elaboración de otros productos o para su posterior venta.						

COMIDAS PREPARADAS OBRADOR

CPOG023	Los operarios encargados de aplicar una fecha de caducidad o consumo preferente a los productos etiquetados en el propio establecimiento (elaborados, descongelados o reetiquetados por otras causas) conocen la orden de trabajo de la empresa al respecto.					
CPOG031	Los productos están claramente y correctamente identificados , incluidos los productos empezados.					
CPOG041	Temperatura del producto durante el almacenamiento, conservación y transporte se ajusta a las condiciones de conservación del mismo.				<p>Carnes frescas refrigeradas: $\leq +7^{\circ}\text{C}$ Carnes frescas de aves: $\leq +4^{\circ}\text{C}$ Carnes picadas y preparados de carne picada: $\leq +2^{\circ}\text{C}$ Preparados de carne: de $\leq +2^{\circ}\text{C}$ a $\leq +7^{\circ}\text{C}$ según la materia prima y especie. Despojos animales refrigerados: $\leq +3^{\circ}\text{C}$ Carnes y despojos animales congeladas: $\leq -12^{\circ}\text{C}$ Productos de la pesca congelados $\leq -18^{\circ}\text{C}$ Platos cocinados de duración inferior a 24 horas: $\leq +8^{\circ}\text{C}$ Platos cocinados de duración superior a 24 horas: $\leq +4^{\circ}\text{C}$ Platos cocinados congelados: $\leq -18^{\circ}\text{C}$ Platos cocinados calientes: $\geq 65^{\circ}\text{C}$ Los productos de la pesca frescos, los productos de la pesca no transformados descongelados, así como los productos cocidos y refrigerados de crustáceos y moluscos: temperatura próxima a la de fusión del hielo. No obstante, los pescados enteros inicialmente congelados en salmuera y destinados a la fabricación de alimentos en conserva podrán mantenerse a una temperatura igual o inferior a -9°C. Los productos de la pesca vivos: temperatura que no afecten negativamente a la inocuidad de los alimentos o a su viabilidad.</p>	
CPOG051	Protección de los productos adecuada.					
CPOG071	Ausencia de cajas en contacto directo con el suelo o de cualquier objeto contaminante sobre las superficies de trabajo.					
CPOG062	La descongelación de los alimentos se realiza en refrigeración y se usan métodos para evitar el contacto del alimento con el líquido resultante del proceso cuando pueda suponer un riesgo sanitario.					
CPOG063	Los productos descongelados , se elaboran inmediatamente o se conservan refrigerados durante un período de tiempo y a una temperatura tal que se evite la alteración de los mismos y, en particular, el posible desarrollo de microorganismos patógenos o la formación de toxinas susceptibles de producir peligros para la salud.				Particularmente en la carne y el pescado.	
CPOG081	Recongelación : Las comidas preparadas y materias primas descongeladas no se recongelan.					
CPOG091	No se rompe la cadena de frío . Y el recalentamiento se realiza en el menor tiempo posible, de tal manera que se alcanza en el centro del producto una temperatura igual o superior a 65°C .				En concreto, vigilar la acumulación de carne y pescado a temperatura no controlada (operaciones de deshuesado, despiece, etc.)	

COMIDAS PREPARADAS OBRADOR

CPOG101	Se evitan las contaminaciones cruzadas : correcto uso de utensilios y mesas de trabajo. Manipulación de productos crudos y cocinados/cocidos en distintas superficies o tras una limpieza previa. Separación de los diferentes tipos de productos alimentarios (diferente naturaleza / aptos y no aptos (mermas, devoluciones)).						
CPOG211	Existencia y aplicación de un protocolo documentado para la limpieza y desinfección de vegetales .						
CPOG122	Aceite de la freidora : aceite limpio, no oscurecido, que no genera humos ni espuma en su uso.						
CPOG231	Se utilizan ovoproductos pasteurizados y elaborados por empresas autorizadas para esta actividad.					Excepto cuando los alimentos que contengan el huevo sigan un posterior tratamiento térmico no inferior a 75°C en el centro de los mismos. Y se pueda demostrar.	
CPOG251	Los operarios están informados de que deben eliminar las partes manifiestamente parasitadas del pescado .						
CPOG252	Los productos de la pesca para su consumo crudo o semicrudo se congelan o han sido congelados a una temperatura de ≤-20°C durante un mínimo de 24 horas. O se dispone de un informe de ausencia de parásitos otorgado por una administración sanitaria competente.						
CPOG181	Los moluscos bivalvos llegan en envases cerrados de establecimientos autorizados con la marca sanitaria. Se conserva la etiqueta 60 días.						
CPOG201	Los contenedores destinados a la distribución, así como las vajillas y cubiertos reutilizables destinados al consumidor final, o a la exposición, son higienizados con métodos mecánicos , provistos de un sistema que asegure su correcta limpieza y desinfección.						
CPOG191	El envasado y, en caso de realizarse, el embalado se efectuará en el local o lugar previsto para tal fin y en condiciones higiénicas satisfactorias.						
CPOG111	Dispositivo o armario para el almacenamiento de los condimentos, especias y aditivos alimentarios , en condiciones tales que se evite su alteración y/o contaminación. Están bien identificados y su uso es conforme a normativa.						
CPOL011	Se dispone de un armario o similar para el almacenamiento de productos químicos y el material de limpieza y desinfección. Y en condiciones correctas de mantenimiento y limpieza.						
CPOL021	Los útiles de limpieza son suficientes y se mantienen en conservan en buen estado de mantenimiento y limpieza.						
CPOL031	Los productos químicos y los utensilios de limpieza y desinfección y se encuentran fuera del armario únicamente el tiempo imprescindible para su uso. Los productos están claramente identificados.						
CPOR011	Condiciones higiénicas y de conservación de los cubos/contenedores de basura y mermas son adecuadas, permiten un uso adecuado de los mismos. La ubicación evita contaminaciones. Uso de bolsa de un solo uso, cerrados, sin sobrecarga, de accionamiento no manual, no se apoya mercancía, útiles o utensilios sobre ellos, etc.						
CPOR021	Las devoluciones, mermas y producto inmovilizado se encuentran correctamente identificadas y separadas del producto apto para la venta.						
CPOR031	Ausencia de restos de basura , mermas o subproductos fuera de los contenedores/cubos habilitados al efecto.						

COMIDAS PREPARADAS VENTA TRADICIONAL-AUTOSERVICIO

CÓDIGO	ITEM	I	M	L	G	OBSERVACIONES	HALLAZGO
CPVI011	El local dispone de ventilación mecánica o natural. Y sus filtros son de fácil limpieza y desinfección. El sistema de ventilación evita las corrientes de aire de las zonas contaminadas a las zonas limpias. Se conserva en buen estado de mantenimiento y limpieza.						
CPVI021	Las instalaciones se han diseñado y construido de manera que se garantice la seguridad alimentaria (permiten realizar la actividad en condiciones higiénicas, se eviten cruces y se posibilite la limpieza) .						
CPVI031	Capacidad de almacenamiento adecuada.						
CPVI041	Los techos , falsos techos y demás instalaciones suspendidas, impiden la acumulación de suciedad y condensación y se encuentran en buen estado de limpieza y mantenimiento.						
CPVI051	Iluminación: Iluminación suficiente. Las condiciones de conservación y limpieza de las luminarias son adecuadas (no suponen una posible fuente de contaminación y protegidas contra posible rotura).						
CPVI061	Las ventanas y posibles aperturas impiden la acumulación de suciedad, están protegidas con mosquiteras de fácil limpieza y se mantienen en un estado de conservación y limpieza adecuados.					Cuando debido a la apertura de las ventanas pudiera producirse contaminación, éstas deberán permanecer cerradas con falleba durante la producción.	
CPVI071	Puertas: Las puertas cierran correctamente. Las puertas se han construido con materiales que permiten realizar fácilmente la limpieza y el mantenimiento. Se encuentran en buen estado de limpieza y mantenimiento. Las puertas permanecen abiertas sólo durante la entrada o salida de mercancía/personas.						
CPVI081	Los suelos y paredes se han construido con materiales que permiten realizar fácilmente la limpieza y el mantenimiento y se encuentran en buen estado de limpieza y mantenimiento.					En su caso, los suelos permiten un desagüe suficiente.	
CPVI091	Los desagües están protegidos con rejilla y sifón desmontables para su limpieza. Se encuentran en buen estado de mantenimiento y limpieza.						
CPVE011	En caso de presencia de aparatos contra insectos se encuentran en buen estado de mantenimiento y limpieza.					El inspector valora la necesidad en caso de presencia de insectos voladores. Mejor que no se usen productos químicos cuando incremente el riesgo sanitario hacia los alimentos. Es preferible el uso de aparatos de luz ultravioleta con resinas.	
CPVE021	Las superficies de trabajo (mesas, etc.), incluidas las de los equipos, se han diseñado con materiales inalterables y resistentes que no posibilitan la contaminación y son de fácil limpieza y desinfección y se conservan en un estado de higiene y mantenimiento adecuados.					Superficies autorizadas para el uso alimentario: acero inox, polietileno, etc.	
CPVE031	Se dispone de los equipos necesarios para las operaciones que se realizan. Condiciones higiénicas y de conservación de los equipos son adecuadas.						
CPVE044	Los equipos para el mantenimiento en caliente de las comidas preparadas disponen de termómetro de control. La temperatura indicada es superior a 65°C.						

COMIDAS PREPARADAS VENTA TRADICIONAL-AUTOSERVICIO

CPVE041	Los mostradores , vitrinas, cámaras y elementos de exposición frigoríficos (refrigerados o congelados) disponen de termómetro visible para el control. La temperatura es la adecuada en función de la naturaleza de los alimentos almacenados. No se rebasan los límites de carga máxima de los equipos.					
CPVE051	Las sondas de temperatura de las cámaras de frío están ubicadas en el punto menos frío de la cámara. Se encuentran en buen estado de mantenimiento y limpieza.					
CPVE023	Los mostradores, muebles expositores o similares elementos para colocar el producto sin envasar disponen de suficiente protección del consumidor (por ejemplo: están separadas del público mediante un mostrador).					
CPVE131	Sistema extractor de humos , eficaz y suficiente. En buen estado de limpieza y mantenimiento .				Valorar su necesidad en función de las operaciones de cocina.	
CPVE071	Los motores están aislados de su entorno (protegidos y con una rejilla para su ventilación).					
CPVE081	Material de envasado , contenedores, vajilla y útiles destinados a estar en contacto directo con los alimentos (cubiertos y útiles de cocina), correctamente almacenados en un armario o dispositivo destinado a este uso (protegidos y/o boca abajo, aislados del suelo) y se mantiene en buen estado de limpieza y conservación. No hay reutilización de envases de un solo uso (barquetas, envases PET...).					
CPVE091	Fregadero y zona de lavado destinada a los productos alimenticios se encuentra en condiciones adecuadas para su uso (suministro suficiente de agua potable caliente y fría, limpios y en caso necesario, desinfectados).					
CPVE101	Se dispone de lavamanos en número suficiente y próximos a los lugares de trabajo, de accionamiento no manual, dotados de agua fría y caliente, con dosificador de jabón, sistema higiénico de secado de manos (material de un solo uso) y en buen estado de limpieza y mantenimiento.					
CPVG021	No se utiliza mercancía caducada , o superada la consumo preferente o con signos de alteración o falta de frescura para la elaboración de otros productos o para su posterior venta.					
CPVG023	Los operarios encargados de aplicar una fecha de caducidad o consumo preferente a los productos etiquetados en el propio establecimiento (elaborados, descongelados o reetiquetados por otras causas) conocen la orden de trabajo de la empresa al respecto.					
CPVG024	No se detectan evidencias de reetiquetado y/o posfechado del producto.					
CPVG031	Los productos están claramente y correctamente identificados , incluidos los productos empezados.					
CPVG032	Cuando se realiza la venta fraccionada , debe conservarse, en todos los casos, la información correspondiente de la etiqueta del envase original hasta la finalización de la venta.					
CPVG041	Temperatura del producto durante el almacenamiento, conservación y transporte se ajusta a las condiciones de conservación del mismo.				Platos preparados congelados : ≤ -18°C. Platos preparados refrigerados con duración inferior a 24 horas: ≤ 8°C. Platos preparados refrigerados con duración superior a 24 horas: ≤ 4°C. Platos preparados calientes : ≥ 65°C	

COMIDAS PREPARADAS VENTA TRADICIONAL-AUTOSERVICIO

CPVG051	Protección de los productos adecuada.					
CPVG061	Condiciones adecuadas de desembalaje y retirada de cartones y de desenvasado, evitando cualquier contaminación de materias primas o productos elaborados.					
CPVG071	Ausencia de cajas en contacto directo con el suelo o de cualquier objeto contaminante sobre las superficies de trabajo.					
CPVG062	La descongelación de los alimentos se realiza en refrigeración y se usan métodos para evitar el contacto del alimento con el líquido resultante del proceso cuando pueda suponer un riesgo sanitario.					
CPVG063	Los productos descongelados , se elaboran inmediatamente o se conservan refrigerados durante un período de tiempo y a una temperatura tal que se evite la alteración de los mismos y, en particular, el posible desarrollo de microorganismos patógenos o la formación de toxinas susceptibles de producir peligros para la salud.				Particularmente en la carne y el pescado.	
CPVG081	Las comidas preparadas y materias primas descongeladas, no se recongelan .					
CPVG091	No se rompe la cadena de frío . Y el recalentamiento se realiza en el menor tiempo posible, de tal manera que se alcanza en el centro del producto una temperatura igual o superior a 65°C.				En concreto, vigilar la acumulación de carne y pescado a temperatura no controlada (operaciones de deshuesado, despiece, etc.)	
CPVG101	Se evitan las contaminaciones cruzadas : correcto uso de utensilios y mesas de trabajo. Manipulación de productos crudos y cocinados/cocidos en distintas superficies o tras una limpieza previa. Separación de los diferentes tipos de productos alimentarios (diferente naturaleza / aptos y no aptos (mermas, devoluciones)).					
CPVG105	Los portaprecios y elementos de decoración en contacto con el producto se encuentran en condiciones higiénicas y de conservación adecuadas. No se observan portaprecios ni elementos de decoración pinchados sobre el producto.					
CPVG275	La etiqueta/portaprecios/cartelería de las comidas preparadas contiene toda la información obligatoria de acuerdo con la legislación vigente aplicable al producto.				<p>1. Comidas preparadas envasadas para su venta inmediata (para la venta del día). Pueden ser de elaboración propia o no (presentados fraccionadamente). La información obligatoria establecida en el Reglamento (UE) 1169/2011 (denominación, ingredientes, alérgenos, cantidad neta, condiciones de conservación, modo de empleo, nombre y dirección del envasador), debe estar en una etiqueta, rótulo o cartel anexo. Si está en cartel o rótulo, el envase debe llevar en etiqueta la fecha de caducidad o duración mínima ("Consumir preferentemente antes de..." o "...del fin de...").</p> <p>2. Comidas preparadas envasadas. La información obligatoria establecida en el Reglamento (UE) 1169/2011 (denominación, ingredientes, alérgenos, fecha de caducidad o duración mínima ("Consumir preferentemente antes de..." o "...del fin de..."), cantidad neta, condiciones de conservación, modo de empleo, nombre y dirección del envasador).</p>	

					3. Comidas preparadas no envasadas o envasadas a petición del consumidor; en un cartel anexo al producto expuesto o etiqueta: a) Denominación comercial b) Cantidad de un ingrediente o grupo de ingredientes (cuando figure en la denominación, se resalte mediante imágenes...) En el mismo cartel anexo al producto expuesto o etiqueta o de forma oral (siempre y cuando se informe de forma bien visible en un rótulo o similar), de que la información sobre alérgenos está disponible para el consumidor en el propio punto de venta (debe existir asimismo en un formato físico, fácilmente accesible al personal i al consumidor): c) La información de alérgenos (Contiene:...).	
CPVG291	La totalidad del zum o de elaboración propia se envasa de forma inmediata evitando que queden restos de zumo en el depósito de la exprimidora .					
CPVG122	Aceite de la freidora : aceite limpio, no oscurecido, que no genera humos ni espuma en su uso.					
CPVG231	Se utilizan ovoproductos pasteurizados y elaborados por empresas autorizadas para esta actividad.				Excepto cuando los alimentos que contengan el huevo sigan un posterior tratamiento térmico no inferior a 75°C en el centro de los mismos. Y se pueda demostrar	
CPVG251	Los operarios están informados de que deben eliminar las partes manifiestamente parasitadas del pescado .					
CPVG252	Los productos de la pesca para su consumo crudo o semicrudo se congelan o han sido congelados a una temperatura de ≤-20°C durante un mínimo de 24 horas. O se dispone de un informe de ausencia de parásitos otorgado por una administración sanitaria competente.					
CPVG253	Productos de la pesca y las elaboraciones de pescado para su consumo en crudo o semicrudo (adobado, marinado, etc.): existencia de rótulos/etiqueta informando a los clientes de que el pescado se ha sometido a congelación .					
CPVG211	Existencia y aplicación de un protocolo documentado para la limpieza y desinfección de vegetales .					
CPVG201	Los contenedores destinados a la distribución, así como las vajillas y cubiertos reutilizables destinados al consumidor final, o a la exposición, son higienizados con métodos mecánicos , provistos de un sistema que asegure su correcta limpieza y desinfección.					
CPVG191	El envasado y, en caso de realizarse, el embalado se efectuará en el local o lugar previsto para tal fin y en condiciones higiénicas satisfactorias.					
CPVG221	En la preparación o fabricación de productos se respetan los ingredientes y las cantidades especificadas en las fichas técnicas/ recetas (uso aditivos autorizados).					
CPVG111	Dispositivo o armario para el almacenamiento de los condimentos, especias y aditivos alimentarios , en condiciones tales que se evite su alteración y/o contaminación. Están bien identificados y su uso es conforme a normativa.					

COMIDAS PREPARADAS VENTA TRADICIONAL-AUTOSERVICIO

CPVG171	Los manipuladores utilizan indumentaria adecuada (limpia, cabeza cubierta y calzado adecuado) y realizan prácticas higiénicas adecuadas (no fuman, comen, llevan joyas ni relojes, se protegen las heridas, etc).						
CPVG281	Lavado de manos o cambio de guantes adecuado y conforme.						
CPVG282	No se utilizan guantes de látex .						
CPVL011	Se dispone de un armario o similar para el almacenamiento de productos químicos y el material de limpieza y desinfección. Y en condiciones correctas de mantenimiento y limpieza.						
CPVL021	Los útiles de limpieza son suficientes y se mantienen en conservan en buen estado de mantenimiento y limpieza.						
CPVL031	Los productos químicos y los utensilios de limpieza y desinfección y se encuentran fuera del armario únicamente el tiempo imprescindible para su uso. Los productos están claramente identificados.						
CPVR011	Condiciones higiénicas y de conservación de los cubos/contenedores de basura y mermas son adecuadas, permiten un uso adecuado de los mismos. La ubicación evita contaminaciones. Uso de bolsa de un solo uso, cerrados, sin sobrecarga, de accionamiento no manual, no se apoya mercancía, útiles o utensilios sobre ellos, etc.						
CPVR021	Las devoluciones, mermas y producto inmovilizado se encuentran correctamente identificadas y separadas del producto apto para la venta.						
CPVR031	Ausencia de restos de basura , mermas o subproductos fuera de los contenedores/cubos habilitados al efecto.						

COMIDAS PREPARADAS DEGUSTACIÓN

CÓDIGO	ITEM	I	M	L	G	OBSERVACIONES	HALLAZGO
CPDI011	El local dispone de ventilación mecánica o natural. Y sus filtros son de fácil limpieza y desinfección. El sistema de ventilación evita las corrientes de aire de las zonas contaminadas a las zonas limpias. Se conserva en buen estado de mantenimiento y limpieza.						
CPDI021	Las instalaciones se han diseñado y construido de manera que se garantice la seguridad alimentaria (permiten realizar la actividad en condiciones higiénicas, se eviten cruces y se posibilite la limpieza).						
CPDI041	Los techos , falsos techos y demás instalaciones suspendidas, impiden la acumulación de suciedad y condensación y se encuentran en buen estado de limpieza y mantenimiento.						
CPDI051	Iluminación: Iluminación suficiente. Las condiciones de conservación y limpieza de las luminarias son adecuadas (no suponen una posible fuente de contaminación y protegidas contra posible rotura).						
CPDI061	Las ventanas y posibles aperturas impiden la acumulación de suciedad, están protegidas con mosquiteras de fácil limpieza y se mantienen en un estado de conservación y limpieza adecuados.					Cuando debido a la apertura de las ventanas pudiera producirse contaminación, éstas deberán permanecer cerradas con falleba durante la producción.	
CPDI071	Puertas: Las puertas cierran correctamente. Las puertas se han construido con materiales que permiten realizar fácilmente la limpieza y el mantenimiento. Se encuentran en buen estado de limpieza y mantenimiento. Las puertas permanecen abiertas sólo durante la entrada o salida de mercancía/personas.						
CPDI081	Los suelos y paredes se han construido con materiales que permiten realizar fácilmente la limpieza y el mantenimiento y se encuentran en buen estado de limpieza y mantenimiento.					En su caso, los suelos permiten un desagüe suficiente.	
CPDE011	En caso de presencia de aparatos contra insectos se encuentran en buen estado de mantenimiento y limpieza.					El inspector valora la necesidad en caso de presencia de insectos voladores. Mejor que no se usen productos químicos cuando incremente el riesgo sanitario hacia los alimentos. Es preferible el uso de aparatos de luz ultravioleta con resinas.	
CPDE021	Las superficies de trabajo (mesas, etc.), incluidas las de los equipos, se han diseñado con materiales inalterables y resistentes que no posibilitan la contaminación y son de fácil limpieza y desinfección y se conservan en un estado de higiene y mantenimiento adecuados.					Superficies autorizadas para el uso alimentario: acero inox, polietileno, etc.	
CPDE023	Los mostradores, muebles expositores o similares elementos para colocar el producto sin envasar disponen de suficiente protección del consumidor (por ejemplo: están separadas del público mediante un mostrador).						
CPDE031	Se dispone de los equipos necesarios (mostradores, vitrinas, muebles expositores, microondas) para las operaciones que se realizan. Se han diseñado con materiales inalterables y resistentes que no posibilitan la contaminación y son de fácil limpieza y desinfección y se conservan en un estado de higiene y mantenimiento adecuados.						
CPDE041	Los mostradores , vitrinas, cámaras y elementos de exposición frigoríficos (refrigerados o congelados) disponen de termómetro visible para el control. La temperatura es la adecuada en función de la naturaleza de los alimentos almacenados. No se rebasan los límites de carga máxima de los equipos.						

COMIDAS PREPARADAS DEGUSTACIÓN

CPDE044	Los equipos para el mantenimiento en caliente de las comidas preparadas disponen de termómetro de control. La temperatura indicada es superior a 65°C.						
CPDE081	Material de envasado , contenedores, vajilla y útiles destinados a estar en contacto directo con los alimentos (cubiertos y útiles de cocina), correctamente almacenados en un armario o dispositivo destinado a este uso (protegidos y/o boca abajo, aislados del suelo) y se mantiene en buen estado de limpieza y conservación. No hay reutilización de envases de un solo uso (barquetas, envases PET...).						
CPDG021	No se utiliza mercancía caducada , o superada la consumo preferente o con signos de alteración o falta de frescura para la elaboración de otros productos o para su posterior venta.						
CPDG024	No se detectan evidencias de re Etiquetado y/o posfechado del producto.						
CPDG025	Los sobrantes de comidas preparadas expuestas (tanto en frío como en caliente) para autoservicio (<i>buffet</i>) no se reaprovechan y se destinan a destrucción.						
CPDG031	Los productos están claramente y correctamente identificados , incluidos los productos empezados.						
CPDG041	Temperatura del producto durante el almacenamiento y exposición se ajusta a las condiciones de conservación del mismo.					Platos preparados congelados : ≤ -18°C. Platos preparados refrigerados con duración inferior a 24 horas: ≤ 8°C. Platos preparados refrigerados con duración superior a 24 horas: ≤ 4°C. Platos preparados calientes : ≥ 65°C	
CPDG051	Protección de los productos adecuada.					En caso de existir un espacio de autoservicio de comidas preparadas no envasadas, dispondrá de elementos de protección suficientes (antiesputos, etc.)	
CPDG061	Condiciones adecuadas de desembalaje y retirada de cartones y de desenvasado, evitando cualquier contaminación de materias primas o productos elaborados.						
CPDG071	Ausencia de cajas en contacto directo con el suelo o de cualquier objeto contaminante sobre las superficies de trabajo.						
CPDG101	Se evitan las contaminaciones cruzadas .					Principalmente entre las comidas preparadas y las basuras.	
CPDG105	Los portaprecios y elementos de decoración en contacto con el producto se encuentran en condiciones higiénicas y de conservación adecuadas. No se observan portaprecios ni elementos de decoración pinchados sobre el producto.						

COMIDAS PREPARADAS DEGUSTACIÓN

CPDG275	La etiqueta/portaprecios/cartelería de las comidas preparadas contienen toda la información obligatoria de acuerdo con a legislación vigente aplicable al producto.					<p>1. Comidas preparadas envasadas para su venta inmediata (para la venta del día). Pueden ser de elaboración propia o no (presentados fraccionadamente). La información obligatoria establecida en el Reglamento (UE) 1169/2011 (denominación, ingredientes, alérgenos, cantidad neta, condiciones de conservación, modo de empleo, nombre y dirección del envasador), debe estar en una etiqueta, rótulo o cartel anexo. Si está en cartel o rótulo, el envase debe llevar en etiqueta la fecha de caducidad o duración mínima ("Consumir preferentemente antes de..." o "...del fin de...").</p> <p>2. Comidas preparadas envasadas. La información obligatoria establecida en el Reglamento (UE) 1169/2011 (denominación, ingredientes, alérgenos, fecha de caducidad o duración mínima ("Consumir preferentemente antes de..." o "...del fin de..."), cantidad neta, condiciones de conservación, modo de empleo, nombre y dirección del envasador).</p> <p>3. Comidas preparadas no envasadas o envasadas a petición del consumidor; en un cartel anexo al producto expuesto o etiqueta:</p> <p>a) Denominación comercial</p> <p>b) Cantidad de un ingrediente o grupo de ingredientes (cuando figure en la denominación, se resalte mediante imágenes...)</p> <p>En el mismo cartel anexo al producto expuesto o etiqueta o de forma oral (siempre y cuando se informe de forma bien visible en un rótulo o similar, de que la información sobre alérgenos está disponible para el consumidor en el propio punto de venta (debe existir asimismo en un formato físico, fácilmente accesible al personal i al consumidor):</p> <p>c) La información de alérgenos (Contiene:...).</p>	
CPDG291	La totalidad del zum o de elaboración propia se envasa de forma inmediata evitando que queden restos de zumo en el depósito de la exprimidora .						
CPDG253	Productos de la pesca y las elaboraciones de pescado para su consumo en crudo o semicrudo (adobado, marinado, etc.): existencia de rótulos/etiqueta informando a los clientes de que el pescado se ha sometido a congelación .						
CPDG201	La vajilla y cubiertos reutilizables destinados al consumidor final, son higienizados con métodos mecánicos , provistos de un sistema que asegure su correcta limpieza y desinfección.						
CPDG171	Los manipuladores utilizan indumentaria adecuada (limpia, cabeza cubierta y calzado adecuado) y realizan prácticas higiénicas adecuadas (no fuman, comen, llevan joyas ni relojes, se protegen las heridas, etc).						
CPDG281	Lavado de manos o cambio de guantes adecuado y conforme.						
CPDG282	No se utilizan guantes de látex .						
CPDL011	Se dispone de un armario o similar para el almacenamiento de productos químicos y el material de limpieza y desinfección. Y en condiciones correctas de mantenimiento y limpieza.						

COMIDAS PREPARADAS DEGUSTACIÓN

CPDL021	Los útiles de limpieza son suficientes y se mantienen en conservan en buen estado de mantenimiento y limpieza.						
CPDL031	Los productos químicos y los utensilios de limpieza y desinfección y se encuentran fuera del armario únicamente el tiempo imprescindible para su uso. Los productos están claramente identificados.						
CPDR011	Condiciones higiénicas y de conservación de los cubos/contenedores de basura y mermas son adecuadas, permiten un uso adecuado de los mismos. La ubicación evita contaminaciones. Uso de bolsa de un solo uso, cerrados, sin sobrecarga, de accionamiento no manual, no se apoya mercancía, útiles o utensilios sobre ellos, etc.						
CPDR031	Ausencia de restos de basura , mermas o subproductos fuera de los contenedores/cubos habilitados al efecto.						

FRUTAS Y VERDURAS-SETAS-ENCURTIDOS ALMACENES Y CÁMARAS

CÓDIGO	ITEMS	I	M	L	G	OBSERVACIONES	HALLAZGO
FVAI011	El local dispone de ventilación mecánica o natural. Y sus filtros son de fácil limpieza y desinfección. El sistema de ventilación evita las corrientes de aire de las zonas contaminadas a las zonas limpias. Se conserva en buen estado de mantenimiento y limpieza.						
FVAI021	Las instalaciones se han diseñado y construido de manera que se garantice la seguridad alimentaria (permiten realizar la actividad en condiciones higiénicas, se eviten cruces y se posibilite la limpieza) .						
FVAI031	Capacidad de almacenamiento adecuada.						
FVAI041	Los techos , falsos techos y demás instalaciones suspendidas, impiden la acumulación de suciedad y condensación y se encuentran en buen estado de limpieza y mantenimiento.						
FVAI051	Iluminación: Iluminación suficiente. Las condiciones de conservación y limpieza de las luminarias son adecuadas (no suponen una posible fuente de contaminación y protegidas contra posible rotura).						
FVAI061	Las ventanas y posibles aperturas impiden la acumulación de suciedad, están protegidas con mosquiteras de fácil limpieza y se mantienen en un estado de conservación y limpieza adecuados.					Cuando debido a la apertura de las ventanas pudiera producirse contaminación, éstas deberán permanecer cerradas con falleba durante la producción.	
FVAI071	Puertas: Las puertas cierran correctamente. Las puertas se han construido con materiales que permiten realizar fácilmente la limpieza y el mantenimiento. Se encuentran en buen estado de limpieza y mantenimiento. Las puertas permanecen abiertas sólo durante la entrada o salida de mercancía/personas.						
FVAI081	Los suelos y paredes se han construido con materiales que permiten realizar fácilmente la limpieza y el mantenimiento y se encuentran en buen estado de limpieza y mantenimiento.					En su caso, los suelos permiten un desagüe suficiente.	
FVAI091	Los desagües están protegidos con rejilla y sifón desmontables para su limpieza. Se encuentran en buen estado de mantenimiento y limpieza.						
FVAE011	En caso de presencia de aparatos contra insectos se encuentran en buen estado de mantenimiento y limpieza.					El inspector valora la necesidad en caso de presencia de insectos voladores. Mejor que no se usen productos químicos cuando incremente el riesgo sanitario hacia los alimentos. Es preferible el uso de aparatos de luz ultravioleta con resinas.	
FVAE021	Las superficies de trabajo (estanterías etc.), incluidas las de los equipos, se han diseñado con materiales inalterables y resistentes que no posibilitan la contaminación y son de fácil limpieza y desinfección y se conservan en un estado de higiene y mantenimiento adecuados.					Superficies autorizadas para el uso alimentario: acero inox, polietileno, etc.	
FVAE031	Se dispone de los equipos necesarios para las operaciones que se realizan. Condiciones higiénicas y de conservación de los equipos son adecuadas.						
FVAE041	Se dispone de sistema de mantenimiento a temperatura controlada de los alimentos con lector de temperaturas. No se rebasan los límites de carga máxima de los equipos. Y la temperatura es la correcta en función del tipo de producto.						

FVAE051	Las sondas de temperatura de las cámaras de frío están ubicadas en el punto menos frío de la cámara. Se encuentran en buen estado de mantenimiento y limpieza.						
FVAE061	Los evaporadores : se encuentran en condiciones higiénicas y de mantenimiento adecuadas. Desagüa al exterior. Ausencia de goteo. Funciona adecuadamente (ausencia acúmulos de hielo en la salida de aire, evaporador bloqueado, etc).						
FVAE071	Los motores están aislados de su entorno (protegidos y con una rejilla para su ventilación).						
FVAE081	Material de envasado , contenedores, vajilla y útiles destinados a estar en contacto directo con los alimentos (cubiertos y útiles de cocina), correctamente almacenados en un armario o dispositivo destinado a este uso (protegidos y/o boca abajo, aislados del suelo) y se mantiene en buen estado de limpieza y conservación. No hay reutilización de envases de un solo uso (barquetas, envases PET...).						
FVAE091	Fregadero y zona de lavado destinada a los productos alimenticios se encuentra en condiciones adecuadas para su uso (suministro suficiente de agua potable caliente y fría, limpios y en caso necesario, desinfectados).					Obligatorio en zona de manipulación y envasado (si existe).	
FVAE101	Se dispone de lavamanos en número suficiente y próximos a los lugares de trabajo, de accionamiento no manual, dotados de agua fría y caliente, con dosificador de jabón, sistema higiénico de secado de manos (material de un solo uso) y en buen estado de limpieza y mantenimiento.						
FVAG011	Se dispone de la documentación acreditativa del origen de los alimentos con la marca sanitaria y provienen de establecimientos inscritos en el RSIPAC/RGS.						
FVAG131	El hielo proviene de una empresa inscrita en RSIPAC o es de elaboración propia con agua <u>potable</u> . Se manipula con utensilios de uso exclusivo y no se reutiliza.						
FVAG021	No se utiliza mercancía caducada , o superada la consumo preferente o con signos de alteración o falta de frescura para la elaboración de otros productos o para su posterior venta.					<p>Enteras (excepto las que se manipulen) sanas y limpias sin olores ni sabores extraños.</p> <p>Ausencia de signos de ataques de hongos, bacterias, virus, nematodos, insectos, gasterópodos (caracoles), ácaros, roedores o aves.</p> <p>Ausencia de signos de alteraciones mecánicas o físicas que afecten a su integridad.</p> <p>Ausencia de signos de descomposición. Condiciones higiénicas de los productos adecuadas.</p> <p>Las setas se identifican correctamente con el género y la especie en latín.</p> <p>Las setas se conservan adecuadamente sin olores ni sabores extraños.</p> <p>En las setas no se observan lesiones ni traumatismos de origen físico o mecánico. Ausencia de signos de podredumbre o de haber sido dañados por heladas. Ausencia de materiales extraños (excepto la tierra que no haya podido ser eliminada).</p> <p>Las setas no muestran signos de ataques de artrópodos, nematodos, gasterópodos (caracoles), etc.</p>	
FVAG031	Los productos están claramente y correctamente identificados , incluidos los productos empezados.						

FVAG141	Solo se comercializan las setas silvestres frescas que figuran en el apartado a del Anexo del RD 30/2009. Solo se comercializan las setas cultivadas frescas que figuran en el anexo B y las del anexo A cuyo origen sea de cultivo del RD 30/2009.						
FVAG142	No se presentan al consumidor mezcla de setas silvestres frescas.						
FVAG041	Temperatura del producto durante el almacenamiento y conservación se ajusta a las condiciones de conservación del mismo.						Fruta y verdura en cuarta gama fresca refrigerada: $\leq +5^{\circ}\text{C}$ o lo indicado en la etiqueta Macedonias y zumos de fruta de elaboración propia: $\leq +5^{\circ}\text{C}$ o a temperatura de fusión del hielo Platos cocinados de duración inferior a 24 horas: $\leq +8^{\circ}\text{C}$ Platos cocinados de duración superior a 24 horas: $\leq +4^{\circ}\text{C}$ Platos cocinados congelados: $\leq -18^{\circ}\text{C}$ Platos cocinados calientes: $\geq 65^{\circ}\text{C}$ Encurtidos : según indique el fabricante
FVAG051	Protección de los productos adecuada.						
FVAG061	Se retiran los embalajes sucios antes del almacenar el producto.						
FVAG071	Ausencia de cajas/canastos en contacto directo con el suelo o de cualquier objeto contaminante sobre las superficies de trabajo.						
FVAG081	Recongelación : no se vuelven a congelar los productos descongelados.						
FVAG091	No se rompe la cadena de frío . No se observa mercancía que requiera refrigeración/congelación en recepción o pasillos en espera de entrar a cámara durante un tiempo excesivo.						
FVAG161	Correcta estiba . No se observa desorden.						
FVAG101	Se evitan las contaminaciones cruzadas : correcto uso de utensilios y mesas de trabajo. Separación de los diferentes tipos de productos alimentarios (diferente naturaleza / aptos y no aptos (mermas, devoluciones)).						
FVAG151	Encurtidos : Los envases herméticos esterilizados, pasteurizados y los envases no herméticos, una vez abiertos, se conservan en refrigeración.						
FVAG111	Dispositivo o armario para el almacenamiento de los condimentos, especias y aditivos alimentarios , en condiciones tales que se evite su alteración y/o contaminación. Están bien identificados y su uso es conforme a normativa.						
FVAL011	Se dispone de un armario o similar para el almacenamiento de productos químicos y el material de limpieza y desinfección. Y en condiciones correctas de mantenimiento y limpieza.						
FVAL021	Los útiles de limpieza son suficientes y se mantienen en conservan en buen estado de mantenimiento y limpieza.						

FVAL031	Los productos químicos y los utensilios de limpieza y desinfección y se encuentran fuera del armario únicamente el tiempo imprescindible para su uso. Los productos están claramente identificados.						
FVAR011	Condiciones higiénicas y de conservación de los cubos/contenedores de basura y mermas son adecuadas, permiten un uso adecuado de los mismos. La ubicación evita contaminaciones. Uso de bolsa de un solo uso, cerrados, sin sobrecarga, de accionamiento no manual, no se apoya mercancía, útiles o utensilios sobre ellos, etc.						
FVAR021	Las devoluciones, mermas y producto inmovilizado se encuentran correctamente identificadas y separadas del producto apto para la venta.						
FVAR031	Ausencia de restos de basura , mermas o subproductos fuera de los contenedores/cubos habilitados al efecto.						

FRUTAS Y VERDURAS-SETAS-ENCURTIDOS OBRADOR / ZONAS DE ELABORACIÓN

CÓDIGO	ITEM	I	M	L	G	OBSERVACIONES	HALLAZGO
FVOI011	El local dispone de ventilación mecánica o natural. Y sus filtros son de fácil limpieza y desinfección. El sistema de ventilación evita las corrientes de aire de las zonas contaminadas a las zonas limpias. Se conserva en buen estado de mantenimiento y limpieza.						
FVOI021	Las instalaciones se han diseñado y construido de manera que se garantice la seguridad alimentaria (permiten realizar la actividad en condiciones higiénicas, se eviten cruces y se posibilite la limpieza) .						
FVOI031	Capacidad de almacenamiento adecuada.						
FVOI041	Los techos , falsos techos y demás instalaciones suspendidas, impiden la acumulación de suciedad y condensación y se encuentran en buen estado de limpieza y mantenimiento.						
FVOI051	Iluminación: Iluminación suficiente. Las condiciones de conservación y limpieza de las luminarias son adecuadas (no suponen una posible fuente de contaminación y protegidas contra posible rotura).						
FVOI061	Las ventanas y posibles aperturas impiden la acumulación de suciedad, están protegidas con mosquiteras de fácil limpieza y se mantienen en un estado de conservación y limpieza adecuados.					Cuando debido a la apertura de las ventanas pudiera producirse contaminación, éstas deberán permanecer cerradas con falleba durante la producción.	
FVOI071	Puertas: Las puertas cierran correctamente. Las puertas se han construido con materiales que permiten realizar fácilmente la limpieza y el mantenimiento. Se encuentran en buen estado de limpieza y mantenimiento. Las puertas permanecen abiertas sólo durante la entrada o salida de mercancía/personas.						
FVOI081	Los suelos y paredes se han construido con materiales que permiten realizar fácilmente la limpieza y el mantenimiento y se encuentran en buen estado de limpieza y mantenimiento.					En su caso, los suelos permiten un desagüe suficiente.	
FVOI091	Los desagües están protegidos con rejilla y sifón desmontables para su limpieza. Se encuentran en buen estado de mantenimiento y limpieza.						
FVOE011	En caso de presencia de aparatos contra insectos se encuentran en buen estado de mantenimiento y limpieza.					El inspector valora la necesidad en caso de presencia de insectos voladores. Mejor que no se usen productos químicos cuando incremente el riesgo sanitario hacia los alimentos. Es preferible el uso de aparatos de luz ultravioleta con resinas.	
FVOE021	Las superficies de trabajo (mesas, etc.), incluidas las de los equipos, se han diseñado con materiales inalterables y resistentes que no posibilitan la contaminación y son de fácil limpieza y desinfección y se conservan en un estado de higiene y mantenimiento adecuados.					Superficies autorizadas para el uso alimentario: acero inox, polietileno, etc. No podrá utilizarse madera a excepción de los cortes de madera endurecida y tratada utilizada únicamente para el despiece.	
FVOE031	Se dispone de los equipos necesarios para las operaciones que se realizan. Condiciones higiénicas y de conservación de los equipos son adecuadas.						
FVOE151	Temperatura del obrador correcta en función del producto para el que esté destinado. Y en su caso, dispondrán de termómetro de control.					Criterios: - Las salas frías siempre deben estar climatizadas. - En cualquier otro caso, el inspector valora su necesidad en función de las temperaturas de conservación de los alimentos manipulados y de la gestión observada (orientativamente, en ningún caso superior a los 30°C).	

FVOE041	Se dispone de sistema de mantenimiento a temperatura controlada de los alimentos (frío y caliente) con lector de temperaturas. No se rebasan los límites de carga máxima de los equipos. Y la temperatura es la correcta en función del tipo de producto.					
FVOE051	Las sondas de temperatura de los equipos están ubicadas en el punto menos frío. Se encuentran en buen estado de mantenimiento y limpieza.					
FVOE061	Los evaporadores : se encuentran en condiciones higiénicas y de mantenimiento adecuadas. Desagüa al exterior. Ausencia de goteo. Funciona adecuadamente (ausencia acúmulos de hielo en la salida de aire, evaporador bloqueado, etc).					
FVOE071	Los motores están aislados de su entorno (protegidos y con una rejilla para su ventilación).					
FVOE081	Material de envasado , contenedores, vajilla y útiles destinados a estar en contacto directo con los alimentos (cubiertos y útiles del obrador), correctamente almacenados en un armario o dispositivo destinado a este uso (protegidos y/o boca abajo, aislados del suelo) y se mantiene en buen estado de limpieza y conservación. No hay reutilización de envases de un solo uso (barquetas, envases PET...).					
FVOE091	Fregadero y zona de lavado destinada a los productos alimenticios se encuentra en condiciones adecuadas para su uso (suministro suficiente de agua potable caliente y fría, limpios y en caso necesario, desinfectados).					
FVOE101	Se dispone de lavamanos en número suficiente y próximos a los lugares de trabajo, de accionamiento no manual, dotados de agua fría y caliente, con dosificador de jabón, sistema higiénico de secado de manos (material de un solo uso) y en buen estado de limpieza y mantenimiento.					
FVOE131	Sistema extractor de humos , eficaz y suficiente. En buen estado de limpieza y mantenimiento .					Valorar su necesidad en función de las operaciones del obrador..
FVOE171	Se dispone de equipos para enfriar rápidamente las comidas preparadas elaboradas en línea fría, inmediatamente tras su tratamiento térmico. Y dichas operaciones se realizan higiénicamente y con seguridad sanitaria.					El alimento llega a temperaturas de 4°C-8°C en un plazo no superior a 2 horas tras el tratamiento térmico.
FVOE141	Si se dispone de instalaciones para la limpieza y desinfección de los utensilios , bandejas y cuchillos dotadas de agua caliente (<i>plonge</i>). Está en correctas condiciones de higiene y mantenimiento.					El inspector valora la necesidad de que existan estas instalaciones, en función de las operaciones de cocina y del riesgo sanitario.

FVOG021	No se utiliza mercancía caducada , o superada la consumo preferente o con signos de alteración o falta de frescura para la elaboración de otros productos o para su posterior venta.				<p>Enteras (excepto las que se manipulen) sanas y limpias sin olores ni sabores extraños.</p> <p>Ausencia de signos de ataques de hongos, bacterias, virus, nematodos, insectos, gasterópodos (caracoles), ácaros, roedores o aves.</p> <p>Ausencia de signos de alteraciones mecánicas o físicas que afecten a su integridad.</p> <p>Ausencia de signos de descomposición. Condiciones higiénicas de los productos adecuadas.</p> <p>Las setas se identifican correctamente con el género y la especie en latín.</p> <p>Las setas se conservan adecuadamente sin olores ni sabores extraños.</p> <p>En las setas no se observan lesiones ni traumatismos de origen físico o mecánico. Ausencia de signos de podredumbre o de haber sido dañados por heladas. Ausencia de materiales extraños (excepto la tierra que no haya podido ser eliminada).</p> <p>Las setas no muestran signos de ataques de artrópodos, nematodos, gasterópodos (caracoles), etc.</p>	
FVOG023	Los operarios encargados de aplicar una fecha de caducidad o consumo preferente a los productos etiquetados en el propio establecimiento (elaborados, descongelados o reetiquetados por otras causas) conocen la orden de trabajo de la empresa al respecto.					
FVOG031	Los productos están claramente y correctamente identificados , incluidos los productos empezados.					
FVOG041	Temperatura del producto durante el almacenamiento, conservación y transporte se ajusta a las condiciones de conservación del mismo.				<p>Fruta y verdura en cuarta gama fresca refrigerada: $\leq +5^{\circ}\text{C}$ o lo indicado en la etiqueta</p> <p>Macedonias y zumos de fruta de elaboración propia: $\leq +5^{\circ}\text{C}$ o a temperatura de fusión del hielo</p> <p>Platos cocinados de duración inferior a 24 horas: $\leq +8^{\circ}\text{C}$</p> <p>Platos cocinados de duración superior a 24 horas: $\leq +4^{\circ}\text{C}$</p> <p>Platos cocinados congelados: $\leq -18^{\circ}\text{C}$</p> <p>Platos cocinados calientes: $\geq 65^{\circ}\text{C}$</p> <p>Encurtidos: según indique el fabricante</p>	
FVOG051	Protección de los productos adecuada.					
FVOG061	Condiciones adecuadas de desembalaje y retirada de cartones y de desensado, evitando cualquier contaminación de materias primas o productos elaborados.					
FVOG071	Ausencia de cajas en contacto directo con el suelo o de cualquier objeto contaminante sobre las superficies de trabajo.					
FVOG062	La descongelación de los alimentos se realiza en refrigeración y se usan métodos para evitar el contacto del alimento con el líquido resultante del proceso cuando pueda suponer un riesgo sanitario.					

FVOG063	Los productos descongelados , se elaboran inmediatamente o se conservan refrigerados durante un período de tiempo y a una temperatura tal que se evite la alteración de los mismos y, en particular, el posible desarrollo de microorganismos patógenos o la formación de toxinas susceptibles de producir peligros para la salud.						
FVOG081	Recongelación: Las comidas preparadas y materias primas descongeladas.						
FVOG091	No se rompe la cadena de frío . Y el recalentamiento se realiza en el menor tiempo posible, de tal manera que se alcanza en el centro del producto una temperatura igual o superior a 65°C.						
FVOG101	Se evitan las contaminaciones cruzadas : correcto uso de utensilios y mesas de trabajo. Manipulación de productos crudos y cocinados/cocidos en distintas superficies o tras una limpieza previa. Separación de los diferentes tipos de productos alimentarios (diferente naturaleza / aptos y no aptos (mermas, devoluciones)).						
FVOG131	El hielo proviene de una empresa inscrita en RSIPAC o es de elaboración propia con agua potable, y no se reutiliza. El hielo se manipula con utensilios de uso exclusivo y se almacena en condiciones que lo protegen de cualquier posible foco de contaminación.						
FVOG291	La totalidad del zumo elaborado se envasa de forma inmediata y se evita que queden restos de zumo en el depósito de la exprimidora .						
FVOG211	Existencia y aplicación de un protocolo documentado para la limpieza y desinfección de vegetales .						
FVOG231	Se utilizan ovoproductos pasteurizados y elaborados por empresas autorizadas para esta actividad.					Excepto cuando los alimentos que contengan el huevo sigan un posterior tratamiento térmico no inferior a 75°C en el centro de los mismos. Y se pueda demostrar.	
FVOG122	Aceite de la freidora: aceite limpio, no oscurecido, que no genera humos ni espuma en su uso.						
FVOG201	Comidas preparadas: Los contenedores destinados a la distribución, así como las vajillas y cubiertos reutilizables destinados al consumidor final, son higienizados con métodos mecánicos , provistos de un sistema que asegure su correcta limpieza y desinfección.						
FVOG191	El envasado y, en caso de realizarse, el embalado se efectuará en el local o lugar previsto para tal fin y en condiciones higiénicas satisfactorias.						
FVOG151	Encurtidos: Los envases herméticos esterilizados, pasteurizados y los envases no herméticos, una vez abiertos, se conservan en refrigeración.						
FVOG111	Dispositivo o armario para el almacenamiento de los condimentos, especias y aditivos alimentarios , en condiciones tales que se evite su alteración y/o contaminación. Están bien identificados y su uso es conforme a normativa.						
FVOL011	Se dispone de un armario o similar para el almacenamiento de productos químicos y el material de limpieza y desinfección. Y en condiciones correctas de mantenimiento y limpieza.						
FVOL021	Los útiles de limpieza son suficientes y se mantienen en conservan en buen estado de mantenimiento y limpieza.						
FVOL031	Los productos químicos y los utensilios de limpieza y desinfección y se encuentran fuera del armario únicamente el tiempo imprescindible para su uso. Los productos están claramente identificados.						
FVOR011	Condiciones higiénicas y de conservación de los cubos/contenedores de basura y mermas son adecuadas, permiten un uso adecuado de los mismos. La ubicación evita contaminaciones. Uso de bolsa de un solo uso, cerrados, sin sobrecarga, de accionamiento no manual, no se apoya mercancía, útiles o utensilios sobre ellos, etc.						

FRUTAS Y VERDURAS-SETAS-ENCURTIDOS OBRADOR/ZONAS DE ELABORACIÓN

FVOR021	Las devoluciones, mermas y producto inmovilizado se encuentran correctamente identificadas y separadas del producto apto para la venta.						
FVOR031	Ausencia de restos de basura , mermas o subproductos fuera de los contenedores/cubos habilitados al efecto.						

FRUTAS Y VERDURAS-SETAS-ENCURTIDOS VENTA TRADICIONAL-AUTOSERVICIO

CÓDIGO	ITEM	I	M	L	G	OBSERVACIONES	HALLAZGO
FVVI111	En caso de no existir venta asistida, se dispone de una instalación , no obrador, para las operaciones de corte de las frutas y verduras.					Si no se dispone de obrador pueden realizarse operaciones básicas de corte de fruta y eliminación de partes groseras en un espacio habilitado (no se permiten otras operaciones, como elaboración de macedonias ni zumos de frutas), siempre que cumpla: - debe estar separado del público, - debe disponer de un grifo lavamanos normativo y de las mínimas superficies de corte, - dispone de un cubo para residuos, con tapa de accionamiento no manual, - existe un armario para almacenar los útiles de trabajo y los materiales de envasado o filmado y - las condiciones de mantenimiento y limpieza son correctas. Todos los equipos son de material apto para la limpieza, no corrosivo y no suponen un riesgo de contaminación.	
FVVI011	El local dispone de ventilación mecánica o natural. Y sus filtros son de fácil limpieza y desinfección. El sistema de ventilación evita las corrientes de aire de las zonas contaminadas a las zonas limpias. Se conserva en buen estado de mantenimiento y limpieza.						
FVVI021	Las instalaciones se han diseñado y construido de manera que se garantice la seguridad alimentaria (permiten realizar la actividad en condiciones higiénicas, se eviten cruces y se posibilite la limpieza) .						
FVVI031	Capacidad de almacenamiento adecuada.						
FVVI041	Los techos , falsos techos y demás instalaciones suspendidas, impiden la acumulación de suciedad y condensación y se encuentran en buen estado de limpieza y mantenimiento.						
FVVI051	Iluminación: Iluminación suficiente. Las condiciones de conservación y limpieza de las luminarias son adecuadas (no suponen una posible fuente de contaminación y protegidas contra posible rotura).						
FVVI061	Las ventanas y posibles aperturas impiden la acumulación de suciedad, están protegidas con mosquiteras de fácil limpieza y se mantienen en un estado de conservación y limpieza adecuados.					Cuando debido a la apertura de las ventanas pudiera producirse contaminación, éstas deberán permanecer cerradas con falleba durante la producción.	
FVVI071	Puertas: Las puertas cierran correctamente. Las puertas se han construido con materiales que permiten realizar fácilmente la limpieza y el mantenimiento. Se encuentran en buen estado de limpieza y mantenimiento. Las puertas permanecen abiertas sólo durante la entrada o salida de mercancía/personas.						
FVVI081	Los suelos y paredes se han construido con materiales que permiten realizar fácilmente la limpieza y el mantenimiento y se encuentran en buen estado de limpieza y mantenimiento.					En su caso, los suelos permiten un desagüe suficiente.	
FVVI091	Los desagües están protegidos con rejilla y sifón desmontables para su limpieza. Se encuentran en buen estado de mantenimiento y limpieza.						

FVVE011	En caso de presencia de aparatos contra insectos se encuentran en buen estado de mantenimiento y limpieza.					El inspector valora la necesidad en caso de presencia de insectos voladores. Mejor que no se usen productos químicos cuando incrementa el riesgo sanitario hacia los alimentos. Es preferible el uso de aparatos de luz ultravioleta con resinas.	
FVVE021	Las superficies de trabajo (mesas, etc.), incluidas las de los equipos, se han diseñado con materiales inalterables y resistentes que no posibilitan la contaminación y son de fácil limpieza y desinfección y se conservan en un estado de higiene y mantenimiento adecuados.					Superficies autorizadas para el uso alimentario: acero inox, polietileno, etc. No podrá utilizarse madera a excepción de los cortes de madera endurecida y tratada utilizada únicamente para el despiece.	
FVVE031	Se dispone de los equipos necesarios para las operaciones que se realizan. Condiciones higiénicas y de conservación de los equipos son adecuadas.						
FVVE041	Los mostradores , vitrinas, cámaras y elementos de exposición frigoríficos (refrigerados o congelados) disponen de termómetro visible para el control. La temperatura es la adecuada en función de la naturaleza de los alimentos almacenados. No se rebasan los límites de carga máxima de los equipos.						
FVVE051	Las sondas de temperatura de las cámaras de frío están ubicadas en el punto menos frío de la cámara. Se encuentran en buen estado de mantenimiento y limpieza.						
FVVE042	Los mostradores , vitrinas y otros elementos de exposición se encuentran en condiciones higiénicas y de conservación adecuadas y están diseñados de manera que eviten posibles contaminaciones (separaciones entre los diferentes tipos de carne y sus derivados, así como de otros alimentos diferentes de las carnes; si se utilizan elementos separadores, serán de materiales adecuados y se conservarán en buen estado de limpieza y mantenimiento).						
FVVE071	Los motores están aislados de su entorno (protegidos y con una rejilla para su ventilación).						
FVVE081	Material de envasado , contenedores, vajilla y útiles destinados a estar en contacto directo con los alimentos (cubiertos y útiles de cocina), correctamente almacenados en un armario o dispositivo destinado a este uso (protegidos y/o boca abajo, aislados del suelo) y se mantiene en buen estado de limpieza y conservación. No hay reutilización de envases de un solo uso (barquetas, envases PET...).						
FVVE091	Fregadero y zona de lavado destinada a los productos alimenticios se encuentra en condiciones adecuadas para su uso (suministro suficiente de agua potable caliente y fría, limpios y en caso necesario, desinfectados).					Obligatorio en zona de manipulación y envasado (si existe).	
FVVE101	Se dispone de lavamanos en número suficiente y próximos a los lugares de trabajo, de accionamiento no manual, dotados de agua fría y caliente, con dosificador de jabón, sistema higiénico de secado de manos (material de un solo uso) y en buen estado de limpieza y mantenimiento.						

FVVG021	No se utiliza mercancía caducada , o superada la consumo preferente o con signos de alteración o falta de frescura para la elaboración de otros productos o para su posterior venta.				<p>Enteras (excepto las que se manipulen) sanas y limpias sin olores ni sabores extraños.</p> <p>Ausencia de signos de ataques de hongos, bacterias, virus, nematodos, insectos, gasterópodos (caracoles), ácaros, roedores o aves.</p> <p>Ausencia de signos de alteraciones mecánicas o físicas que afecten a su integridad.</p> <p>Ausencia de signos de descomposición. Condiciones higiénicas de los productos adecuadas.</p> <p>Las setas se conservan adecuadamente sin olores ni sabores extraños.</p> <p>En las setas no se observan lesiones ni traumatismos de origen físico o mecánico. Ausencia de signos de podredumbre o de haber sido dañados por heladas. Ausencia de materiales extraños (excepto la tierra que no haya podido ser eliminada).</p> <p>Las setas no muestran signos de ataques de artrópodos, nematodos, gasterópodos (caracoles), etc.</p>	
FVVG023	Los operarios encargados de aplicar una fecha de caducidad o consumo preferente a los productos etiquetados en el propio establecimiento (elaborados, descongelados o reetiquetados por otras causas) conocen la orden de trabajo de la empresa al respecto.					
FVVG024	No se detectan evidencias de reetiquetado y/o posfechado del producto.					
FVVG031	Los productos están claramente y correctamente identificados , incluidos los productos empezados.					
FVVG141	Solo se comercializan las setas silvestres frescas que figuran en el apartado a del Anexo del RD 30/2009. Solo se comercializan las setas cultivadas frescas que figuran en el anexo B y las del anexo A cuyo origen sea de cultivo del RD 30/2009.					
FVVG142	No se presentan al consumidor mezcla de setas silvestres frescas.					
FVVG032	Cuando se realiza la venta fraccionada , debe conservarse, en todos los casos, la información correspondiente de la etiqueta del envase original hasta la finalización de la venta.					

FVVG041	Temperatura del producto durante el almacenamiento, conservación, transporte y venta se ajusta a las condiciones de conservación del mismo.					Fruta y verdura en cuarta gama fresca refrigerada: ≤ +5°C o lo indicado en la etiqueta Macedonias y zumos de fruta de elaboración propia: ≤ +5°C o a temperatura de fusión del hielo Platos cocinados de duración inferior a 24 horas: ≤ +8°C Platos cocinados de duración superior a 24 horas: ≤ +4°C Platos cocinados congelados: ≤ -18°C Platos cocinados calientes: ≥ 65°C Encurtidos: según indique el fabricante	
FVVG051	Protección de los productos adecuada.						
FVVG061	Condiciones adecuadas de desembalaje y retirada de cartones y de desenvasado, evitando cualquier contaminación de materias primas o productos elaborados.						
FVVG071	Ausencia de cajas en contacto directo con el suelo o de cualquier objeto contaminante sobre las superficies de trabajo.						
FVVG091	No se rompe la cadena de frío . No se observa mercancía que requiera refrigeración/congelación en recepción o pasillos en espera de entrar a cámara durante un tiempo excesivo.						
FVVG101	Se evitan las contaminaciones cruzadas : correcto uso de utensilios y mesas de trabajo. Manipulación de productos crudos y cocinados/cocidos en distintas superficies o tras una limpieza previa. Separación de los diferentes tipos de productos alimentarios (diferente naturaleza / aptos y no aptos (mermas, devoluciones)).						
FVVG105	Los portaprecios y elementos de decoración en contacto con el producto se encuentran en condiciones higiénicas y de conservación adecuadas. No se observan portaprecios ni elementos de decoración pinchados sobre el producto.						
FVVG106	En el autoservicio a granel: presencia de guantes de materiales apropiados (no látex), de un solo uso y de bolsas a disposición del consumidor.						
FVOG131	El hielo proviene de una empresa inscrita en RSIPAC o es de elaboración propia con agua potable, y no se reutiliza. El hielo se manipula con utensilios de uso exclusivo y se almacena en condiciones que lo protegen de cualquier posible foco de contaminación.					El hielo para el mantenimiento en frío en la exposición de macedonias y zumos de frutas.	

FVVG275	La etiqueta/portaprecios/cartelería de las comidas preparadas, frutas, hortalizas, frutos secos y tubérculos contiene toda la información obligatoria de acuerdo con la legislación vigente aplicable al producto.				<p>1. Comidas preparadas envasadas para su venta inmediata (para la venta del día). Pueden ser de elaboración propia o no (presentados fraccionadamente). La información obligatoria establecida en el Reglamento (UE) 1169/2011 (denominación, ingredientes, alérgenos, cantidad neta, condiciones de conservación, modo de empleo, nombre y dirección del envasador), debe estar en una etiqueta, rótulo o cartel anexo. Si está en cartel o rótulo, el envase debe llevar en etiqueta la fecha de caducidad o duración mínima ("Consumir preferentemente antes de..." o "...del fin de...").</p> <p>2. Comidas preparadas envasadas. La información obligatoria establecida en el Reglamento (UE) 1169/2011 (denominación, ingredientes, alérgenos, fecha de caducidad o duración mínima ("Consumir preferentemente antes de..." o "...del fin de..."), cantidad neta, condiciones de conservación, modo de empleo, nombre y dirección del envasador).</p> <p>3. Comidas preparadas no envasadas o envasadas a petición del consumidor; en un cartel anexo al producto expuesto o etiqueta:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Denominación comercial b) Cantidad de un ingrediente o grupo de ingredientes (cuando figure en la denominación, se resalte mediante imágenes...) <p>En el mismo cartel anexo al producto expuesto o etiqueta o de forma oral (siempre y cuando se informe de forma bien visible en un rótulo o similar), de que la información sobre alérgenos está disponible para el consumidor en el propio punto de venta (debe existir asimismo en un formato físico, fácilmente accesible al personal i al consumidor):</p> <ul style="list-style-type: none"> c) La información de alérgenos (Contiene:...). <p>4. Frutas, hortalizas, frutos secos y tubérculos envasadas para su venta inmediata (para la venta del día), en envases transparentes, figura en etiqueta o cartel anexo:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Denominación con categoría y variedad y país de origen b) Cantidad neta c) Nombre y dirección del envasador <p>5. Las setas se identifican correctamente con el género y la especie en latín.</p>	
FVVG277	En el autoservicio de graneles sin envasar existe la cartelería y/o documentación necesaria para informar al cliente sobre los posibles alérgenos presentes en los productos, cumpliendo así con la nueva normativa vigente.				Ejemplo: frutos secos o golosinas en autoservicio.	
FVVG151	Encurtidos: Los productos expuestos en recipientes abiertos están protegidos del público. No se realiza la venta en autoservicio a granel en recipientes destapados. Una vez abierto el envase, los encurtidos se mantienen en refrigeración (cuando lo requiera el fabricante).					

FVVG291	La totalidad del zum o de elaboración propia se envasa de forma inmediata evitando que queden restos de zumo en el depósito de la exprimidora .						
FVVG265	Las manipulaciones permitidas (corte de fruta en porciones, elaboración de zumos de fruta (elaborados a partir de fruta) y macedonias, corte y envasado de vegetales (ensaladas, preparados para caldo, mezcla de verduras y/o hortalizas en juliana) se realizan en condiciones higiénicas adecuadas.						
FVVG201	Comidas preparadas: los contenedores destinados a la distribución, así como las vajillas y cubiertos reutilizables destinados al consumidor final, o a la exposición, son higienizados con métodos mecánicos , provistos de un sistema que asegure su correcta limpieza y desinfección.						
FVVG111	Dispositivo o armario para el almacenamiento de los condimentos, especias y aditivos alimentarios , en condiciones tales que se evite su alteración y/o contaminación. Están bien identificados y su uso es conforme a normativa.						
FVVG171	Los manipuladores utilizan indumentaria adecuada (limpia, cabeza cubierta y calzado adecuado) y realizan prácticas higiénicas adecuadas (no fuman, comen, llevan joyas ni relojes, se protegen las heridas, etc).						
FVVG281	Lavado de manos o cambio de guantes adecuado y conforme.						
FVVG282	No se utilizan guantes de látex .						
FVVL011	Se dispone de un armario o similar para el almacenamiento de productos químicos y el material de limpieza y desinfección. Y en condiciones correctas de mantenimiento y limpieza.						
FVVL021	Los útiles de limpieza son suficientes y se mantienen en conservan en buen estado de mantenimiento y limpieza.						
FVVL031	Los productos químicos y los utensilios de limpieza y desinfección y se encuentran fuera del armario únicamente el tiempo imprescindible para su uso. Los productos están claramente identificados.						
FVVR011	Condiciones higiénicas y de conservación de los cubos/contenedores de basura y mermas son adecuadas, permiten un uso adecuado de los mismos. La ubicación evita contaminaciones. Uso de bolsa de un solo uso, cerrados, sin sobrecarga, de accionamiento no manual, no se apoya mercancía, útiles o utensilios sobre ellos, etc.						
FVVR021	Las devoluciones, mermas y producto inmovilizado se encuentran correctamente identificadas y separadas del producto apto para la venta.						
FVVR031	Ausencia de restos de basura , mermas o subproductos fuera de los contenedores/cubos habilitados al efecto.						

PANADERÍA ALMACENES Y CÁMARAS

CÓDIGO	ITEMS	I	M	L	G	OBSERVACIONES	HALLAZGO
PAAI011	El local dispone de ventilación mecánica o natural. Y sus filtros son de fácil limpieza y desinfección. El sistema de ventilación evita las corrientes de aire de las zonas contaminadas a las zonas limpias. Se conserva en buen estado de mantenimiento y limpieza.						
PAAI021	Las instalaciones se han diseñado y construido de manera que se garantice la seguridad alimentaria (permiten realizar la actividad en condiciones higiénicas, se eviten cruces y se posibilite la limpieza) .						
PAAI031	Capacidad de almacenamiento adecuada.						
PAAI041	Los techos , falsos techos y demás instalaciones suspendidas, impiden la acumulación de suciedad y condensación y se encuentran en buen estado de limpieza y mantenimiento.						
PAAI051	Iluminación: Iluminación suficiente. Las condiciones de conservación y limpieza de las luminarias son adecuadas (no suponen una posible fuente de contaminación y protegidas contra posible rotura).						
PAAI061	Las ventanas y posibles aperturas impiden la acumulación de suciedad, están protegidas con mosquiteras de fácil limpieza y se mantienen en un estado de conservación y limpieza adecuados.					Cuando debido a la apertura de las ventanas pudiera producirse contaminación, éstas deberán permanecer cerradas con falleba durante la producción.	
PAAI071	Puertas: Las puertas cierran correctamente. Las puertas se han construido con materiales que permiten realizar fácilmente la limpieza y el mantenimiento. Se encuentran en buen estado de limpieza y mantenimiento. Las puertas permanecen abiertas sólo durante la entrada o salida de mercancía/personas.						
PAAI081	Los suelos y paredes se han construido con materiales que permiten realizar fácilmente la limpieza y el mantenimiento y se encuentran en buen estado de limpieza y mantenimiento.					En su caso, los suelos permiten un desagüe suficiente.	
PAAI091	Los desagües están protegidos con rejilla y sifón desmontables para su limpieza. Se encuentran en buen estado de mantenimiento y limpieza.						
PAAE011	En caso de presencia de aparatos contra insectos se encuentran en buen estado de mantenimiento y limpieza.					El inspector valora la necesidad en caso de presencia de insectos voladores. Mejor que no se usen productos químicos cuando incremente el riesgo sanitario hacia los alimentos. Es preferible el uso de aparatos de luz ultravioleta con resinas.	
PAAE021	Las superficies de trabajo (estanterías etc.), incluidas las de los equipos, se han diseñado con materiales inalterables y resistentes que no posibilitan la contaminación y son de fácil limpieza y desinfección y se conservan en un estado de higiene y mantenimiento adecuados.					Superficies autorizadas para el uso alimentario: acero inox, polietileno, etc. No podrá utilizarse madera a excepción de los cortes de madera endurecida y tratada utilizada únicamente para el despiece.	
PAAE031	Se dispone de los equipos necesarios para las operaciones que se realizan. Condiciones higiénicas y de conservación de los equipos son adecuadas.						
PAAE041	Se dispone de sistema de mantenimiento a temperatura controlada de los alimentos con lector de temperaturas. No se rebasan los límites de carga máxima de los equipos. Y la temperatura es la correcta en función del tipo de producto.						

PAAE051	Las sondas de temperatura de las cámaras de frío están ubicadas en el punto menos frío de la cámara. Se encuentran en buen estado de mantenimiento y limpieza.						
PAAE061	Los evaporadores : se encuentran en condiciones higiénicas y de mantenimiento adecuadas. Desagúa al exterior. Ausencia de goteo. Funciona adecuadamente (ausencia acúmulos de hielo en la salida de aire, evaporador bloqueado, etc).						
PAAE071	Los motores están aislados de su entorno (protegidos y con una rejilla para su ventilación).						
PAAE081	Material de envasado , contenedores, vajilla y útiles destinados a estar en contacto directo con los alimentos, correctamente almacenados en un armario o dispositivo destinado a este uso (protegidos y/o boca abajo, aislados del suelo) y se mantiene en buen estado de limpieza y conservación. No hay reutilización de envases de un solo uso (barquetas, envases PET...).						
PAAE091	Fregadero y zona de lavado destinada a los productos alimenticios se encuentra en condiciones adecuadas para su uso (suministro suficiente de agua potable caliente y fría, limpios y en caso necesario, desinfectados).						
PAAE101	Se dispone de lavamanos en número suficiente y próximos a los lugares de trabajo, de accionamiento no manual, dotados de agua fría y caliente, con dosificador de jabón, sistema higiénico de secado de manos (material de un solo uso) y en buen estado de limpieza y mantenimiento.						
PAAG011	Se dispone de la documentación acreditativa del origen de los alimentos y provienen de establecimientos inscritos en el RSIPAC o autorizados.						
PAAG021	No se utiliza mercancía caducada , o superada la consumo preferente o con signos de alteración o falta de frescura para la elaboración de otros productos o para su posterior venta.						
PAAG031	Los productos están claramente y correctamente identificados , incluidos los productos empezados.						
PAAG041	Temperatura del producto durante el almacenamiento y conservación se ajusta a las condiciones de conservación del mismo.					Pan, bollería y pastelería en refrigeración (si no lo indica el fabricante): ≤ +5°C Pan, bollería y pastelería en congelación (si no lo indica el fabricante): ≤ -18°C Platos cocinados de duración inferior a 24 horas: ≤ +8°C Platos cocinados de duración superior a 24 horas: ≤ +4°C Platos cocinados congelados: ≤ -18°C Platos cocinados calientes: ≥ 65°C	
PAAG051	Protección de los productos adecuada.						
PAAG061	Se retiran los embalajes sucios antes del almacenar el producto.						
PAAG071	Ausencia de cajas en contacto directo con el suelo o de cualquier objeto contaminante sobre las superficies de trabajo.						
PAAG081	Recongelación : no se vuelven a congelar los productos descongelados.						

PANADERÍA ALMACENES Y CÁMARAS

PAAG062	La descongelación de los alimentos se realiza en refrigeración, con la protección adecuada y se usan métodos para evitar el contacto del alimento con el líquido resultante del proceso cuando pueda suponer un riesgo sanitario.					Es posible la descongelación a temperatura ambiente de masas de pan. Si lo especifica el elaborador y se demuestra que se hace con seguridad alimentaria.	
PAAG091	No se rompe la cadena de frío . No se observa mercancía que requiera refrigeración/congelación en recepción o pasillos en espera de entrar a cámara durante un tiempo excesivo.						
PAAG161	Correcta estiba . No se observa desorden.						
PAAG101	Se evitan las contaminaciones cruzadas : correcto uso de utensilios y mesas de trabajo. Manipulación de productos crudos y cocinados/cocidos en distintas superficies o tras una limpieza previa. Separación de los diferentes tipos de productos alimentarios (diferente naturaleza / aptos y no aptos (mermas, devoluciones)).					En cámara separar productos envasados de los productos sin envasar.	
PAAG111	Dispositivo o armario para el almacenamiento de los condimentos, especias y aditivos alimentarios , en condiciones tales que se evite su alteración y/o contaminación. Están bien identificados y su uso es conforme a normativa.						
PAAL011	Se dispone de un armario o similar para el almacenamiento de productos químicos y el material de limpieza y desinfección. Y en condiciones correctas de mantenimiento y limpieza.						
PAAL021	Los útiles de limpieza son suficientes y se mantienen en conservan en buen estado de mantenimiento y limpieza.						
PAAL031	Los productos químicos y los utensilios de limpieza y desinfección y se encuentran fuera del armario únicamente el tiempo imprescindible para su uso. Los productos están claramente identificados.						
PAAR011	Condiciones higiénicas y de conservación de los cubos/contenedores de basura y mermas son adecuadas, permiten un uso adecuado de los mismos. La ubicación evita contaminaciones. Uso de bolsa de un solo uso, cerrados, sin sobrecarga, de accionamiento no manual, no se apoya mercancía, útiles o utensilios sobre ellos, etc.						
PAAR021	Las devoluciones, mermas y producto inmovilizado se encuentran correctamente identificadas y separadas del producto apto para la venta.						
PAAR031	Ausencia de restos de basura , mermas o subproductos fuera de los contenedores/cubos habilitados al efecto.						

PANADERIA OBRADOR / ZONAS DE ELABORACIÓN

CÓDIGO	ITEMS	I	M	L	G	OBSERVACIONES	HALLAZGO
PAOI101	El obrador está separado de la zona de venta de forma que se impide el acceso al público.						
PAOI111	Se dispone de una sala fría para las elaboraciones de especial riesgo (canapes...). Refrigerada y separada del resto del obrador. Las condiciones de higiene y mantenimiento son adecuadas.					Valorar su pertinencia si ésta no existe y se realizan este tipo de elaboraciones.	
PAOI011	El local dispone de ventilación mecánica o natural. Y sus filtros son de fácil limpieza y desinfección. El sistema de ventilación evita las corrientes de aire de las zonas contaminadas a las zonas limpias. Se conserva en buen estado de mantenimiento y limpieza.						
PAOI021	Las instalaciones se han diseñado y construido de manera que se garantice la seguridad alimentaria (permiten realizar la actividad en condiciones higiénicas, se eviten cruces y se posibilite la limpieza) .						
PAOI031	Capacidad de almacenamiento adecuada.						
PAOI041	Los techos , falsos techos y demás instalaciones suspendidas, impiden la acumulación de suciedad y condensación y se encuentran en buen estado de limpieza y mantenimiento.						
PAOI051	Iluminación: Iluminación suficiente. Las condiciones de conservación y limpieza de las luminarias son adecuadas (no suponen una posible fuente de contaminación y protegidas contra posible rotura).						
PAOI061	Las ventanas y posibles aperturas impiden la acumulación de suciedad, están protegidas con mosquiteras de fácil limpieza y se mantienen en un estado de conservación y limpieza adecuados.					Cuando debido a la apertura de las ventanas pudiera producirse contaminación, éstas deberán permanecer cerradas con falleba durante la producción.	
PAOI071	Puertas: Las puertas cierran correctamente. Las puertas se han construido con materiales que permiten realizar fácilmente la limpieza y el mantenimiento. Se encuentran en buen estado de limpieza y mantenimiento. Las puertas permanecen abiertas sólo durante la entrada o salida de mercancía/personas.						
PAOI081	Los suelos y paredes se han construido con materiales que permiten realizar fácilmente la limpieza y el mantenimiento y se encuentran en buen estado de limpieza y mantenimiento.					En su caso, los suelos permiten un desagüe suficiente.	
PAOI091	Los desagües están protegidos con rejilla y sifón desmontables para su limpieza. Se encuentran en buen estado de mantenimiento y limpieza.						
PAOE011	En caso de presencia de aparatos contra insectos se encuentran en buen estado de mantenimiento y limpieza.					El inspector valora la necesidad en caso de presencia de insectos voladores. Mejor que no se usen productos químicos cuando incremente el riesgo sanitario hacia los alimentos. Es preferible el uso de aparatos de luz ultravioleta con resinas.	
PAOE021	Las superficies de trabajo (mesas, etc.), incluidas las de los equipos, se han diseñado con materiales inalterables y resistentes que no posibilitan la contaminación y son de fácil limpieza y desinfección y se conservan en un estado de higiene y mantenimiento adecuados.					Superficies autorizadas para el uso alimentario: acero inox, polietileno, etc. No podrá utilizarse madera a excepción de los cortes de madera endurecida y tratada utilizada únicamente para el despiece.	

PAOE031	Se dispone de los equipos necesarios (hornos, amasadoras, cortadoras...) para las operaciones que se realizan. Se han diseñado con materiales inalterables y resistentes que no posibilitan la contaminación y son de fácil limpieza y desinfección y se conservan en un estado de higiene y mantenimiento adecuados.					En caso de disponer de horno de cocción y fermentadora se ubicarán en una zona separada de la zona de venta de forma que impida el acceso al público.	
PAOE151	Temperatura del obrador correcta en función del producto para el que esté destinado. Y en su caso, dispondrán de termómetro de control.					<p>Crterios:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Las salas frías siempre deben estar climatizadas. - En cualquier otro caso, el inspector valora su necesidad en función de las temperaturas de conservación de los alimentos manipulados y de la gestión observada (orientativamente, en ningún caso superior a los 30°C). 	
PAOE041	Se dispone de sistema de mantenimiento a temperatura controlada de los alimentos (frío y caliente) con lector de temperaturas. No se rebasan los límites de carga máxima de los equipos. Y la temperatura es la correcta en función del tipo de producto.						
PAOE051	Las sondas de temperatura de los equipos están ubicadas en el punto menos frío. Se encuentran en buen estado de mantenimiento y limpieza.						
PAOE061	Los evaporadores : se encuentran en condiciones higiénicas y de mantenimiento adecuadas. Desagüa al exterior. Ausencia de goteo. Funciona adecuadamente (ausencia acúmulos de hielo en la salida de aire, evaporador bloqueado, etc).						
PAOE071	Los motores están aislados de su entorno (protegidos y con una rejilla para su ventilación).						
PAOE081	Material de envasado , contenedores, vajilla y útiles destinados a estar en contacto directo con los alimentos (pinces...), correctamente almacenados en un armario o dispositivo destinado a este uso (protegidos y/o boca abajo, aislados del suelo) y se mantiene en buen estado de limpieza y conservación. No hay reutilización de envases de un solo uso (barquetas, envases PET...).					Las mangas de pastelería son de un solo uso. Podrán utilizarse mangas de pastelería reutilizables siempre que se disponga de los medios adecuados para su limpieza y desinfección (lavavajillas y protocolo de desinfección).	
PAOE091	Fregadero y zona de lavado destinada a los productos alimenticios se encuentra en condiciones adecuadas para su uso (suministro suficiente de agua potable caliente y fría, limpios y en caso necesario, desinfectados).						
PAOE101	Se dispone de lavamanos en número suficiente y próximos a los lugares de trabajo, de accionamiento no manual, dotados de agua fría y caliente, con dosificador de jabón, sistema higiénico de secado de manos (material de un solo uso) y en buen estado de limpieza y mantenimiento.						
PAOE131	Sistema extractor de humos , eficaz y suficiente. En buen estado de limpieza y mantenimiento .					Valorar su necesidad en función de las operaciones del obrador.	
PAOE141	Si se dispone de instalaciones para la limpieza y desinfección de los utensilios , bandejas y cuchillos dotadas de agua caliente (<i>plonge</i>). Está en correctas condiciones de higiene y mantenimiento.					El inspector valora la necesidad de que existan estas instalaciones, en función de las operaciones de cocina y del riesgo sanitario.	
PAOG021	No se utiliza mercancía caducada , o superada la consumo preferente o con signos de alteración o falta de frescura para la elaboración de otros productos o para su posterior venta.						

PAOG023	Los operarios encargados de aplicar una fecha de caducidad o consumo preferente a los productos etiquetados en el propio establecimiento (elaborados, descongelados o reetiquetados por otras causas) conocen la orden de trabajo de la empresa al respecto.					
PAOG031	Los productos están claramente y correctamente identificados , incluidos los productos empezados.					
PAOG041	Temperatura del producto durante el almacenamiento, conservación y transporte se ajusta a las condiciones de conservación del mismo.				Pan, bollería y pastelería en refrigeración (si no lo indica el fabricante): ≤ +5°C Pan, bollería y pastelería en congelación (si no lo indica el fabricante): ≤ -18°C Platos cocinados de duración inferior a 24 horas: ≤ +8°C Platos cocinados de duración superior a 24 horas: ≤ +4°C Platos cocinados congelados: ≤ -18°C Platos cocinados calientes: ≥ 65°C	
PAOG051	Protección de los productos adecuada.					
PAOG061	Condiciones adecuadas de desembalaje y retirada de cartones y de desenvasado, evitando cualquier contaminación de materias primas o productos elaborados.					
PAOG071	Ausencia de cajas en contacto directo con el suelo o de cualquier objeto contaminante sobre las superficies de trabajo.					
PAOG062	La descongelación de los alimentos se realiza en refrigeración y se usan métodos para evitar el contacto del alimento con el líquido resultante del proceso cuando pueda suponer un riesgo sanitario.				Es posible la descongelación a temperatura ambiente de masas de pan. Si lo especifica el elaborador y se demuestra que se hace con seguridad alimentaria.	
PAOG063	Los productos descongelados , se elaboran inmediatamente o se conservan refrigerados durante un período de tiempo y a una temperatura tal que se evite la alteración de los mismos y, en particular, el posible desarrollo de microorganismos patógenos o la formación de toxinas susceptibles de producir peligros para la salud.					
PAOG081	Recongelación : no se vuelven a congelar los productos descongelados.					
PAOG091	No se rompe la cadena de frío . Y el recalentamiento se realiza en el menor tiempo posible, de tal manera que se alcanza en el centro del producto una temperatura igual o superior a 65°C.					
PAOG101	Se evitan las contaminaciones cruzadas : correcto uso de utensilios y mesas de trabajo. Manipulación de productos crudos y cocinados/cocidos en distintas superficies o tras una limpieza previa. Separación de los diferentes tipos de productos alimentarios (diferente naturaleza / aptos y no aptos (mermas, devoluciones)).					

PAOG261	Manipulaciones permitidas.					Manipulaciones: - Decoración con ingredientes o materiales correctamente almacenados. - Pintado de bollería con utensilios aptos (pinceles de fácil limpieza i desinfección) y ovoproducto. - Relleno mediante utensilios adecuados (mangas de un solo uso o disposición de sistemas de desinfección adecuados). - Elaboración de frituras o bollería ordinaria a base de preparados industriales. - Montaje de pastelería con ingredientes procesados. - Elaboración de bocadillos o sándwiches. - Elaboración de pizzas con ingredientes procesados (bases industriales).	
PAOG231	Se utilizan ovoproductos pasteurizados y elaborados por empresas autorizadas para esta actividad.					Excepto cuando los alimentos que contengan el huevo sigan un posterior tratamiento térmico no inferior a 75°C en el centro de los mismos. Y se pueda demostrar.	
PAOG122	Aceite de la freidora: aceite limpio, no oscurecido, que no genera humos ni espuma en su uso.						
PAOG211	Existencia y aplicación de un protocolo documentado para la limpieza y desinfección de vegetales .						
PAOG201	Comidas preparadas: Los contenedores destinados a la distribución, así como las vajillas y cubiertos reutilizables destinados al consumidor final, son higienizados con métodos mecánicos , provistos de un sistema que asegure su correcta limpieza y desinfección.						
PAOG104	No reutilización de envases (barquetas, envases PET...) y en su caso embalajes (cajas), excepto algunos recipientes tales como los de terracota, vidrio o plástico, que podrán reutilizarse tras haberse limpiado y desinfectado eficazmente y comprobar su integridad.						
PAOG221	En la preparación o fabricación de productos se respetan los ingredientes y las cantidades especificadas en las fichas técnicas/ recetas (uso aditivos autorizados).						
PAOG191	El envasado y, en caso de realizarse, el embalado se efectuará en el local o lugar previsto para tal fin y en condiciones higiénicas satisfactorias.						
PAOG111	Dispositivo o armario para el almacenamiento de los condimentos, especias y aditivos alimentarios , en condiciones tales que se evite su alteración y/o contaminación. Están bien identificados y su uso es conforme a normativa.						
PAOL011	Se dispone de un armario o similar para el almacenamiento de productos químicos y el material de limpieza y desinfección. Y en condiciones correctas de mantenimiento y limpieza.						
PAOL021	Los útiles de limpieza son suficientes y se mantienen en conservan en buen estado de mantenimiento y limpieza.						
PAOL031	Los productos químicos y los utensilios de limpieza y desinfección y se encuentran fuera del armario únicamente el tiempo imprescindible para su uso. Los productos están claramente identificados.						

PANADERÍA OBRADOR/ZONAS DE ELABORACIÓN

PAOR011	Condiciones higiénicas y de conservación de los cubos/contenedores de basura y mermas son adecuadas, permiten un uso adecuado de los mismos. La ubicación evita contaminaciones. Uso de bolsa de un solo uso, cerrados, sin sobrecarga, de accionamiento no manual, no se apoya mercancía, útiles o utensilios sobre ellos, etc.						
PAOR021	Las devoluciones, mermas y producto inmovilizado se encuentran correctamente identificadas y separadas del producto apto para la venta.						
PAOR031	Ausencia de restos de basura , mermas o subproductos fuera de los contenedores/cubos habilitados al efecto.						

PANADERIA VENTA TRADICIONAL-AUTOSERVICIO

CÓDIGO	ITEMS	I	M	L	G	OBSERVACIONES	HALLAZGO
PAVI111	En caso de realizarse elaboraciones simples en el punto de venta (bocadillos, etc.), se realizan en zona de trabajo exclusiva , y se dispone de un lavamanos normativo cercano.					En este caso, valorar PA Obrador	
PAVI011	El local dispone de ventilación mecánica o natural. Y sus filtros son de fácil limpieza y desinfección. El sistema de ventilación evita las corrientes de aire de las zonas contaminadas a las zonas limpias. Se conserva en buen estado de mantenimiento y limpieza.						
PAVI021	Las instalaciones se han diseñado y construido de manera que se garantice la seguridad alimentaria (permiten realizar la actividad en condiciones higiénicas, se eviten cruces y se posibilite la limpieza) .						
PAVI031	Capacidad de almacenamiento adecuada.						
PAVI041	Los techos , falsos techos y demás instalaciones suspendidas, impiden la acumulación de suciedad y condensación y se encuentran en buen estado de limpieza y mantenimiento.						
PAVI051	Iluminación: Iluminación suficiente. Las condiciones de conservación y limpieza de las luminarias son adecuadas (no suponen una posible fuente de contaminación y protegidas contra posible rotura).						
PAVI061	Las ventanas y posibles aperturas impiden la acumulación de suciedad, están protegidas con mosquiteras de fácil limpieza y se mantienen en un estado de conservación y limpieza adecuados.					Cuando debido a la apertura de las ventanas pudiera producirse contaminación, éstas deberán permanecer cerradas con falleba durante la producción.	
PAVI071	Puertas: Las puertas cierran correctamente. Las puertas se han construido con materiales que permiten realizar fácilmente la limpieza y el mantenimiento. Se encuentran en buen estado de limpieza y mantenimiento. Las puertas permanecen abiertas sólo durante la entrada o salida de mercancía/personas.						
PAVI081	Los suelos y paredes se han construido con materiales que permiten realizar fácilmente la limpieza y el mantenimiento y se encuentran en buen estado de limpieza y mantenimiento.					En su caso, los suelos permiten un desagüe suficiente.	
PAVI091	Los desagües están protegidos con rejilla y sifón desmontables para su limpieza. Se encuentran en buen estado de mantenimiento y limpieza.						
PAVE011	En caso de presencia de aparatos contra insectos se encuentran en buen estado de mantenimiento y limpieza.					El inspector valora la necesidad en caso de presencia de insectos voladores. Mejor que no se usen productos químicos cuando incremente el riesgo sanitario hacia los alimentos. Es preferible el uso de aparatos de luz ultravioleta con resinas.	
PAVE021	Las superficies de trabajo (mesas, etc.), incluidas las de los equipos, se han diseñado con materiales inalterables y resistentes que no posibilitan la contaminación y son de fácil limpieza y desinfección y se conservan en un estado de higiene y mantenimiento adecuados.					Superficies autorizadas para el uso alimentario: acero inox, polietileno, etc.	
PAVE031	Se dispone de los equipos necesarios para las operaciones que se realizan. Condiciones higiénicas y de conservación de los equipos son adecuadas.						
PAVE042	Los mostradores y vitrinas o similares para la venta de productos de pastelería y bollería son exclusivos para este tipo de producto y con una separación adecuada de los dispositivos de venta de otros productos.						

PAVE041	Los mostradores , vitrinas, cámaras y elementos de exposición frigoríficos (refrigerados o congelados) disponen de termómetro visible para el control. La temperatura es la adecuada en función de la naturaleza de los alimentos almacenados. No se rebasan los límites de carga máxima de los equipos.					
PAVE051	Las sondas de temperatura de las cámaras de frío están ubicadas en el punto menos frío de la cámara. Se encuentran en buen estado de mantenimiento y limpieza.					
PAVE071	Los motores están aislados de su entorno (protegidos y con una rejilla para su ventilación).					
PAVE081	Material de envasado , contenedores, vajilla y útiles destinados a estar en contacto directo con los alimentos (cubiertos y útiles de cocina), correctamente almacenados en un armario o dispositivo destinado a este uso (protegidos y/o boca abajo, aislados del suelo) y se mantiene en buen estado de limpieza y conservación. No hay reutilización de envases de un solo uso (barquetas, envases PET...).					
PAVE091	Fregadero y zona de lavado destinada a los productos alimenticios se encuentra en condiciones adecuadas para su uso (suministro suficiente de agua potable caliente y fría, limpios y en caso necesario, desinfectados).				Obligatorio en zona de manipulación y envasado (si existe).	
PAVE101	Se dispone de lavamanos en número suficiente y próximos a los lugares de trabajo, de accionamiento no manual, dotados de agua fría y caliente, con dosificador de jabón, sistema higiénico de secado de manos (material de un solo uso) y en buen estado de limpieza y mantenimiento.					
PAVG021	No se utiliza mercancía caducada , o superada la consumo preferente o con signos de alteración para la elaboración de otros productos o para su posterior venta.					
PAVG023	Los operarios encargados de aplicar una fecha de caducidad o consumo preferente a los productos etiquetados en el propio establecimiento (elaborados, descongelados o reetiquetados por otras causas) conocen la orden de trabajo de la empresa al respecto.					
PAVG024	No se detectan evidencias de reetiquetado y/o posfechado del producto.					
PAVG031	Los productos están claramente y correctamente identificados , incluidos los productos empezados.					
PAVG032	Cuando se realiza la venta fraccionada , debe conservarse, en todos los casos, la información correspondiente de la etiqueta del envase original hasta la finalización de la venta.					
PAVG041	Temperatura del producto durante el almacenamiento, conservación y transporte se ajusta a las condiciones de conservación del mismo.				Pan, bollería y pastelería en refrigeración (si no lo indica el fabricante): ≤ +5°C Pan, bollería y pastelería en congelación (si no lo indica el fabricante): ≤ -18°C Platos cocinados de duración inferior a 24 horas: ≤ +8°C Platos cocinados de duración superior a 24 horas: ≤ +4°C Platos cocinados congelados: ≤ -18°C Platos cocinados calientes: ≥ 65°C	
PAVG051	Protección de los productos adecuada.				La bolsa tiene que exceder la longitud del pan contenido (no debe quedar alimento expuesto).	
PAVG061	Condiciones adecuadas de desembalaje y retirada de cartones y de desensavado, evitando cualquier contaminación de materias primas o productos elaborados.					
PAVG071	Ausencia de cajas en contacto directo con el suelo o de cualquier objeto contaminante sobre las superficies de trabajo.					

PAVG062	La descongelación de los alimentos se realiza en refrigeración y se usan métodos para evitar el contacto del alimento con el líquido resultante del proceso cuando pueda suponer un riesgo sanitario.					Es posible la descongelación a temperatura ambiente de masas de pan. Si lo especifica el elaborador y se demuestra que se hace con seguridad alimentaria.	
PAVG081	No se realiza recongelación de los productos descongelados.						
PAVG091	No se rompe la cadena de frío que puede causar un riesgo en la seguridad alimentaria; no se observa mercancía que requiera refrigeración / congelación en espera para su manipulación durante un tiempo excesivo que comprometa su correcta conservación.						
PAVG101	Se evitan las contaminaciones cruzadas : correcto uso de utensilios y mesas de trabajo. Manipulación de productos crudos y cocinados/cocidos en distintas superficies o tras una limpieza previa. Separación de los diferentes tipos de productos alimentarios (diferente naturaleza / aptos y no aptos (mermas, devoluciones)).						
PAVG105	Los portaprecios y elementos de decoración en contacto con el producto se encuentran en condiciones higiénicas y de conservación adecuadas. No se observan portaprecios ni elementos de decoración pinchados sobre el producto.						
PAVG106	En el autoservicio hay guantes de materiales apropiados (no látex) y de un solo uso y bolsas a disposición del consumidor.						
PAVG107	Se dispone de pinzas o guantes sin látex para servir los productos sin envasar en condiciones higiénicas y de mantenimiento adecuadas.						
PAVG275	La etiqueta/portaprecios/cartelería contiene toda la información obligatoria de acuerdo con la legislación vigente aplicable al producto.					<p>1. Pan, pasteles, bollería, etc. envasadas para su venta inmediata (para la venta del día). Pueden ser de elaboración propia o no (presentados fraccionadamente). La información obligatoria establecida en el Reglamento (UE) 1169/2011 (denominación, ingredientes, alérgenos, cantidad neta, condiciones de conservación, modo de empleo, nombre y dirección del envasador), debe estar en una etiqueta, rótulo o cartel anexo. Si está en cartel o rótulo, el envase debe llevar en etiqueta la fecha de caducidad o duración mínima ("Consumir preferentemente antes de..." o "...del fin de...").</p> <p>2. Pan, pasteles, bollería, etc. envasadas. La información obligatoria establecida en el Reglamento (UE) 1169/2011 (denominación, ingredientes, alérgenos, fecha de caducidad o duración mínima ("Consumir preferentemente antes de..." o "...del fin de..."), cantidad neta, condiciones de conservación, modo de empleo, nombre y dirección del envasador).</p>	

						<p>3. Pan, pasteles, bollería, etc. no envasadas o envasadas a petición del consumidor; en un cartel anexo al producto expuesto o etiqueta:</p> <p>a) Denominación comercial</p> <p>b) Cantidad de un ingrediente o grupo de ingredientes (cuando figure en la denominación, se resalte mediante imágenes...)</p> <p>En el mismo cartel anexo al producto expuesto o etiqueta o de forma oral (siempre y cuando se informe de forma bien visible en un rótulo o similar), de que la información sobre alérgenos está disponible para el consumidor en el propio punto de venta (debe existir asimismo en un formato físico, fácilmente accesible al personal i al consumidor):</p> <p>c) La información de alérgenos (Contiene:...).</p>	
PAVG277	En el autoservicio de graneles sin envasar existe la cartelería y/o documentación necesaria para informar al cliente sobre los posibles alérgenos presentes en los productos, cumpliendo así con la nueva normativa vigente.						
PAVG266	No se vende pan rallado elaborado en un establecimiento no autorizado.No se vende pan rallado sin envasar.						
PAVG267	No se sobrecargan los lineales y la implantación del producto en sala de venta permite mantener las condiciones de conservación adecuadas del producto.						
PAVG122	Aceite de la freidora: aceite limpio, no oscurecido, que no genera humos ni espuma en su uso.						
PAVG231	Se utilizan ovoproductos pasteurizados y elaborados por empresas autorizadas para esta actividad.					Excepto cuando los alimentos que contengan el huevo sigan un posterior tratamiento térmico no inferior a 75°C en el centro de los mismos. Y se pueda demostrar	
PAVG211	Existencia y aplicación de un protocolo documentado para la limpieza y desinfección de vegetales .						
PAVG201	Comidas preparadas: los contenedores destinados a la distribución, así como las vajillas y cubiertos reutilizables destinados al consumidor final, o a la exposición, son higienizados con métodos mecánicos , provistos de un sistema que asegure su correcta limpieza y desinfección.						
PAVG191	El envasado y, en caso de realizarse, el embalado se efectuará en el local o lugar previsto para tal fin y en condiciones higiénicas satisfactorias.						
PAVG171	Los manipuladores utilizan indumentaria adecuada (limpia, cabeza cubierta y calzado adecuado) y realizan prácticas higiénicas adecuadas (no fuman, comen, llevan joyas ni relojes, se protegen las heridas, etc).						
PAVG281	Lavado de manos o cambio de guantes adecuado y conforme.						
PAVG282	No se utilizan guantes de látex .						
PAVL011	Se dispone de un armario o similar para el almacenamiento de productos químicos y el material de limpieza y desinfección. Y en condiciones correctas de mantenimiento y limpieza.						
PAVL021	Los útiles de limpieza son suficientes y se mantienen en conservan en buen estado de mantenimiento y limpieza.						

PAVL031	Los productos químicos y los utensilios de limpieza y desinfección y se encuentran fuera del armario únicamente el tiempo imprescindible para su uso. Los productos están claramente identificados.						
PAVR011	Condiciones higiénicas y de conservación de los cubos/contenedores de basura y mermas son adecuadas, permiten un uso adecuado de los mismos. La ubicación evita contaminaciones. Uso de bolsa de un solo uso, cerrados, sin sobrecarga, de accionamiento no manual, no se apoya mercancía, útiles o utensilios sobre ellos, etc.						
PAVR021	Las devoluciones, mermas y producto inmovilizado se encuentran correctamente identificadas y separadas del producto apto para la venta.						
PAVR031	Ausencia de restos de basura , mermas o subproductos fuera de los contenedores/cubos habilitados al efecto.						

PESCADERÍA ALMACENES Y CÁMARAS
PESCADERÍA ALMACENES Y CÁMARAS

CÓDIGO	ITEMS	I	M	L	G	OBSERVACIONES	HALLAZGO
PEAI011	El local dispone de ventilación mecánica o natural. Y sus filtros son de fácil limpieza y desinfección. El sistema de ventilación evita las corrientes de aire de las zonas contaminadas a las zonas limpias. Se conserva en buen estado de mantenimiento y limpieza.						
PEAI021	Las instalaciones se han diseñado y construido de manera que se garantice la seguridad alimentaria (permiten realizar la actividad en condiciones higiénicas, se eviten cruces y se posibilite la limpieza) .						
PEAI031	Capacidad de almacenamiento adecuada.						
PEAI041	Los techos , falsos techos y demás instalaciones suspendidas, impiden la acumulación de suciedad y condensación y se encuentran en buen estado de limpieza y mantenimiento.						
PEAI051	Iluminación: Iluminación suficiente. Las condiciones de conservación y limpieza de las luminarias son adecuadas (no suponen una posible fuente de contaminación y protegidas contra posible rotura).						
PEAI061	Las ventanas y posibles aperturas impiden la acumulación de suciedad, están protegidas con mosquiteras de fácil limpieza y se mantienen en un estado de conservación y limpieza adecuados.					Cuando debido a la apertura de las ventanas pudiera producirse contaminación, éstas deberán permanecer cerradas con falleba durante la producción.	
PEAI071	Puertas: Las puertas cierran correctamente. Las puertas se han construido con materiales que permiten realizar fácilmente la limpieza y el mantenimiento. Se encuentran en buen estado de limpieza y mantenimiento. Las puertas permanecen abiertas sólo durante la entrada o salida de mercancía/personas.						
PEAI081	Los suelos y paredes se han construido con materiales que permiten realizar fácilmente la limpieza y el mantenimiento y se encuentran en buen estado de limpieza y mantenimiento.					En su caso, los suelos permiten un desagüe suficiente.	
PEAI091	Los desagües están protegidos con rejilla y sifón desmontables para su limpieza. Se encuentran en buen estado de mantenimiento y limpieza.						
PEAE011	En caso de presencia de aparatos contra insectos se encuentran en buen estado de mantenimiento y limpieza.					El inspector valora la necesidad en caso de presencia de insectos voladores. Mejor que no se usen productos químicos cuando incremente el riesgo sanitario hacia los alimentos. Es preferible el uso de aparatos de luz ultravioleta con resinas.	
PEAE021	Las superficies de trabajo (estanterías etc.), incluidas las de los equipos, se han diseñado con materiales inalterables y resistentes que no posibilitan la contaminación y son de fácil limpieza y desinfección y se conservan en un estado de higiene y mantenimiento adecuados.					Superficies autorizadas para el uso alimentario: acero inox, polietileno, etc. No podrá utilizarse madera a excepción de los cortes de madera endurecida y tratada utilizada únicamente para el despiece.	
PEAE031	Se dispone de los equipos necesarios para las operaciones que se realizan. Condiciones higiénicas y de conservación de los equipos son adecuadas.						

PESCADERÍA ALMACENES Y CÁMARAS

PEAE041	Se dispone de sistema de mantenimiento a temperatura controlada de los alimentos con lector de temperaturas. No se rebasan los límites de carga máxima de los equipos. Y la temperatura es la correcta en función del tipo de producto.					
PEAE051	Las sondas de temperatura de las cámaras de frío están ubicadas en el punto menos frío de la cámara. Se encuentran en buen estado de mantenimiento y limpieza.					
PEAE061	Los evaporadores : se encuentran en condiciones higiénicas y de mantenimiento adecuadas. Desagüa al exterior. Ausencia de goteo. Funciona adecuadamente (ausencia acúmulos de hielo en la salida de aire, evaporador bloqueado, etc).					
PEAE071	Los motores están aislados de su entorno (protegidos y con una rejilla para su ventilación).					
PEAE081	Material de envasado , contenedores, vajilla y útiles destinados a estar en contacto directo con los alimentos, correctamente almacenados en un armario o dispositivo destinado a este uso (protegidos y/o boca abajo, aislados del suelo) y se mantiene en buen estado de limpieza y conservación. No hay reutilización de envases de un solo uso (barquetas, envases PET...).					
PEAE091	Fregadero y zona de lavado destinada a los productos alimenticios se encuentra en condiciones adecuadas para su uso (suministro suficiente de agua potable caliente y fría, limpios y en caso necesario, desinfectados).				Obligatorio en zona de manipulación y envasado (si existe).	
PEAE101	Se dispone de lavamanos en número suficiente y próximos a los lugares de trabajo, de accionamiento no manual, dotados de agua fría y caliente, con dosificador de jabón, sistema higiénico de secado de manos (material de un solo uso) y en buen estado de limpieza y mantenimiento.					
PEAE111	Equipamientos industriales específicos para la congelación de productos de la pesca.					
PEAG011	Los productos de la pesca deben proceder de establecimientos autorizados (lonjas, mercado central o almacén frigorífico), y se deben acompañar de la documentación de transporte obligatoria.					
PEAG021	No se utiliza mercancía caducada , o superada la consumo preferente o con signos de alteración o falta de frescura para la elaboración de otros productos o para su posterior venta.					
PEAG031	Los productos están claramente y correctamente identificados , incluidos los productos empezados.					

PEAG041	<p>Temperatura del producto durante el almacenamiento y conservación se ajusta a las condiciones de conservación del mismo.</p>				<p>Los productos de la pesca congelados: temperatura igual o inferior a -18°C en todas las partes del producto; no obstante, los pescados enteros inicialmente congelados en salmuera y destinados a la fabricación de alimentos en conserva podrán mantenerse a una temperatura igual o inferior a -9°C.</p> <p>Los productos de la pesca frescos, los productos de la pesca no transformados descongelados, así como los productos cocidos y refrigerados de crustáceos y moluscos: temperatura próxima a la de fusión del hielo.</p> <p>Los productos de la pesca vivos: temperatura que no afecten negativamente a la inocuidad de los alimentos o a su viabilidad.</p>	
PEAG051	<p>Protección de los productos adecuada.</p>				<p>Los filetes y rodajas se envasan/embalan y refrigeran lo antes posible una vez preparados.</p>	
PEAG061	<p>Se retiran los embalajes sucios antes del almacenar el producto.</p>					
PEAG071	<p>Ausencia de cajas en contacto directo con el suelo o de cualquier objeto contaminante sobre las superficies de trabajo.</p>					
PEAG104	<p>Las cajas con productos de la pesca solo se reutilizan cuando el material es de fácil limpieza (no madera, pórex, ...).</p>					
PEAG103	<p>Los productos de la pesca refrigerados sin embalar se mantienen con hielo y las cajas permiten la evacuación del agua de fusión del hielo evitando que entre en contacto con los alimentos</p>					
PEAG081	<p>Recongelación: No se vuelven a congelar los productos de la pesca descongelados.</p>					
PEAG082	<p>La descongelación de los alimentos se realiza en refrigeración y se usan métodos para evitar el contacto del alimento con el líquido resultante del proceso cuando pueda suponer un riesgo sanitario.</p>					
PEAG091	<p>No se rompe la cadena de frío. No se observa mercancía que requiera refrigeración/congelación en recepción o pasillos en espera de entrar a cámara durante un tiempo excesivo.</p>					
PEAG161	<p>Correcta estiba. No se observa desorden.</p>					

PESCADERÍA ALMACENES Y CÁMARAS

PEAG101	Se evitan las contaminaciones cruzadas : correcto uso de utensilios y mesas de trabajo. Manipulación de productos crudos y cocinados/cocidos en distintas superficies o tras una limpieza previa. Separación de los diferentes tipos de productos alimentarios (diferente naturaleza / aptos y no aptos (mermas, devoluciones)).					En camara separar productos envasados de los productos sin envasar.	
PEAG181	Los moluscos bivalvos provienen de establecimientos autorizados, en envases cerrados y con marca sanitaria, se comercializan vivos, no se sumergen ni se nebulizan con agua en el establecimiento y en caso de venta fraccionada se guardan las etiquetas/marca sanitaria durante 60 días.						
PEAG131	El hielo proviene de una empresa inscrita en el RSIPAC o es de fabricación propia a partir de agua potable. Se manipula y almacena en condiciones que lo protegen de cualquier posible foco de contaminación						
PEAG251	Los operarios están informados de que deben eliminar las partes manifiestamente parasitadas del pescado .						
PEAG252	Los productos de la pesca para su consumo crudo o semicrudo se congelan o han sido congelados a una temperatura de $\leq -20^{\circ}\text{C}$ durante un mínimo de 24 horas. O se dispone de un informe de ausencia de parásitos otorgado por una administración sanitaria competente.						
PEAG111	Dispositivo o armario para el almacenamiento de los condimentos, especias y aditivos alimentarios , en condiciones tales que se evite su alteración y/o contaminación. Están bien identificados y su uso es conforme a normativa.						
PEAL011	Se dispone de un armario o similar para el almacenamiento de productos químicos y el material de limpieza y desinfección. Y en condiciones correctas de mantenimiento y limpieza.						
PEAL021	Los útiles de limpieza son suficientes y se mantienen en conservan en buen estado de mantenimiento y limpieza.						
PEAL031	Los productos químicos y los utensilios de limpieza y desinfección y se encuentran fuera del armario únicamente el tiempo imprescindible para su uso. Los productos están claramente identificados.						
PEAR011	Condiciones higiénicas y de conservación de los cubos/contenedores de basura y mermas son adecuadas, permiten un uso adecuado de los mismos. La ubicación evita contaminaciones. Uso de bolsa de un solo uso, cerrados, sin sobrecarga, de accionamiento no manual, no se apoya mercancía, útiles o utensilios sobre ellos, etc.						
PEAR021	Las devoluciones, mermas y producto inmovilizado se encuentran correctamente identificadas y separadas del producto apto para la venta.						
PEAR031	Ausencia de restos de basura , mermas o subproductos fuera de los contenedores/cubos habilitados al efecto.						

CÓDIGO	ITEMS	I	M	L	G	OBSERVACIONES	HALLAZGO
PEOI101	El obrador está separado de la zona de venta de forma que se impide el acceso al público.					Obligatorio para el picado, desmigajado, relleno y las preparaciones conjuntas con otros alimentos (brochetas, etc)	
PEOI111	Se dispone de una sala fría para las elaboraciones de especial riesgo. Refrigerada y separada del resto del obrador. Las condiciones de higiene y mantenimiento son adecuadas.					Valorar su pertinencia si ésta no existe y se realizan este tipo de elaboraciones.	
PEOI011	El local dispone de ventilación mecánica o natural. Y sus filtros son de fácil limpieza y desinfección. El sistema de ventilación evita las corrientes de aire de las zonas contaminadas a las zonas limpias. Se conserva en buen estado de mantenimiento y limpieza.						
PEOI021	Las instalaciones se han diseñado y construido de manera que se garantice la seguridad alimentaria (permiten realizar la actividad en condiciones higiénicas, se eviten cruces y se posibilite la limpieza) .						
PEOI031	Capacidad de almacenamiento adecuada.						
PEOI041	Los techos , falsos techos y demás instalaciones suspendidas, impiden la acumulación de suciedad y condensación y se encuentran en buen estado de limpieza y mantenimiento.						
PEOI051	Iluminación: Iluminación suficiente. Las condiciones de conservación y limpieza de las luminarias son adecuadas (no suponen una posible fuente de contaminación y protegidas contra posible rotura).						
PEOI061	Las ventanas y posibles aperturas impiden la acumulación de suciedad, están protegidas con mosquiteras de fácil limpieza y se mantienen en un estado de conservación y limpieza adecuados.					Cuando debido a la apertura de las ventanas pudiera producirse contaminación, éstas deberán permanecer cerradas con falleba durante la producción.	
PEOI071	Puertas: Las puertas cierran correctamente. Las puertas se han construido con materiales que permiten realizar fácilmente la limpieza y el mantenimiento. Se encuentran en buen estado de limpieza y mantenimiento. Las puertas permanecen abiertas sólo durante la entrada o salida de mercancía/personas.						
PEOI081	Los suelos y paredes se han construido con materiales que permiten realizar fácilmente la limpieza y el mantenimiento y se encuentran en buen estado de limpieza y mantenimiento.					En su caso, los suelos permiten un desagüe suficiente.	
PEOI091	Los desagües están protegidos con rejilla y sifón desmontables para su limpieza. Se encuentran en buen estado de mantenimiento y limpieza.						
PEOE011	En caso de presencia de aparatos contra insectos se encuentran en buen estado de mantenimiento y limpieza.					El inspector valora la necesidad en caso de presencia de insectos voladores. Mejor que no se usen productos químicos cuando incremente el riesgo sanitario hacia los alimentos. Es preferible el uso de aparatos de luz ultravioleta con resinas.	
PEOE021	Las superficies de trabajo (mesas, etc.), incluidas las de los equipos, se han diseñado con materiales inalterables y resistentes que no posibilitan la contaminación y son de fácil limpieza y desinfección y se conservan en un estado de higiene y mantenimiento adecuados.					Superficies autorizadas para el uso alimentario: acero inox, polietileno, etc. No podrá utilizarse madera a excepción de los cortes de madera endurecida y tratada utilizada únicamente para el despiece.	

PEOE031	Se dispone de los equipos necesarios para las operaciones que se realizan. Condiciones higiénicas y de conservación de los equipos son adecuadas.					
PEOE151	Temperatura del obrador correcta en función del producto para el que esté destinado. Y en su caso, dispondrán de termómetro de control.				Criterios: - Las salas frías siempre deben estar climatizadas. - En cualquier otro caso, el inspector valora su necesidad en función de las temperaturas de conservación de los alimentos manipulados y de la gestión observada (orientativamente, en ningún caso superior a los 30°C).	
PEOE041	Se dispone de sistema de mantenimiento a temperatura controlada de los alimentos (frío y caliente) con lector de temperaturas. No se rebasan los límites de carga máxima de los equipos. Y la temperatura es la correcta en función del tipo de producto.					
PEOE051	Las sondas de temperatura de los equipos están ubicadas en el punto menos frío. Se encuentran en buen estado de mantenimiento y limpieza.					
PEOE061	Los evaporadores : se encuentran en condiciones higiénicas y de mantenimiento adecuadas. Desagüa al exterior. Ausencia de goteo. Funciona adecuadamente (ausencia acúmulos de hielo en la salida de aire, evaporador bloqueado, etc).					
PEOE071	Los motores están aislados de su entorno (protegidos y con una rejilla para su ventilación).					
PEOE081	Material de envasado , contenedores, vajilla y útiles destinados a estar en contacto directo con los alimentos (cubiertos y útiles de cocina), correctamente almacenados en un armario o dispositivo destinado a este uso (protegidos y/o boca abajo, aislados del suelo) y se mantiene en buen estado de limpieza y conservación. No hay reutilización de envases de un solo uso (barquetas, envases PET...).					
PEOE091	Fregadero y zona de lavado destinada a los productos alimenticios se encuentra en condiciones adecuadas para su uso (suministro suficiente de agua potable caliente y fría, limpios y en caso necesario, desinfectados).					
PEOE101	Se dispone de lavamanos en número suficiente y próximos a los lugares de trabajo, de accionamiento no manual, dotados de agua fría y caliente, con dosificador de jabón, sistema higiénico de secado de manos (material de un solo uso) y en buen estado de limpieza y mantenimiento.					
PEOE131	Sistema extractor de humos , eficaz y suficiente. En buen estado de limpieza y mantenimiento .				Valorar su necesidad en función de las operaciones del obrador.	
PEOE171	Se dispone de equipos para enfriar rápidamente las comidas preparadas elaboradas en línea fría, inmediatamente tras su tratamiento térmico. Y dichas operaciones se realizan higiénicamente y con seguridad sanitaria.				El alimento llega a temperaturas de 4°C-8°C en un plazo no superior a 2 horas tras el tratameinto térmico.	
PEOE141	Si se dispone de instalaciones para la limpieza y desinfección de los utensilios , bandejas y cuchillos dotadas de agua caliente (<i>plonge</i>). Está en correctas condiciones de higiene y mantenimiento.				El inspector valora la necesidad de que existan estas instalaciones, en función de las operaciones de cocina y del riesgo sanitario.	
PEOG021	No se utiliza mercancía caducada , o superada la consumo preferente o con signos de alteración o falta de frescura para la elaboración de otros productos o para su posterior venta.					

PEOG023	Los operarios encargados de aplicar una fecha de caducidad o consumo preferente a los productos etiquetados en el propio establecimiento (elaborados, descongelados o reetiquetados por otras causas) conocen la orden de trabajo de la empresa al respecto.					
PEOG031	Los productos están claramente y correctamente identificados , incluidos los productos empezados.					
PEOG041	Temperatura del producto durante el almacenamiento, conservación, transporte y venta se ajusta a las condiciones de conservación del mismo.				Los productos de la pesca congelados : temperatura igual o inferior a -18°C en todas las partes del producto; no obstante, los pescados enteros inicialmente congelados en salmuera y destinados a la fabricación de alimentos en conserva podrán mantenerse a una temperatura igual o inferior a -9°C . Los productos de la pesca frescos , los productos de la pesca no transformados descongelados, así como los productos cocidos y refrigerados de crustáceos y moluscos: temperatura próxima a la de fusión del hielo. No obstante, los pescados enteros inicialmente congelados en salmuera y destinados a la fabricación de alimentos en conserva podrán mantenerse a una temperatura igual o inferior a -9°C . Los productos de la pesca vivos : temperatura que no afecten negativamente a la inocuidad de los alimentos o a su viabilidad.	
PEOG051	Protección de los productos adecuada.				Los filetes y rodajas se envasan/embalan y refrigeran lo antes posible una vez preparados.	
PEOG061	Condiciones adecuadas de desembalaje y retirada de cartones y de desenvasado, evitando cualquier contaminación de materias primas o productos elaborados.					
PEOG071	Ausencia de cajas en contacto directo con el suelo o de cualquier objeto contaminante sobre las superficies de trabajo.					
PEOG104	Las cajas con productos de la pesca solo se reutilizan cuando el material es de fácil limpieza (no madera, pórex, ...).					
PEOG101	Se evitan las contaminaciones cruzadas : correcto uso de utensilios y mesas de trabajo. Manipulación de productos crudos y cocinados/cocidos en distintas superficies o tras una limpieza previa. Separación de los diferentes tipos de productos alimentarios (diferente naturaleza / aptos y no aptos (mermas, devoluciones)).					
PEOG131	El hielo proviene de una empresa inscrita en RSIPAC o es de elaboración propia con agua potable, y no se reutiliza. El hielo se manipula con utensilios de uso exclusivo y se almacena en condiciones que lo protegen de cualquier posible foco de contaminación.					
PEOG062	La descongelación de los alimentos se realiza en refrigeración y se usan métodos para evitar el contacto del alimento con el líquido resultante del proceso cuando pueda suponer un riesgo sanitario.					

PEOG063	Los productos descongelados , se elaboran inmediatamente o se conservan refrigerados durante un período de tiempo y a una temperatura tal que se evite la alteración de los mismos y, en particular, el posible desarrollo de microorganismos patógenos o la formación de toxinas susceptibles de producir peligros para la salud.					
PEOG081	Recongelación: Las comidas preparadas y materias primas descongeladas.					
PEOG091	No se rompe la cadena de frío que puede causar un riesgo en la seguridad alimentaria; no se observa mercancía que requiera refrigeración / congelación en espera para su manipulación durante un tiempo excesivo que comprometa su correcta conservación.				En concreto, vigilar la acumulación de pescado a temperatura no controlada (operaciones de descabezado, evisceración, fileteado y troceado, etc.).	
PEOG268	Las operaciones de fileteado y troceado se realizan de forma que se evita la contaminación o suciedad de los filetes y rodajas. Los filetes y rodajas no permanecen en las mesas de trabajo más tiempo del necesario para su preparación. Los filetes y rodajas se envasan/embalan y refrigeran lo antes posible una vez preparados.					
PEOG262	Las operaciones de descabezado y evisceración se realizan de manera higiénica. Los productos se lavan a fondo inmediatamente después de estas operaciones.					
PEOG263	Elaboraciones a base de productos de la pesca: el adobado, marinado, desalado y otras operaciones simples se realizan en una zona exclusiva (puede ser el mismo punto de venta).					
PEOG211	Existencia y aplicación de un protocolo documentado para la limpieza y desinfección de vegetales .					
PEOG122	Aceite de la freidora: aceite limpio, no oscurecido, que no genera humos ni espuma en su uso.					
PEOG231	Se utilizan ovoproductos pasteurizados y elaborados por empresas autorizadas para esta actividad.				Excepto cuando los alimentos que contengan el huevo sigan un posterior tratamiento térmico no inferior a 75°C en el centro de los mismos. Y se pueda demostrar.	
PEOG251	Los operarios están informados de que no pueden comercializar pescado parasitado y que deben eliminar las partes manifiestamente parasitadas.					
PEOG252	Los productos de la pesca para su consumo crudo o semicrudo se congelan o han sido congelados a una temperatura de $\leq -20^{\circ}\text{C}$ durante un mínimo de 24 horas. O se dispone de un informe de ausencia de parásitos otorgado por una administración sanitaria competente.					
PEOG201	Comidas preparadas: Los contenedores destinados a la distribución, así como las vajillas y cubiertos reutilizables destinados al consumidor final, son higienizados con métodos mecánicos , provistos de un sistema que asegure su correcta limpieza y desinfección.					
PEOG191	El envasado y, en caso de realizarse, el embalado se efectuará en el local o lugar previsto para tal fin y en condiciones higiénicas satisfactorias.					
PEOG221	Existen fichas técnicas de las elaboraciones a disposición de los operarios, con indicación específica de cantidades y uso de aditivos					
PEOG111	Dispositivo o armario para el almacenamiento de los condimentos, especias y aditivos alimentarios , en condiciones tales que se evite su alteración y/o contaminación. Están bien identificados y su uso es conforme a normativa.					
PEOG222	Disponen de báscula de precisión para el uso de los aditivos.					

PEOL011	Se dispone de un armario o similar para el almacenamiento de productos químicos y el material de limpieza y desinfección. Y en condiciones correctas de mantenimiento y limpieza.						
PEOL021	Los útiles de limpieza son suficientes y se mantienen en conservan en buen estado de mantenimiento y limpieza.						
PEOL031	Los productos químicos y los utensilios de limpieza y desinfección y se encuentran fuera del armario únicamente el tiempo imprescindible para su uso. Los productos están claramente identificados.						
PEOR011	Condiciones higiénicas y de conservación de los cubos/contenedores de basura y mermas son adecuadas, permiten un uso adecuado de los mismos. La ubicación evita contaminaciones. Uso de bolsa de un solo uso, cerrados, sin sobrecarga, de accionamiento no manual, no se apoya mercancía, útiles o utensilios sobre ellos, etc.						
PEOR021	Las devoluciones, mermas y producto inmovilizado se encuentran correctamente identificadas y separadas del producto apto para la venta.						
PEOR031	Ausencia de restos de basura , mermas o subproductos fuera de los contenedores/cubos habilitados al efecto.						

PESCADERÍA VENTA TRADICIONAL-AUTOSERVICIO

CÓDIGO	ITEMS	I	M	L	G	OBSERVACIONES	HALLAZGO
PEVI011	El local dispone de ventilación mecánica o natural. Y sus filtros son de fácil limpieza y desinfección. El sistema de ventilación evita las corrientes de aire de las zonas contaminadas a las zonas limpias. Se conserva en buen estado de mantenimiento y limpieza.						
PEVI021	Las instalaciones se han diseñado y construido de manera que se garantice la seguridad alimentaria (permiten realizar la actividad en condiciones higiénicas, se eviten cruces y se posibilite la limpieza) .						
PEVI031	Capacidad de almacenamiento adecuada.						
PEVI041	Los techos , falsos techos y demás instalaciones suspendidas, impiden la acumulación de suciedad y condensación y se encuentran en buen estado de limpieza y mantenimiento.						
PEVI051	Iluminación: Iluminación suficiente. Las condiciones de conservación y limpieza de las luminarias son adecuadas (no suponen una posible fuente de contaminación y protegidas contra posible rotura).						
PEVI061	Las ventanas y posibles aperturas impiden la acumulación de suciedad, están protegidas con mosquiteras de fácil limpieza y se mantienen en un estado de conservación y limpieza adecuados.					Cuando debido a la apertura de las ventanas pudiera producirse contaminación, éstas deberán permanecer cerradas con falleba durante la producción.	
PEVI071	Puertas: Las puertas cierran correctamente. Las puertas se han construido con materiales que permiten realizar fácilmente la limpieza y el mantenimiento. Se encuentran en buen estado de limpieza y mantenimiento. Las puertas permanecen abiertas sólo durante la entrada o salida de mercancía/personas.						
PEVI081	Los suelos y paredes se han construido con materiales que permiten realizar fácilmente la limpieza y el mantenimiento y se encuentran en buen estado de limpieza y mantenimiento.					En su caso, los suelos permiten un desagüe suficiente.	
PEVI091	Los desagües están protegidos con rejilla y sifón desmontables para su limpieza. Se encuentran en buen estado de mantenimiento y limpieza.						
PEVI161	No hay incidencia directa de los rayos solares sobre los productos.						
PEVE011	En caso de presencia de aparatos contra insectos se encuentran en buen estado de mantenimiento y limpieza.					El inspector valora la necesidad en caso de presencia de insectos voladores. Mejor que no se usen productos químicos cuando incremente el riesgo sanitario hacia los alimentos. Es preferible el uso de aparatos de luz ultravioleta con resinas.	
PEVE021	Las superficies de trabajo (mesas, etc.), incluidas las de los equipos, se han diseñado con materiales inalterables y resistentes que no posibilitan la contaminación y son de fácil limpieza y desinfección y se conservan en un estado de higiene y mantenimiento adecuados.					Superficies autorizadas para el uso alimentario: acero inox, polietileno, etc. No podrá utilizarse madera a excepción de los cortes de madera endurecida y tratada utilizada únicamente para el despiece.	
PEVE031	Se dispone de los equipos necesarios para las operaciones que se realizan. Condiciones higiénicas y de conservación de los equipos son adecuadas.						
PEVE041	Los mostradores , vitrinas, cámaras y elementos de exposición frigoríficos (refrigerados o congelados) disponen de termómetro visible para el control. La temperatura es la adecuada en función de la naturaleza de los alimentos almacenados. No se rebasan los límites de carga máxima de los equipos.						

PEVE051	Las sondas de temperatura de las cámaras de frío están ubicadas en el punto menos frío de la cámara. Se encuentran en buen estado de mantenimiento y limpieza.						
PEVE043	La mesa de exposición de pescado fresco es adecuada para mantener en hielo los productos de la pesca frescos. Dispone de desagüe y de la inclinación adecuada para la evacuación del agua de fusión. Se encuentra en condiciones higiénicas y de conservación adecuadas y está diseñada de manera que evita posibles contaminaciones.						
PEVE034	Hay nebulizadores de agua <u>potable</u> sobre el pescado fresco. Se conservan en buen estado de mantenimiento y limpieza.						
PEVE022	Los elementos de decoración y portaprecios se encuentran en condiciones higiénicas y de conservación adecuadas. Y no se observan portaprecios pinchados sobre el producto.					La decoración no puede ser un foco de contaminación (hojas de col, perejil...)	
PEVE032	Se dispone de recipientes adecuados para los productos de la pesca en remojo y los encurtidos , se mantienen en refrigeración o según las especificaciones de conservación de la etiqueta o del establecimiento de origen.						
PEVE071	Los motores están aislados de su entorno (protegidos y con una rejilla para su ventilación).						
PEVE081	Material de envasado , bandejas, recipientes y útiles destinados a estar en contacto directo con los alimentos, correctamente almacenados en un armario o dispositivo destinado a este uso (protegidos y/o boca abajo, aislados del suelo) y se mantiene en buen estado de limpieza y conservación. No hay reutilización de envases de un solo uso (barquetas, envases PET...).						
PEVE091	Fregadero y zona de lavado destinada a los productos alimenticios se encuentra en condiciones adecuadas para su uso (suministro suficiente de agua potable, limpios y en caso necesario, desinfectados).						
PEVE101	Se dispone de lavamanos en número suficiente y próximos a los lugares de trabajo, de accionamiento no manual, dotados de agua fría y caliente, con dosificador de jabón, sistema higiénico de secado de manos (material de un solo uso) y en buen estado de limpieza y mantenimiento.						
PEVG021	No se utiliza mercancía caducada , o superada la consumo preferente o con signos de alteración o falta de frescura para la elaboración de otros productos o para su posterior venta.						
PEVG023	Los operarios encargados de aplicar una fecha de caducidad o consumo preferente a los productos etiquetados en el propio establecimiento (elaborados, descongelados o reetiquetados por otras causas) conocen la orden de trabajo de la empresa al respecto.						
PEVG024	No se detectan evidencias de reetiquetado y/o posfechado del producto.						
PEVG031	Los productos están claramente y correctamente identificados , incluidos los productos empezados.						
PEVG032	Cuando se realiza la venta fraccionada , debe conservarse, en todos los casos, la información correspondiente de la etiqueta del envase original hasta la finalización de la venta.						

PEVG041	<p>Temperatura del producto durante el almacenamiento, conservación, transporte y venta se ajusta a las condiciones de conservación del mismo.</p>				<p>Los productos de la pesca congelados: temperatura igual o inferior a -18°C en todas las partes del producto; no obstante, los pescados enteros inicialmente congelados en salmuera y destinados a la fabricación de alimentos en conserva podrán mantenerse a una temperatura igual o inferior a -9°C.</p> <p>Los productos de la pesca frescos, los productos de la pesca no transformados descongelados, así como los productos cocidos y refrigerados de crustáceos y moluscos: temperatura próxima a la de fusión del hielo. No obstante, los pescados enteros inicialmente congelados en salmuera y destinados a la fabricación de alimentos en conserva podrán mantenerse a una temperatura igual o inferior a -9°C.</p> <p>Los productos de la pesca vivos: temperatura que no afecten negativamente a la inocuidad de los alimentos o a su viabilidad.</p>	
PEVG051	<p>Protección de los productos adecuada.</p>				<p>Los filetes y rodajas se envasan/embalan y refrigeran lo antes posible una vez preparados.</p>	
PEVG061	<p>Condiciones adecuadas de desembalaje y retirada de cartones y de desensvasado, evitando cualquier contaminación de materias primas o productos elaborados.</p>					
PEVG071	<p>Ausencia de cajas en contacto directo con el suelo o de cualquier objeto contaminante sobre las superficies de trabajo.</p>					
PEVG103	<p>Las cajas permiten la evacuación del agua de fusión del hielo evitando que entre en contacto con los alimentos.</p>					
PEVG042	<p>Los productos de la pesca frescos se mantienen con hielo en instalaciones adecuadas. Se añade hielo tantas veces como es necesario.</p>					
PEVG081	<p>Ausencia de congelación de productos en tienda. Y las comidas preparadas y materias primas descongeladas, no se recongelan.</p>					
PEVG091	<p>No se rompe la cadena de frío que puede causar un riesgo en la seguridad alimentaria; no se observa mercancía que requiera refrigeración / congelación en espera para su manipulación durante un tiempo excesivo que comprometa su correcta conservación.</p>					
PEVG101	<p>Se evitan las contaminaciones cruzadas: correcto uso de utensilios y mesas de trabajo. Manipulación de productos crudos y cocinados/cocidos en distintas superficies o tras una limpieza previa. Separación de los diferentes tipos de productos alimentarios (diferente naturaleza / aptos y no aptos (mermas, devoluciones)).</p>					
PEVG105	<p>Los portaprecios y elementos de decoración en contacto con el producto se encuentran en condiciones higiénicas y de conservación adecuadas. No se observan portaprecios ni elementos de decoración pinchados sobre el producto.</p>					

PEVG275	La etiqueta/portaprecios/cartelería del pescado y de las comidas preparadas contiene toda la información obligatoria de acuerdo con a legislación vigente aplicable al producto.				<p>1. Comidas preparadas envasadas para su venta inmediata (para la venta del día). Pueden ser de elaboración propia o no (presentados fraccionadamente). La información obligatoria establecida en el Reglamento (UE) 1169/2011 (denominación, ingredientes, alérgenos, cantidad neta, condiciones de conservación, modo de empleo, nombre y dirección del envasador), debe estar en una etiqueta, rótulo o cartel anexo. Si está en cartel o rótulo, el envase debe llevar en etiqueta la fecha de caducidad o duración mínima ("Consumir preferentemente antes de..." o "...del fin de...").</p> <p>2. Comidas preparadas envasadas. La información obligatoria establecida en el Reglamento (UE) 1169/2011 (denominación, ingredientes, alérgenos, fecha de caducidad o duración mínima ("Consumir preferentemente antes de..." o "...del fin de..."), cantidad neta, condiciones de conservación, modo de empleo, nombre y dirección del envasador).</p> <p>3. Comidas preparadas no envasadas o envasadas a petición del consumidor; en un cartel anexo al producto expuesto o etiqueta:</p> <p>a) Denominación comercial</p> <p>b) Cantidad de un ingrediente o grupo de ingredientes (cuando figure en la denominación, se resalte mediante imágenes...)</p> <p>En el mismo cartel anexo al producto expuesto o etiqueta o de forma oral (siempre y cuando se informe de forma bien visible en un rótulo o similar, de que la información sobre alérgenos está disponible para el consumidor en el propio punto de venta (debe existir asimismo en un formato físico, fácilmente accesible al personal i al consumidor):</p> <p>c) La información de alérgenos (Contiene:...).</p> <p>4. Pescado fresco, refrigerado, vivo, congelado, crustáceos, moluscos, algas, filetes y carne de pescado expuesto en venta asistida:</p> <p>a) Denominación comercial de la especie y su nombre científico.</p> <p>b) si el producto ha sido descongelado.</p> <p>c) fecha de duración mínima, cuando proceda.</p>	
PEVG276	Cuando el producto ha sido descongelado , se indica en rótulo/etiqueta . Si se trata de un producto envasado, también se incluye la fecha de caducidad.					
PEVG181	Los moluscos bivalvos llegan en envases cerrados de establecimientos autorizados con la marca sanitaria.Se comercializan vivos y no se sumergen ni se nebulizan.La etiqueta de depuración de los moluscos expuestos a la venta esta disponible de forma inmediata a petición del cliente o la inspección.En el caso de venta fraccionada se conservar la etiqueta 60 días.					
PEVG251	Los operarios están informados de que no pueden comercializar pescado parasitado y que deben eliminar las partes manifiestamente parasitadas.					

PEVG253	Las comidas preparadas a base de pescado crudo o semicrudo (adobado, marinado, etc.): existencia de rótulos/etiqueta informando a los clientes de que el pescado se ha sometido a congelación .						
PEVG263	Elaboraciones a base de productos de la pesca: el adobado, marinado, desalado y otras operaciones simples se realizan en una zona exclusiva (puede ser el mismo punto de venta).						
PEVG201	Comidas preparadas : los contenedores destinados a la distribución, así como las vajillas y cubiertos reutilizables destinados al consumidor final, o a la exposición, son higienizados con métodos mecánicos , provistos de un sistema que asegure su correcta limpieza y desinfección.						
PEVG171	Los manipuladores utilizan indumentaria adecuada (limpia, cabeza cubierta y calzado adecuado) y realizan prácticas higiénicas adecuadas (no fuman, comen, llevan joyas ni relojes, se protegen las heridas, etc).						
PEVG281	Lavado de manos o cambio de guantes adecuado y conforme.						
PEVG282	No se utilizan guantes de látex .						
PEVL011	Se dispone de un armario o similar para el almacenamiento de productos químicos y el material de limpieza y desinfección. Y en condiciones correctas de mantenimiento y limpieza.						
PEVL021	Los útiles de limpieza son suficientes y se mantienen en conservan en buen estado de mantenimiento y limpieza.						
PEVL031	Los productos químicos y los utensilios de limpieza y desinfección y se encuentran fuera del armario únicamente el tiempo imprescindible para su uso. Los productos están claramente identificados.						
PEVR011	Condiciones higiénicas y de conservación de los cubos/contenedores de basura y mermas son adecuadas, permiten un uso adecuado de los mismos. La ubicación evita contaminaciones. Uso de bolsa de un solo uso, cerrados, sin sobrecarga, de accionamiento no manual, no se apoya mercancía, útiles o utensilios sobre ellos, etc.						
PEVR021	Las devoluciones, mermas y producto inmovilizado se encuentran correctamente identificadas y separadas del producto apto para la venta.						
PEVR031	Ausencia de restos de basura , mermas o subproductos fuera de los contenedores/cubos habilitados al efecto.						

PLS (Producto de Libre Servicio) VENTA AUTOSERVICIO

CÓDIGO	ITEM	I	M	L	G	OBSERVACIONES	HALLAZGO
Null						Para el inspector: Los mostradores y vitrinas se valorarán en las diferentes secciones cuando estas alberguen alimentos preparados en el propio supermercado. En caso contrario, se valorarán en PLS.	
PLVI011	El local dispone de ventilación mecánica o natural. Y sus filtros son de fácil limpieza y desinfección. El sistema de ventilación evita las corrientes de aire de las zonas contaminadas a las zonas limpias. Se conserva en buen estado de mantenimiento y limpieza.						
PLVI021	Las instalaciones se han diseñado y construido de manera que se garantice la seguridad alimentaria (permiten realizar la actividad en condiciones higiénicas, se eviten cruces y se posibilite la limpieza) .						
PLVI031	Capacidad de almacenamiento adecuada.						
PLVI041	Los techos , falsos techos y demás instalaciones suspendidas, impiden la acumulación de suciedad y condensación y se encuentran en buen estado de limpieza y mantenimiento.						
PLVI051	Iluminación: Iluminación suficiente. Las condiciones de conservación y limpieza de las luminarias son adecuadas (no suponen una posible fuente de contaminación y protegidas contra posible rotura).						
PLVI061	Las ventanas y posibles aperturas impiden la acumulación de suciedad, están protegidas con mosquiteras de fácil limpieza y se mantienen en un estado de conservación y limpieza adecuados.					Cuando debido a la apertura de las ventanas pudiera producirse contaminación, éstas deberán permanecer cerradas con falleba durante la producción.	
PLVI071	Puertas: Las puertas cierran correctamente. Las puertas se han construido con materiales que permiten realizar fácilmente la limpieza y el mantenimiento. Se encuentran en buen estado de limpieza y mantenimiento. Las puertas permanecen abiertas sólo durante la entrada o salida de mercancía/personas.						
PLVI081	Los suelos y paredes se han construido con materiales que permiten realizar fácilmente la limpieza y el mantenimiento y se encuentran en buen estado de limpieza y mantenimiento.					En su caso, los suelos permiten un desagüe suficiente.	
PLVI091	Los desagües están protegidos con rejilla y sifón desmontables para su limpieza. Se encuentran en buen estado de mantenimiento y limpieza.						
PLVE011	En caso de presencia de aparatos contra insectos se encuentran en buen estado de mantenimiento y limpieza.					El inspector valora la necesidad en caso de presencia de insectos voladores. Mejor que no se usen productos químicos cuando incremente el riesgo sanitario hacia los alimentos. Es preferible el uso de aparatos de luz ultravioleta con resinas.	
PLVE021	Se dispone de los equipos necesarios (mostradores, vitrinas, muebles expositores) para las operaciones que se realizan. Se han diseñado con materiales inalterables y resistentes que no posibilitan la contaminación y son de fácil limpieza y desinfección y se conservan en un estado de higiene y mantenimiento adecuados.					Superficies autorizadas para el uso alimentario: acero inox, polietileno, etc.	
PLVE023	Los mostradores , muebles expositores o similares elementos para colocar el producto sin envasar disponen de suficiente protección del consumidor (por ejemplo: están separadas del público mediante un mostrador).						

PLVE041	Los mostradores , vitrinas, cámaras y elementos de exposición frigoríficos (refrigerados o congelados) disponen de termómetro visible para el control. La temperatura es la adecuada en función de la naturaleza de los alimentos almacenados. No se rebasan los límites de carga máxima de los equipos.					
PLVE051	Las sondas de temperatura de las cámaras de frío están ubicadas en el punto menos frío de la cámara. Se encuentran en buen estado de mantenimiento y limpieza.					
PLVE061	Los evaporadores : se encuentran en condiciones higiénicas y de mantenimiento adecuadas. Desagüa al exterior. Ausencia de goteo. Funciona adecuadamente (ausencia acúmulos de hielo en la salida de aire, evaporador bloqueado, etc).					
PLVE071	Los motores están aislados de su entorno (protegidos y con una rejilla para su ventilación).					
PLVG021	No se utiliza mercancía caducada , o superada la consumo preferente o con signos de alteración o falta de frescura para la elaboración de otros productos o para su posterior venta.					
PLVG024	No se detectan evidencias de reetiquetado y/o posfechado del producto.					
PLVG031	Los productos están claramente y correctamente identificados , incluidos los productos empezados.					
PLVG032	Cuando se realice la venta fraccionada , deberá conservarse, en todos los casos, la información correspondiente de la etiqueta del envase original hasta la finalización de la venta.					
PLVG041	Temperatura del producto durante el almacenamiento y conservación se ajusta a las condiciones de conservación del mismo.					<p>Carnes frescas refrigeradas: $\leq +7^{\circ}\text{C}$ Carnes frescas de aves: $\leq +4^{\circ}\text{C}$ Carnes picadas y preparados de carne picada: $\leq +2^{\circ}\text{C}$ Preparados de carne: de $\leq +2^{\circ}\text{C}$ a $\leq +7^{\circ}\text{C}$ según la materia prima y especie. Despojos animales refrigerados: $\leq +3^{\circ}\text{C}$ Carnes y despojos animales congeladas: $\leq -12^{\circ}\text{C}$ Productos de la pesca congelados $\leq -18^{\circ}\text{C}$ Platos cocinados de duración inferior a 24 horas: $\leq +8^{\circ}\text{C}$ Platos cocinados de duración superior a 24 horas: $\leq +4^{\circ}\text{C}$ Platos cocinados congelados: $\leq -18^{\circ}\text{C}$ Platos cocinados calientes: $\geq 65^{\circ}\text{C}$</p> <p>Los productos de la pesca frescos, los productos de la pesca no transformados descongelados, así como los productos cocidos y refrigerados de crustáceos y moluscos: temperatura próxima a la de fusión del hielo. No obstante, los pescados enteros inicialmente congelados en salmuera y destinados a la fabricación de alimentos en conserva podrán mantenerse a una temperatura igual o inferior a -9°C.</p> <p>Los productos de la pesca vivos: temperatura que no afecten negativamente a la inocuidad de los alimentos o a su viabilidad.</p>
PLVG051	Protección de los productos adecuada.					

PLVG061	Condiciones adecuadas de desembalaje y retirada de cartones y de desensado, evitando cualquier contaminación de materias primas o productos elaborados.						
PLVG071	Ausencia de cajas en contacto directo con el suelo o de cualquier objeto contaminante sobre las superficies de trabajo.						
PLVG091	No se rompe la cadena de frío . No se observa mercancía que requiera refrigeración / congelación en espera para su manipulación durante un tiempo excesivo que comprometa su correcta conservación.						
PLVG101	Se evitan las contaminaciones cruzadas .						
PLVG105	Los portaprecios y elementos de decoración en contacto con el producto se encuentran en condiciones higiénicas y de conservación adecuadas. No se observan portaprecios ni elementos de decoración pinchados sobre el producto.						
PLVG278	En los productos etiquetados por el establecimiento /central, la información sobre ingredientes, alérgenos y trazas de la etiqueta/portaprecios/cartelería coincide con la facilitada en la etiqueta/fichas técnicas del proveedor.						
PLVG277	En el autoservicio de graneles sin envasar existe la cartelería y/o documentación necesaria para informar al cliente sobre los posibles alérgenos presentes en los productos, cumpliendo así con la nueva normativa vigente.					Ejemplo: frutos secos o golosinas en autoservicio.	
PLVG267	No se sobrecargan en los lineales y la implantación del producto en sala de venta permite mantener las condiciones de conservación adecuadas del producto.						
PLVG171	Los manipuladores utilizan indumentaria adecuada (limpia, cabeza cubierta y calzado adecuado) y realizan prácticas higiénicas adecuadas (no fuman, comen, llevan joyas ni relojes, se protegen las heridas, etc).						
PLVG281	Lavado de manos o cambio de guantes adecuado y conforme.						
PLVG282	No se utilizan guantes de látex .						
PLVL011	Se dispone de un armario o similar para el almacenamiento de productos químicos y el material de limpieza y desinfección. Y en condiciones correctas de mantenimiento y limpieza.						
PLVL021	Los útiles de limpieza son suficientes y se mantienen en conservan en buen estado de mantenimiento y limpieza.						
PLVL031	Los productos químicos y los utensilios de limpieza y desinfección y se encuentran fuera del armario únicamente el tiempo imprescindible para su uso. Los productos están claramente identificados.						
PLVR011	Condiciones higiénicas y de conservación de los cubos/contenedores de basura y mermas son adecuadas, permiten un uso adecuado de los mismos. La ubicación evita contaminaciones. Uso de bolsa de un solo uso, cerrados, sin sobrecarga, de accionamiento no manual, no se apoya mercancía, útiles o utensilios sobre ellos, etc.						
PLVR021	Las devoluciones, mermas y producto inmovilizado se encuentran correctamente identificadas y separadas del producto apto para la venta.						
PLVR031	Ausencia de restos de basura , mermas o subproductos fuera de los contenedores/cubos habilitados al efecto.						

PLS (Producto de Libre Servicio) VENTA AUTOSERVICIO

CÓDIGO	ITEM	I	M	L	G	OBSERVACIONES	HALLAZGO
PROMOCIONES							
PLPE041	Temperatura de mostradores/lineales (Venta Asistida y Libre Servicio) correcta en función del tipo de producto (incluidos mesas calientes y frio negativo).						
PLPG021	Ausencia de productos caducados . Ausencia de productos No Aptos : - Ausencia de productos con signos de alteración: podredumbre, moho, limo superficial, olores anormales o pútridos, etc. - Con signos de falta de frescura: agrietado, superficie de corte reseca, verdura de hoja lacia...						
PLPG024	No se detectan evidencias de reetiquetado y/o posfechado de producto: solapado de etiquetas, restos de etiquetas anteriores, etc..						
PLPG269	No se realizan otras prácticas de manipulación inadecuadas.						

GENERAL - ZONAS COMUNES (espacios no alimentarios de uso general)

CÓDIGO	ITEMS	I	M	L	G	OBSERVACIONES	HALLAZGO
GEZI191	Vestuarios: se encuentran en correctas condiciones de higiene y mantenimiento, disponen de taquillas individuales para guardar la ropa, cerradas, de materiales adecuados y que eviten la contaminación (permitan separar la ropa de trabajo de la de calle). Zapatero o similar para guardar el calzado laboral separado de la ropa y en correctas condiciones de higiene y mantenimiento.						
GEZI192	Los servicios higiénicos para el personal no comunican directamente con las zonas de manipulación y/o almacenamiento de alimentos. Disponen de lavamanos con agua fría y caliente, de accionamiento no manual o sistema pulsador, con dosificador de jabón y sistema de secado higiénico (papel de un solo uso, sistema de aire caliente forzado o similar). Se conservan en buen estado de limpieza y mantenimiento.						
GEZI012	Los servicios higiénicos para el personal disponen de suficiente ventilación natural o mecánica.						
GEZI193	Office , salas de descanso y oficinas , se conservan en buen estado de limpieza y mantenimiento.						
GEZG161	Espacios ordenados de tal forma que sea posible su limpieza y no supongan un riesgo de anidación de plagas. No se observan indicios de presencia de plagas ni elementos que sean un riesgo de contaminación de los alimentos.						
GEZG162	Ausencia de alimentos (destinados a venta, devoluciones, etc.) en zonas comunes.						
GEZL041	Las instalaciones dedicadas a la limpieza y desinfección de los equipos y útiles de limpieza han sido construidas con materiales resistentes a la corrosión, son fáciles de limpiar y tienen suministro suficiente de agua caliente y fría.						
GEZL011	Se dispone de un armario o similar para el almacenamiento de productos químicos y el material de limpieza y desinfección. Y en condiciones correctas de mantenimiento y limpieza.						
GEZL021	Los útiles de limpieza son suficientes y se mantienen en conservan en buen estado de mantenimiento y limpieza.						
GEZL031	Los productos químicos y los utensilios de limpieza y desinfección y se encuentran fuera del armario únicamente el tiempo imprescindible para su uso. Los productos están claramente identificados.						

GENERAL - RECEPCIÓN

CÓDIGO	ITEMS	I	M	L	G	OBSERVACIONES	HALLAZGO
GERI011	El local dispone de ventilación mecánica o natural. Y sus filtros son de fácil limpieza y desinfección. El sistema de ventilación evita las corrientes de aire de las zonas contaminadas a las zonas limpias. Se conserva en buen estado de mantenimiento y limpieza.						
GERI021	Las instalaciones se han diseñado y construido de manera que se garantice la seguridad alimentaria (permiten realizar la actividad en condiciones higiénicas, se eviten cruces y se posibilite la limpieza) .						
GERI041	Los techos , falsos techos y demás instalaciones suspendidas, impiden la acumulación de suciedad y condensación y se encuentran en buen estado de limpieza y mantenimiento.						
GERI051	Iluminación: Iluminación suficiente. Las condiciones de conservación y limpieza de las luminarias son adecuadas (no suponen una posible fuente de contaminación y protegidas contra posible rotura).						
GERI061	Las ventanas y posibles aperturas impiden la acumulación de suciedad, están protegidas con mosquiteras de fácil limpieza y se mantienen en un estado de conservación y limpieza adecuados.					Cuando debido a la apertura de las ventanas pudiera producirse contaminación, éstas deberán permanecer cerradas con falleba durante la producción.	
GERI071	Puertas: Las puertas cierran correctamente. Las puertas se han construido con materiales que permiten realizar fácilmente la limpieza y el mantenimiento. Se encuentran en buen estado de limpieza y mantenimiento. Las puertas permanecen abiertas sólo durante la entrada o salida de mercancía/personas.						
GERI081	Los suelos y paredes se han construido con materiales que permiten realizar fácilmente la limpieza y el mantenimiento y se encuentran en buen estado de limpieza y mantenimiento.					En su caso, los suelos permiten un desagüe suficiente.	
GERI091	Los desagües están protegidos con rejilla y sifón desmontables para su limpieza. Se encuentran en buen estado de mantenimiento y limpieza.						
GERI181	Montacargas: paredes y suelos construidos con materiales que permiten realizar fácilmente la limpieza y el mantenimiento (no suponen una posible fuente de contaminación). Se encuentran en buen estado de limpieza y mantenimiento.						
GERE011	En caso de presencia de aparatos contra insectos se encuentran en buen estado de mantenimiento y limpieza.					El inspector valora la necesidad en caso de presencia de insectos voladores. Mejor que no se usen productos químicos cuando incremente el riesgo sanitario hacia los alimentos. Es preferible el uso de aparatos de luz ultravioleta con resinas.	
GERE031	Se dispone de los equipos necesarios para las operaciones que se realizan. Condiciones higiénicas y de conservación de los equipos son adecuadas.					Mesas, traspalés, básculas, termómetros, lavamanos, etc. Valorar la necesidad de disponer de un lavamanos en caso de existir muelle de recepción. Si se utilizan carros del supermercado, estos son de uso exclusivo, están identificados como tales, y se mantienen en buen estado de limpieza y conservación.	
GERE061	Los evaporadores: se encuentran en condiciones higiénicas y de mantenimiento adecuadas. Desagüa al exterior. Ausencia de goteo. Funciona adecuadamente (ausencia acúmulos de hielo en la salida de aire, evaporador bloqueado, etc).						

GENERAL - RECEPCIÓN

GERE071	Los motores están aislados de su entorno (protegidos y con una rejilla para su ventilación).						
GERE081	Los útiles de trabajo destinados a entrar en contacto directo con los productos alimenticios se han fabricado con materiales resistentes a la corrosión y fáciles de limpiar y desinfectar. Se mantienen en buen estado de higiene y conservación y se guardan en un armario o similar cuando no se utilicen						
GERE121	Compactadores: están suficientemente separados de los alimentos almacenados. Se encuentran en buen estado de limpieza y mantenimiento. Los residuos generados se almacenan separados de los alimentos, y no suponen una posible fuente de contaminación.						
GERG011	Los alimentos recibidos y aquellos que se envían a otro establecimiento van acompañados de documentación que incluye: al menos, la razón social de quien realiza el envío, la relación de los productos que ampara y el destino.						
GERG301	Controles de recepción: son exhaustivos (controles de producto -etiquetado, integridad y temperaturas-, higiene del camión, del transportista y protección y separación de los productos), están documentados, el personal conoce los protocolos y los aplica correctamente, y se registran.						
GERG101	Los alimentos en los vehículos de transporte están protegidos frente a la contaminación. No se observan contaminaciones cruzadas .					Vigilar específicamente los envases de pescado (frecuentemente abiertos o sin tapa) y las mallas que cubren las canales y medias canales (deben cubrir completamente la pieza).	
GERG108	Separación de productos químicos de limpieza y desinfección de los alimentos. Evitar la transmisión de olores y sabores.					Especial atención a los camiones de transporte de los proveedores.	
GERG109	No se trasladan carnes frescas y derivados cárnicos sin envasar junto con otras materias primas o productos envasados o embalados.						

GENERAL - RECEPCIÓN

GERG041	<p>Temperatura del producto durante el transporte se ajusta a las condiciones de conservación del mismo.</p>				<p>Carnes frescas refrigeradas: $\leq +7^{\circ}\text{C}$ Carnes frescas de aves: $\leq +4^{\circ}\text{C}$ Carnes picadas y preparados de carne picada: $\leq +2^{\circ}\text{C}$ Preparados de carne: de $\leq +2^{\circ}\text{C}$ a $\leq +7^{\circ}\text{C}$ según la materia prima y especie. Despojos animales refrigerados: $\leq +3^{\circ}\text{C}$ Carnes y despojos animales congeladas: $\leq -12^{\circ}\text{C}$ Productos de la pesca congelados $\leq -18^{\circ}\text{C}$ Platos cocinados de duración inferior a 24 horas: $\leq +8^{\circ}\text{C}$ Platos cocinados de duración superior a 24 horas: $\leq +4^{\circ}\text{C}$ Platos cocinados congelados: $\leq -18^{\circ}\text{C}$ Platos cocinados calientes: $\geq 65^{\circ}\text{C}$ Los productos de la pesca frescos, los productos de la pesca no transformados descongelados, así como los productos cocidos y refrigerados de crustáceos y moluscos: temperatura próxima a la de fusión del hielo. No obstante, los pescados enteros inicialmente congelados en salmuera y destinados a la fabricación de alimentos en conserva podrán mantenerse a una temperatura igual o inferior a -9°C. Los productos de la pesca vivos: temperatura que no afecten negativamente a la inocuidad de los alimentos o a su viabilidad.</p>	
GERG061	<p>Se retiran los embalajes sucios antes del almacenar el producto.</p>					
GERL011	<p>Se dispone de un armario o similar para el almacenamiento de productos químicos y el material de limpieza y desinfección. Y en condiciones correctas de mantenimiento y limpieza.</p>					
GERL021	<p>Los útiles de limpieza son suficientes y se mantienen en conservan en buen estado de mantenimiento y limpieza.</p>					
GERL031	<p>Los productos químicos y los utensilios de limpieza y desinfección y se encuentran fuera del armario únicamente el tiempo imprescindible para su uso. Los productos están claramente identificados.</p>					
GERR011	<p>Condiciones higiénicas y de conservación de los cubos/contenedores de basura y mermas son adecuadas, permiten un uso adecuado de los mismos. La ubicación evita contaminaciones. Uso de bolsa de un solo uso, cerrados, sin sobrecarga, de accionamiento no manual, no se apoya mercancía, útiles o utensilios sobre ellos, etc.</p>					
GERR021	<p>Las devoluciones, mermas y producto inmovilizado se encuentran correctamente identificadas y separadas del producto apto para la venta.</p>					
GERR031	<p>Ausencia de restos de basura, mermas o subproductos fuera de los contenedores/cubos habilitados al efecto.</p>					

GENERAL - CUARTO DE BASURAS

CÓDIGO	ITEMS	I	M	L	G	OBSERVACIONES	HALLAZGO
GECI011	El local dispone de ventilación mecánica o natural. Y sus filtros son de fácil limpieza y desinfección. El sistema de ventilación evita las corrientes de aire de las zonas contaminadas a las zonas limpias. Se conserva en buen estado de mantenimiento y limpieza.						
GECI021	Las instalaciones se han diseñado y construido de manera que se garantice la seguridad alimentaria (permiten realizar la actividad en condiciones higiénicas, se eviten cruces y se posibilite la limpieza) .						
GECI031	Capacidad de almacenamiento adecuada.						
GECI041	Los techos , falsos techos y demás instalaciones suspendidas, impiden la acumulación de suciedad y condensación y se encuentran en buen estado de limpieza y mantenimiento.						
GECI051	Iluminación: Iluminación suficiente. Las condiciones de conservación y limpieza de las luminarias son adecuadas (no suponen una posible fuente de contaminación y protegidas contra posible rotura).						
GECI061	Las ventanas y posibles aperturas impiden la acumulación de suciedad, están protegidas con mosquiteras de fácil limpieza y se mantienen en un estado de conservación y limpieza adecuados.					Cuando debido a la apertura de las ventanas pudiera producirse contaminación, éstas deberán permanecer cerradas con falleba durante la producción.	
GECI071	Puertas: Las puertas cierran correctamente. Las puertas se han construido con materiales que permiten realizar fácilmente la limpieza y el mantenimiento. Se encuentran en buen estado de limpieza y mantenimiento. Las puertas permanecen abiertas sólo durante la entrada o salida de mercancía/personas.						
GECI081	Los suelos y paredes se han construido con materiales que permiten realizar fácilmente la limpieza y el mantenimiento y se encuentran en buen estado de limpieza y mantenimiento.					En su caso, los suelos permiten un desagüe suficiente.	
GECI091	Los desagües están protegidos con rejilla y sifón desmontables para su limpieza. Se encuentran en buen estado de mantenimiento y limpieza.						
GECE011	En caso de presencia de aparatos contra insectos se encuentran en buen estado de mantenimiento y limpieza.					El inspector valora la necesidad en caso de presencia de insectos voladores o insuficiencia de las barreras físicas. Mejor que no se usen productos químicos cuando incremente el riesgo sanitario hacia los alimentos. Es preferible el uso de aparatos de luz ultravioleta con resinas.	
GECE031	Se dispone de los equipos necesarios para las operaciones que se realizan. Condiciones higiénicas y de conservación de los equipos son adecuadas.						
GECE061	Los evaporadores: se encuentran en condiciones higiénicas y de mantenimiento adecuadas. Desagüa al exterior. Ausencia de goteo. Funciona adecuadamente (ausencia acúmulos de hielo en la salida de aire, evaporador bloqueado, etc).						
GECE071	Los motores están aislados de su entorno (protegidos y con una rejilla para su ventilación).						

GENERAL - CUARTO DE BASURAS

GECE033	Condiciones higiénicas y de conservación de los cubos/contenedores de basura y mermas son adecuadas, permiten un uso adecuado de los mismos. La ubicación evita contaminaciones. Uso de bolsa de un solo uso, cerrados, sin sobrecarga, de accionamiento no manual, no se apoya mercancía, útiles o utensilios sobre ellos, etc.						
GECE081	Los útiles de trabajo destinados a entrar en contacto directo con los productos alimenticios se han fabricado con materiales resistentes a la corrosión y fáciles de limpiar y desinfectar. Se mantienen en buen estado de higiene y conservación y se guardan						
GECG101	Las operaciones se realizan evitando las posibles contaminaciones cruzadas .						
GECG311	No se observa presencia de alimentos para devolución al proveedor en el cuarto de basuras.					Aun tratándose de producto no apto (caducado, etc), debe evitarse el riesgo de contaminación cruzada en el vehículo de transporte del proveedor.	
GECE031	Ausencia de restos de basura , mermas o subproductos fuera de los contenedores/cubos habilitados al efecto.						
GECE051	Se evita la propagación de olores y degradación de los desperdicios y deshecho.					Retirada rápida de las instalaciones y/o refrigeración del cuarto de basuras.	

GENERAL - ALMACENES Y CÁMARAS

CÓDIGO	ITEMS	I	M	L	G	OBSERVACIONES	HALLAZGO
GEAI011	El local dispone de ventilación mecánica o natural. Y sus filtros son de fácil limpieza y desinfección. El sistema de ventilación evita las corrientes de aire de las zonas contaminadas a las zonas limpias. Se conserva en buen estado de mantenimiento y limpieza.						
GEAI021	Las instalaciones se han diseñado y construido de manera que se garantice la seguridad alimentaria (permiten realizar la actividad en condiciones higiénicas, se eviten cruces y se posibilite la limpieza) .						
GEAI031	Capacidad de almacenamiento adecuada.						
GEAI041	Los techos , falsos techos y demás instalaciones suspendidas, impiden la acumulación de suciedad y condensación y se encuentran en buen estado de limpieza y mantenimiento.						
GEAI051	Iluminación: Iluminación suficiente. Las condiciones de conservación y limpieza de las luminarias son adecuadas (no suponen una posible fuente de contaminación y protegidas contra posible rotura).						
GEAI061	Las ventanas y posibles aperturas impiden la acumulación de suciedad, están protegidas con mosquiteras de fácil limpieza y se mantienen en un estado de conservación y limpieza adecuados.					Cuando debido a la apertura de las ventanas pudiera producirse contaminación, éstas deberán permanecer cerradas con falleba durante la producción.	
GEAI071	Puertas: Las puertas cierran correctamente. Las puertas se han construido con materiales que permiten realizar fácilmente la limpieza y el mantenimiento. Se encuentran en buen estado de limpieza y mantenimiento. Las puertas permanecen abiertas sólo durante la entrada o salida de mercancía/personas.						
GEAI081	Los suelos y paredes se han construido con materiales que permiten realizar fácilmente la limpieza y el mantenimiento y se encuentran en buen estado de limpieza y mantenimiento.					En su caso, los suelos permiten un desagüe suficiente.	
GEAI091	Los desagües están protegidos con rejilla y sifón desmontables para su limpieza. Se encuentran en buen estado de mantenimiento y limpieza.						
GEAE011	En caso de presencia de aparatos contra insectos se encuentran en buen estado de mantenimiento y limpieza.					El inspector valora la necesidad en caso de presencia de insectos voladores o insuficiencia de las barreras físicas. . Mejor que no se usen productos químicos cuando incrementa el riesgo sanitario hacia los alimentos. Es preferible el uso de aparatos de luz ultravioleta con resinas.	
GEAE021	Las superficies de trabajo (estanterías etc.), incluidas las de los equipos, se han diseñado con materiales inalterables y resistentes que no posibilitan la contaminación y son de fácil limpieza y desinfección y se conservan en un estado de higiene y mantenimiento adecuados.					Superficies autorizadas para el uso alimentario: acero inox, polietileno, etc.	

GENERAL - ALMACENES Y CÁMARAS

GEAE031	Se dispone de los equipos necesarios para las operaciones que se realizan. Condiciones higiénicas y de conservación de los equipos son adecuadas.					Mesas, estanterías, traspalés, básculas, termómetros, lavamanos, etc. Los palés deben ser de material apto para la limpieza y que no supongan un riesgo de nidificación de plagas (no madera). Sólo se permiten palés de madera para el transporte, nunca para ser usados fijos en un almacén. Si se utilizan carros del supermercado, estos son de uso exclusivo, están identificados como tales, y se mantienen en buen estado de limpieza y conservación.	
GEAE081	Los útiles de trabajo destinados a entrar en contacto directo con los productos alimenticios se han fabricado con materiales resistentes a la corrosión y fáciles de limpiar y desinfectar. Se mantienen en buen estado de higiene y conservación y se guardan						
GEAE082	Las cajas/canastos y las jaulas se encuentran en buen estado de limpieza y mantenimiento.						
GEAE041	Todos los equipos de frío/cámaras disponen de termómetro visible para la lectura y comprobación de las temperaturas. Y la temperatura es la correcta en función del tipo de producto. No se rebasan los límites de carga máxima de los equipos.						
GEAE051	Las sondas de temperatura de las cámaras de frío están ubicadas en el punto menos frío de la cámara. Se encuentran en buen estado de mantenimiento y limpieza.						
GEAE061	Los evaporadores : se encuentran en condiciones higiénicas y de mantenimiento adecuadas. Desagüa al exterior. Ausencia de goteo. Funciona adecuadamente (ausencia acúmulos de hielo en la salida de aire, evaporador bloqueado, etc).						
GEAE071	Los motores están aislados de su entorno (protegidos y con una rejilla para su ventilación).						
GEAE121	Compactadores : están suficientemente separados de los alimentos almacenados. Se encuentran en buen estado de limpieza y mantenimiento. Los residuos generados se almacenan separados de los alimentos, y no suponen una posible fuente de contaminación.						
GEAG021	Ausencia de alimentos caducados o con la fecha de consumo preferente superada. Ausencia de productos no aptos con signos de alteración (podredumbre, moho, limo superficial, olores anormales, etc).						
GEAG022	Separación de productos químicos de limpieza y desinfección de los alimentos. Evitar la transmisión de olores y sabores.						
GEAG031	Los productos están claramente y correctamente identificados , incluidos los productos empezados.						

GEAG041	<p>Temperatura del producto durante el almacenamiento y conservación se ajusta a las condiciones de conservación del mismo.</p>				<p>Carnes frescas refrigeradas: ≤ +7°C Carnes frescas de aves: ≤ +4°C Carnes picadas y preparados de carne picada: ≤ +2°C Preparados de carne: de ≤ +2°C a ≤ +7°C según la materia prima y especie. Despojos animales refrigerados: ≤ +3°C Carnes y despojos animales congeladas: ≤ -12°C Productos de la pesca congelados ≤ -18°C Platos cocinados de duración inferior a 24 horas: ≤ +8°C Platos cocinados de duración superior a 24 horas: ≤ +4°C Platos cocinados congelados: ≤ -18°C Platos cocinados calientes: ≥ 65°C</p> <p>Los productos de la pesca frescos, los productos de la pesca no transformados descongelados, así como los productos cocidos y refrigerados de crustáceos y moluscos: temperatura próxima a la de fusión del hielo. No obstante, los pescados enteros inicialmente congelados en salmuera y destinados a la fabricación de alimentos en conserva podrán mantenerse a una temperatura igual o inferior a -9°C.</p> <p>Los productos de la pesca vivos: temperatura que no afecten negativamente a la inocuidad de los alimentos o a su viabilidad.</p>	
GEAG051	<p>Los alimentos están protegidos frente a la contaminación. No se observan contaminaciones cruzadas.</p>					
GEAG071	<p>Se almacenan los alimentos en estanterías o similares. Ausencia de cajas/canastos en contacto directo con el suelo.</p>					
GEAG091	<p>No se rompe la cadena de frío. No se observa mercancía que requiera refrigeración/congelación en recepción o pasillos en espera de entrar a cámara durante un tiempo excesivo.</p>					
GEAG101	<p>Ausencia de cualquier objeto contaminante sobre las superficies de trabajo.</p>					
GEAG161	<p>Correcta estiba. No se observa desorden.</p>					
GEAG171	<p>Los manipuladores utilizan indumentaria adecuada (limpia, cabeza cubierta y calzado adecuado) y realizan prácticas higiénicas adecuadas (no fuman, comen, llevan joyas ni relojes, se protegen las heridas, etc).</p>					
GEAL041	<p>Las instalaciones dedicadas a la limpieza y desinfección de los equipos y útiles de limpieza han sido construidas con materiales resistentes a la corrosión, son fáciles de limpiar y tienen suministro suficiente de agua caliente y fría.</p>					
GEAL011	<p>Se dispone de un armario o similar para el almacenamiento de productos químicos y el material de limpieza y desinfección. Y en condiciones correctas de mantenimiento y limpieza.</p>					
GEAL021	<p>Los útiles de limpieza son suficientes y se mantienen en conservan en buen estado de mantenimiento y limpieza.</p>					
GEAL031	<p>Los productos químicos y los utensilios de limpieza y desinfección y se encuentran fuera del armario únicamente el tiempo imprescindible para su uso. Los productos están claramente identificados.</p>					

GENERAL - ALMACENES Y CÁMARAS

GEAR011	Condiciones higiénicas y de conservación de los cubos/contenedores de basura y mermas son adecuadas, permiten un uso adecuado de los mismos. La ubicación evita contaminaciones. Uso de bolsa de un solo uso, cerrados, sin sobrecarga, de accionamiento no man						
GEAR021	Las devoluciones, mermas y producto inmovilizado se encuentran correctamente identificadas y separadas del producto apto para la venta.						
GEAR031	Ausencia de restos de basura , mermas o subproductos fuera de los contenedores/cubos habilitados al efecto.						

C S B Consorci Sanitari
de Barcelona



Seguretat alimentària

Connectem
f t y in

www.aspb.cat