

## Descripció de les no conformitats del protocol d'inspecció d'establiments de comerç minorista

### 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 sense separació evident d'usos.

#### 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 de 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.
- (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 (natural o forçada).
- (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.

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

## 10. Disposa d'obrador

- (10.a) Manca obrador físicament separat i habilitat per a realitzar les elaboracions que ho requereixen.

## 11. Temperatura de l'obrador

- (11.a) Temperatura excessiva que fa necessària la instal·lació d'un equip climatitzador que permeti treballar en condicions de temperatura controlades i adients.

## 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 sífó) 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.
- (13.d) Existeixen taules de tall d'aliments de fusta que no es troben en un correcte estat de manteniment.

#### 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 rentamans higiènic 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 higiènic (de pedal, genoll, maluc, fotoelèctric, colze o polsador), dosificador amb sabó i/o paper d'eixugamans d'un sol ús..
- (15.b) Manca aigua calenta en els rentamans.
- (15.c) Manca aixeta d'accionament higiènic en els rentamans. Cal que l'accionament sigui de pedal, genoll, maluc, fotoelèctric, colze o polsador.
- (15.d) Manca dosificador amb sabó i/o paper d'eixugamans d'un sol ús en els rentamans
- (15.e) Manca rentamans higiènic 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 una pica o recipient exclusiu per al rentat d'aliments.
- (16.b) Manca una pica per a la neteja d'estris.
- (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 - vapors operatiu i/o eficaç.
- (17.b) El disseny del sistema d'extracció de fums - vapors no facilita la neteja (filtres no desmuntables, etc.).
- (17.c) Extractor de fums - 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 I VENDA 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) El sostre i/o els elements suspesos són material inadequats i/o es troben en un estat de manteniment deficient.
- (21.e) El mobiliari (armaris, prestatges, etc.) és de material inadequat i/o es troba 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.
- (22.e) Existeixen taules de tall d'aliments de fusta que no es troben en un correcte estat de manteniment.

## 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 rentamans higiènic 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 higiènic (de pedal, genoll, maluc, fotoelèctric, colze o polsador ), dosificador amb sabó i/o paper d'eixugamans d'un sol ús.
- (24.b) Manca aigua calenta en el rentamans.
- (24.c) Manca aixeta d'accionament higiènic en els rentamans. Cal que l'accionament sigui de pedal, genoll, maluc, fotoelèctric, colze o polsador.
- (24.d) Manca dosificador amb sabó i/o paper d'eixugamans d'un sol ús en els rentamans.
- (24.e) Manca rentamans higiènic d'ús exclusiu, i per l'activitat realitzada és necessari.
- (24.f) Estat de manteniment deficient.

## 25. Piques de neteja

- (25.a) Manca una pica o recipient exclusiu per la neteja d'aliments.
- (25.b) Manca una pica per a la neteja d'utensilis usats en la producció de menjars.
- (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) Temperatures 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 desús 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 desús 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'estrils 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.
- (31.f) No es disposa d'estrils de neteja exclusius en funció de l'espai on s'utilitzin com ara zones de manipulació, serveis higiènics o per animals domèstics.

### 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 al consum.
- (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 a 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 inadecuadament 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.
- (35.h) S'observa personal manipulador que ve canviat de casa.

### 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 equips frigorífics amb l'objectiu d'evitar el trencament de la cadena del fred.

#### 38. Càrrega/descarrega i trasllat

- (38.a) Temperatura dels aliments insuficient durant les operacions de càrrega.
- (38.b) Protecció física insuficient dels aliments durant les operacions de càrrega, descàrrega o trasllat.
- (38.c) S'observa que durant les operacions de càrrega es dipositen productes alimentaris a terra.

#### 39. Transport propi d'aliments

- (39.a) Ús de vehicles o contenidors no adequats 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.

## 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 acabats.
- (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 identificats i separats físicament dels aliments aptes per al consum fins a la seva destrucció o retorn al proveïdor.

## 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 primes 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. Quan els aliments es cuinin immediatament després de la descongelació, aquests es podran descongelar en microones o aigua corrent freda.
- (44.e) Manquen dispositius adequats per congelar els aliments de forma ràpida i eficaç.
- (44.f) Neteja incorrecta de fruites i verdures de consum en cru.
- (44.g) Manipulacions i/o processos de preparació d'aliments incorrectes que poden afavorir la contaminació.
- (44.h) S'observa la presència de carn picada preparada amb anterioritat al dia de la inspecció.
- (44.i) S'observa la presència d'oli de fregir amb característiques organolèptiques alterades.

#### 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 no identificats o insuficientment.

## 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.
- (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 o sense data de consum preferent, 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.h) Ús de rètols de punxó clavats directament en els aliments exposats.

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

- (48.a) Presència d'aliments amb alteració de les característiques organolèptiques (color, olor, sabor, textura).
- (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. Etiquetatge/retolació sobre la informació alimentària facilitada al consumidor

- (49.a) En els productes de venda a doll, 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 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 dels productes implicats i prohibició de la seva comercialització.
- (49.d) Manca d'informació a les persones consumidores que els productes de la pesca han estat congelats o, si s'escau, que procedeixen de

sistema d'aqüicultura lliures d'anisakis, mitjançant cartells o cartes-menú.

- (49.e) Manca d'un advertiment sobre el risc dels efectes gastrointestinals adversos derivats del consum en excés dels peixos de la família *Gempylidae* (peix Escolar o mantega, etc.)

## 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 en 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'ha venut.
- (51.d) Pèrdua de la traçabilitat de les matèries primeres fraccionades per l'establiment.
- (51.e) El productes de la pesca no disposen de les etiquetes d'origen.
- (51.f) No es disposa del menjar testimoni que representa els diferents menjars preparats servits per encàrrec de grups o esdeveniments de més de 40 persones. El menjar testimoni s'ha de recollir en el moment més proper a la seva sortida de l'establiment. El menjar testimoni ha d'estar clarament identificat i datat, i s'ha de conservar degudament protegit en refrigeració, a una temperatura inferior o igual a 4 °C o en

congelació a una temperatura inferior o igual a  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ , durant un mínim de 7 dies. La quantitat d'aquest menjar testimoni ha de correspondre a una ració individual, de com a mínim 100 grams. El productes de la pesca no disposen de les etiquetes d'origen.

## 52. Limitacions de distribució

- (52.a) Se subministren aliments a establiments inscrits en el Registre General Sanitari d'Empreses Alimentàries i Aliments (RGSEAA).
- (52.b) Se 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 indesitjables

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

### 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 capacitació

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

## 60. Pla de control de formació i capacitació

- (60.a) No es disposa del *Pla de control de formació i capacitació* 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 capacitació* 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.

Taula de temperatures de manteniment d'aliments en refrigeració, congelació o calent:

SECTOR	PRODUCTE	TEMPERATURA MÀXIMA
<b>Tots els sectors</b>	Productes alimentaris refrigerats	La que consti en l'etiqueta (en general, entre $\leq 5^{\circ}\text{C}$ ).
	Aliments congelats o ultracongelats	$\leq -18^{\circ}\text{C}$
<b>Sector carn</b>	Carns d'ungulats domèstics i de caça major, silvestre o de cria, excepte ratites (=estruç...)	$\leq 7^{\circ}\text{C}$
	Despelles d'ungulats domèstics i de caça de cria i silvestre, d'aus de corral i lagomorfs	$\leq 3^{\circ}\text{C}$
	Carn d'aus de corral, lagomorfs, caça menor silvestre i ratites (=estruç...)	$\leq 4^{\circ}\text{C}$
	Carn picada	$\leq 2^{\circ}\text{C}$
	Preparats de carn	$\leq 4^{\circ}\text{C}$
<b>Sector peix</b>	Productes de la pesca frescos	0-4°C (propera a la de fusió del gel)
	Productes de la pesca no transformats descongelats	0-4°C (propera a la de fusió del gel)
	Crustacis i mol·luscs cuits i refrigerats	0-4°C (propera a la de fusió del gel)
	Mol·luscs bivalves vius i productes de la pesca que es mantinguin vius	Temperatura que no afecti negativament la innocuïtat i la viabilitat
<b>Sector gelats i orxates</b>	Orxata	$< 2^{\circ}\text{C}$
	Gelats botiga	$< -12^{\circ}\text{C}$
<b>Sector forns/pastisseries</b>	Productes de pastisseria farcits(a excepció d'aquells que siguin estables a temperatura ambient)	$\leq 4^{\circ}\text{C}$
<b>Sector fruiteries</b>	Fruites tallades o pelades	$\leq 4^{\circ}\text{C}$

	Melons, síndries, pinyes i papaies tallades per la meitat	20-25°C durant un temps màxim de 3 hores i després s'haurà d'emmagatzemar a expositor refrigerat
	Sucs no pasteuritzats llestos per al seu consum	≤ 4°C
	Vegetals tallats o pelats, a excepció de vegetals voluminosos fraccionats per la meitat, tals com cols de cabdell, coliflors o similars, que no necessitaran refrigeració	≤ 4°C
<b>Restauració</b>	Menjars refrigerats	≤ 4°C si la seva vida útil és superior a 24 hores
		≤ 8°C si la seva vida útil és inferior a 24 hores
	Menjars calents	≥ 63°C