

## Sistema de puntuació i càlcul dels resultats de les inspeccions programades en establiments minoristes i de restauració comercial

El protocol d'inspecció inclou diferents requisits i condicions que permeten valorar el seu compliment d'acord amb les no conformitats detectades pel personal inspector. Cada requisit i condició del protocol inclou un o més possibles ítems a comprovar i valorar. Quan el personal inspector detecta l'incompliment d'algun d'aquests ítems, es registra com a una no conformitat del requisit concret i té associat un valor numèric d'incompliment. Els diferents requisits i condicions s'agrupen en quatre seccions o apartats: *Estructures i equipaments de l'establiment*, *Higiene*, *Processos, manipulacions i producte*, i *Autocontrols*.

El valor que el protocol associa a l'incompliment de cada requisit està relacionat amb el seu risc sanitari, així tenim requisits amb risc baix, mitjà i alt. Com més alt s'ha considerat el risc de la no conformitat del requisit, major és el seu valor numèric (**Taula 1**).

Taula 1   Classificació de les no conformitats en funció del risc i puntuació associada a aquestes	
CLASSIFICACIÓ DEL RISC DE LES NO CONFORMITATS	PUNTUACIÓ
Risc baix	1
Risc mitjà	2
Risc alt	4

Al finalitzar la inspecció, un cop s'han comprovat tots els requisits i condicions del protocol, el sistema calcula els punts acumulats a partir de les no conformitats detectades. Del sumatori de punts per incompliment dels requisits s'obté un valor numèric de cada secció, i dels percentatges de compliment deriva el resultat de cada secció: *Satisfactori*, *Millora necessària* o *Insatisfactori*.

Quan l'acumulació de punts de cada secció és inferior o igual al 20% del total de possibles punts acumulables, el resultat de la secció és *Satisfactori*. En el cas que el valor estigui comprès entre el 21 i 80%, el resultat és *Millora necessària*. Finalment, quan el valor està comprès entre el 81 i 100%,

el resultat és *Insatisfactori* (mirar **Taula 2**, per a establiments de comerç minorista, o **Taula 3**, per a establiments de restauració).

Taula 2   Puntuació total per cada una de les seccions avaluades en establiments de comerç minorista, resultat parcial i nivell de conformitat				
SECCIONS COMPROVADES	PUNTUACIÓ	RESULTAT PARCIAL		
		Satisfactori (0-20%)	Millora necessària (21-80%)	Insatisfactori (81-100%)
1) Estructures i equipaments de l'establiment	0  40	de 0 a 8 punts	de 9 a 32 punts	de 33 a 40 punts
2) Higiene	0  22	de 0 a 5 punts	de 6 a 18 punts	de 19 a 22 punts
3) Processos, manipulacions i producte	0  37	de 0 a 7 punts	de 8 a 29 punts	de 30 a 37 punts
4) Autocontrols	0  22	de 0 a 5 punts	de 6 a 18 punts	de 19 a 22 punts
<b>NIVELL DE CONFORMITAT</b>	Alt  Baix	Alt  Baix		

Taula 3   Puntuació total per cada una de les seccions avaluades en establiments de restauració, resultat parcial i nivell de conformitat				
SECCIONS COMPROVADES	PUNTUACIÓ	RESULTAT PARCIAL		
		Satisfactori (0-20%)	Millora necessària (21-80%)	Insatisfactori (81-100%)
1) Estructures i equipaments de l'establiment	0  40	de 0 a 8 punts	de 9 a 32 punts	de 33 a 40 punts
2) Higiene	0  22	de 0 a 5 punts	de 6 a 18 punts	de 19 a 22 punts
3) Processos, manipulacions i producte	0  57	de 0 a 11 punts	de 12 a 46 punts	de 47 a 57 punts
4) Autocontrols	0  22	de 0 a 5 punts	de 6 a 18 punts	de 19 a 22 punts
<b>NIVELL DE CONFORMITAT</b>	Alt  Baix	Alt  Baix		

Adicionalment, en algunes seccions existeixen requisits concrets que el seu incompliment representa un risc superior de les no conformitats de risc baix, mitjà i alt (mirar **Taula 4**). Per

aquesta raó, la detecció implica que el resultat de tota la secció a la qual pertanyen sigui *Insatisfactori*.


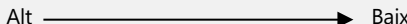
<b>TAULA 4   Descripció de les no conformitats que impliquen el resultat <i>Insatisfactori</i> de la secció per a establiments de restauració comercial i comerç minoristes</b>	
<b>SECCIONS COMPROVADES</b>	<b>DESCRIPCIÓ DE LA NO CONFORMITAT</b>
1) Estructures i equipaments	<ol style="list-style-type: none"> <li>Deficiències de manteniment generalitzades en gran part de les instal·lacions i equipaments</li> <li>En aquelles situacions que sigui necessari per a dur a terme l'activitat un obrador físicament separat i habilitat (segons guia criteris)</li> <li>Manca de rentavaixel·la</li> </ol>
2) Higiene	<ol style="list-style-type: none"> <li>Manca de neteja i d'ordre generalitzat en diferents espais de l'establiment</li> <li>Presència de plagues o indicis d'alguna plaga a l'interior de les instal·lacions de l'establiment</li> </ol>
3) Processos, manipulacions i producte	<ol style="list-style-type: none"> <li>Aliments emmagatzemats amb signes d'alteració o dates de caducitat superada.</li> <li>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</li> <li>Ús d'additius no autoritzats per a l'elaboració d'aliments</li> <li>Aliments exposats per a la venda no aptes pel consum amb signes d'alteració, aliments caducats o aliments amb les dates de consum manipulades</li> <li>Presència d'aliments d'origen desconegut dels quals no es disposa de l'acreditació del seu origen, procedents d'establiments clandestins, domicilis particulars, etc.</li> <li>Etiquetatge / Informació d'al·lèrgies en productes alimentaris.</li> </ol>

D'acord amb els resultats parcials de les quatre seccions avaluades, es calcula el resultat final de la inspecció. D'acord amb la **Taula 5**, el resultat parcial de cada secció es vincula a una nova puntuació numèrica. El resultat final de la inspecció es calcula sumant les noves puntuacions de cada secció (mirar **Taula 6**). Així doncs, quan el resultat de la suma és inferior a 4, el resultat final de la inspecció és **Satisfactori**. Si el resultat és igual o superior a 4 i igual o inferior a 26, el resultat final és **Millora necessària**. Finalment, quan el valor obtingut és superior a 26, el resultat de la inspecció és **Insatisfactori** (mirar **Taula 7**).

**TAULA 5 | Puntuació vinculada als resultats parcials de cada secció per calcular el resultat global de la inspecció**

RESULTAT PARCIAL	PUNTUACIÓ VINCULADA
<i>Satisfactori</i>	0
<i>Millora necessària</i>	3
<i>Insatisfactori</i>	8

**TAULA 6 | Puntuacions possibles per cada una de les seccions avaluades i total, d'acord amb el nivell de conformitat**

SECCIONS COMPROVADES	PUNTUACIÓ		
1) Estructures i equipaments de l'establiment	0	3	8
2) Higiene	0	3	8
3) Processos, manipulacions i producte	0	3	8
4) Autocontrols	0	3	8
<b>PUNTUACIÓ TOTAL</b>	0  32		
<b>NIVELL DE CONFORMITAT</b>	Alt  Baix		

**TAULA 7 | Resultat global de la inspecció d'acord amb la puntuació total obtinguda**

PUNTUACIÓ TOTAL	RESULTAT GLOBAL DE LA INSPECCIÓ
< 4	<i>Satisfactori</i>
4 - 26	<i>Millora necessària</i>
> 26	<i>Insatisfactori</i>