

## Descripció de les no conformitats del protocol d'inspecció d'establiments de restauració comercial

### I. ESTRUCTURES I EQUIPAMENTS DE L'ESTABLIMENT

#### A. CONDICIONS GENERALS

##### 1. Espais i instal·lacions

- (1.a) La distribució de les zones i locals utilitzats per a l'activitat alimentària no permeten un circuit de treball higiènic per evitar contaminacions creuades.
- (1.b) Les dimensions dels espais o equipaments utilitzats no estan ajustades al volum de l'activitat alimentària per treballar de forma higiènica, o en el cas que estiguin sobredimensionades, per mantenir els espais en un correcte estat higiènic.
- (1.c) La instal·lació dels equips o maquinària no faciliten la neteja i/o manteniment, i deixa espais inaccessibles.
- (1.d) Insectocutors incorrectament ubicats i/o en un estat de manteniment deficient.
- (1.e) El combustible (llenya, carbó, etc.) no està aïllat de les zones d'elaboració i magatzems de matèria primera, productes intermedis i productes acabats.

##### 2. Sistema d'escalfament de l'aigua

- (2.a) Manca o no es troba operatiu.

### 3. Il·luminació

- (3.a) La il·luminació és insuficient en algunes zones o equipaments.
- (3.b) Presència de llums no protegits en espais o equipaments, que representen un risc de contaminació per als aliments en cas de trencament.
- (3.c) Presència d'elements d'il·luminació en deficient estat de manteniment.

### 4. Ventilació

- (4.a) Ventilació insuficient en alguns espais de l'establiment.
- (4.b) Ventilació inadequada d'alguns espais de l'establiment que pot provocar corrents d'aire de zones brutes a netes.

### 5. Tancament exterior i separació d'àrees d'ús privat

- (5.a) Establiment incorrectament aïllat de l'exterior que no evita l'entrada de plagues i/o representa un focus de contaminació.
- (5.b) Espai utilitzat com a menjador del personal o per activitats personals sense una separació suficient amb les zones utilitzades per manipular, elaborar o l'emmagatzemar aliments.
- (5.c) Ús d'una part de l'establiment que s'utilitza per pernoctar o viure.

### 6. Equipaments i espais per als residus

- (6.a) El local i/o espai per als residus i/o subproductes no té unes correctes condicions estructurals i/o ambientals per evitar que pugui ser un focus de contaminació.
- (6.b) El local i/o espai per als residus i/o subproductes es troba en deficient estat de manteniment.

- (6.c) Els cubells per als residus dels espais on es manipulen aliments no són de fàcil neteja i/o no disposen de tancament no manual.
- (6.d) Els cubells per als residus es troben en un deficient estat manteniment.
- (6.e) Els contenidors per treure les escombraries al carrer estan ubicats en un lloc que suposen un risc sanitari pels aliments.

## 7. Serveis higiènics

- (7.a) L'espai de l'inodor comunica directament amb les zones de manipulació o elaboració d'aliments, i no existeix una separació física (doble porta o porta amb molla de retrocés automàtic quan no sigui físicament possible instal·lar la doble porta ).
- (7.b) Manca aigua calenta als rentamans dels serveis higiènics que utilitzen el personal manipulador d'aliments.
- (7.c) Manca dispensador de sabó i/o eixugamans higiènic (aire o paper d'un sol ús) al rentamans.
- (7.d) Ventilació insuficient.
- (7.e) Serveis higiènics en deficient estat de manteniment.

## 8. Equipaments i espais de vestidor

- (8.a) Manca vestidor i/o equipaments (armariets) per guardar la roba, el calçat o les pertinences personals del personal manipulador d'aliments, i/o no són adequats.
- (8.b) Vestidors i/o equipaments pel canvi de roba en deficient estat de manteniment.

## 9. Manteniment d'estructures i equipaments

- (9.a) Deficiències de manteniment presents en gran part de les instal·lacions i equipaments de l'establiment.

## 70. Rentavaixel·la

- (70.a) Manca i/o no s'utilitza rentavaixel·la i/o rentagots de capacitat suficient (d'ús professional) i/o no funciona correctament. Fins no disposar de rentavaixel·la i/o rentagots, els estris i utensilis utilitzats per la preparació, elaboració i servei dels aliments es desinfectaran amb un bany d'aigua amb lleixiu, després de rentar-los, o bé, caldrà utilitzar vaixel·la d'un sol ús.

Aquesta deficiència, pel risc sanitari que pot suposar, implica l'inici d'un requeriment administratiu, tot i que el resultat final de la inspecció pugui ser satisfactori o millora necessària. Caldrà una comunicació immediata de la correcció d'aquesta deficiència al servei d'inspecció per aturar el requeriment

## 71. Local / espai de neteja (*plonge*)

- (71.a) La capacitat del local/espai de neteja i/o els equipaments disponibles són insuficients pel volum d'estris i utilitatge.
- (71.b) Els paraments i/o les estructures són de material inadequat.
- (71.c) Les condicions ambientals no són adequades (presència d'humitat, temperatures elevades, etc.).
- (71.d) El local/espai de neteja i/o els equipaments disponibles es troben en un estat de manteniment deficient.
- (71.e) Manca d'un sistema d'extracció de fums i/o vapors operatiu i eficaç.

## B. LOCALS D'ELABORACIÓ D'ALIMENTS (CUINA)

### 12. Paraments i condicions estructurals

- (12.a) Terra de material inadequat i/o es troben en un estat de manteniment deficient.
- (12.b) Desguassos inadequat (material no resistent, sense reixeta i sifó) i/o es troben en un estat de manteniment deficient.
- (12.c) Parets de material inadequat i/o es troben en un estat de manteniment deficient.
- (12.d) Sostres i/o elements suspesos de materials inadequat i/o es troben en un estat de manteniment deficient.
- (12.e) Portes de material inadequat i/o es troben en un estat de manteniment deficient.
- (12.f) Mobiliari (armaris, prestatges, etc.) de material inadequat i/o es troba en un estat de manteniment deficient.
- (12.g) Finestres de material inadequat i/o es troben en un estat de manteniment deficient.
- (12.h) Proteccions contra insectes de les obertures i/o finestres que comuniquen amb l'exterior es troben en un estat de manteniment deficient.

### 13. Superfícies de manipulació d'aliments

- (13.a) Les superfícies utilitzades no són suficients.
- (13.b) S'utilitzen superfícies de material no adequat.
- (13.c) Existeixen superfícies que es troben en un estat de manteniment deficient.

#### 14. Equipaments (maquinària, equips, útils, etc.)

- (14.a) No es disposa dels equipaments (maquinària, equips o útils) necessaris per a les operacions que es realitzen.
- (14.b) Equipaments (maquinària, equips o útils) de material no adequat.
- (14.c) Equipaments (maquinària, equips o útils) en un estat de manteniment deficient.

#### 15. Rentamans

- (15.a) Manca de rentamans pròxim a les zones de manipulació d'aliments i/o no és operatiu. Un rentamans complet ha d'estar equipat amb aigua calenta, aixeta d'accionament no manual (de pedal, genoll, maluc o fotoelèctric), sabó i/o paper eixugamans d'un sol ús.
- (15.b) Manca d'aigua calenta en els rentamans.
- (15.c) Aixeta d'accionament manual del rentamans. Cal que l'accionament sigui de pedal, genoll, maluc o fotoelèctric.
- (15.d) Manca de sabó i/o paper eixugamans d'un sol ús en els rentamans.
- (15.e) Manca de rentamans d'ús exclusiu, i per l'activitat realitzada és necessari.
- (15.f) Rentamans en un estat de manteniment deficient.

#### 16. Piques de neteja

- (16.a) Manca de pica o recipient exclusiu per al rentat d'aliments.
- (16.b) Manca de pica per a la neteja d'estris de producció.
- (16.c) Piques en un estat de manteniment deficient.

#### 17. Extracció de fums i vapors

- (17.a) Manca d'un sistema d'extracció de fums i/o vapors operatiu i eficaç.

- (17.b) El disseny del sistema d'extracció de fums i/o vapors no facilita la neteja (filtres no desmontables, etc.).
- (17.c) Extractor de fums i/o vapors en un estat de manteniment deficient.

## C. LOCALS I EQUIPS D'EMMAGATZEMATGE D'ALIMENTS

### 18. Equipaments de refrigeració

- (18.a) Capacitat frigorífica insuficient pel volum d'aliments emmagatzemats.
- (18.b) Cambra i/o equips de refrigeració en un estat de manteniment deficient.
- (18.c) Temperatures insuficients de la cambra i/o equips de refrigeració. Cal corregir les temperatures d'aquests equips de forma urgent i revisar el *Pla de control de temperatures*. En cas de necessitat, cal reubicar els aliments a equips de fred que funcionin correctament.
- (18.d) Manca termòmetre o lector de temperatura a la cambra i/o equips de refrigeració.
- (18.e) Evacuació no higiènica de l'aigua de l'evaporador de la cambra i/o equips de refrigeració.
- (18.f) Cúmulo d'aigua o gel en la cambra i/o equips de refrigeració.

### 19. Equipaments de congelació

- (19.a) Capacitat frigorífica insuficient pel volum d'aliments emmagatzemats.
- (19.b) Cambra i/o equips de congelació en un estat de manteniment deficient.
- (19.c) Temperatures insuficients de la cambra i/o equips de congelació. Cal corregir les temperatures dels equips de congelació de forma urgent i revisar el *Pla de control de temperatures*. En cas de necessitat, cal reubicar els aliments a equips de fred que funcionin correctament.

- (19.d) Manca termòmetre o lector de temperatura a la cambra i/o equips de congelació.
- (19.e) Evacuació no higiènica de l'aigua de l'evaporador de la cambra i/o equips de congelació.
- (19.f) Cúmulo d'aigua o gel a la cambra i/o equips de congelació.

## 20. Equipaments d'emmagatzematge a temperatura ambient

- (20.a) La capacitat del magatzem i/o equipaments disponibles és insuficient per emmagatzemar els aliments i/o material auxiliar.
- (20.b) Els paraments i/o les estructures són de material inadequat.
- (20.c) Les condicions ambientals no són adequades (humitats, temperatures elevades, males olors, etc.).
- (20.d) El magatzem i/o els equipaments d'emmagatzematge es troben en un estat de manteniment deficient.

## D. ZONA DE PREPARACIÓ, VENDA I SERVEI D'ALIMENTS

### 21. Paraments i condicions estructurals

- (21.a) El terra és de material inadequat i/o es troba en un estat de manteniment deficient.
- (21.b) La tarima no permet una neteja adequada i/o es troba en un estat de manteniment deficient.
- (21.c) Existeixen parets de material inadequat i/o es troben en un estat de manteniment deficient.
- (21.d) Sostres i/o els elements suspesos són material inadequats i/o es troben en un estat de manteniment deficient.



- (21.e) Mobiliari (armaris, prestatges, etc.) de material inadequat i/o es troba en un estat de manteniment deficient.
- (21.f) No es disposa dels espais suficients i/o adients per desenvolupar l'activitat de forma higiènica.
- (21.g) Portes de material inadequat i/o es troben en un estat de manteniment deficient.
- (21.h) Finestres i/o proteccions contra insectes de les obertures que comuniquen amb l'exterior es troben en un estat de manteniment deficient.

## 22. Superfícies de manipulació d'aliments

- (22.a) Les superfícies utilitzades no són suficients.
- (22.b) Manca de superfície de treball específica per a l'envasament d'aliments.
- (22.c) S'utilitzen superfícies de material no adequat.
- (22.d) Existeixen superfícies que es troben en un estat de manteniment deficient.

## 23. Equipaments (maquinària, equips, útils, etc.)

- (23.a) No es disposa dels equipaments (maquinària, equips o útils) necessaris per a les operacions que es realitzen.
- (23.b) Equipaments de material no adequat.
- (23.c) Equipaments en un estat de manteniment deficient.

## 24. Rentamans

- (24.a) Manca de rentamans pròxim a les zones de manipulació d'aliments i/o no és operatiu. Un rentamans complet ha d'estar equipat amb aigua calenta, aixeta d'accionament no manual (de pedal, genoll, maluc o fotoelèctric), sabó i/o paper eixugamans d'un sol ús.
- (24.b) Manca d'aigua calenta en el rentamans.
- (24.c) Aixeta d'accionament manual del rentamans. Cal que l'accionament sigui de pedal, genoll, maluc o fotoelèctric.
- (24.d) Manca de sabó i/o paper eixugamans d'un sol ús en el rentamans.
- (24.e) Manca de rentamans d'ús exclusiu, i per l'activitat realitzada és necessari.
- (24.f) Estat de manteniment deficient.

## 25. Piques de neteja

- (25.a) Manca de pica o recipient exclusiu per al rentat d'aliments.
- (25.b) Manca pica per a la neteja d'estris.
- (25.c) Piques en un estat de manteniment deficient.

## 26. Vitrines exposidores

- (26.a) La capacitat és insuficient pel volum d'aliments exposats per a la venda.
- (26.b) Temperatura incorrecta de les vitrines frigorífiques.
- (26.c) Manca de termòmetres o lectors de temperatura.
- (26.d) Cúmul d'aigua o gel.
- (26.e) Estat de manteniment deficient.
- (26.f) No ofereixen una protecció física suficient dels aliments.
- (26.g) Material no adequat pels aliments que contenen.

## II. HIGIENE

### A. CONDICIONS GENERALS

#### 27. Neteja d'estructures amb risc directe

- (27.a) Superfícies de manipulació d'aliments en un estat de neteja deficient.
- (27.b) Equipaments (maquinària, equips, utensilis, etc.) en un estat de neteja deficient.
- (27.c) Equipaments de refrigeració en un estat de neteja deficient.
- (27.d) Equipaments de congelació en un estat de neteja deficient.

#### 28. Neteja general

- (28.a) Manca de neteja i ordre general en diferents espais de l'establiment i/o presència d'elements en des ús i/o aliens a l'activitat. Cal corregir les deficiències d'ordre i neteja de forma immediata, retirar tot element aliè a l'activitat de l'establiment de manera urgent i revisar el *Pla de neteja i desinfecció/manteniment*.

#### 29. Neteja d'estructures sense risc directe

- (29.a) Rentamans en un estat de neteja deficient.
- (29.b) Piques de neteja (d'aliments i/o utensilis) en un estat de neteja deficient.
- (29.c) Extracció de fums i vapors en un estat de neteja deficient.
- (29.d) Equipaments d'emmagatzematge a temperatura ambient en un estat de neteja deficient.
- (29.e) Paraments (terres, desguassos, parets, sostres, portes, finestres, etc.) en un estat de neteja deficient.

- (29.f) Mobiliari (armaris, prestatges, cubells de residus, etc.) en un estat de neteja deficient.
- (29.g) Serveis higiènics en un estat de neteja deficient.
- (29.h) Vestidors en un estat de neteja deficient.
- (29.i) Manca d'ordre i/o presència d'elements en des ús i/o aliens a l'activitat.

### 30. Plagues

- (30.a) Evidència de la presència de plagues o indicis d'alguna plaga a l'interior de l'establiment. Cal contactar urgentment amb una empresa autoritzada per fer un diagnòstic i tractament adient, i revisar el *Pla de control de plagues i animals indesitjables*.

### 31. Estris i productes de neteja i desinfecció

- (31.a) Manca local o armari per guardar els productes i els estris de neteja.
- (31.b) El local o armari per guardar els productes i els estris de neteja es troba en un estat de neteja deficient.
- (31.c) Estris de neteja en un estat de neteja deficient.
- (31.d) Emmagatzematge d'estrís i/o productes de neteja en zones on es manipulen aliments.
- (31.e) Presència de productes de neteja en envasos no originals i sense identificació.

### 32. Pràctiques/fons de contaminació

- (32.a) S'observen aliments per a retornar a proveïdor incorrectament identificats i/o no separats físicament dels aliments aptes per a la venda.
- (32.b) Presència de cartrons, diaris o serradures en les zones de manipulació d'aliments.

- (32.c) Presència d'envasos bruts.
- (32.d) Presència de draps bruts.
- (32.e) Presència d'animals en zones d'emmagatzematge i/o manipulació d'aliments.
- (32.f) Presència de personal aliè a l'activitat en les zones de manipulació i elaboració d'aliments.
- (32.g) Detecció de la realització de tasques de manteniment sense prendre les mesures i les precaucions adients per evitar la contaminació dels aliments.
- (32.h) Presència de plaguicides (raticides, insecticides, etc.) d'ús domèstic.
- (32.i) Presència d'insectes en l'interior de l'establiment.

## B. HIGIENE I FORMACIÓ DEL PERSONAL MANIPULADOR D'ALIMENTS

### 33. Higiene de mans i hàbits del personal manipulador

- (33.a) S'observa una manca d'higiene de les mans i les ungles del personal.
- (33.b) S'observa que el personal no es renta les mans quan és necessari (després d'anar al servei, en sortir del lloc de feina o al tornar a la feina, entre la manipulació d'aliments crus i llestos per al consum, en tocar diners, manipular caixes de cartró, menjar, esternudar o tossir, etc.) o que es fa incorrectament. Cal mullar-se les mans amb aigua calenta, afegir sabó i fregar-se les mans intensament, esbandir-les amb aigua abundant i assecar-les amb paper d'un sol ús.
- (33.c) S'observen hàbits no higiènics (fumar, menjar, mastegar xiclet, estossegar i esternudar sobre els aliments, manipular diners, etc.) del personal quan es manipulen aliments.

### 34. Guants d'un sol ús

- (34.a) S'observa que el personal utilitza inadequadament els guants d'un sol ús (ús dels guants amb les mans brutes, neteja de mans amb els guants d'un sol ús posats, trencats o s'utilitzen indistintament per manipular aliments i altres operacions com cobrar, manipular caixes, etc.).

### 35. Protecció i cura del personal manipulador

- (35.a) S'observa que el personal no porta roba de treball adequada o la utilitza incorrectament. La roba de treball ha de ser completa i s'ha d'utilitzar exclusivament per a la feina dins de l'establiment.
- (35.b) S'observa que el personal no porta protecció física dels cabells.
- (35.c) S'observa que el personal porta roba de treball en un estat de neteja deficient.
- (35.d) S'observa que el personal porta objectes personals com anells, braçalets, rellotges, arracades, etc.
- (35.e) S'observa que el personal no utilitza paper d'un sol ús per eixugar-se les mans.
- (35.f) S'observa que hi ha personal amb ferides a les mans sense protegir-les correctament amb apòsits impermeables.
- (35.g) S'observa personal amb símptomes de patir una malaltia susceptibles a ser transmesa pels aliments.

### 36. Recomanacions

- (36.a) Es recomana treballar sense guants i garantir una eficaç i freqüent neteja de les mans amb aigua calenta i sabó. En el cas d'utilitzar guants per a realitzar determinades activitats de manipulació d'aliments, es recomana que aquests siguin de material no al·lèrgic com el vinil o nitril, i no el làtex.

## III. PRODUCTES, PROCESSAMENT I MANIPULACIÓ D'ALIMENTS

### A. RECEPCIÓ I TRANSPORT D'ALIMENTS

#### 37. Recepció

- (37.a) Temperatura inadequada dels aliments en la recepció. Cal revisar el *Pla de control de proveïdors*.
- (37.b) S'observen aliments que necessiten temperatures de refrigeració o congelació que no es traslladen de forma ràpida als equipaments frigorífics amb l'objectiu d'evitar el trencament de la cadena del fred.

#### 38. Càrrega

- (38.a) Temperatura dels aliments insuficient durant la càrrega.
- (38.b) Protecció física insuficient dels aliments durant les operacions de càrrega.
- (38.c) S'observa que en la càrrega es depositen productes alimentaris a terra.

#### 39. Transport propi d'aliments

- (39.a) Ús de vehicles o contenidors no adequats i/o en un estat de neteja i/o manteniment deficient per al transport d'aliments.
- (39.b) L'ordre i col·locació dels aliments durant el transport no és correcte.
- (39.c) Es realitza el transport d'aliments sense disposar de la documentació necessària d'acompanyament.
- (39.d) Temperatura inadequada dels aliments durant el transport.

## B. EMMAGATZEMATGE D'ALIMENTS

### 40. Emmagatzematge a temperatura ambient

- (40.a) Aliments emmagatzemats sense protecció física.
- (40.b) Utilització d'envasos no aptes per a ús alimentari i/o reutilització d'envasos d'un sol ús per emmagatzemar aliments.
- (40.c) Aliments emmagatzemats sense identificació ni data de consum.
- (40.d) Presència d'aliments dipositats a terra.
- (40.e) Rotació inadequada dels aliments emmagatzemats. Cal prioritzar aquells aliments amb la data límit de consum més recent.
- (40.f) Presència d'envasos o material en contacte amb els aliments (blondes, envasos, bosses al buit, etc.) sense protegir.
- (40.g) Aliments col·locats de forma incorrecta en el magatzem: amuntegats, desordenats o juntament amb elements no alimentaris.

### 41. Emmagatzematge en refrigeració

- (41.a) Aliments a temperatura de refrigeració incorrecta.
- (41.b) Aliments emmagatzemats sense protecció física o coberts amb materials no higiènics (draps, bosses d'escombraries, etc.).
- (41.c) Utilització d'envasos no aptes per ús alimentari i/o reutilització d'envasos d'un sol ús per emmagatzemar aliments.
- (41.d) Aliments emmagatzemats en refrigeració sense identificació ni dates de consum.
- (41.e) Estiba incorrecta dels aliments emmagatzemats en refrigeració (amuntegats, desordenats, separació insuficient, aliments dipositats a terra, etc.).
- (41.f) Manca separació entre matèries primeres i productes acabat.



- (41.g) Manca separació entre aliments no protegits i productes envasats.

## 42. Emmagatzematge en congelació

- (42.a) Aliments a temperatura de congelació incorrecta.
- (42.b) Aliments emmagatzemats sense protecció física o coberts amb materials no higiènics (draps, bosses d'escombraries, etc.).
- (42.c) Utilització d'envasos no aptes per a ús alimentari i/o reutilització d'envasos d'un sol ús per a emmagatzemar aliments.
- (42.d) Aliments emmagatzemats sense identificació ni dates de consum.
- (42.e) Estiba incorrecta dels aliments emmagatzemats en congelació (amuntegats, desordenats, separació insuficient, aliments dipositats a terra, etc.).
- (42.f) Congelació d'aliments prèviament descongelats.

## 43. Productes emmagatzemats

- (43.a) Presència d'aliments amb signes d'alteració de les característiques organolèptiques no separats físicament ni identificats dels aliments aptes per al consum.
- (43.b) Presència d'aliments amb la data de caducitat superada. Cal mantenir els aliments amb la data de caducitat superada degudament separats i identificats fins la seva destrucció o retorn al proveïdor.

## 72. Crustacis vius / Mol·luscs vius

- (72.a) Manteniment de mol·luscs bivalves vius submergits en aigua.
- (72.b) No es conserva la marca sanitària dels mol·luscs bivalves durant un temps de com a mínim 60 dies.

- (72.c) No es disposa d'un pla de manteniment dels aquaris on es mantenen els crustacis.

## C. MANIPULACIÓ, PREPARACIÓ I ELABORACIÓ D'ALIMENTS

### 44. Bones pràctiques de manipulació d'aliments

- (44.a) Preparació o manipulació d'aliments en zones de superfícies no adequades.
- (44.b) Preparació i manipulació de diferents tipus d'aliments, o d'aliments crus i llestos pel consum, utilitzant els mateixos estris i/o superfícies, o sense una correcta neteja i desinfecció entre la manipulació d'uns i altres, per evitar les contaminacions encreuades.
- (44.c) Aliments a temperatura ambient durant un temps excessiu durant les operacions de manipulació, preparació i elaboració. Cal ajustar les quantitats de matèries primeres que es treuen dels equips frigorífics a la capacitat de producció per evitar el trencament de la cadena del fred.
- (44.d) Descongelació d'aliments a temperatura ambient i en contenidors no adequats. Cal descongelar els aliments a temperatura controlada de refrigeració i en recipients amb reixeta per evitar el contacte de l'aigua de fusió amb l'aliment.
- (44.e) Manquen dispositius adequats (abatedors) per congelar els aliments de forma ràpida i eficaç.
- (44.f) Neteja incorrecta de fruites i verdures de consum en cru. Es recomanable la desinfecció dels vegetals de consum en cru amb desinfectants d'ús alimentari i amb la dosi adequada.
- (44.g) Manipulacions i/o processos de preparació d'aliments incorrectes que poden afavorir la contaminació.

(44.i) S'observa la presència d'oli de fregir en mal estat. L'oli no ha de ser fosc ni viscos, no ha de presentar escumes ni fumejar en excés. L'oli s'ha de filtrar o bé canviar amb la freqüència necessària. Cal netejar a fons la fregidora cada cop que es buidi així com seguir les instruccions del fabricant, tant d'emmagatzematge com d'utilització de l'oli (temperatura màxima, reutilització, etc.).

Caldrà realitzar periòdicament controls visuals de l'estat de l'oli o mètodes analítics assequibles com pot ser l'ús de tires colorimètriques i, en cas necessari, utilitzar altres mètodes més complexes per garantir que en cap cas es superi el 25% de compostos polars totals.

(44.j) Procés de congelació dels productes de la pesca de consum en cru o pràcticament en cru (com per exemple marinats). Cal congelar aquests productes a la temperatura de -20°C en la totalitat del producte durant un temps mínim de 24 hores. Es recomana ampliar el temps de congelació fins a 48 hores o bé durant un temps de 5 dies en congeladors de 3\* o superior.

#### 45. Additius alimentaris

(45.a) Elaboració de productes alimentaris utilitzant additius no permesos per aquests productes.

#### 46. Ús d'additius alimentaris autoritzats

(46.a) Manipulació i/o dosificació incorrecta dels additius utilitzats en l'elaboració de productes.

(46.b) Emmagatzematge incorrecte dels additius que afavoreix la seva alteració i/o contaminació.

(46.c) Presència d'additius insuficientment o no identificats.

### 73. Ús d'ou fresc en elaboracions

- (73.a) Ús d'ous frescos per elaborar aliments, com ara maioneses, salses i cremes sense tractament tèrmic o amb tractament tèrmic a una temperatura inferior a 75°C. Per elaborar aquests aliments cal utilitzar ovoproductes pasteuritzats.

### 74. Elaboració diferida de menjars amb antelació al consum

- (74.a) En el procés de refredament, els menjars preparats es mantenen a temperatura ambient durant un temps excessiu. Els menjars preparats han de refrigerar-se de forma immediata, assolint la temperatura de 4°C o inferiors en 2,5 hores al cor del producte i, posteriorment conservar-se a 4° o inferiors. Així mateix, per disminuir ràpidament la temperatura d'aquests aliments es recomana utilitzar un abatedor de temperatures, un bany amb gel o un congelador específic per aquest ús, així com proporcionar el menjar en petites quantitats per accelerar el procés de refredament.
- (74.b) El procés de refredament dels menjars preparats es realitza sense cap control de temps ni temperatura.
- (74.c) No es disposa d'abatedor o sistemes equivalents per refredar de forma ràpida els menjars preparats, i és necessari pel tipus d'elaboracions que realitza aquest establiment.
- (74.d) El procés de regeneració de menjars preparats es realitza sense cap control de la temperatura. Aquests aliments han d'assolir una temperatura igual o superior de 65°C al cor del producte.
- (74.e) Els menjars preparats, elaborats amb antelació i mantinguts en línia freda, es conserven a una temperatura superior a 4°C, o superior a 8°C només pels menjars conservats menys de 24 hores.
- (74.f) Els menjars preparats i mantinguts a la temperatura de 4°C es conserven durant un temps superior a 5 dies.

- (74.g) Els menjars preparats mantinguts en calent es conserven a una temperatura inferior a 65°C.

## 75. Sushi

- (75.a) Manteniment de l'arròs a temperatura ambient durant un temps excessiu. No es pot mantenir més de 4 hores a temperatura ambient quan es tracta d'arròs acidificat i de 2 hores quan és arròs no acidificat. Es considera arròs acidificat aquell on es controla el pH i és inferior a 4,6 per efecte del vinagre. Mai es pot mantenir a temperatura ambient quan es superen els 25°C.
- (75.b) Manteniment del sushi ja preparat (nigiri, sashimi, rotllets, ...) a temperatura de refrigeració incorrecta. El sushi un cop preparat s'ha de mantenir a una temperatura igual o inferior a 8° C fins al moment del servei. Només en el cas d'haver-lo preparat amb arròs acidificat es pot mantenir a temperatura ambient un màxim de 2 hores abans del servei. Mai es pot mantenir a temperatura ambient quan es superen els 25°C.
- (75.c) El sushi (nigiri, sashimi, rotllets, ...) o l'arròs ja preparat es conserven més de 24 hores des de la seva elaboració.

## 76. Menjars específics per a persones amb al·lèrgies i/o intoleràncies alimentàries

### (només valorar si declaren que ho fan per grups específics )

- (76.a) Manca d'estris exclusius per a l'elaboració de menjars per a persones amb al·lèrgies i/o intoleràncies alimentàries.
- (76.b) Neteja de superfícies i/o equips inadequada abans de preparar un nou producte per a persones amb al·lèrgies i/o intoleràncies alimentàries.
- (76.c) Manca de bones pràctiques i/o mesures higièniques per evitar contaminacions creuades en l'elaboració de menjars per a persones amb al·lèrgies i/o intoleràncies alimentàries.

## 77. Cuina al buit

- (77.a) Les matèries primeres destinades a la cocció al buit a baixa temperatura es conserven de forma inadequada. Cal conservar aquests productes en refrigeració a la temperatura igual o inferior a 4°C durant un temps de 24 hores com a màxim o congelació a la temperatura de -18°C.
- (77.b) Bosses de cocció al buit no aptes i/o manca de la informació sobre la seva idoneïtat.
- (77.c) Manca de congelació o congelació insuficient del peix o la carn destinats a elaboracions amb coccions per sota de la temperatura de 65°C. Cal congelar el peix a una temperatura de -20°C durant un temps superior a 24 hores, al cor del producte, i la carn a una temperatura de -18°C durant un temps superior a 7 dies, al cor del producte.
- (77.d) Manca de servei immediat dels menjars cuinats al buit per sota de la temperatura de 65°C.
- (77.e) Refredament inadequat dels aliments cuinats al buit a temperatures superiors a 65°C i que es volen conservar en refrigeració o congelació. Cal refredar aquests aliments fins a la temperatura de 10°C en un temps de 2 hores com a màxim.
- (77.f) Conservació inadequada dels aliments cuinats al buit per sobre de 65°C. Cal conservar aquests aliments en congelació a la temperatura de -18°C o en refrigeració a una temperatura igual o inferior a 4°C durant un temps màxim de 10 dies.
- (77.g) Manca de control de la temperatura de reescalfament. Cal garantir que l'interior d'aquests productes assoleix la temperatura de 65°C.

## D. EXPOSICIÓ, SERVEI I VENDA D'ALIMENTS

### 47. Condicions d'exposició

- (47.a) Protecció física insuficient d'alguns aliments exposats per a la venda.
- (47.b) Ús de recipients o suports en contacte directe amb els aliments que no són de material adequat, o es troben en un estat de neteja i/o manteniment deficient.
- (47.c) Exposició amb una separació física insuficient entre aliments crus i llestos pel consum, o entre diferents tipus d'aliments, existint la possibilitat de provocar contaminacions creuades.
- (47.d) Presència d'aliments amb la data de consum preferent superada, fet que indica una incorrecta rotació. Cal realitzar una revisió immediata de tots els productes per no utilitzar o emmagatzemar aquells que superin la data de consum preferent. No es poden comercialitzar i s'han de mantenir separats i identificats fins la seva devolució o retorn al proveïdor.
- (47.e) Presència d'aliments dipositats a terra.
- (47.f) Presència de rètols i/o elements bruts i decoratius en contacte directe amb els aliments exposats.
- (47.g) Aliments exposats a una temperatura incorrecta.
- (47.i) Les condicions higièniques del envasos, temperatures i/o protecció dels menjars per emportar o entregar a domicili no són correctes.

### 48. Aliments no aptes pel consum exposats per a la venda

- (48.a) Presència d'aliments amb alteració de les característiques organolèptiques-o signes d'alteració.
- (48.b) Presència d'aliments amb data de caducitat superada. Cal mantenir-los separats i identificats fins la seva destrucció o retorn al proveïdor.

- (48.c) Presència d'aliments on s'observa la manipulació i/o esborrat de les dates de consum.

#### 49. Informació alimentària facilitada al consumidor

- (49.a) En els productes de venda a doll o servits, manca d'informació sobre la presència d'ingredients que causen al·lèrgies i intoleràncies, ja sigui mitjançant retolació o etiquetatge, o un sistema que faciliti consultar aquesta informació al personal de l'establiment (arxiu d'etiquetes o fitxes tècniques actualitzades a disposició dels personal i cartells informatius per als clients). Cal revisar el *Pla de control d'informació alimentària per al consumidor*.
- (49.b) Manca d'etiquetatge, retolació, o informació insuficient en els productes envasats per l'establiment abans de la seva venda. Aquests productes s'han de presentar etiquetats o retolats amb la informació obligatòria prevista en el Reial Decret 126/2015, i en concret ha d'incloure la data de durada mínima o caducitat, les condicions especials de conservació i la informació sobre ingredients que causen al·lèrgies i intoleràncies. Cal revisar el *Pla de control d'informació alimentària per al consumidor*.
- (49.c) S'observa l'exposició d'aliments llestos per al consum envasats per l'establiment abans de la seva venda que poden afavorir el creixement de *Listeria monocytogenes* (com per exemple: productes càrnics cuits llescats, porcions de patés, formatges tous, salmó fumat, etc.) sense data de caducitat, o bé, amb dates de caducitat fixades, que superen els 5 dies, sense un estudi validat per l'autoritat competent (la normativa de referència és el Reglament (CE) 2073/2005, relatiu als criteris microbiològics aplicables als aliments).

Aquesta deficiència, pel risc sanitari que suposa (en productes càrnics cuits llescats, porcions de patés, formatges tous, salmó, etc. ), implica la retirada immediata i prohibició del seu consum.



- (49.d) Manca de Informació al consumidor mitjançant cartells o a les cartes-menú del tractament front l'*Anisakis* dels productes de la pesca crus o pràcticament crus.

## E. TRAÇABILITAT DELS ALIMENTS

### 50. Presència d'aliments i/o ingredients d'origen desconegut

- (50.a) Presència d'aliments i/o ingredients d'origen desconegut dels quals no es disposa de l'acreditació del seu origen.

### 51. Traçabilitat

- (51.a) Els documents que han d'acreditar la traçabilitat dels aliments comprats a proveïdors no permeten conèixer quins productes entren a l'empresa i qui són els proveïdors.
- (51.b) No es disposa d'un sistema de traçabilitat interna que relacioni matèries primeres amb els productes elaborats.
- (51.c) Els documents que han d'acreditar la traçabilitat dels aliments venuts a clients no permeten conèixer quins productes surten de l'empresa i a qui s'han venut.
- (51.d) Pèrdua de la traçabilitat de les matèries primeres fraccionades per l'establiment.

### 52. Limitacions de distribució

- (52.a) Es subministren aliments a establiments inscrits en el Registre General Sanitari d'Empreses Alimentàries i Aliments (RGSEAA).
- (52.b) Es subministra un volum d'aliments superior al marge establert de marginalitat a altres establiments de comerç minorista.

## IV. AUTOCONTROLS

### 53. Gestió higiènica de l'aigua

- (53.a) En aquesta inspecció s'han detectat deficiències que indiquen una gestió no eficaç del control l'aigua.

### 54. Pla de control de l'aigua

- (54.a) No es disposa del *Pla de control de l'aigua* complet i/o actualitzat. Es recomana implementar la Guia per l'aplicació dels autocontrols als establiments minoristes d'alimentació de la Diputació de Barcelona (DIBA).
- (54.b) El *Pla de control de l'aigua* descrit no està implementat.

### 55. Gestió de la neteja /manteniment

- (55.a) En aquesta inspecció s'han detectat deficiències que indiquen una gestió no eficaç del control de la neteja i desinfecció/manteniment.

### 56. Pla de control de neteja i desinfecció/ manteniment

- (56.a) No es disposa del *Pla de control de neteja i desinfecció/manteniment* complet i/o actualitzat. Es recomana implementar la Guia per l'aplicació dels autocontrols als establiments minoristes d'alimentació de la Diputació de Barcelona (DIBA).
- (56.b) El *Pla de control de neteja i desinfecció/manteniment* descrit no està implementat.

### 57. Gestió de les plagues i animals indesejables

- (57.a) En aquesta inspecció s'han detectat deficiències que indiquen una gestió no eficaç del control de plagues i animals indesejables.

## 58. Pla de control de plagues i animals indesitjables

- (58.a) No es disposa del *Pla de control de plagues i animals indesitjables* complet i/o actualitzat. Es recomana implementar la Guia per l'aplicació dels autocontrols als establiments minoristes d'alimentació de la Diputació de Barcelona (DIBA).
- (58.b) El *Pla de control de plagues i animals indesitjables* descrit no està implementat.

## 59. Gestió de la formació i capacitat

- (59.a) En aquesta inspecció s'han detectat deficiències que indiquen una gestió no eficaç del control de la formació i capacitat.

## 60. Pla de control de formació i capacitat

- (60.a) No es disposa del *Pla de control de formació i capacitat* complet i/o actualitzat. Es recomana implementar la Guia per l'aplicació dels autocontrols als establiments minoristes d'alimentació de la Diputació de Barcelona (DIBA).
- (60.b) El *Pla de control de formació i capacitat* descrit no està implementat.

## 61. Gestió dels proveïdors i traçabilitat

- (61.a) En aquesta inspecció s'han detectat deficiències que indiquen una gestió no eficaç del control de proveïdors i traçabilitat.

## 62. Pla de control de proveïdors i traçabilitat

- (62.a) No es disposa del *Pla de control de proveïdors i traçabilitat* complet i/o actualitzat. Es recomana implementar la Guia per l'aplicació dels autocontrols als establiments minoristes d'alimentació de la Diputació de Barcelona (DIBA).
- (62.b) El *Pla de control de proveïdors i traçabilitat* descrit no està implementat.

### 63. Gestió de les temperatures

- (63.a) En aquesta inspecció s'han detectat deficiències que indiquen una gestió no eficaç del control de les temperatures.

### 64. Pla de control de temperatures

- (64.a) No es disposa del *Pla de control de temperatures* complet i/o actualitzat. Es recomana implementar la Guia per l'aplicació dels autocontrols als establiments minoristes d'alimentació de la Diputació de Barcelona (DIBA).
- (64.b) El *Pla de control de temperatures* descrit no està implementat.

### 65. Gestió de la informació alimentària per al consumidor

- (65.a) En aquesta inspecció s'han detectat deficiències que indiquen una gestió no eficaç de la informació alimentària de declaració obligatòria per al consumidor sobre substàncies que causen al·lèrgies i intoleràncies alimentàries.

### 66. Pla de control de la informació alimentària per al consumidor

- (66.a) No es disposa del *Pla de control de la informació alimentària per al consumidor* complet i/o actualitzat. Es recomana implementar la Guia per l'aplicació dels autocontrols als establiments minoristes d'alimentació de la Diputació de Barcelona (DIBA).
- (66.b) El *Pla de control de la informació alimentària per al consumidor* descrit no està implementat.

### 67. Registre d'incidències i mesures correctores

- (67.a) No es registren les incidències i accions correctores i/o els registres són incomplets.