Guia de criteris de la inspecció programada d'establiments de comerç minorista de la ciutat de Barcelona

Què és la inspecció programada?

La inspecció és el principal mètode de control oficial en seguretat alimentària que les autoritats competents apliquen per garantir que els aliments s'elaboren i comercialitzen de forma segura. L'Agència de Salut Pública de Barcelona (ASPB) és l'autoritat competent a la ciutat de Barcelona. La inspecció programada és un control amb caràcter preventiu que es du a terme d'acord amb una planificació prèvia anual que depèn de l'activitat i classificació del risc dels establiments alimentaris. L'objectiu de la inspecció programada és comprovar de forma completa que els operadors de les empreses alimentàries compleixen amb els requisits i condicions d'higiene i seguretat alimentària que estableixen la normativa vigent. Si durant la inspecció es detecten incompliments d'aquesta normativa, és necessari que aquests operadors prenguin les mesures necessàries per corregir-los.

El Reglament (CE) nº 2017/625, sobre control oficial dels aliments, regula el control oficial dut a terme per les autoritats competents en l'àmbit de la Unió Europa i en cada un dels seus estats membres. Així doncs, totes les competències de control oficial en seguretat alimentària dutes a terme per l'ASPB, s'emmarquen en aquest Reglament.

Quin és l'àmbit d'aplicació d'aquesta guia?

Aquesta guia s'emmarca en la inspecció programada d'establiments de comerç minorista. D'acord amb el Reglament (CE) nº 178/2002, sobre els principis de la legislació alimentària a la Unió Europea, i el Reial Decret nº 1021/2022, pel qual es regulen determinats requisits en matèria

Plaça Lesseps, 1 · 08023 Barcelona · Tel. 93 238 45 45 · www.aspb.cat

Darrera actualització del document: **12/06/2025**

2025©Agència de Salut Pública de Barcelona

d'higiene en establiments de comerç minorista, per establiment de comerç minorista s'entén qualsevol establiment alimentari on la manipulació, la preparació, l'elaboració o la transformació d'aliments i el seu emmagatzematge té lloc en el punt de venta o entrega a la persona consumidora final, *in situ* o a distància. En d'aquesta definició s'inclouen establiments ambulants o provisionals (carpes o paradetes), carnisseries, peixateries, restaurants, cafeteries, menjadors escolars o hospitalaris, així com qualsevol altre establiment de característiques similars.

En aquesta guia, d'ara endavant per *establiment minorista* (**MN**), es farà referència a carnisseries, peixateries, fleques/pastisseries, fruiteries/verduleries, orxateries/gelateries i polivalents, per *establiment de restauració comercial* (**RC**), es farà referència a restaurants, cafeteries o pubs, i per *establiments de restauració social* (**RS**), es farà referència a menjadors d'escoles, geriàtrics o hospitals.

Què es comprova en una inspecció programada?

Durant les inspeccions programades es comproven els requisits i les condicions d'higiene, i seguretat alimentària de forma general. El personal inspector realitza les inspeccions seguint protocols d'inspecció que agrupen aquests requisits i condicions en les següents quatre seccions:

I. Estructures i equipaments de l'establiment;
II. Higiene;
III. Productes, processament i manipulació d'aliments, i;
IV. Autocontrols.

En funció del risc que pot representar cada requisit i condició sobre la salut humana, aquests estan associats a un valor numèric: com més alt és el risc major és la puntuació numèrica. Així doncs, d'acord amb la **Taula 1**, existeixen requisits i condicions de risc baix, mitjà o alt.

Plaça Lesseps, 1 · 08023 Barcelona · Tel. 93 238 45 45 · www.aspb.cat

Darrera actualització del document: **12/06/2025**

2025©Agència de Salut Pública de Barcelona

Taula 1: Classificació de les no conformitats en funció del nivell de risc i valor numèric associat a aquestes.

Nivell de risc	Valor numèric
Baix	1
Mig	2
Alt	4
Molt alt	8

A través d'aquest enllaç es pot accedir a la descripció completa del sistema de puntuació i càlcul dels resultats de les inspeccions.

Actualment, els protocols que s'utilitzen per inspeccionar establiments de comerç minorista de la ciutat estan suportats per un entorn digital. Existeix un protocol per cada un dels establiments inspeccionats: establiments minoristes, establiments de restauració comercial i establiments de restauració social. Es pot accedir a la descripció completa del sistema d'inspecció programada d'establiments minoristes a través d'aquest enllaç.

Quin és l'objectiu d'aquesta guia?

L'objectiu d'aquesta guia és descriure els requisits sanitaris i no conformitats comprovats durant les inspeccions programades d'establiments minoristes, els seus nivells de risc i valors numèrics. Així mateix, amb vista a aconseguir un alt nivell de consistència en l'aplicació dels protocols d'inspecció d'establiments de comerç minorista, aquest document persegueix harmonitzant els criteris d'inspecció.

Plaça Lesseps, 1 · 08023 Barcelona · Tel. 93 238 45 45 · www.aspb.cat

Darrera actualització del document: **12/06/2025**

2025©Agència de Salut Pública de Barcelona

I.	ESTRUCTURES I EQUIPAMENTS DE L'ESTABLIMENT				
A.	**CONDICIONS GENERALS**				
Codi	**Descripció de la no conformitat i criteri d'inspecció**	**Normativa aplicable**	**Protocol**	**Nivell del risc**	**Puntuació del risc**
1	**Espais i instal·lacions**		**MN/RC/RS**	**mig**	**2**
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. **[Distribució d'espais i locals]**	Reglament (CE) nº 852/2004, annex II, cap. I, 2a			
	General: Per determinar si es tracta d'una deficiència, cal valorar: 1. el nombre de persones que treballen al mateix temps, i; 2. hores d'arribada dels proveïdors que comporten creuaments dels fluxos de circuit. A **OBSERVACIONS** cal descriure la situació.				
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. **[Dimensions]**	Reglament (CE) nº 852/2004, annex II, cap. I, 2a			
	General: Cal valorar si la situació implica un risc sanitari important. Si és així, i és necessari limitar l'activitat, cal argumentar a **OBSERVACIONS** el motiu d'adoptar aquesta mesura cautelar i trucar ipso facto a la persona responsable del servei.				
1.c	La instal·lació dels equips o maquinària no faciliten la neteja i/o manteniment, i deixa espais inaccessibles. **[Instal·lació d'equipaments i maquinària]**	Reglament (CE) nº 852/2004, annex II, cap. V, 1a i d			
	General: Només s'avalua que la instal·lació facilita la neteja i/o manteniment, però no l'estat de neteja de les instal·lacions.				
1.d	Insectocutors incorrectament ubicats i/o en un estat de manteniment deficient. **[actual 5.d]**				
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. **[eliminat]**				

Plaça Lesseps, 1 · 08023 Barcelona · Tel. 93 238 45 45 · www.aspb.cat

Darrera actualització del document: **12/06/2025**

2025©Agència de Salut Pública de Barcelona

1.f	Espais exteriors inadequats (patis, terrasses, etc.) utilitzats per emmagatzemar i/o manipular aliments. **[Espai exterior]**	Reglament (CE) nº 852/2004, annex II, cap. I, 2			
2	**Sistema d'escalfament de l'aigua**		**MN/RC/RS**	**baix**	**1**
2.a	Manca o no es troba operatiu. **[Escalfament de l'aigua]**	Reglament (CE) nº 852/2004, annex II, cap. I, 4			
3	**Il·luminació**		**MN/RC/RS**	**baix**	**1**
3.a	La il·luminació és insuficient en algunes zones o equipaments. **[Insuficient]**	Reglament (CE) nº 852/2004, annex II, cap. I, 7			
	General: La il·luminació ha de permetre visualitzar correctament les manipulacions d'aliments que es fan i poder inspeccionar correctament els espais.				
3.b	Presència de llums no protegits en espais o equipaments, que representen un risc de contaminació per als aliments en cas de trencament. **[Sense protecció]**	Reglament (CE) nº 852/2004, annex II, cap. V, 1b			
	General: Aplicable a zones on els aliments no estan físicament protegits. Cal tenir en compte que els llums led no cal que estiguin protegits.				
3.c	Presencia d'elements d'il·luminació en deficient estat de manteniment. **[Manteniment]**	Reglament (CE) nº 852/2004, annex II, cap. I, 2b			
4	**Ventilació**		MN/RC/RS	baix	1
4.a	Ventilació insuficient en alguns espais de l'establiment. **[Insuficient]**	Reglament (CE) nº 852/2004, annex II, cap. I, 5			
	General: Es detecten fums, bafs, males olors, temperatures elevades o humitats degudes a una deficient ventilació.				
4.b	Ventilació inadequada d'alguns espais de l'establiment que pot provocar corrents d'aire de zones brutes a netes. **[Inadequada]**	Reglament (CE) nº 852/2004, annex II, cap. I, 5			

Plaça Lesseps, 1 · 08023 Barcelona · Tel. 93 238 45 45 · www.aspb.cat

Darrera actualització del document: **12/06/2025**

2025©Agència de Salut Pública de Barcelona

5	**Tancament exterior i separació d'àrees d'ús privat**		**MN/RC/RS**	**baix**	**1**
5.a	Establiment incorrectament aïllat de l'exterior que no evita l'entrada de plagues i/o representa un focus de contaminació. **[Tancament exterior]**	Reglament (CE) nº 852/2004, annex II, cap. I, 2c			
	General: Només en el cas que puguin entrar animals indesitjables des de l'exterior (animals voladors o terrestres i/o insectes rastrejadors o voladors) i els aliments no estiguin protegits. No disposar de porta és molt freqüent en forns de pa. Aquesta deficiència no implica un risc greu de seguretat pels aliments per tant no s'exigirà. A Barcelona ciutat, aquest aspecte és competència de districtes. En el cas que la situació detectada impliqui un risc, caldrà argumentar-ho a **OBSERVACIONS**.				
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. **[Menjador personal]**	Reglament (CE) nº 852/2004, annex II, cap. I, 2c			
5.c	Ús d'una part de l'establiment que s'utilitza per pernoctar o viure sense separació evident d'usos. **[Separació habitatge]**	Reglament (CE) nº 852/2004, annex II, cap. I, 2c			
	Restauració comercial: En el cas que l'establiment disposi d'un espai físicament tancat on el personal de l'establiment tingui un lloc de descans (*office*), no es considera una deficiència.				
5.d	Insectocutors incorrectament ubicats i/o en un estat de manteniment deficient. **[Insectocutors]**	Reglament (CE) nº 852/2004, annex II, cap. I, 2c			
	General: No és obligatori disposar d'insectocutors, però si s'observa la presència d'insectes voladors, sí. Aquests no poden estar situats a sobre les zones de manipulació d'aliments. Es recomanable que no siguin elèctrics però en el cas que ho siguin no es poden prohibir.				
6	**Equipaments i espais per als residus**		**MN/RC/RS**	**baix**	**1**
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. **[Local/espai pels residus i/o subproductes]**	Reglament (CE) nº 852/2004, annex II, cap. I, 1, i cap.VI 3			

Plaça Lesseps, 1 · 08023 Barcelona · Tel. 93 238 45 45 · www.aspb.cat

Darrera actualització del document: **12/06/2025**

2025©Agència de Salut Pública de Barcelona

6.b	El local i/o espai per als residus i/o subproductes es troba en deficient estat de manteniment. **[Manteniment local/espai pels residus]**	Reglament (CE) nº 852/2004, annex II, cap. I, 1, i VI, 3			
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. **[Cubells residus no adients]**	Reglament (CE) nº 852/2004, annex II, cap. VI, 2 i 4			
	General: Per aquells cubells ubicats en les zones de manipulació d'aliments, independentment del tipus de residu que continguin, és necessari que estiguin equipats amb pedal i tapa de tancament no manual. En el cas que els cubells estiguin en un estat de neteja deficient, aquesta no conformitat es senyala a l'apartat: *29f- Mobiliari (armaris, prestatges, cubells de residus, etc.) en un estat de neteja deficient*.				
6.d	Els cubells per als residus es troben en un deficient estat manteniment. **[Manteniment cubells de residus]**	Reglament (CE) nº 852/2004, annex II, cap. VI, 2			
6.e	Els contenidors per treure les escombraries al carrer estan ubicats en un lloc que suposen un risc sanitari pels aliments. **[Ubicació dels contenidors del carrer]**	Reglament (CE) nº 852/2004, annex II, cap. IX, 3			
	Gelateries/ orxateries: La majoria de residus dels establiments minoristes de Barcelona ciutat són de Categoria 3. En aquests casos, la recollida municipal està permesa. Cal tenir en compte però que en establiments elaboradors d'orxata és incorrecte abocar pel desguàs de l'obrador les restes de la xufla premsada.				
7	**Serveis higiènics**		**MN/RC/RS**	**baix**	**1**
7.a	L'espai de l'inodor comunica directament amb les zones de manipulació o elaboració d'aliments, i no existeix una separació física. **[Inodor amb doble porta o tancament automàtic]**	Reglament (CE) nº 852/2004, annex II, cap. I, 3			
	General: Només aplica a zones de manipulació d'aliments però no a magatzems. No obstant, en aquelles zones on s'emmagatzemen productes a granel caldrà garantir la no comunicació. Quan no sigui físicament possible instal·lar doble porta, s'admetrà un sistema de tancament automàtic.				
7.b	Manca aigua calenta als rentamans dels serveis higiènics que utilitzen el personal manipulador d'aliments. **[Aigua calenta]**	Reglament (CE) nº 852/2004, annex II, cap. I, 4			

Plaça Lesseps, 1 · 08023 Barcelona · Tel. 93 238 45 45 · www.aspb.cat

Darrera actualització del document: **12/06/2025**

2025©Agència de Salut Pública de Barcelona

7.c	Manca de dispensador de sabó i/o eixugamans higiènic (aire o paper d'un sol ús) al rentamans. **[Dotació rentamans]**	Reglament (CE) nº 852/2004, annex II, cap. I, 4			
7.d	Ventilació insuficient (natural o forçada). **[Ventilació]**	Reglament (CE) nº 852/2004, annex II, cap. I, 6			
	General: La ventilació ha de ser mecànica o natural.				
7.e	Serveis higiènics en deficient estat de manteniment. **[Manteniment]**	Reglament (CE) nº 852/2004, annex II, cap. I, 1			
7.f	Manca rentamans en els serveis del personal, equipat amb aigua calenta dosificador amb sabó i paper d'eixugamans d'un sol ús o sistema equivalent. **[No disposa de rentamans]**	Reglament (CE) nº 852/2004, annex II, cap. I, 4			
8	**Equipaments i espais de vestidor**		**MN/RC/RS**	**baix**	**1**
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. **[Disposició vestidor/equipaments]**	Reglament (CE) nº 852/2004, annex II, cap. I, 9			
	General: La roba de carrer es pot guardar en armariets o en el cas de petits establiments, en una caixa de plàstic tancada.				
8.b	Vestidors i/o equipaments pel canvi de roba en deficient estat de manteniment. **[Manteniment]**	Reglament (CE) nº 852/2004, annex II, cap. I, 1			
9	**Manteniment d'estructures i equipaments**		**MN/RC/RS**	**molt alt**	**8**
9.a	Deficiències de manteniment presents en gran part de les instal·lacions i equipaments de l'establiment. **[Manteniment general]**	Reglament (CE) nº 852/2004, annex II, cap. I, 1			
	General: En el cas que les no conformitats de manteniment no estiguin focalitzades en punts o equipaments concrets, sinó que les no conformitats estiguin generalitzades. Cal tenir en compte que la resolució d'aquests tipus de no				

Plaça Lesseps, 1 · 08023 Barcelona · Tel. 93 238 45 45 · www.aspb.cat

Darrera actualització del document: **12/06/2025**

2025©Agència de Salut Pública de Barcelona

	conformitats no és immediata i que és necessari especificar les no conformitats observades a **OBSERVACIONS**.				
70	**Rentavaixella o túnel de rentat**		**RC/RS**	**molt alt**	**8**
70.a	No es garanteix una correcta higienització de la vaixella i coberteria que no sigui d'un sol ús mitjançant mètodes mecànics (rentavaixelles). Fins no disposar de rentavaixella, 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 vaixella d'un sol ús. **[Rentavaixella]**	Reial Decret 1021/2022, disposició final 2a, art. 30.11			
	⚠ En minoristes amb degustació, el fet de disposar de rentavaixelles o no, es valora en el punt *23.a No es disposa dels equipaments (maquinària, equips o útils) necessaris per a les operacions que es realitzen*.				
71	**Local o espai de neteja (plonge)**		**RC/RS**	**baix**	**1**
71.a	La capacitat del local/espai de neteja i/o els equipaments disponibles són insuficients pel volum d'estris i utillatge. **[Capacitat]**	Reglament (CE) nº 852/2004, annex II, cap. I, 2a			
71.b	Els paraments i/o les estructures són de material inadequat. **[Condicions estructurals]**	Reglament (CE) nº 852/2004, annex II, cap. I, 2a			
71.c	Les condicions ambientals no són adequades (presència d'humitat, temperatures elevades, etc.). **[Condicions ambientals]**	Reglament (CE) nº 852/2004, annex II, cap. I, 2d			
71.d	El local/espai de neteja i/o els equipaments disponibles es troben en un estat de manteniment deficient. **[Manteniment]**	Reglament (CE) nº 852/2004, annex II, cap. I, 1			
71.e	Manca d'un sistema d'extracció de vapors operatiu i eficaç. **[Extracció vapors]**	Reglament (CE) nº 852/2004, annex II, cap. I, 2b i 5			
78	**Biberoneria (llars d'infants o hospitals)**		**RS**	**mig**	**2**
78.a	Manca d'un espai diferenciat entre la zona de canvi de bolquers i la de preparació de biberons. **[Espai diferenciat bolquers/ biberons]**	Reglament (CE) nº 852/2004, annex II, cap. I, 2			

Plaça Lesseps, 1 · 08023 Barcelona · Tel. 93 238 45 45 · www.aspb.cat

Darrera actualització del document: **12/06/2025**

2025©Agència de Salut Pública de Barcelona

78.b	Manca d'una superfície higiènica i exclusiva per a la preparació de biberons o farinetes. **[Superfície preparació biberons]**	Reglament (CE) nº 852/2004, annex II, cap. I, 2			
78.c	Superfícies i/o equipaments de material no adequat. **[Material]**	Reglament (CE) nº 852/2004, annex II, cap. V, 1			
78.d	Existeixen superfícies i/o equipaments que es troben en un estat de manteniment deficient. **[Manteniment]**	Reglament (CE) nº 852/2004, annex II, cap. V, 1			
78.e	Manca de rentamans operatiu i/o no disposa. El rentamans ha d'estar equipat amb aigua calenta, sabó i/o paper d'eixugamans d'un sol ús. **[Rentamans]**	Reglament (CE) nº 852/2004, annex II, cap. I, 4			
	Restauració social: S'accepta que el rentamans sigui d'accionament manual (monocomandament).				
78.f	Manca d'armari i/o espai adequat per guardar biberons, llet i farinetes. **[Armari/espai]**	Reglament (CE) nº 852/2004, annex II, cap. I, 2			
79	**Zona self (de servei)**		**RS**	**mig**	**2**
79.a	Manca o no es disposa de suficients equips de manteniment d'aliments en refrigeració i/o en calent. **[Equips manteniment suficients]**	Reglament (CE) nº 852/2004, annex II, cap. I, 2			
79.b	Superfícies i/o equipaments de material no adequat. **[Material]**	Reglament (CE) nº 852/2004, annex II, cap. V, 1			
79.c	Existeixen superfícies i/o equipaments que es troben en un estat de manteniment deficient. **[Manteniment]**	Reglament (CE) nº 852/2004, annex II, cap. V, 1			
79.d	Manca de rentamans i/o no és operatiu. El rentamans ha d'estar equipat amb aigua calenta, sabó i/o paper d'eixugamans d'un sol ús. **[Rentamans]**	Reglament (CE) nº 852/2004, annex II, cap. I, 4			
	Restauració social: S'accepta que el rentamans sigui d'accionament manual (monocomandament). S'acceptarà també que el rentamans estigui molt a prop del self.				

Plaça Lesseps, 1 · 08023 Barcelona · Tel. 93 238 45 45 · www.aspb.cat

Darrera actualització del document: **12/06/2025**

2025©Agència de Salut Pública de Barcelona

79.e	El material de servei (safates, coberts, plats i gots) no estan correctament protegits en un armari, local o funda d'ús alimentari. **[Protecció material servei]**	Reglament (CE) nº 852/2004, annex II, cap. I, 2			
	Restauració social: Els envasos i recipients utilitzats per menjars preparats s'emmagatzemaran protegits de qualsevol contaminació.				
79.f	Manca termòmetre o lector de temperatura als equips de manteniment en calent i/o en fred dels menjars preparats. **[Lector temperatura]**	Reglament (CE) nº 852/2004, annex II, cap. V, 2			
B.	**LOCALS D'ELABORACIÓ D'ALIMENTS (OBRADOR) (MN)/ (CUINA) (RC, RS)**				
Codi	**Descripció de la no conformitat i criteri d'inspecció**	**Normativa aplicable**	**Protocol**	**Nivell del risc**	**Puntuació del risc**
	Restauració comercial: Com a cuina s'inclou tots aquells locals i espais dedicats a la preparació i elaboració dels aliments on es realitzen activitats com: preparació d'aliments en fred, processos de cocció, sala freda o emplatat. Caldrà indicar a **OBSERVACIONS** si les no conformitats es refereixen a algun d'aquests locals o espais específics. En el cas que no tingui cuina, responem "No" a aquesta pregunta, i aquest espai es valorarà en l'apartat *D. Zona de preparació, venda i servei d'aliments (barra, office, etc.)*.		**RC**		
	Restauració social: Com a cuina s'inclou tots aquells locals i espais dedicats a la preparació i elaboració dels aliments on es realitzen activitats com: preparació d'aliments en fred, processos de cocció, sala freda o emplatat. Caldrà indicar a **OBSERVACIONS** si les no conformitats es refereixen a algun d'aquests locals o espais específics. En el cas que no tingui cuina, responem "No" a aquesta pregunta, i aquest espai es valorarà en l'apartat *D. Office*.		**RS**		
10	**Disposa d'obrador**		**MN**	**molt alt**	**8**

Plaça Lesseps, 1 · 08023 Barcelona · Tel. 93 238 45 45 · www.aspb.cat

Darrera actualització del document: **12/06/2025**

2025©Agència de Salut Pública de Barcelona

10.a	Manca obrador físicament separat i habilitat per a realitzar les elaboracions que ho requereixen. **[No disposa d'obrador i en necessita]**	Reglament (CE) nº 852/2004, annex II, cap. I, 2d Reial Decret 1021/22 art. 7.4			
	General: En el cas de no necessitar obrador, sempre serà requerit disposar de superfícies de manipulació adequades i suficients (anar al punt 22.a).				
	Carnisseries: Es necessita obrador si s'elaboren: 1. *preparats de carn* com ara pinxos adobats amb o sense vegetals; *burger meat*; botifarra; llonganissa; preparats de carn picada amb qualsevol additiu i/o ingredient; pollastre o altres carns farcides. 2. *productes càrnics* com ara patés, pernil dolç, etc. Es permeten elaborar sense obrador: 1. productes arrebossats en la zona de venda amb superfície exclusiva. Cal **RECOMANAR** que l'arrebossat sigui amb ou pasteuritzat. 2. donar forma d'hamburguesa a carn picada (sense sulfits). 3. afegir ingredients transformats, coma ara formatge, ceba, etc., només si es fa a petició del comprador i davant del client. Al ser un preparat de carn NO es pot elaborar amb antelació sense obrador, per tant en cap cas poden estar exposats. En el cas de dur a terme elaboracions amb tractament tèrmic, els obradors hauran d'estar dotats d'equipaments d'extracció, o bé, establiran un ordre d'elaboració que permeti la separació en el temps, que alterni els usos de l'obrador per productes refrigerats i amb tractament tèrmic de manera que no coincideixin ambdues elaboracions a la vegada.	Reial Decret nº 1021/2022, art. 7.4			
	Fleques/pastisseries: Els forns de pa necessiten obrador quan elaboren massa panaria. Les pastisseries necessiten obrador si elaboren cremes, nates i masses fermentades. En el cas que combinin la seva activitat amb l'elaboració de menjars preparats, les zones d'elaboració estaran clarament separades físicament o en el temps, per tal d'evitar contaminacions encreuades o temperatures incompatibles entre ambdues activitats.				
	Fruiteries/verduleries: No caldrà obrador si les manipulacions que realitzen són: 1. fraccionar i/o envasar la fruita: pinyes, melons, síndries, etc.; 2. elaborar sucs de fruita i/o macedònies, i; 3. fraccionar i/o envasar vegetals (amanides: Barreges de diferents tipus d'amanides, llestes pel consum; preparats pel brou; juliana: barreges d'hortalisses llestes per bullir , saltejar , fer sopes etc.).				

Plaça Lesseps, 1 · 08023 Barcelona · Tel. 93 238 45 45 · www.aspb.cat

Darrera actualització del document: **12/06/2025**

2025©Agència de Salut Pública de Barcelona

	Les operacions de fraccionament i retractilat de fruites i verdures s'han de realitzar en un espai equipat amb un rentamans complet amb aigua calenta, de doble cos (preferentment) i superfícies de treball adequades. Caldrà disposar d'obrador quan les elaboracions realitzades siguin per vendre en dies posteriors al dia de la seva elaboració, o bé es realitzin uns volums de producció que faci necessari disposar d'obrador. En aquest cas, caldrà justificar-ho per part de l'inspector i parlar-ho amb els seu cap.				
	Peixateries: Es necessita obrador en el cas d'elaboracions complexes a base de peix amb operacions de picat (ex. hamburgueses de peix), esmicolat (esqueixada bacallà), farcits (peix farcit), preparacions amb altres aliments diferents del peix (broquetes de peix, amanides, etc.). Per contra, es permeten elaboracions sense obrador: en el cas d'elaboracions simples com l'adobat/marinat (vinagre o d'altres), el dessalat, acceptem que es realitzin a la zona de venda sempre que es disposi d'una zona de treball adequada i destinada a aquest fi.				
11	**Temperatura de l'obrador**		**MN**	**baix**	**1**
11.a	Temperatura excessiva que fa necessària la instal·lació d'un equip climatitzador que permeti treballar en condicions de temperatura controlades i adients. **[Temperatura obrador]**	Reglament (CE) nº 852/2004, annex II, cap. I, 2d			
	General: Només s'exigirà quan la temperatura ambiental de l'obrador no es pugui mantenir < 20 °C quan es manipulin aliments. El tipus d'aparell per garantir la temperatura necessària no cal que sigui industrial. Amb l'objectiu de decidir si cal o no la instal·lació, cal valorar: 1. quant temps es treballa a l'obrador; 2. número de persones que hi treballen a la vegada, i; 3. horari de manipulacions (primera hora del matí, hores de molta calor). I en tot cas el personal inspector, per demanar la instal·lació d'un equip climatitzador, haurà d'haver pres abans la temperatura de l'obrador i anotar-la a l'apartat d'observacions d'aquesta secció o bé justificar-ne la instal·lació.				
12	**Paraments i condicions estructurals**		**MN/RC/RS**	**mig**	**2**
12.a	Terra de material inadequat i/o es troba en un estat de manteniment deficient. **[Terra]**	Reglament (CE) nº 852/2004, annex II, cap. I, 1, i II 1a			

Plaça Lesseps, 1 · 08023 Barcelona · Tel. 93 238 45 45 · www.aspb.cat

Darrera actualització del document: **12/06/2025**

2025©Agència de Salut Pública de Barcelona

12.b	Desguassos inadequats (material no resistent, sense reixeta i sifó) i/o es troben en un estat de manteniment deficient. **[Desguassos]**	Reglament (CE) nº 852/2004, annex II, cap. I i II, 1a			
12.c	Parets de material inadequat i/o es troben en un estat de manteniment deficient. **[Parets]**	Reglament (CE) nº 852/2004, annex II, cap. I i II, 1b			
12.d	Sostres i/o elements suspesos de materials inadequat i/o es troben en un estat de manteniment deficient. **[Sostre i elements suspesos]**	Reglament (CE) nº 852/2004, annex II, cap. I i II, 1c			
12.e	Portes de material inadequat i/o es troben en un estat de manteniment deficient. **[Portes]**	Reglament (CE) nº 852/2004, annex II, cap. I i II, 1e			
12.f	Mobiliari (armaris, prestatges, etc.) de material inadequat i/o es troba en un estat de manteniment deficient. **[Mobiliari, prestatges...]**	Reglament (CE) nº 852/2004, annex II, cap. V 1b			
12.g	Finestres de material inadequat i/o es troben en un estat de manteniment deficient. **[Finestres]**	Reglament (CE) nº 852/2004, annex II, cap. I i II, 1d			
12.h	Proteccions contra insectes de les obertures que comuniquen amb l'exterior es troben en un estat de manteniment deficient. **[Protecció obertures i finestres]**	Reglament (CE) nº 852/2004, annex II, cap. IX, 4			
12.i	No es disposa d'un espai i/o sala adequat de preparació d'aliments que garanteixi una producció higiènica. En cas necessari, aquest espai i /o sala estarà equipat d'un dispositiu de climatització. **[Espai elaboracions]**	Reglament (CE) nº 852/2004, annex II, cap. I, 2a i 2d	**RC/RS**		
	Restauració comercial i social: Cal justificar a **OBSERVACIONS** la necessitat de disposar d'una **SALA FREDA** en funció de les característiques de producció per garantir les condicions d'higiene en el fraccionament de matèries primeres, productes intermedis i finals.				
13	**Superfícies de manipulació d'aliments**		**MN/RC/RS**	**mig**	**2**
13.a	Les superfícies utilitzades no són suficients. **[Suficients]**	Reglament (CE) nº 852/2004, annex II, cap. V, 1a			
13.b	S'utilitzen superfícies de material no adequat. **[Material]**	Reglament (CE) nº 852/2004, annex II, cap. II, 1f, i cap. V, 1b i c			

Plaça Lesseps, 1 · 08023 Barcelona · Tel. 93 238 45 45 · www.aspb.cat

Darrera actualització del document: **12/06/2025**

2025©Agència de Salut Pública de Barcelona

	General: El material adequat és aquell de fàcil neteja i desinfecció apte per a la manipulació d'aliments.				
	Fleques/pastisseries: Es permeten sempre que es mantinguin netes, en bon estat de conservació i no suposi un risc per als productes alimentaris l'ús de: 1. taules de fusta de faig, roure o pi roig per manipular masses panaries i brioixeria, i; 2. armaris de fusta per a la fermentació de les masses panaries i brioixeria. En casos excepcionals (taula d'amassar i les pales del forn) es pot utilitzar la fusta quan estigui justificat per raons tecnològiques, sempre que es mantingui en bones condicions i no hi hagi perill de contaminació dels aliments.	Reial Decret nº 1021/2022, disposició final 2a, art.5 bis			
13.c	Existeixen superfícies que es troben en un estat de manteniment deficient. **[Manteniment]**	Reglament (CE) nº 852/2004, annex II, cap. V, 1a, 1b i 1c			
	Fleques/pastisseries: Periòdicament s'ha de comprovar l'estat de les llaunes per coure el pa per evitar que amb l'escalfor del forn la pintura de silicona de la base es vagi deteriorant i s'acabi incorporant a la composició del pa.				
13.d	Existeixen taules de tall d'aliments de fusta que no es troben en un correcte estat de manteniment. **[Manteniment del tall de fusta]**	Reglament (CE) nº 852/2004, annex II, cap. V, 1a, 1b i 1c Reial Decret nº 1021/2022, disposició final 2a, art. 5 bis).			
	General: Els pilons de tall per l'especejament de la carn estan permesos, sempre que siguin fustes tractades (per entrar en contacte amb els aliments, impermeable i no absorbent), resistents i es trobin en perfecte estat de manteniment i neteja.				
14	**Equipaments (maquinària, equips, útils, etc.)**		**MN/RC/RS**	**mig**	**2**
14.a	No es disposa dels equipaments (maquinària, equips o útils) necessaris per a les operacions que es realitzen. **[Suficients]**	Reglament (CE) nº 852/2004, annex II, cap. I, 2 Reial Decret nº 1021/22,			

Plaça Lesseps, 1 · 08023 Barcelona · Tel. 93 238 45 45 · www.aspb.cat

Darrera actualització del document: **12/06/2025**

2025©Agència de Salut Pública de Barcelona

		disposició final 2a, art. 30.11			
14.b	Equipaments (maquinària, equips o útils) de material no adequat. **[Material]**	Reglament (CE) nº 852/2004, annex II, cap. V, 1b			
14.c	Equipaments (maquinària, equips o útils) en un estat de manteniment deficient. **[Manteniment]**	Reglament (CE) nº 852/2004, annex II, cap. V, 1c			
	Fleques/pastisseries: En el cas dels forns de pa, és important comprovar un correcte estat de manteniment dels aparells d'osmosi, descalcificadors i cloradors. És pràctica habitual que existeixi un recipient/dipòsit d'aigua entre 3 i 4 °C refredada prèviament mitjançant un serpentí. L'aigua serveix perquè durant el procés de fabricació la massa fermenti de manera correcta. Per tant, cal fer neteja i manteniment periòdic.				
15	**Rentamans**		**MN/RC/RS**	**mig**	**2**
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. **[Disponible i operatiu]**	Reglament (CE) nº 852/2004, annex II, cap. I, 4			
	General: Aplica a totes les zones on es manipulen aliments (zones de cocció, sales fredes, emplatat), no incloent magatzems de productes envasats.				
15.b	Manca d'aigua calenta en els rentamans. **[Aigua calenta]**	Reglament (CE) nº 852/2004, annex II, cap. I, 4			
15.c	Manca aixeta d'accionament higiènic en els rentamans. Cal que l'accionament sigui de pedal, genoll, maluc, fotoelèctric, colze o polsador. **[Aixeta]**	Reglament (CE) nº 852/2004, annex II, cap. I, 4			
	General: No s'admet aixeta d'accionament de rosca o monocomandament.				
15.d	Manca dosificador amb sabó i/o paper d'eixugamans d'un sol ús en els rentamans. **[Sabó i paper eixugamans]**	Reglament (CE) nº 852/2004, annex II, cap. I, 4			

Plaça Lesseps, 1 · 08023 Barcelona · Tel. 93 238 45 45 · www.aspb.cat

Darrera actualització del document: **12/06/2025**

2025©Agència de Salut Pública de Barcelona

15.e	Manca rentamans higiènic d'ús exclusiu, i per l'activitat realitzada és necessari. **[Ús exclusiu]**	Reglament (CE) nº 852/2004, annex II, cap. I, 4			
	General: Excepcionalment es pot admetre que no sigui exclusiu si l'establiment és de dimensions molt petites i la pica de neteja (d'aliments o estris) no impedeix en cap cas la neteja de les mans.				
15.f	Rentamans en un estat de manteniment deficient. **[Manteniment]**	Reglament (CE) nº 852/2004, annex II, cap. I, 1			
16	**Piques de neteja**		**MN/RC/RS**	**mig**	**2**
16.a	Manca una pica o recipient exclusiu per a la neteja d'aliments. **[Pica neteja d'aliments]**	Reglament (CE) nº 852/2004, annex II, cap. I, 4, i cap. II, 3			
16.b	Manca una pica per a la neteja d'utensilis usats en la producció de menjars. **[Pica neteja d'estris]**	Reglament (CE) nº 852/2004, annex II, cap. II, 2			
16.c	Piques en un estat de manteniment deficient. **[Manteniment]**	Reglament (CE) nº 852/2004, annex II, cap. II, 3			
17	**Extracció de fums i vapors**		**MN/RC/RS**	**mig**	**2**
17.a	Manca d'un sistema d'extracció de fums/ vapors operatiu i/o eficaç. **[Disposició i efectivitat]**	Reglament (CE) nº 852/2004, annex II, cap. I, 2b i 5			
17.b	El disseny del sistema d'extracció de fums/ vapors no facilita la neteja (filtres no desmuntables, etc.). **[Facilitat neteja]**	Reglament (CE) nº 852/2004, annex II, cap. I, 5			
17.c	Extractor de fums/ vapors en un estat de manteniment deficient. **[Manteniment]**	Reglament (CE) nº 852/2004, annex II, cap. I, 1			

Plaça Lesseps, 1 · 08023 Barcelona · Tel. 93 238 45 45 · www.aspb.cat

Darrera actualització del document: **12/06/2025**

2025©Agència de Salut Pública de Barcelona

C	LOCALS I EQUIPS D'EMMAGATZEMATGE D'ALIMENTS				
Codi	**Descripció de la no conformitat i criteri d'inspecció**	**Normativa**	**Protocol**	**Nivell del risc**	**Puntuació del risc**
18	**Equipaments de refrigeració**		**MN/RC/RS**	**mig**	**2**
18.a	Capacitat frigorífica insuficient pel volum d'aliments emmagatzemats. **[Capacitat]**	Reglament (CE) nº 852/2004, annex II, cap I, 2d, i cap. IX, 5			
18.b	Cambra i/o equips de refrigeració en un estat de manteniment deficient. **[Manteniment]**	Reglament (CE) nº 852/2004, annex II, cap. V, 1b			
	Peixateries: Manteniment deficient de la màquina d'elaboració de gel. Cal valorar si presenta molta brutícia, calç o zones amb òxid.				
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. **[Temperatura dels equips]**	Reglament (CE) nº 852/2004, annex II, cap. IX, 5			
18.d	Manca de termòmetre o lector de temperatura en la cambra i/o equips de refrigeració. **[Termòmetre]**	Reglament (CE) nº 852/2004, annex II, cap. V, 2			
18.e	Evacuació no higiènica de l'aigua de l'evaporador de la cambra i/o equips de refrigeració. **[Evacuació aigua]**	Reglament (CE) nº 852/2004, annex II, cap. I, 8			
	General: Es considerarà vàlid si l'evacuació de l'aigua de condensació es realitza regularment, el dispositiu està en condicions higièniques i no afavoreix el vessament,.				
18.f	Cúmul d'aigua o gel en la cambra i/o equips de refrigeració. **[Acumulació d'aigua i gel]**	Reglament (CE) nº 852/2004, annex II, cap. I, 2b			

Plaça Lesseps, 1 · 08023 Barcelona · Tel. 93 238 45 45 · www.aspb.cat

Darrera actualització del document: **12/06/2025**

2025©Agència de Salut Pública de Barcelona

19	**Equipaments de congelació**		**MN/RC/RS**	**mig**	**2**
19.a	Capacitat frigorífica insuficient pel volum d'aliments emmagatzemats. **[Capacitat]**	Reglament (CE) nº 852/2004, annex II, cap I, 2d, i cap. IX, 5			
19.b	Cambra i/o equips de congelació en un estat de manteniment deficient. **[Manteniment]**	Reglament (CE) nº 852/2004, annex II, cap. V, 1a			
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 el cas de necessitat, cal reubicar els aliments a equips de fred que funcionin correctament. **[Temperatura dels equips]**	Reglament (CE) nº 852/2004, annex II, cap. IX, 5			
19.d	Manca de termòmetre o lector de temperatura en la cambra i/o equips de congelació. **[Termòmetre]**	Reglament (CE) nº 852/2004, annex II, cap. V, 2			
19.e	Evacuació no higiènica de l'aigua de l'evaporador de la cambra i/o equips de congelació. **[Evacuació aigua]**	Reglament (CE) nº 852/2004, annex II, cap. I, 8			
	General: Es considerarà vàlid si l'evacuació de l'aigua de condensació es realitza regularment, el dispositiu està en condicions higièniques i no afavoreix el vessament.				
19.f	Cúmul d'aigua o gel en la cambra i/o equips de congelació. **[Acumulació d'aigua i gel]**	Reglament (CE) nº 852/2004, annex II, cap. I, 2b			
20	**Equipaments d'emmagatzematge a temperatura ambient**		**MN/RC/RS**	**mig**	**2**
20.a	La capacitat del magatzem i/o equipaments disponibles és insuficient per emmagatzemar els aliments i/o material auxiliar. **[Capacitat]**	Reglament (CE) nº 852/2004, annex II, cap. I, 2d			
20.b	Els paraments i/o les estructures són de material inadequat. **[Condicions estructurals]**	Reglament (CE) nº 852/2004, annex II, cap. I, 2			

Plaça Lesseps, 1 · 08023 Barcelona · Tel. 93 238 45 45 · www.aspb.cat

Darrera actualització del document: **12/06/2025**

2025©Agència de Salut Pública de Barcelona

20.c	Les condicions ambientals no són adequades (humitats, temperatures elevades, males olors, etc.). **[Condicions ambientals]**	Reglament (CE) nº 852/2004, annex II, annex II, cap. I, 5 i 7			
20.d	El magatzem i/o els equipaments d'emmagatzematge es troben en un estat de manteniment deficient. **[Manteniment]**	Reglament (CE) nº 852/2004, annex II, annex II, cap. I, 1			
	Peixateries: En el cas de disposar d'instal·lacions tipus viver o aquari s'ha de disposar de sistemes de neteja, filtrat, desinfecció i oxigenació per assegurar la qualitat de l'aigua de manteniment de crustacis i anguiles vius.	Reial Decret nº 1021/2022, art. 8.9			
D	**ZONA DE PREPARACIÓ I VENDA D'ALIMENTS (MN i RC)/ OFFICE (RS)**				
Codi	**Descripció de la no conformitat i criteri d'inspecció**	**Normativa**	**Protocol**	**Nivell del risc**	**Puntuació del risc**
	Restauració social: Considerem office aquells espais on es realitzen petites manipulacions com ara emplatats, regeneració (exemples: office d'escoles, de plantes d'hospitals i de residències de gent gran, cantines de centres escolars, etc.).				
21	Paraments i condicions estructurals zona de preparació		**MN/RC/RS**	**mig**	**2**
21.a	El terra és de material inadequat i/o es troba en un estat de manteniment deficient. **[Terra]**	Reglament (CE) nº 852/2004, annex II, cap. I, 2a i 2b			
	General: Evitar tolls d'aigua.				
21.b	La tarima no permet una neteja adequada i/o es troba en un estat de manteniment deficient. **[Tarima]**	Reglament (CE) nº 852/2004, annex II, cap. II, 1a			
	General: Es permet una tarima de fusta sempre i quan sigui desmuntable, no faciliti l'acumulació de brutícia i estigui en bon estat de manteniment.				
21.c	Existeixen parets de material inadequat i/o es troben en un estat de manteniment deficient. **[Parets]**	Reglament (CE) nº 852/2004, annex II, cap. II, 1b			

Plaça Lesseps, 1 · 08023 Barcelona · Tel. 93 238 45 45 · www.aspb.cat

Darrera actualització del document: **12/06/2025**

2025©Agència de Salut Pública de Barcelona

21.d	El sostre i/o els elements suspesos són de material inadequat i/o es troben en un estat de manteniment deficient. **[Sostre i elements suspesos]**	Reglament (CE) nº 852/2004, annex II, cap. II, 1c			
21.e	El mobiliari (armaris, prestatges, etc.) és de material inadequat i/o es troba en un estat de manteniment deficient. **[Mobiliari, prestatges...]**	Reglament (CE) nº 852/2004, annex II, cap. V, 1b i c			
	General: El material inadequat només és aplicable en aquelles situacions on el mobiliari està en contacte directe amb els aliments.				
	Fruiteries/verduleries: La presència d'expositors de fruita i verdures en condicions d'higiene correctes però que estiguin situats a l'exterior de façanes no és competència nostra, correspon a districte.				
21.f	No es disposa d'espai suficients i/o adients per desenvolupar l'activitat de forma higiènica. **[Espais suficients per activitat]**				
21.g	Portes de material inadequat i/o es troben en un estat de manteniment deficient. **[eliminat]**				
21.h	Finestres i/o proteccions contra insectes de les obertures que comuniquen amb l'exterior es troben en un estat de manteniment deficient. **[eliminat]**				
22	**Superfícies de manipulació d'aliments**		**MN/RC/RS**	**mig**	**2**
22.a	Les superfícies utilitzades no són suficients. **[Suficients]**	Reglament (CE) nº 852/2004, annex II, cap. I, 2a			
22.b	Manca de superfície de treball específica per a l'envasament d'aliments. **[Superfície específica per a l'envasament]**	Reglament (CE) nº 852/2004, annex II, cap. I, 2a			
	General: Aquesta operació s'ha de realitzar en un espai determinat i que en el moment de l'envasat només es realitzi aquesta activitat.				
22.c	S'utilitzen superfícies de material inadequat. **[Material]**	Reglament (CE) nº 852/2004, annex II, cap. II, 1f			
22.d	Existeixen superfícies que es troben en un estat de manteniment deficient. **[Manteniment]**	Reglament (CE) nº 852/2004, annex II, cap. V, 1b			

Plaça Lesseps, 1 · 08023 Barcelona · Tel. 93 238 45 45 · www.aspb.cat

Darrera actualització del document: **12/06/2025**

2025©Agència de Salut Pública de Barcelona

22.e	Existeixen taules de tall d'aliments de fusta que no es troben en un correcte estat de manteniment. **[Manteniment del tall de fusta]**	Reglament (CE) nº 852/2004, annex II, cap. V, 1b			
	General: S'admetrà la fusta tractada per entrar en contacte amb els aliments (impermeable i no absorbents) i que estigui correctament mantinguda.				
23	**Equipaments (maquinària, equips, útils, etc.)**		**MN/RC/RS**	**mig**	**2**
23.a	No es disposa dels equipaments (maquinària, equips o útils) necessaris per a les operacions que es realitzen. **[Suficients]**	Reglament (CE) nº 852/2004, annex II, cap. I, 2			
	Minoristes amb degustació: Si tenen degustació i no fan servir plats, gots i coberts d'un sol ús, cal disposar de rentagots o rentavaixelles. Cal indicar-ho a **MESURES ADDICIONALS**.				
	Restauració comercial i social: Equipaments com ara banys maria, armari calent, nevera línia freda. Indicar a **OBSERVACIONS** els equipaments que manquen per garantir la temperatura de manteniment.	Reial Decret nº 1021/2022, art. 4			
23.b	Equipaments de material inadequat. **[Material]**	Reglament (CE) nº 852/2004, Annex II, cap. V, 1b			
23.c	Equipaments en un estat de manteniment deficient. **[Manteniment]**	Reglament (CE) nº 852/2004, Annex II, cap. V, 1c			
	Peixateries: Per a les instal·lacions tipus viver o aquari s'ha de disposar de sistemes de neteja, filtrat, desinfecció i oxigenació per a assegurar la qualitat de l'aigua de manteniment dels crustacis i anguiles vives.	Reial Decret nº 2021/2022, art. 8.9			
23.d	Manca termòmetre o lectors de temperatura als equipaments de manteniment en calent i/o en fred dels menjars. **[Lector temperatura]**	Reglament (CE) nº 852/2004, annex II, cap. V, 2			
24	**Rentamans**		**MN/RC/RS**	**mig**	**2**
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,	Reglament (CE) nº 852/2004, annex II, cap. I, 4			

Plaça Lesseps, 1 · 08023 Barcelona · Tel. 93 238 45 45 · www.aspb.cat

Darrera actualització del document: **12/06/2025**

2025©Agència de Salut Pública de Barcelona

	fotoelèctric, colze o polsador), dosificador amb sabó i/o paper d'eixugamans d'un sol ús. **[Disponible i operatiu]**				
	General: S'admet compartir rentamans en els obradors petits i annexos a l'espai de venda. S'admetrà l'ús del rentamans dels serveis higiènics només si a la zona de venda no es fa cap tipus de manipulació i tots els productes són envasats. En aquest cas el rentamans haurà d'estar totalment equipat (aigua calenta, aixeta d'accionament higiènic. Es recomana de pedal, genoll, maluc, fotoelèctric o de colza (no admetem de rosca o monocomandament), sabó i/o paper eixugamans d'un sol ús).				
	Fleques/pastisseries: No és obligatori a la zona de cocció de pa (forns elèctrics en supermercats).				
24.b	Manca d'aigua calenta en el rentamans. **[Aigua calenta]**	Reglament (CE) nº 852/2004, Annex II, cap. I, 4			
24.c	Manca aixeta d'accionament higiènic en els rentamans. Cal que l'accionament sigui de pedal, genoll, maluc, fotoelèctric, colze o polsador. **[Aixeta]**	Reglament (CE) nº 852/2004, annex II, cap. I, 4			
	General: No s'admetrà de rosca o monocomandament.				
24.d	Manca dosificador amb sabó i/o paper d'eixugamans d'un sol ús en els rentamans. **[Sabó i paper eixugamans]**	Reglament (CE) nº 852/2004, annex II, cap. I, 4			
24.e	Manca rentamans higiènic d'ús exclusiu, i per l'activitat realitzada és necessari. **[Ús exclusiu]**	Reglament (CE) nº 852/2004, annex II, cap. I, 4			
24.f	Estat de manteniment deficient. **[Manteniment]**	Reglament (CE) nº 852/2004, annex II, cap. V, 1			
25	**Piques de neteja**		**MN/RC**	**mig**	**2**
25.a	Manca una pica o recipient exclusiu per a la neteja d'aliments. **[Pica neteja d'aliments]**	Reglament (CE) nº 852/2004, annex II, cap. II, 3			
25.b	Manca una pica per a la neteja d'utensilis usats en la producció de menjars. **[Pica neteja d'estris]**	Reglament (CE) nº 852/2004, annex II, cap. II, 2			

Plaça Lesseps, 1 · 08023 Barcelona · Tel. 93 238 45 45 · www.aspb.cat

Darrera actualització del document: **12/06/2025**

2025©Agència de Salut Pública de Barcelona

25.c	Piques en un estat de manteniment deficient. **[Manteniment]**	Reglament (CE) nº 852/2004, annex II, cap. II, 3			
26	**Vitrines expositores**		**MN/RC**	**mig**	**2**
26.a	La capacitat és insuficient pel volum d'aliments exposats per a la venda. **[Capacitat]**	Reglament (CE) nº 852/2004, annex II, cap I, 2d i cap. IX, 5			
	General: Si supera la capacitat de càrrega indicada a l'equip.				
26.b	Temperatura incorrecta de les vitrines frigorífiques. **[Temperatura dels equips]**	Reglament (CE) nº 852/2004, annex II, cap. IX, 5			
	Fleques/pastisseries: Límits temperatures en equips: vitrines frigorífiques, ≤ 8 °C, i congeladors, ≤ -12 °C. Font: *Guia de pràctiques correctes d'higiene per al sector de la pastisseria* (2013, ASPCAT).				
	Gelateries/orxateries: Cal tenir en compte que les màquines automàtiques elaboradores-expenedores de gelats així com les vitrines expositores de venda de gelats a granel haurien d'estar allunyades de fonts calòriques.				
26.c	Manca de termòmetre o lector de temperatura. **[Termòmetre]**	Reglament (CE) nº 852/2004, annex II, cap. V, 2			
26.d	Cúmul d'aigua o gel. **[Acumulació d'aigua i gel]**	Reglament (CE) nº 852/2004, annex II, cap. I, 2b			
26.e	Estat de manteniment deficient. **[Manteniment]**	Reglament (CE) nº 852/2004, annex II, cap. V, 1b			
26.f	No ofereixen una protecció física suficient dels aliments. **[Protecció]**	Reglament (CE) nº 852/2004, annex II, cap. V, 1b, i cap. IX, 3			
	General: La vitrina expositora de la barra ha de protegir els aliments dels clients com a mínim en la part frontal i superior de la vitrina.				

Plaça Lesseps, 1 · 08023 Barcelona · Tel. 93 238 45 45 · www.aspb.cat

Darrera actualització del document: **12/06/2025**

2025©Agència de Salut Pública de Barcelona

26.g	Material no adequat pels aliments que contenen. **[Material]**	Reglament (CE) nº 852/2004, annex II, cap. V, 1b			
	Fleques/pastisseries: Les peces de pa han d'estar situades en prestatges o vitrines construïts amb materials adequats que no produeixin cap alteració o contaminació. Els elements on s'exposen el pa i productes de brioxeria, hauran de ser de fàcil neteja (s'admet fusta tractada amb pintura o vernís alimentari o revestida de material higiènic).				

Plaça Lesseps, 1 · 08023 Barcelona ·
Tel. 93 238 45 45 · www.aspb.cat

Darrera actualització del document: **12/06/2025**

2025©Agència de Salut Pública de Barcelona

II	HIGIENE				
A	**CONDICIONS GENERALS**				
Codi	**Descripció de la no conformitat i criteri d'inspecció**	**Normativa**	**Protocol**	**Nivell del risc**	**Puntuació del risc**
27	**Neteja d'estructures amb risc directe**		**MN/RC/RS**	**alt**	**4**
27.a	Superfícies de manipulació d'aliments en un estat de neteja deficient. **[Superfície de manipulació d'aliments]**	Reglament (CE) nº 852/2004, annex II, cap. V, 1a			
27.b	Equipaments (maquinària, equips, utensilis, etc.) en un estat de neteja deficient. **[Equipaments (maquinària, equips, útils, etc.)]**	Reglament (CE) nº 852/2004, annex II, cap. V, 1a			
	Restauració comercial: Equipaments com ara: armari/taula calenta, bany maria, forns de regeneració de la línia freda, etc.				
27.c	Equipaments de refrigeració en un estat de neteja deficient. **[Equipaments de refrigeració]**	Reglament (CE) nº 852/2004, annex II, cap. V, 1a			
27.d	Equipaments de congelació en un estat de neteja deficient. **[Equipaments de congelació]**	Reglament (CE) nº 852/2004, annex II, cap. V, 1a			
28	**Neteja general**		**MN/RC/RS**	**molt alt**	**8**
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. **[Neteja general]**	Reglament (CE) nº 852/2004, annex II, cap. I, 1			
	General: Marcarem **INSATISFACTORI** quan s'observin no conformitats de neteja no focalitzades en estructures i equipaments concrets, sinó que estan presents en tot l'establiment, però que la situació no es suficientment greu per prendre una mesura cautelar. Quan s'observin no conformitats de neteja focalitzades en estructures i equipaments determinats, les no conformitats es marcaran en els apartats *27. Neteja d'estructures amb risc directe* i *29. Neteja d'estructures sense risc directe*.				

Plaça Lesseps, 1 · 08023 Barcelona · Tel. 93 238 45 45 · www.aspb.cat

Darrera actualització del document: **12/06/2025**

2025©Agència de Salut Pública de Barcelona

29	**Neteja d'estructures sense risc directe**		**MN/RC/RS**	**mig**	**2**
29.a	Rentamans en un estat de neteja deficient. **[Rentamans]**	Reglament (CE) nº 852/2004, annex II, cap. V, 1a			
29.b	Piques de neteja d'aliments i/o utensilis en un estat de neteja deficient. **[Piques de neteja]**	Reglament (CE) nº 852/2004, annex II, cap. V, 1a			
29.c	Extracció de fums i vapors en un estat de neteja deficient. **[Extracció de fums i vapors]**	Reglament (CE) nº 852/2004, annex II, cap. V, 1a			
	Restauració comercial: Recomanar la neteja anual del conducte d'extracció.				
29.d	Equipaments d'emmagatzematge a temperatura ambient en un estat de neteja deficient. **[Equipaments d'emmagatzematge a temperatura ambient]**	Reglament (CE) nº 852/2004, annex II, cap. V, 1a			
29.e	Paraments (terres, desguassos, parets, sostres, portes, finestres, etc.) en un estat de neteja deficient. **[Paraments (terres, parets, sostres)]**	Reglament (CE) nº 852/2004, annex II, cap. I, 1			
29.f	Mobiliari (armaris, prestatges, cubells de residus, etc.) en un estat de neteja deficient. **[Mobiliari, prestatges...]**	Reglament (CE) nº 852/2004, annex II, cap. V, 1a			
29.g	Serveis higiènics en un estat de neteja deficient. **[Serveis higiènics]**	Reglament (CE) nº 852/2004, annex II, cap. I, 1			
29.h	Vestidors en un estat de neteja deficient. **[Vestidors]**	Reglament (CE) nº 852/2004, annex II, cap. I, 1			
29.i	Manca d'ordre i/o presència d'elements en desús i/o aliens a l'activitat. **[Ordre/ andròmines]**	Reglament (CE) nº 852/2004, annex II, cap. I, 1			
	General: Aquest ítem només el marcarem quan sigui lleu i en cap cas impliqui un insatisfactori.				

Plaça Lesseps, 1 · 08023 Barcelona · Tel. 93 238 45 45 · www.aspb.cat

Darrera actualització del document: **12/06/2025**

2025©Agència de Salut Pública de Barcelona

30	**Plagues**		**MN/RC/RS**	**molt alt**	**8**
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. **[Plagues]**	Reglament (CE) nº 852/2004, annex II, art. 5.1, i annex II, cap. IX, 4			
	General: Serà **INSATISFACTORI** si s'observa: 1. algun excrement de ratolí o rata, i; 2. presència d'algun insecte rastrejador (panerola) o volador. Serà **MESURA CAUTELAR** si s'observa: 1. indicis com ara abundants excrements de rosegadors; 2. aliments rossegats; 3. presència d'algun rosegador, i; 4. presència abundant d'insectes rastrejadors (paneroles).				
31	**Estris i productes de neteja i desinfecció**		**MN/RC/RS**	**mig**	**2**
31.a	Manca de local o armari per guardar els productes i els estris de neteja. **[Armari/ local per guardar estris i productes]**	Reglament (CE) nº 852/2004, annex II, cap. I, 10			
31.b	El local o armari per guardar els productes i els estris de neteja es troba en un estat de neteja deficient. **[Armari/ local estat de neteja]**	Reglament (CE) nº 852/2004, annex II, cap. I, 1			
31.c	Estris de neteja en un estat de neteja deficient. **[Estat dels estris de neteja]**	Reglament (CE) nº 852/2004, annex II, cap. V, 1a			
31.d	Emmagatzematge d'estris i/o productes de neteja en zones on es manipulen aliments. **[Emmagatzematge separat dels aliments]**	Reglament (CE) nº 852/2004, annex II, cap. I, 10			
31.e	Presència de productes de neteja en envasos no originals i sense identificació. **[Envasos no adequats pels productes químics]**	Reglament (CE) nº 852/2004, annex II, cap. IX, 8			
31.f	No es disposa d'estris de neteja exclusius en funció de l'espai on s'utilitzin com ara zones de manipulació, serveis higiènics o per animals domèstics. **[Estris exclusius neteja]**	Reglament (CE) nº 852/2004, annex II, cap. V, 1			

Plaça Lesseps, 1 · 08023 Barcelona · Tel. 93 238 45 45 · www.aspb.cat

Darrera actualització del document: **12/06/2025**

2025©Agència de Salut Pública de Barcelona

32	**Pràctiques/fonts de contaminació**		**MN/RC/RS**	**alt**	**4**
32.a	S'observen aliments per a retornar a proveïdor incorrectament identificats i/o no separats físicament dels aliments aptes per al consum. **[aquesta no conformitat s'ha integrat ens els punts: 40.d, 41.e i 42.e]**				
32.b	Presència de cartons, diaris o serradures en les zones de manipulació d'aliments. **[Cartrons, serradures, diaris...]**	Reglament (CE) nº 852/2004, annex II, cap. IX, 3			
	General: En el cas de les serradures, aquestes no poden estar presents en cap zona de l'establiment.				
32.c	Presència d'envasos bruts. **[Envasos bruts]**	Reglament (CE) nº 852/2004, annex II, cap. IX, 3			
	Peixateries: S'admetrà la reutilització de les caixes de pórex sempre que no estiguin brutes.				
32.d	Presència de draps bruts. **[Ús de draps bruts]**	Reglament (CE) nº 852/2004, annex II, cap. IX, 3			
32.e	Presència d'animals en zones d'emmagatzematge i/o manipulació d'aliments. **[Presència animals domèstics]**	Reglament (CE) nº 852/2004, annex II, cap. IX, 4			
32.f	Presència de personal aliè a l'activitat en les zones de manipulació i elaboració d'aliments. **[Personal aliè en zones d'elaboració]**	Reglament (CE) nº 852/2004, annex II, cap. VIII, 1			
32.g	Detecció de la realització de tasques de manteniment sense prendre les mesures i les precaucions adients per evitar la contaminació dels aliments. **[Precaucions durant obres de manteniment]**	Reglament (CE) nº 852/2004, annex II, cap. IX, 3			
32.h	Presència de plaguicides (raticides, insecticides...) d'ús domèstic. **[Plaguicides d'ús domèstic]**	Reglament (CE) nº 852/2004, annex art. 5.1			
32.i	Presència d'insectes en l'interior de l'establiment. **[Presència d'insectes poc rellevant]**	Reglament (CE) nº 852/2004, annex art. 5.1, i annex II, cap. IX, 4			

Plaça Lesseps, 1 · 08023 Barcelona · Tel. 93 238 45 45 · www.aspb.cat

Darrera actualització del document: **12/06/2025**

2025©Agència de Salut Pública de Barcelona

	General: Només marcar aquest ítem quan la presència no és rellevant.				
32.j	Presència de medicaments, menjar i/o begudes del personal dins dels equips de refrigeració destinats als aliments. **[aquesta no conformitat s'ha integrat ens els punts: 40.d, 4.1e, 42.e]**				
B	**HIGIENE I FORMACIÓ DEL PERSONAL MANIPULADOR D'ALIMENTS**				
Codi	**Descripció de la no conformitat i criteri d'inspecció**	**Normativa**	**Protocol**	**Nivell del risc**	**Puntuació del risc**
33	**Higiene de mans i hàbits del personal**		**MN/RC/RS**	**alt**	**4**
33.a	S'observa una manca d'higiene de les mans i les ungles del personal. **[Neteja de mans i ungles]**	Reglament (CE) nº 852/2004, annex II, cap. VIII, 1			
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 en tornar a la feina, entre la manipulació d'aliments crus i llestos per al consum, en tocar diners, manipular capses de cartó, 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. **[Rentat de mans]**	Reglament (CE) nº 852/2004, annex II, cap. VIII, 1			
33.c	S'observen hàbits no higiènics del personal quan es manipulen aliments. **[Hàbits del personal]**	Reglament (CE) nº 852/2004, annex II, cap. VIII, 1			
	General: Indicar a **OBSERVACIONS** els hàbits no higiènics observats.				
34	**34. Guants d'un sol ús**		**MN/RC/RS**	**alt**	**4**
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.). **[Guants d'un sol ús]**	Reglament (CE) nº 852/2004, annex II, cap. VIII, 1			

Plaça Lesseps, 1 · 08023 Barcelona ·
Tel. 93 238 45 45 · www.aspb.cat

Darrera actualització del document: **12/06/2025**

2025©Agència de Salut Pública de Barcelona

35	**Proteccions i cura del personal**		**MN/RC/RS**	**mig**	**2**
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. **[Roba de treball]**	Reglament (CE) nº 852/2004, annex II, cap. VIII, 1			
	General: S'entén per roba de treball completa i adequada: 1. en la zona d'obrador: calçat, samarreta i pantalons exclusiu, i; 2. en la zona de venta: bata neta. En el cas d'establiments petits on la zona de venta està annexada a la zona de l'obrador, s'accepta l'ús de bata i protecció de cabell, sempre i quan estiguin nets.				
	Restauració social: S'observa personal que combina tasques alimentàries amb d'altres (neteja, auxiliar de geriatria) sense fer el canvi de roba de forma correcta/complerta quan accedeix a zones de manipulació. Per exemple, fan d'auxiliar i per anar a fer de cuiner/a només es posen un davantal a sobre de l'uniforme). S'entén per roba de treball completa i adequada: 1. en la zona d'obrador: calçat, samarreta i pantalons exclusiu, i; 2. en la zona de servei: bata neta.				
35.b	S'observa que el personal no porta protecció física dels cabells. **[Protecció dels cabells]**	Reglament (CE) nº 852/2004, annex II, cap. VIII, 1			
	General: En la zona de venta no és obligatòria la protecció de cabells, però els hauran de dur ben recollits.				
35.c	S'observa que el personal porta roba de treball en un estat de neteja deficient. **[Neteja roba de treball]**	Reglament (CE) nº 852/2004, annex II, cap. VIII, 1			
35.d	S'observa que el personal porta objectes personals com anells, braçalets, rellotges, arracades, etc. **[Objectes personals]**	Reglament (CE) nº 852/2004, annex II, cap. VIII, 1, i cap. IX, 3			
35.e	S'observa que el personal no utilitza paper d'un sol ús per eixugar-se les mans. **[Draps eixugamans]**	Reglament (CE) nº 852/2004, annex II, cap. VIII, 1			

Plaça Lesseps, 1 · 08023 Barcelona · Tel. 93 238 45 45 · www.aspb.cat

Darrera actualització del document: **12/06/2025**

2025©Agència de Salut Pública de Barcelona

35.f	S'observa que hi ha personal amb ferides a les mans sense protegir-les correctament amb apòsits impermeables. **[Protecció ferides]**	Reglament (CE) nº 852/2004, annex II, cap. VIII, 2			
35.g	S'observa personal amb símptomes de patir malalties susceptibles a ser transmesa a les persones a través dels aliments. **[Manipuladors malalts]**	Reglament (CE) nº 852/2004, annex II, cap. VIII, 2			
35.h	S'observa personal manipulador que ve canviat de casa. **[Canviats de casa]**	Reglament (CE) nº 852/2004, annex II, cap. VIII, 1			
36	**Recomanacions**		**MN/RC/RS**	**--**	**0**
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. **[Guants d'altres materials diferents al làtex]**				
	Font: *Ús dels guants en la manipulació d'aliments: quin tipus de guants utilitzem* (ACSA, 2019)				

Plaça Lesseps, 1 · 08023 Barcelona · Tel. 93 238 45 45 · www.aspb.cat

Darrera actualització del document: **12/06/2025**

2025©Agència de Salut Pública de Barcelona

III	PRODUCTES, PROCESSAMENT I MANIPULACIÓ D'ALIMENTS				
A.	**RECEPCIÓ I TRANSPORT D'ALIMENTS**				
Codi	**Descripció de la no conformitat i criteri d'inspecció**	**Normativa**	**Protocol**	**Nivell del risc**	**Puntuació del risc**
37	**Recepció**		**MN/RC/RS**	**alt**	**4**
37.a	Temperatura inadequada dels aliments en la recepció. Cal revisar el pla de control de proveïdors. **[Temperatura dels aliments en la recepció]**	Reglament (CE) nº 852/2004, art. 5.1 i annex II, cap. IX, 1			
	General: Admetem S'admetrà una tolerància de temperatures de recepció de ± 3 ºC, respecte les temperatures fixades per a cada sector. Font: *Guia per a l'aplicació dels autocontrols als establiments minoristes d'alimentació (DIBA, 2016)*.				
	Restauració social: La temperatura de recepció de menjars elaborats en línia freda o calenta s'inclou en aquest punt i a **OBSERVACIONS** s'ha d'especificar la deficiència i la temperatura.				
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. **[Trencament de la cadena del fred]**	Reglament (CE) nº 852/2004, annex II, cap. IX, 2 i 5			
38	**Càrrega/ descarrega i trasllat**		**MN/RC/RS**	**alt**	**4**
38.a	Temperatura dels aliments insuficient durant les operacions de càrrega, descàrrega o trasllat. **[Temperatura dels aliments en la càrrega]**	Reglament (CE) nº 852/2004, art. 5.1 i annex II, cap. IX, 1			
	General: S'admeten toleràncies de fins a 3 ºC de les temperatures fixades per a cada sector. Especificar a **OBSERVACIONS** si la deficiència és per la càrrega d'aliments que s'elaboren i són distribuïts pel propi establiment. Font: *Guia per a l'aplicació dels autocontrols als establiments minoristes d'alimentació (DIBA, 2016)*.				

Plaça Lesseps, 1 · 08023 Barcelona · Tel. 93 238 45 45 · www.aspb.cat

Darrera actualització del document: **12/06/2025**

2025©Agència de Salut Pública de Barcelona

38.b	Protecció física insuficient dels aliments durant les operacions de càrrega, descàrrega o trasllat. **[Protecció dels aliments]**	Reglament (CE) nº 852/2004, annex II, cap. IX, 3			
	Restauració comercial: Per exemple quan es traslladen menjars preparats entre diferents edificis d'un mateix establiment mitjançant carros, furgonetes internes, etc.				
38.c	S'observa que durant les operacions de càrrega es dipositen productes alimentaris a terra. **[Contacte amb el terra durant la càrrega/descàrrega]**	Reglament (CE) nº 852/2004, annex II, cap. IX, 2			
39	**Transport propi d'aliments**		**MN/RC/RS**	**alt**	**4**
	General: El transport d'aliments que es fa de l'establiment als domicilis particulars dels clients té la mateixa consideració que la dels particulars que porten la compra a casa seva. No conformitats a aplicar quan van a altres establiments.				
39.a	Ús de vehicles o contenidors no adequats per al transport d'aliments. **[Vehicles/contenidors transport inadequats]**	Reglament (CE) nº 852/2004, annex II, cap. IV, 1			
	General: El transport d'aliments en vehicle particular no és adequat i no es donarà per vàlid. En tot cas, però, el personal inspector pot valorar si és un fet puntual, es fa en contenidors d'ús alimentari, la correcte neteja/desinfecció (23.c), el manteniment (27.b) i la temperatura dels aliments. En el cas d'ús d'isoterms, el transport és vàlid durant un màxim de 2 hores.				
39.b	L'ordre i col·locació dels aliments durant el transport no és correcte. **[Estiba del productes en el transport]**	Reglament (CE) nº 852/2004, annex II, cap. IV, 6			
	Carnisseries: S'acceptarà el transport de carn fresca i derivats no protegits amb altres productes embalats (amb cartró) si existeix una separació suficient per impedir el contacte de producte fresc amb l'embalat. Les canals en cap cas han d'estar en contacte amb el terra si no estan protegides amb malla.				

Plaça Lesseps, 1 · 08023 Barcelona · Tel. 93 238 45 45 · www.aspb.cat

Darrera actualització del document: **12/06/2025**

2025©Agència de Salut Pública de Barcelona

39.c	Es realitza el transport d'aliments sense disposar de la documentació necessària d'acompanyament. **[Documentació d'acompanyament]**	Reglament (CE) nº 178/2002, art. 18			
	Carnisseries: Tot trasllat de carn fresca o derivats càrnics haurà d'anar emparat amb un document intern (en format electrònic o paper) o albarà que contingui: el número d'autorització de l'establiment d'origen, els productes que empara, el destí o el justificant de venda a consumidor final.				
39.d	Temperatura inadequada dels aliments durant el transport. **[Temperatura transport]**	Reglament (CE) nº 852/2004, annex II, cap. IV, 7			
B.	**EMMAGATZEMATGE D'ALIMENTS**				
Codi	**Descripció de la no conformitat i criteri d'inspecció**	**Normativa**	**Protocol**	**Nivell del risc**	**Puntuació del risc**
40	**Emmagatzematge a temperatura ambient**		**MN/RC/RS**	**mig**	**2**
40.a	Aliments emmagatzemats sense protecció física. **[Aliments protegits]**	Reglament (CE) nº 852/2004, annex II, cap. IX, 2			
40.b	Utilització d'envasos no aptes per a ús alimentari i/o reutilització d'envasos d'un sol ús per emmagatzemar aliments. **[Envasos]**	Reglament (CE) nº 852/2004, annex II, cap. X, 1			
40.c	Aliments emmagatzemats sense identificació ni data de consum. **[Identificació i dates de consum]**	Reglament (CE) nº 178/2002, art. 18.4 Reglament (CE) nº 852/2004, annex II, cap. IX, 2			
40.d	Estiba incorrecta dels aliments emmagatzemats a temperatura ambient (amuntegats, desordenats, separació insuficient, aliments dipositats a terra, retorns no identificats, etc.). **[Estiba incorrecta]**	Reglament (CE) nº 852/2004, annex II, cap. IX, 2			

Plaça Lesseps, 1 · 08023 Barcelona · Tel. 93 238 45 45 · www.aspb.cat

Darrera actualització del document: **12/06/2025**

2025©Agència de Salut Pública de Barcelona

40.e	Rotació inadequada dels aliments emmagatzemats. Cal prioritzar aquells aliments amb la data límit de consum més recent. **[Rotació dels productes]**	Reglament (CE) nº 178/2002, art. 14.1			
40.f	Presència d'envasos o material en contacte amb els aliments (blondes, envasos, bosses al buit, etc.) sense protegir. **[Material auxiliar protegit]**	Reglament (CE) nº 852/2004, annex II, cap. X, 2			
41	**Emmagatzematge en refrigeració**		**MN/RC/RS**	**alt**	**4**
41.a	Aliments a temperatura de refrigeració incorrecta. **[Temperatura dels aliments]**	Reglament (CE) nº 852/2004, annex II, cap. IX, 5			
	General: En el cas d'observar els ous crus a temperatures elevades cal fer-ho constar a **OBSERVACIONS** com una mala pràctica i recomanar conservar-los en refrigeració. Cal punxar l'aliment i indicar a **OBSERVACIONS** la temperatura incorrecta i la que ha de ser per normativa.				
	Fleques/pastisseries: Els farciments (crema pastissera) i bases preparats amb antelació s'han de conservar durant un període màxim de 5 dies a una temperatura ≤ 4 °C.				
41.b	Aliments emmagatzemats sense protecció física o coberts amb materials no higiènics (draps, bosses d'escombraries, etc.). **[Aliments protegits]**	Reglament (CE) nº 852/2004, annex II, cap. IX, 2			
41.c	Utilització d'envasos no aptes per ús alimentari i/o reutilització d'envasos d'un sol ús per emmagatzemar aliments. **[Envasos]**	Reglament (CE) nº 852/2004, annex II, cap. X, 1			
41.d	Aliments emmagatzemats en refrigeració sense identificació ni dates de consum. **[Identificació i dates de consum]**	Reglament (CE) nº 852/2004, annex II, cap. IX, 2			
	Carnisseries: En retalls de carn sempre que es pugui identificar l'origen del producte amb un document comercial ho donarem per correcte.				
41.e	Estiba incorrecta dels aliments emmagatzemats en refrigeració (amuntegats, desordenats, separació insuficient, aliments	Reglament (CE) nº 852/2004,			

Plaça Lesseps, 1 · 08023 Barcelona · Tel. 93 238 45 45 · www.aspb.cat

Darrera actualització del document: **12/06/2025**

2025©Agència de Salut Pública de Barcelona

	dipositats a terra, retorns no identificats, etc.). **[Estiba incorrecta]**	annex II, cap. IX, 2			
41.f	Manca de separació entre matèries primeres i productes acabats. **[Separació matèria primera i producte acabat]**	Reglament (CE) nº 852/2004, annex II, cap. IX, 3 i 5			
41.g	Manca separació entre aliments no protegits i productes envasats. **[Separació aliments no protegits i envasats]**	Reglament (CE) nº 852/2004, annex II, cap. IX, 3 i 5			
41.h	Rotació inadequada dels aliments emmagatzemats. Cal prioritzar aquells aliments amb la data límit de consum més recent. **[Rotació dels productes]**	Reglament (CE) nº 178/2002, art. 14.1			
42	**Emmagatzematge en congelació**		**MN/RC/RS**	**alt**	**4**
42.a	Aliments a temperatura de congelació incorrecta. **[Temperatura dels aliments]**	Reglament (CE) nº 852/2004, annex II, cap. IX, 5 Reial Decret 1021/2022, art. 5			
	General: Cal punxar l'aliment i indicar a **OBSERVACIONS** la temperatura incorrecta i la que ha de ser per normativa.				
	Carnisseries: La carn fresca s'ha de congelar immediatament després de la seva recepció o una vegada finalitzat el període de maduració, i aquesta no es pot vendre descongelada. Per a congelar la carn fresca s'ha de disposar d'un equip de congelació amb la suficient potència de manera que la temperatura central del producte no sigui superior a -18 °C. Es poden utilitzar arcons i cambres de manteniment de productes congelats si es garanteix un descens ininterromput de la temperatura.	Reial Decret nº 1021/2022, art. 5			
	Fleques/pastisseries: Les bases i producte final com tortells, ensaïmades, bunyols de vent...es poden conservar en congelació durant 6 mesos a temperatura ≤ -18 °C.				
42.b	Aliments emmagatzemats sense protecció física o coberts amb materials no higiènics (draps, bosses d'escombraries, etc.). **[Aliments protegits]**	Reglament (CE) nº 852/2004, annex II, cap. IX, 2			

Plaça Lesseps, 1 · 08023 Barcelona · Tel. 93 238 45 45 · www.aspb.cat

Darrera actualització del document: **12/06/2025**

2025©Agència de Salut Pública de Barcelona

42.c	Utilització d'envasos no aptes per a ús alimentari i/o reutilització d'envasos d'un sol ús per emmagatzemar aliments. **[Envasos]**	Reglament (CE) nº 852/2004, annex II, cap. X, 1			
42.d	Aliments emmagatzemats sense identificació ni dates de consum. **[Identificació i dates de consum]**	Reglament (CE) nº 852/2004, annex II, cap. IX, 2 Reial Decret 1021/22, art. 5			
	General: Congelació de matèries primes o productes envasats: envàs original amb etiqueta + NOVA etiqueta amb la data de congelació. Congelació de matèries primes o productes sense envasar: envasar + etiqueta amb la data d'arribada i de congelació. Congelació de productes elaborats en el propi establiment: envasar + etiqueta amb la data d'elaboració, congelació i caducitat o consum preferent (Informe Comité Científico carne congelada AESAN).				
42.e	Estiba incorrecta dels aliments emmagatzemats en congelació (amuntegats, desordenats, separació insuficient, aliments dipositats a terra, retorns no identificats, etc.). **[Estiba incorrecta]**	Reglament (CE) nº 852/2004, annex II, cap. IX, 2			
42.f	Congelació d'aliments prèviament descongelats. **[Recongelació]**	Reial Decret 1021/22, art. 5			
42.g	Rotació inadequada dels aliments emmagatzemats. Cal prioritzar aquells aliments amb la data límit de consum més recent. **[Rotació dels productes]**	Reglament (CE) nº 178/2002, art. 14.1			
43	**Productes emmagatzemats**		**MN/RC/RS**	**molt alt**	**8**
43.a	Presència d'aliments amb signes d'alteració de les característiques organolèptiques, no separats físicament ni identificats dels aliments aptes per al consum. **[Signes d'alteració]**	Reglament (CE) nº 178/2002, art. 14.1			
	General: No es marcarà quan les devolucions, les minves i els productes immobilitzats es troben correctament identificats i separats dels productes aptes per a la venda. Cal descriure l'alteració i la relació dels aliments afectats en **OBSERVACIONS**.				

Plaça Lesseps, 1 · 08023 Barcelona · Tel. 93 238 45 45 · www.aspb.cat

Darrera actualització del document: **12/06/2025**

2025©Agència de Salut Pública de Barcelona

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. **[Aliments caducats]**	Reglament (CE) nº 178/2002, art. 14.1			
	Fleques/pastisseries: Els envasos d'ovoproductes, nata, llet i formatges frescos oberts s'han d'utilitzar en el període que indiqui el fabricant. És imprescindible que quan s'obri l'envàs s'indiqui la data d'obertura. Si no és així, el producte s'ha d'eliminar.				
72	**Crustacis vius o mol·luscs bivalves vius**		**RC**	**alt**	**4**
72.a	Manteniment de mol·luscs bivalves vius submergits en aigua. **[Immersió MBV]**	Reglament (CE) nº 852/2004, annex II, secció VII, cap. VIII			
72.b	No es conserva l'etiqueta dels mol·luscs bivalves durant un temps mínim de seixanta dies. **[Etiqueta]**	Reial Decret 1021/2022, art. 8.8			
72.c	No es disposa d'un pla de manteniment dels aquaris on es mantenen els crustacis i anguiles. **[Aquari]**	Reial Decret 1021/2022, art. 8.9			
C.	**MANIPULACIÓ, PREPARACIÓ I ELABORACIÓ D'ALIMENTS**				
Codi	**Descripció de la no conformitat i criteri d'inspecció**	**Normativa**	**Protocol**	**Nivell del risc**	**Puntuació del risc**
44	**Bones pràctiques de manipulació**		**MN/RC/RS**	**alt**	**4**
44.a	Preparació o manipulació d'aliments en zones de superfícies no adequades. **[Lloc i superfícies]**	Reglament (CE) nº 852/2004, annex II, cap. IX, 3			
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. **[Contaminació creuada]**	Reglament (CE) nº 852/2004, annex II, cap. IX, 3			

Plaça Lesseps, 1 · 08023 Barcelona · Tel. 93 238 45 45 · www.aspb.cat

Darrera actualització del document: **12/06/2025**

2025©Agència de Salut Pública de Barcelona

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. **[Trencament cadena del fred]**	Reglament (CE) nº 852/2004, annex II, cap. IX, 5			
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. **[Descongelació]**	Reglament (CE) nº 852/2004, annex II, cap. IX, 7			
	Fleques/pastisseries: Cal tenir en compte que es permet la descongelació de les barres de pa precuites a temperatura ambient entre un període de 15 a 60 minuts, tal i com indica el fabricant a l'etiqueta.				
	Fruiteries/verduleries: Cal tenir en compte que per a l'elaboració de sucs es permet l'ús de matèries primeres congelades (puré de fruita, concentrats, etc.).				
	Peixateries: En peixateries es permetrà descongelar peix a temperatures pròximes a la de fusió del gel (0-4 °C).	Reial Decret 1021/2022, art. 4			
	Restauració comercial: Els aliments descongelats en cap cas es poden servir parcialment congelats (alerta en les coccions aparentment ràpides: fregits, planxa, etc. Els productes que per raons tecnològiques ho requereixin (exemple: pa congelat) podran descongelar-se a temperatura ambient, d'acord amb les indicacions del fabricant.				
44.e	Manquen dispositius adequats per congelar els aliments de forma ràpida i eficaç. **[Congelació]**	Reglament (CE) nº 852/2004, annex II, cap. IX, 5			
	General: S'han d'utilitzar equips de congelació amb la suficient potència per congelar aliments, de manera que assoleixin temperatura central de -18 ºC seguint un descens ininterromput de la temperatura. Només es podrà congelar en cofres congeladors o càmeres si compleixen les condicions anteriors. És a dir, congelar en equipaments que estan plens d'aliments ja congelats o que s'hagin d'obrir mentre es congela.				

Plaça Lesseps, 1 · 08023 Barcelona · Tel. 93 238 45 45 · www.aspb.cat

Darrera actualització del document: **12/06/2025**

2025©Agència de Salut Pública de Barcelona

44.f	Neteja incorrecta de fruites i verdures de consum en cru. **[Neteja de vegetals]**	Reglament (CE) nº 852/2004, annex II, cap. IX, 1			
	General: Si es fa una correcta neteja de vegetals, però no una desinfecció, es donarà per bo, atès la desinfecció no és obligatòria. Les fruites i hortalisses que es consumeixin amb pell (ex: maduixots o raïm) s'hauran de netejar amb aigua abundant i esbandir abans de les operacions d'elaboració.				
	Gelateries/orxateries: En l'elaboració d'orxata, s'ha de desinfectar la xufla mitjançant una solució d'aigua amb clor actiu 1 % amb agitació mecànica durant un mínim de 30 minuts, o bé amb qualsevol altre producte autoritzat per l'ús alimentari amb un nivell d'eficàcia equivalent.				
44.g	Manipulacions i/o processos de preparació d'aliments incorrectes que poden afavorir la contaminació. **[Manipulacions incorrectes]**	Reglament (CE) nº 852/2004, annex II, cap. IX, 3			
	General: En el cas d'elaboració de productes de baixa manipulació (entrepans, amanides, planxa, truites, etc.) en una zona de degustació, per determinar si es tracta d'una preparació incorrecta, caldrà valorar si les condicions estructurals i higièniques de la zona són adequades, i indicar-ho a observacions. Es pot disposar d'instal·lacions tipus viver o aquari d'ús exclusiu pel manteniment en vida de crustacis i anguiles. Els mol·luscs bivalves no es poden submergir ni nebulitzar. El gel s'ha de manipular amb estris d'us exclusiu i s'ha d'emmagatzemar protegit físicament de qualsevol contaminació.				
	Fleques/pastisseries: En l'elaboració de crema a base d'ou cru, cal controlar el tractament de cocció i refredament: Cocció: temperatura ≥ 70 °C durant 2 segons en el centre del producte. També s'accepta qualsevol combinació de condicions temps i temperatura que s'obtingui un efecte equivalent. És important repartir la crema en safates de poca alçada, tapar-los amb film i introduir-los en un abatedor o cambra frigorífica al més aviat possible. Es recomana utilitzar mànegues pastisseres d'un sol ús pel farcit o decoració dels productes, o bé rentar la roba i desinfectar les boquilles metàl·liques després de cada ús. El pa ratllat segons la legislació vigent Reial Decret nº 308/2019 (Norma de qualitat del pa): "Producte resultant de la trituració industrial del pa. Es prohibeix fabricar-lo amb restes de pa procedents d'establiments de consum". Per tant, s'entén que es pot	Reial Decret nº 1021/2022, art. 9.1a			

Plaça Lesseps, 1 · 08023 Barcelona · Tel. 93 238 45 45 · www.aspb.cat

Darrera actualització del document: **12/06/2025**

2025©Agència de Salut Pública de Barcelona

	ratllar sempre que les barres de pa sec estiguin protegides de forma higiènica, contràriament al que acostuma a passar quan van destinades a pinso.				
	Gelateries/orxateries: L'obligació de desinfectar els estris per servir gelats amb una solució d'àcid cítric o tartàric està derogada.				
	Restauració comercial: L'aigua tractada per l'establiment s'ha de filtrar i consumir al local abans de 24 hores. No es pot precintar el recipient (ampolla) i ha d'estar identificat amb el text " aigua filtrada per consum humà". En aquest cas, cal **RECORDAR** que a l'autocontrol de l'aigua cal mirar el manteniment de la instal·lació, equips i la formació del personal).				
44.h	Presència de carn picada preparada amb anterioritat al dia de la inspecció. **[Carn picada més d'un dia]**	Reial Decret nº 1021/2022, art. 7.2			
	Carnisseries: La picada de carn es pot fer amb caràcter previ, d'acord amb les necessitats del despatx diari, però no s'admet conservar-la d'un dia per l'altre.				
44.i	Presència d'oli de fregir amb característiques organolèptiques alterades. **[Olis]**	Reglament (CE) nº 852/2004, annex II, cap. IX, 1			
	General: Les característiques higiènic-sanitàries dels olis i greixos utilitzats per fregir aliments han de reunir les següents característiques: 1. estar exempts de substàncies alienes a la fritura; 2. les característiques organolèptiques seran tals que no comuniquin a l'aliment fregit olors i sabors impropis, i; 3. el contingut en compostos polars totals serà < 25,0 %. Un color enfosquit, escuma i/o fum en excés en l'oli de la fregidora, no necessàriament son indicadors de la degradació de l'oli. 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 amb 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 supera el 25,0 % de compostos polars totals.	Ordre de 26 de gener de 1989 per la qual s'aprova la Norma de Qualitat per als Olis i Greixos Escalfats			
44.j	No es congelen els productes de la pesca derivats de peix (a excepció de peix que provingui d'aigües continentals) o mol·lusc cefalòpodes per consumir en cru, escabetxats, en salaó o sotmesos a qualsevol altre tractament que no garanteixi una temperatura superior o igual a 60 °C en el centre	Reial Decret nº 1021/2022, art. 8	**RC**		

Plaça Lesseps, 1 · 08023 Barcelona · Tel. 93 238 45 45 · www.aspb.cat

Darrera actualització del document: **12/06/2025**

2025©Agència de Salut Pública de Barcelona

	del producte durant un temps mínim d'un minut,. Cal congelar aquests productes en la seva totalitat a la temperatura de -20 °C durant un mínim de 24 hores o a la temperatura de -35 °C durant un mínim de 15 hores. **[Congelació productes pesca consum cru]**				
45	**Additius alimentaris**		**MN/RC**	**molt alt**	**8**
45.a	Elaboració de productes alimentaris utilitzant additius no permesos per aquests productes. **[Additius alimentaris]**	Reglament (CE) nº 852/2004, annex II, cap. IX, 1			
	Carnisseries: Només es poden afegir sulfits als preparats de carn amb les següents denominacions: 1. *burger meat*; 2. botifarra; 3. llonganissa, i; 4. salsitxes. Si trobem carn picada o hamburguesa on s'han addicionat sulfits. En el cas d'observar aquesta situació, que es basa en les declaracions de l'inspeccionat/da, en la següent inspecció de seguiment caldrà agafar una mostra oficial de l'aliment. En el cas de sospita, l'inspector/a pot agafar mostra oficial de control per determinar si s'utilitzen sulfits de forma incorrecta.				
	Fleques/pastisseries: Per exemple, bromat potàssic en farines, actualment prohibit. Colorants no autoritzats en productes de pastisseria.				
	Fruiteries/verduleries: Els colorants estan prohibits en sucs i nèctars i només es poden utilitzar alguns d'ells (E-110 i E-124, etc.) en begudes aromatitzades. En aquests casos cal indicar que poden tenir efectes negatius sobre l'activitat i atenció dels nens. L'additiu més comú als sucs de fruita és l'antioxidant àcid ascòrbic (E-300).				
46	**Ús dels additius alimentaris autoritzats**		**MN/RC**	**mig**	**2**
46.a	Manipulació i/o dosificació incorrecta dels additius utilitzats en l'elaboració de productes. **[Control de dosificació]**	Reglament (CE) nº 852/2004,			

Plaça Lesseps, 1 · 08023 Barcelona · Tel. 93 238 45 45 · www.aspb.cat

Darrera actualització del document: **12/06/2025**

2025©Agència de Salut Pública de Barcelona

		annex II, cap. IX, 3 Reglament (CE) nº 1333/2008, art. 11			
46.b	Emmagatzematge incorrecte dels additius que afavoreix la seva alteració i/o contaminació. **[Protecció]**	Reglament (CE) nº 852/2004, annex II, cap. IX, 2			
	Carnisseries: El personal de carnisseries ha de disposar d'un dispositiu o armari per emmagatzemar de forma higiènica els additius, espècies i condiments.				
46.c	Presència d'additius no identificats o identificats insuficientment. **[Identificació]**	Reglament (CE) nº 852/2004, annex II, cap. IX, 2			
73	**Ús d'ou en elaboracions**		**RC/RS**	**molt alt**	**8**
73.a	Ús d'ou cru per elaborar aliments amb un tractament tèrmic que no assoleix una temperatura igual o superior a 70 °C durant 2 segons en el centre del producte o qualsevol combinació de condicions de temps i temperatura que s'obtingui un efecte equivalent. Per elaborar aquests aliments cal utilitzar ovoproductes pasteuritzats. **[Temps/temperatura]**	Reial Decret nº 1021/2022, art. 9.1a			
73.b	Ús d'ou cru per elaborar aliments de consum immediat com ou ferrat, truita o altres preparacions sense garantir que el tractament tèrmic assoleix una temperatura de 63 °C durant 20 segons en el centre del producte. **[Consum immediat]**	Reial Decret nº 1021/2022, art. 9.1b			
	Restauració comercial: Per "consum immediat" s'entén "fet i servit en el mateix establiment", si aquest producte es transporta, es considera que ja no és destinat a consum immediat. En aquestes condicions de temps i temperatura, no es poden exposar en el self ni mantenir en un armari calent.				
73.c	Ús d'ou cru per elaborar aliments que es consumeixen sense estar sotmesos a un tractament tèrmic. Per elaborar aquest tipus d'aliments, s'ha de substituir l'ou cru per ovoproductes	Reial Decret nº 1021/2022, art. 9.2			

Plaça Lesseps, 1 · 08023 Barcelona · Tel. 93 238 45 45 · www.aspb.cat

Darrera actualització del document: **12/06/2025**

2025©Agència de Salut Pública de Barcelona

	procedents d'establiments autoritzats. **[Sense tractament tèrmic]**				
	General: Productes com tiramisú, tàrtar amb ou cru, etc.				
73.d	Temperatura de conservació incorrecta. Els aliments elaborats amb ou cru i sotmesos a un tractament tèrmic igual o superior a 70 ºC durant 2 segons al centre del producte, o qualsevol combinació de temps / temperatura amb un efecte equivalent, o bé elaborats amb ovoproductes, no estables a temperatura ambient, es conservaran a una temperatura igual o inferior a 8 ºC i consumiran com a màxim a les 24 hores a de la seva elaboració. Cal registrar la data i hora d'elaboració. **[Temperatura conservació]**	Reial Decret nº 1021/2022, art. 9.1a			
74	**Elaboració diferida de menjars amb antelació al consum**		**RC/RS**	**alt**	**4**
74.a	Els menjars preparats en calent destinats a ser refrigerats o congelats, no se sotmeten als procediments adequats que garanteixin que la temperatura en el centre del producte disminueix de 60 °C a 10 °C en menys de 2 hores. Per baixar 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. Cal mantenir aquests menjars preparats a una temperatura inferior o igual a 4 °C i els destinats a ser congelats a una temperatura inferior o igual a -18 °C. **[Procés refredament]**	Reial Decret nº 1021/2022, disposició final 2a, art. 30.6			
74.b	El procés de refredament dels menjars preparats es realitza sense cap control de temps ni temperatura. **[Control temps/temperatura]**	Reglament (CE) nº 852/2004, annex II, cap. IX, 6 Reial Decret nº 1021/2022, disposició final 2a, art. 30.6			
	Restauració comercial: S'ha de comprovar que es controla el binomi temps/temperatura d'aquest procés.				

Plaça Lesseps, 1 · 08023 Barcelona · Tel. 93 238 45 45 · www.aspb.cat

Darrera actualització del document: **12/06/2025**

2025©Agència de Salut Pública de Barcelona

74.c	Els menjars reescalfats no consumits es tornen a destinar al consum. **[Reescalfat no consumit]**	Reial Decret nº 1021/2022, disposició final 2a art. 30.7			
	Restauració comercial: Tots els aliments reescalfats que no es consumeixin es descartaran i no es tornaran a escalfar ni emmagatzemar de nou.				
74.d	El procés de reescalfament de menjars preparats es realitza sense cap control de la temperatura. Aquests aliments han d'assolir una temperatura superior o igual a 74 °C durant 15 segons al cor del producte, abans d'una hora després de la seva retirada del frigorífic, o bé una combinació diferent de l'anterior de temps/temperatura però equivalents en l'efecte de destrucció de microorganismes. **[Procés reescalfament]**	Reial Decret nº 1021/2022, disposició final 2a, art. 30.7			
74.e	Els menjars preparats refrigerats amb una vida útil superior a 24 hores no es conserven a una temperatura inferior o igual a 4 °C, o aquells amb una vida útil inferior a 24 hores no es conserven a una temperatura inferior o igual a 8 °C. **[Temperatura conservació en fred]**	Reial Decret nº 1021/2022, disposició final 2a art. 30.3			
74.f	Els menjars preparats i mantinguts a la temperatura de 4 °C es conserven durant un temps superior a 5 dies. **[Dies conservació en fred]**	Reglament (CE) nº 852/2004, annex I, 2d			
74.g	Els menjars preparats mantinguts en calent es conserven a una temperatura inferior a 63 °C. **[Temperatura conservació en calent]**	Reial Decret nº 1021/2022, disposició final 2a, art. 30.2			
75	**Sushi**		**RC**	**alt**	**4**
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 se superen els 25 °C. **[Manteniment arròs]**	Reglament (CE) nº 852/2004, annex II, cap. IX, 5			
	Restauració comercial: Tenir en compte la taula d'acidificació sushi de l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària (ACSA) com a criteri d'acceptació de control de l'acidificació. **Mètode 1** / **Mètode 2** / **Mètode 3**				

Plaça Lesseps, 1 · 08023 Barcelona · Tel. 93 238 45 45 · www.aspb.cat

Darrera actualització del document: **12/06/2025**

2025©Agència de Salut Pública de Barcelona

	<table><tr><td>Arròs de gra curt/petit (g)</td><td>900</td><td>900</td><td>900</td></tr><tr><td>Aigua (ml)</td><td>1.100</td><td>1.320</td><td>1.250</td></tr><tr><td>Vinagre d'arròs (ml)</td><td>135</td><td>99</td><td>128</td></tr><tr><td>Sucre (g)</td><td>57</td><td>94</td><td>44</td></tr><tr><td>Sal (g)</td><td>9</td><td>25</td><td>8</td></tr><tr><td colspan="4">- Esbandiu l'arròs cru amb aigua fins que aquesta surti neta i clara. - Afegiu l'arròs a l'aigua i bulliu-lo. - Barregeu el vinagre, el sucre i la sal, i remeneu-ho tot fins que quedi ben dissolt. - Poseu l'arròs cuit en un recipient poc profund i deixeu que es refredi a temperatura ambient. - Aboqueu la barreja de vinagre sobre l'arròs. - Barregeu-ho tot utilitzant un estri tallant, sense remoure l'arròs</td></tr></table> Font: *Recomanacions per a la preparació segura del sushi (ACSA, 2021)*.				
75.b	Manteniment del sushi ja preparat (nigiri, sashimi o 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. **[Manteniment sushi]**	Reglament (CE) nº 852/2004, annex II, cap. IX, 5			
75.c	El sushi (nigiri, sashimi o rotllets) o l'arròs ja preparat es conserven més de 24 hores des de la seva elaboració. **[Sushi/arròs sobrant]**	Reglament (CE) nº 852/2004, annex II, cap. IX, 5			
76	**Menjars específics per a persones amb al·lèrgies i/o intoleràncies alimentàries**		**RC/RS**	**alt**	**4**
76.a	Manca d'estris exclusius per a l'elaboració de menjars per a persones amb al·lèrgies i/o intoleràncies alimentàries. **[Estris específics]**	Reglament (CE) nº 852/2004, annex II, cap. IX, 3			
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. **[Neteja]**	Reglament (CE) nº 852/2004, annex II, cap. IX, 3			
	Restauració comercial: Descripció d'una situació exemple: no netejar el forn després de coure el pa i després fer aliment sense gluten.				
76.c	Manca de bones pràctiques i/o mesures higièniques per evitar contaminacions creuades en l'elaboració de menjars per a	Reglament (CE) nº 852/2004,			

Plaça Lesseps, 1 · 08023 Barcelona · Tel. 93 238 45 45 · www.aspb.cat

Darrera actualització del document: **12/06/2025**

2025©Agència de Salut Pública de Barcelona

	persones amb al·lèrgies i/o intoleràncies alimentàries. **[Bones pràctiques elaboració]**	annex II, cap. IX, 3			
	Restauració comercial: Elaboren a la vegada aliments per a persones amb al·lèrgies i/o intoleràncies alimentàries amb la resta de menjars, podent generar contaminacions creuades. Cal separar en espai o en el temps i el personal de cuina s'haurà de canviar la roba quan sigui necessari. Aspectes a tenir en compte: 1. ús de saler o especiers on es pot introduir la mà tant en preparacions específiques per a al·lèrgics com per al menú comú; 2. tallar el pa abans d'elaborar el menjar per als celíacs; 3. netejar el forn després de cada ús si a continuació fan elaboracions per a al·lèrgics; 4. no es pot utilitzar la fregidora per als menús per a al·lèrgics, i; 5. no disposen d'un fregall diferent per a la neteja dels estris específics d'elaboració de menús per a al·lèrgics.				
76.d	Emmagatzematge d'aliments per a persones amb al·lèrgies i/o intoleràncies alimentàries en prestatgeries inferiors i/o sense estar protegits en el magatzem o en els equips de fred. **[Emmagatzematge aliments]**	Reglament (CE) nº 852/2004, annex II, cap. IX, 2			
	Restauració comercial: Tenir en compte la contaminació amb farines en pols o a doll.				
76.e	Manca de protecció i/o identificació necessària dels aliments elaborats destinats a persones amb al·lèrgies i intoleràncies alimentàries. **[Protecció / identificació elaborats]**	Reglament (CE) nº 852/2004, annex II, cap. IX, 2			
76.f	Manca de bones pràctiques i/o mesures d'higiene en la línia de servei dels menjars per a persones amb al·lèrgies i/o intoleràncies alimentàries amb la resta de menjars perquè no tenen estris de servei diferenciats i/o espai suficient. Es recomana que els menús especials vinguin emplatats, protegits i identificats de cuina. **[Bones pràctiques servei]**	Reglament (CE) nº 852/2004, annex II, cap. IX, 3			
76.g	No tenen identificats els ingredients al·lergènics de declaració obligatòria de tots els menjars elaborats (dinars, pícnics, berenars o sopars). **[Identificació ingredients al·lèrgics]**	Reglament (CE) nº 852/2004, annex II, cap. IX, 2			
76.h	S'incorporen ingredients no contemplats en la fitxa de producció, sense saber si contenen ingredients al·lergènics. **[Incorporació ingredients]**	Reglament (CE) nº 852/2004, annex II, cap. IX, 3			

Plaça Lesseps, 1 · 08023 Barcelona · Tel. 93 238 45 45 · www.aspb.cat

Darrera actualització del document: **12/06/2025**

2025©Agència de Salut Pública de Barcelona

76.i	No existeix cap sistema al menjador/self que correlacioni les persones amb al·lèrgies i/o intoleràncies alimentàries amb el menú elaborat. **[Correlació persona al·lèrgica menú]**	Reglament (CE) nº 852/2004, annex II, cap. IX, 3			
77	**Cuina al buit**		**RC**	**alt**	**4**
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. **[Temperatura producte]**	Reglament (CE) nº 852/2004, annex II, cap. IX, 5			
	Restauració comercial: Aquest punt només es refereix a la conservació de matèria primera al buit **DESTINADA A COURE AL BUIT A BAIXA TEMPERTURA** per evitar el creixement de microorganismes com *Listeria monocytogenes*. Per aquest motiu, es limita el temps i la temperatura de conservació en aliments envasats al buit i en refrigeració. Font: *Guia de pràctiques correctes d'higiene específica per a la cuina al buit* (Generalitat de Catalunya, 2012)				
77.b	Bosses de cocció al buit no aptes i/o manca de la informació sobre la seva idoneïtat. **[Bosses cocció]**	Reglament (CE) nº 852/2004, annex II, cap. X, 1			
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 mínim de 24 hores o a la temperatura de -35 °C durant un mínim de 15 hores, i la carn a una temperatura de -18 °C durant un temps superior a 7 dies, al centre del producte. **[Congelació carn/peix en cocció < 65 °C]**	Reglament (CE) nº 852/2004, annex II, cap. II, art. IV, 3c			
	Font: *Guia de pràctiques correctes d'higiene específica per a la cuina al buit* (Generalitat de Catalunya, 2012) **Per la carn**, tot i que el R 853/2004 no especifica exactament la congelació per a elaboracions amb coccions inferiors a 65ºC, sí que estableix requisits generals de temperatura per a l'emmagatzematge i transport. Congelar la carn a -18ºC durant més de 7 dies derivar de guies nacionals o recomanacions de bones pràctiques, especialment per prevenir *Trichinella* en carn de porc o caça.				

Plaça Lesseps, 1 · 08023 Barcelona · Tel. 93 238 45 45 · www.aspb.cat

Darrera actualització del document: **12/06/2025**

2025©Agència de Salut Pública de Barcelona

77.d	Manca de servei immediat dels menjars cuinats al buit per sota de la temperatura de 65 °C. **[Servei immediat cocció < 65 °C]**	Reglament (CE) nº 852/2004, annex II, cap. IX, 5			
77.e	Refredament inadequat dels aliments cuinats al buit durant un mínim de 15 minuts 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. **[Refredament cocció > 65 °C- 15 minuts]**	Reial Decret nº 1021/2022, disposició final 2a, art. 30.6			
	Font: *Guia de pràctiques correctes d'higiene específica per a la cuina al buit* (Generalitat de Catalunya, 2012)				
77.f	Conservació inadequada dels aliments cuinats al buit durant un mínim de 15 minuts 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. **[Conservació cocció 65 °C- 15 minuts]**	Reglament (CE) nº 852/2004, annex II, cap. II art. IV, 3c			
	Font: *Guia de pràctiques correctes d'higiene específica per a la cuina al buit* (Generalitat de Catalunya, 2012)				
77.g	Manca de control de temperatura de reescalfament. Cal garantir que l'interior d'aquests productes assoleix la temperatura de 65 °C. **[eliminat]**				
D.	**EXPOSICIÓ, SERVEI I VENDA D'ALIMENTS (MN)/ MANTENIMENT I SERVEI DELS MENJARS ELABORATS (RC i RS)**				
Codi	**Descripció de la no conformitat i criteri d'inspecció**	**Normativa**	**Protocol**	**Nivell del risc**	**Puntuació del risc**
47	**Condicions d'exposició**		**MN/RC/RS**	**mig**	**2**
47.a	Protecció física insuficient d'alguns aliments exposats per a la venda. **[Protecció dels aliments exposats]**	Reglament (CE) nº 852/2004, annex II, cap. IX, 3			
	General: Com per exemple l'exposició directa a raigs solars (Reial Decret nº 1376/2003).	Reial Decret nº 1376/2003			

Plaça Lesseps, 1 · 08023 Barcelona · Tel. 93 238 45 45 · www.aspb.cat

Darrera actualització del document: **12/06/2025**

2025©Agència de Salut Pública de Barcelona

	Fruiteries: Les olives s'han de mantenir en recipients protegits durant la seva exposició. Un cop obert l'envàs original, s'han de conservar en fred i, si això no fos possible, cal que la quantitat exposada sigui la prevista per a vendre durant la jornada.				
	Peixateries: Exposició de filets o rodanxes de peix directament sobre el gel. Cal fer-ho higiènicament i posar un plàstic per separar el peix del gel si no s'envasa i refrigera.				
	Restauració comercial: La vitrina expositora de la barra o en el self ha de protegir els aliments dels clients com a mínim en la part frontal i superior de la vitrina.				
47.b	Ús de recipients o suports en contacte directe amb els aliments que no són de material adequat. **[Recipients i suports per a l'exposició]**	Reglament (CE) nº 852/2004, annex II, cap. IX, 3			
	Peixateries: Les caixes i la taula d'exposició han de permetre l'evacuació de l'aigua de fusió del gel evitant que entri en contacte amb els productes de la pesca. Si escau, la taula d'exposició de peix fresc ha de disposar de desguàs i de la inclinació adequada per a l'evacuació de l'aigua de fusió.				
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. **[Separació entre productes]**	Reglament (CE) nº 852/2004, annex II, cap. IX, 3			
	General: Cal separar el producte cru i el producte llest pel consum a través de barreres físiques. Presència d'aliments amuntegats o desordenats.				
	Peixateries: Cal separar el peix cru i el producte cuit descongelat llest pel consum (com per exemple la gamba cuita) a través de barreres físiques.	Reial Decret nº 1021/2022, art 8.5			
	Fleques/pastisseries: Cal mantenir separats els productes de pastisseria d'altres productes alimentaris.				
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 a la seva devolució o retorn al proveïdor. **[Rotació i aliments data consum sobrepassada]**	Reglament (CE) nº 178/2002, art. 14.1			

Plaça Lesseps, 1 · 08023 Barcelona · Tel. 93 238 45 45 · www.aspb.cat

Darrera actualització del document: **12/06/2025**

2025©Agència de Salut Pública de Barcelona

47.e	Presència d'aliments dipositats a terra. **[Aliments dipositats a terra]**	Reglament (CE) nº 852/2004, annex II, cap. IX, 2			
47.f	Presència de rètols i/o elements bruts i decoratius en contacte directe amb els aliments exposats. **[Rètols i elements decoratius]**	Reglament (CE) nº 852/2004, annex II, cap. IX, 3	**MN/RC**		
	General: Els elements decoratius que estan en contacte amb els aliments han d'estar en condicions higièniques: aquests accessoris no poden ser focus de contaminació (fulles de col, julivert, etc.)				
47.g	Aliments exposats a una temperatura incorrecta. **[Temperatura aliments]**	Reglament (CE) nº 852/2004, annex II, cap. IX, 5			
	General: Cal comprovar la temperatura de l'aliment i indicar a **OBSERVACIONS** la temperatura mesurada i la que ha de ser per normativa.				
	Peixateries: En el cas del peix exposat amb gel, cal afegir el gel necessari per mantenir el producte a una temperatura pròxima a la de fusió del gel (0-4 °C), tenint en compte les dimensions de les peces. En el cas d'exemplars grans d'espècies de peix associades a un alt contingut d'histidina (peixos de les famílies *Scombridae*, *Clupeidae*, *Engraulidae*, *Coryfenidae*, *Pomatomidae* y *Scombresosidae*), es necessari que el gel cobreixi la peça al màxim per garantir la temperatura correcta en tot el producte. Cal exposar en el mostrador només la quantitat de producte necessària per a la venda immediata, mantenint la resta a la cambra frigorífica i restituint el producte conforme es vagi venent, especialment amb els lloms d'espècies de peix associades a un alt contingut d'histidina per evitar nivells elevats d'histamina. Els productes de la pesca envasats per tercers (com semiconserves, menjars preparats com el pop cuit llest pel consum, bunyols de bacallà, safates d'anxoves, brous, etc.) han de mantenir-se a la temperatura que marca l'etiqueta de l'elaborador. En el cas necessari, caldrà disposar d'equips de refrigeració.	Reial Decret nº 1021/2022, art. 8.4			
	Fruiteries: Les fruites voluminoses tallades per la meitat (síndria, meló, papaia i pinya) es poden exposar a temperatura ambient (20-25 °C) i durant un màxim de 3 hores després de tallar-les, mantenint-les en un espai ventilat i protegit de la llum solar. Passat aquest període de temps, s'han d'emmagatzemar en refrigeració. S'ha de registrar l'hora de tall i a través d'un cartell, etiqueta o altres sistemes s'informarà al consumidor que ha de refrigerar aquesta fruita. Queden exemptes d'aquestes indicacions els vegetals voluminosos tallats per la meitat, tals com cols de cabdell, coliflors o similars, que no necessitaran refrigeració.	Reial Decret nº 1021/2022, art. 4			

Plaça Lesseps, 1 · 08023 Barcelona · Tel. 93 238 45 45 · www.aspb.cat

Darrera actualització del document: **12/06/2025**

2025©Agència de Salut Pública de Barcelona

	Restauració comercial: Els aliments elaborats amb ou cru que assoleixen un tractament tèrmic de 70 °C durant 2 segons i no són estables a temperatura ambient, i els elaborats amb ovoproductes que no pateixen cap tractament tèrmic, es conservaran a una temperatura igual o inferior a 8 °C i es consumiran en un màxim de 24 hores a partir de la seva elaboració. Per la resta d'aliments, cal tenir en compte la Taula de temperatura del final d'aquest document.				
47.h	Ús de rètols de punxó clavats directament en els aliments exposats. **[Rètols de punxó]**	Reglament (CE) nº 852/2004, annex II, cap. IX, 3	**MN/RC**		
47.i	Les condicions higièniques del envasos, temperatures i/o protecció dels menjars per emportar o entregar a domicili no són correctes. **[eliminat]**				
47.j	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 lliure d'anisakis, mitjançant cartells o cartes-menú. **[Informació consumidor anisakis]**	Reial Decret nº 1021/2022, art. 8	**MN/RC**		
47.k	Exposició d'aliments descongelats sense informar a les persones consumidores. El producte ha d'anar acompanyat de la paraula "descongelat". **[Aliments descongelats sense indicar "descongelats"]**	Reial Decret nº 1021/2022, art. 5 punt 7	**MN/RC**		
48	**Aliments no aptes exposats per a la venda**		**MN**	**molt alt**	**8**
48.a	Presència d'aliments amb alteració de les característiques organolèptiques (color, sabor, olor, textura). **[Signes d'alteració]**	Reglament (CE) nº 178/2002, art. 14.1			
	General: Cal retirar els productes de la venda indicant que no es poden comercialitzar. Descriure les alteracions, relació de productes. Indicar l'acord del responsable de l'establiment en el cas de la seva destrucció. Seguir instrucció de destrucció de productes (DRF-05-014_Annex 6_Eliminacio aliments no aptes).				
	Fleques/pastisseries: Els productes de pastisseria elaborats amb llet, ous, ovoproductes, nata o formatge sense cocció (per ex., lionesa farcida amb crema) es conservaran durant 48 hores a una temperatura màxima de ≤ 4 °C , o bé durant un període màxim de 24 hores a la temperatura[a] de 8 °C. El pa, així com els productes de brioxeria sense farcir, es poden conservaran a temperatura ambient durant un màxim de 24 hores.				

Plaça Lesseps, 1 · 08023 Barcelona · Tel. 93 238 45 45 · www.aspb.cat

Darrera actualització del document: **12/06/2025**

2025©Agència de Salut Pública de Barcelona

	Peixateries: No es poden comercialitzar peixos o parts de peixos on s'hi detectin la presència manifesta de paràsits. Quan el peix s'evisceri i s'observin paràsits, els productes de la pesca es poden comercialitzar si es retiren i eliminen els paràsits visibles.				
48.b	Presència d'aliments amb data de caducitat superada. Cal mantenir-los separats i identificats fins a la seva destrucció o retorn al proveïdor. **[Aliments caducats]**	Reglament (CE) nº 178/2002, art. 14.2 Llei nº 18/2009, art. 69.i			
	General: Retirar els productes de la venda indicant que no es poden comercialitzar, destruir o retorna al proveïdor, així com proposar la incoació d'un expedient sancionador. **En el Pla Endreça** (on els incompliments van a sanció directa) és important marcar l'incompliment quan NO es tracti d'un fet puntual, accidental i intencionat de l'operador				
48.c	Presència d'aliments on s'observa la manipulació i/o esborrat de les dates de consum. **[Aliments amb manipulació de les dates de consum]**	Llei nº 18/2009, art. 69.i			
	Fleques/pastisseries: El pa comú només es podrà vendre a les 24 hores següents a la seva cocció. Excepcionalment s'autoritza la venda passat aquest temps, sempre que les existències d'aquest tipus de pa estiguin separades adequadament en el punt de venda i s'indiqui clarament que la seva cocció s'ha realitzat fa més de 24 hores, mitjançant cartells col·locats a les vitrines o prestatgeries que el continguin i sempre que al mateix temps s'informi verbalment al consumidor d'aquesta circumstància. Es prohibeix l'emmagatzematge de pa comú que estigui cuit en un període superior de 24 hores a les mateixes prestatgeries on estigui el pa comú cuit en un període inferior a les 24 hores.				
49	**Informació alimentaria d'al·lèrgens**		**MN/RC/RS**	**molt alt**	**8**
49.a	No es disposa d'informació sobre la presència d'ingredients que causen al·lèrgies i intoleràncies en els productes de venda a doll o servits, sigui mitjançant retolació o etiquetatge, o un sistema que faciliti consultar aquesta informació (arxiu d'etiquetes, fitxes tècniques actualitzades a disposició del personal i/o cartells informatius per als clients). Cal revisar el pla de control d'informació alimentària per al consumidor. **[Informació ingredients al·lèrgies i intoleràncies]**	Reial Decret nº 126/2015, art. 4.1 i 6.2			
	General: Malgrat que la normativa també requereix altres punts de l'art. 4 del Reial Decret nº 126/2015 (la denominació de l'aliment, la quantitat d'un ingredient o				

Plaça Lesseps, 1 · 08023 Barcelona · Tel. 93 238 45 45 · www.aspb.cat

Darrera actualització del document: **12/06/2025**

2025©Agència de Salut Pública de Barcelona

	categoria de ingredients, grau alcohòlic, etc.), nosaltres només requerirem la informació sobre els ingredients que causen al·lèrgia i intolerància alimentaria.				
49.b	Manca d'etiquetatge o informació insuficient en els productes envasats per l'establiment abans de la seva venda. Aquests productes s'han de presentar etiquetats 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 els ingredients que causen al·lèrgies i intoleràncies. Cal revisar el pla de control d'informació alimentària per al consumidor. **[actual punt 82.b]**				
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 carnis 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) nº 2073/2005, relatiu als criteris microbiològics aplicables als aliments). Aquesta deficiència, pel risc sanitari que suposa, implica la retirada immediata dels productes implicats i prohibició de la seva comercialització. **[actual punt 82.a]**				
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 lliure d'anisakis, mitjançant cartells o cartes-menú. **[actual punt 47.j]**				
49.e	S'observen peixos de la família *Gempylidae* (peix escolar o mantega, etc.) sense envasar i/o manca d'advertiment sobre el risc dels efectes gastrointestinals adversos derivats del seu consum en excés. **[actual punt 82.c]**				
49.f	Exposició d'aliments descongelats sense informar a les persones consumidores. El producte ha d'anar acompanyat de la paraula "descongelat". **[actual punt 47.k]**				
82	**Etiquetatge d'aliments envasats per l'establiment**		**MN**	**molt alt**	**8**
82.a	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 carnis cuits llescats, porcions de patés, formatges	Reglament (CE) nº 178/2002, art. 14.1			

Plaça Lesseps, 1 · 08023 Barcelona · Tel. 93 238 45 45 · www.aspb.cat

Darrera actualització del document: **12/06/2025**

2025©Agència de Salut Pública de Barcelona

	tous, salmó fumat, etc.) sense data de caducitat, o bé, amb dates de caducitat fixades que superen els 5 dies. Si no es disposa d'un estudi que, a satisfacció de l'autoritat competent, justifiqui científicament que amb una vida útil més llarga el producte no superà el límit de 100 ufc/g, aquesta deficiència, pel risc sanitari que suposa, implica la retirada immediata dels productes implicats i prohibició de la seva comercialització (normativa de referència: Reglament (CE) 2073/2005, relatiu als criteris microbiològics aplicables als aliments). **[Caducitats dels aliments envasats abans venda (Listeria)]**				
	General: Cal centrar-se en productes de risc (productes càrnics cuits llescats- com per exemple pernil dolç-, patés, formatge tou o salmó fumat) i no llescats tipus pernil curat o altres productes càrnics curats. Els productes càrnics curats tenen data de consum preferent però no data de caducitat. Es retirarà de la venda tot el producte llescat i es prohibirà la seva comercialització. Indicar-ho a mesures addicionals.	Reglament (CE) nº 2073/2005			
82.b	Manca d'etiquetatge o informació insuficient en els productes envasats per l'establiment abans de la seva venda. Aquests productes s'han de presentar etiquetats amb la informació obligatòria prevista en el Reial Decret nº 126/2015, i en concret ha d'incloure la data de caducitat, les condicions especials de conservació i la informació sobre els ingredients que causen al·lèrgies i intoleràncies. Cal revisar el pla de control d'informació alimentària per al consumidor. **[Etiquetatge aliments envasats per l'establiment]**	Reial Decret nº 126/2015, art. 5.1			
	General: Malgrat que la normativa també requereix altres punts de l'art. 5 del Reial Decret nº 126/2015 (la denominació de l'aliment, la quantitat neta, identificador de l'operador), nosaltres només requerirem: 1. ingredients que causen al·lèrgies i intoleràncies; 2. caducitat, i; 3. condicions de conservació.				
	Fleques/pastisseries: Les barres de pa no s'han d'envasar ni etiquetar excepte si es venen en règim d'autoservei.				
82.c	S'observen peixos de la família *Gempylidae* (peix escolar o mantega, etc.) sense envasar i/o manca d'advertiment sobre el risc dels efectes gastrointestinals adversos derivats del seu consum en excés. **[Peix risc efectes gastrointestinals]**	Reglament (CE) nº 853/2004, cap V, E.1 Reial Decret nº 1021/2022, art. 8			
	Peixateries:				

Plaça Lesseps, 1 · 08023 Barcelona · Tel. 93 238 45 45 · www.aspb.cat

Darrera actualització del document: **12/06/2025**

2025©Agència de Salut Pública de Barcelona

	Només poden comercialitzar-se envasats o embalats i degudament etiquetats informant al consumidor de com cal preparar-los o cuinar-los adequadament i del risc relacionat amb la presència de substàncies amb efectes gastrointestinals adversos. Escolar negre (*Lepidocybium flavobrunneum*) 				
E.	**TRAÇABILITAT DELS ALIMENTS**				
Codi	**Descripció de la no conformitat i criteri d'inspecció**	**Normativa**	**Protocol**	**Nivell del risc**	**Puntuació del risc**
50	**Presència d'aliments i/o ingredients d'origen desconegut**		**MN/RC/RS**	**molt alt**	**8**
50.a	Presència d'aliments i/o ingredients d'origen desconegut dels quals no es disposa d'acreditació del seu origen. **[Presència d'aliments o ingredients origen desconegut]**	Reglament (CE) nº 178/2002, art. 18			
	General: Marcarem aquest apartat en els casos d'observar la presència d'aliments on no es pot acreditar que tenen un origen autoritzat. Exemples: indústries que elaboren productes d'origen animals (POAS) no autoritzades, domicilis particulars, etc. Cal retirar de la comercialització fins no acreditar l'origen. En el cas d'observar el fraccionament de matèries primeres on s'ha perdut la traçabilitat del seu origen, marcarem la no conformitat *(51.d) Pèrdua de la traçabilitat de les matèries primeres fraccionades utilitzades per l'establiment*.				
51	**Traçabilitat**		**MN/RC/RS**	**mig**	**2**
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. **[Documentació d'origen]**	Reglament (CE) nº 178/2002, art. 18 Reglament (CE) nº 852/2004, art. 5.1			
	Peixateries: 1. Aquesta no conformitat en el protocol de Restauració Social està valorat en la no conformitat 72.b. 2. El peix ha d'anar acompanyat sempre de l'albarà i d'una etiqueta del seu origen (on indica zona de captura, art de pesca, mètode de producció, etc.).				

Plaça Lesseps, 1 · 08023 Barcelona · Tel. 93 238 45 45 · www.aspb.cat

Darrera actualització del document: **12/06/2025**

2025©Agència de Salut Pública de Barcelona

	Moltes vegades les presses en les vendes fraccionades de peix, al Mercat Central del Peix, fan que no es donin o no s'agafin les etiquetes d'origen corresponents. Si manca aquesta etiqueta cal indicar, a les observacions d'aquest apartat, qui és el seu proveïdor. D'aquesta manera les inspectores del Mercat Central del Peix podran esbrinar i fer les actuacions oportunes a proveïdor.				
51.b	No es disposa d'un sistema de traçabilitat interna que relacioni matèries primeres amb els productes elaborats. **[Traçabilitat dels productes elaborats]**	Reglament (CE) nº 178/2002, art. 18 Reglament (CE) nº 852/2004, art. 5.1			
	General: Demanarem un document que contingui la formulació dels productes elaborats (full de producció) que permeti identificar els ingredients utilitzats en l'elaboració dels productes. No cal exigir la traçabilitat interna als aliments elaborats per a la seva venda immediata.				
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. **[Documentació de sortida]**	Reglament (CE) nº 178/2002, art. 18 Reglament (CE) nº 852/2004, art. 5.1			
	General: Aquest punt només s'exigeix si distribueixen a tercers però no si es ven a consumidor final.				
51.d	Pèrdua de la traçabilitat de les matèries primeres fraccionades per l'establiment. **[Pèrdua traçabilitat fraccionaments]**	Reglament (CE) nº 178/2002, art. 18 Reglament (CE) nº 852/2004, art. 5.1			
	General: En el cas d'observar el fraccionament de matèries primeres on s'ha perdut la traçabilitat del seu origen, marcarem aquest ítem.				
51.e	El productes de la pesca no disposen de les etiquetes d'origen. **[contemplat en la no conformitat 51.a]**				
51.f	No es disposa de menú testimoni dels diferents menjars elaborats o servits per encàrrecs de grups o esdeveniments de	Reial Decret nº 1021/2022,	**MN/RC**		

Plaça Lesseps, 1 · 08023 Barcelona · Tel. 93 238 45 45 · www.aspb.cat

Darrera actualització del document: **12/06/2025**

2025©Agència de Salut Pública de Barcelona

	més de 40 persones. El menjar testimoni s'ha de recollir en el moment més proper al servei o a la 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 °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. **[Menú testimoni]**	disposició final 2a, art. 30.8, 30.9 i 30.10			
	Restauració social: Aquesta no conformitat, en Restauració Social es valora en el punt 80.a.				
52	**Limitacions de distribució**		**MN/RC/RS**	**baix**	**1**
52.a	Se subministren aliments a establiments inscrits en el Registre General Sanitari d'Empreses Alimentàries i Aliments (RGSEAA). **[De minorista a establiment amb RGS]**	Reial Decret nº 1021/2022, cap. II, art. 3 punt 2			
52.b	Se subministra un volum d'aliments superior al marge establert de marginalitat a altres establiments de comerç minorista. **[Altres - marginalitat]**	Reial Decret nº 1021/2022, cap. II, art. 3 punt 3			
	General: Aquest ítem no es conforme quan: 1. Se subministra més d'un 25 % del volum anual d'aliments a altres establiments minoristes, o; 2. Se superen els 500 kg d'aliments comercialitzats a la setmana (inclòs consumidor final i altres establiments minoristes).				
52.c	Aquest establiment ha d'estar inscrit al Registre General Sanitari d'Empreses Alimentàries (RGSEAA) i/o bé s'ha d'actualitzar l'activitat inscrita. **[RSIPAC]**	Reial Decret nº 191/2011	**RS**		
52.d	No es disposa dels registres o documentació dels establiments als que se subministra, quantitats dels aliments subministrats i dates de subministrament **[actual no conformitat 51. c]**.	Reial Decret nº 1021/2022, cap., II art. 3 punt 5			
80	**Menú testimoni**		**RS**	**mig**	**2**
80.a	No es disposa de menú testimoni dels diferents menjars elaborats o servits. El menjar testimoni s'ha de recollir en el moment més proper al servei o a la 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	Reial Decret nº 1021/2022, disposició final 2a art. 30 Punts 8, 9 i 10			

Plaça Lesseps, 1 · 08023 Barcelona · Tel. 93 238 45 45 · www.aspb.cat

Darrera actualització del document: **12/06/2025**

2025©Agència de Salut Pública de Barcelona

	temperatura inferior o igual a 4 °C o en congelació a una temperatura inferior o igual a -18 °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. **[Menú testimoni]**				
	Restauració comercial i minoristes: Aquesta no conformitat, en Restauració Comercial i Minoristes es valora en el punt 51.f.				

Plaça Lesseps, 1 · 08023 Barcelona ·
Tel. 93 238 45 45 · www.aspb.cat

Darrera actualització del document: **12/06/2025**

2025©Agència de Salut Pública de Barcelona

IV	AUTOCONTROLS				
Codi	**Descripció de la no conformitat i criteri d'inspecció**	**Normativa**	**Protocol**	**Nivell del risc**	**Puntuació del risc**
81	**Pla d'anàlisi de perills i punts de control crític (APPCC)**		**RS**	**mig**	**2**
81.a	No es disposa d'un anàlisi de perills i punts de control crític (APPCC) simplificat. **[Pla APPCC]**	Reglament (CE) nº 852/2004, art. 5			
	General: Només s'exigirà en el cas d'establiments de restauració social que serveixin més de **450 menús**. El pla d'Anàlisi de Perills i Punts de Control Crític (APPCC) simplificat ha de constar de: 1. descripció breu de l'activitat (volums de producció, número de manipuladors, plànol de les instal·lacions, relació de productes (per grups o famílies) que elabora; 2. identificar al responsable dels plans d'autocontrol; 3. diagrama de flux que descrigui el procés, i; 4. els 7 prerequisits simplificats (DIBA); En cas d'existir algun perill significatiu inherent al procés no controlat pels prerequisits, disposar de mesures de control efectives, un sistema de vigilància i prerequisits complerts si és necessari (exemple: si distribueixen PR complert de traçabilitat). Font: *Guia per a l'aplicació dels autocontrols als establiments minoristes d'alimentació (DIBA, 2016)*.				
53	**Gestió higiènica de l'aigua**		**MN/RC/RS**	**mig**	**2**
53.a	En aquesta inspecció s'han detectat deficiències que indiquen una gestió no eficaç del control l'aigua. **[Gestió aigua]**	Reglament (CE) nº 852/2004, art. 5.1			
	General: Per als establiments que disposen d'aigua de la xarxa pública, aquest apartat és correcte. Si l'establiment té instal·lacions intermèdies sense cap manteniment, aquest apartat és incorrecte.				
54	**Pla de control de l'aigua**		**MN/RC/RS**	**baix**	**1**
54.a	No es disposa del document del pla de control de l'aigua. Es recomana seguir la Guia per l'aplicació dels autocontrols als establiments minoristes d'alimentació de la Diputació de Barcelona (DIBA). **[No es disposa del document]**	Reglament (CE) nº 852/2004, art. 5.1			

Plaça Lesseps, 1 · 08023 Barcelona · Tel. 93 238 45 45 · www.aspb.cat

Darrera actualització del document: **12/06/2025**

2025©Agència de Salut Pública de Barcelona

	General: Si el personal de l'establiment disposa d'una factura de l'aigua que ens demostra la connexió a la xarxa pública, tot l'apartat documental (54.a i 54.b) és correcte. Font: *Guia per a l'aplicació dels autocontrols als establiments minoristes d'alimentació (DIBA, 2016)*				
54.b	Es disposa del document del pla de control de l'aigua però no està actualitzat, és incomplert i/o no està implementat. **[Document incomplet, no actualitzat i/o no implementat]**	Reglament (CE) nº 852/2004, art. 5.4			
	General: Si el personal de l'establiment disposa d'una factura de l'aigua que ens demostra la connexió a la xarxa pública, tot l'apartat documental (54.a i 54.b) és correcte. El requisit establert com a criteri a l'ASPB per als establiments subjectes a flexibilitat és disposar de justificant o contracte de subministrament, sempre que sigui aigua de xarxa i sense instal·lacions intermèdies. Establiments amb Clau 50 només s'exigirà justificant o contracte de subministrament.				
55	**Gestió de la neteja i manteniment**		**MN/RC/RS**	**mig**	**2**
55.a	En aquesta inspecció s'han detectat deficiències que indiquen una gestió no eficaç del control de la neteja i desinfecció/manteniment. **[Gestió de la neteja i manteniment]**	Reglament (CE) nº 852/2004, art. 5.1			
	General: Un establiment net i en correcte estat de manteniment vol dir que la gestió d'aquest autocontrol és correcta. Si les no conformitats *9.a Manteniment d'estructures i equipaments* (secció: I. Estructures i equipaments) o/i *28.a Neteja general* (secció: II. Higiene) són **INSATISFACTORIS**, aquesta no conformitat és incorrecte.				
56	**Pla de control de neteja i desinfecció/ manteniment**		**MN/RC/RS**	**baix**	**1**
56.a	No es disposa del document del pla de control de neteja i desinfecció/manteniment. Es recomana implementar la Guia per l'aplicació dels autocontrols als establiments minoristes d'alimentació de la Diputació de Barcelona (DIBA). **[No es disposa del document]**	Reglament (CE) nº 852/2004, art. 5.1			
	General: Si no es disposa d'un pla per escrit o del document DIBA corresponent a aquest pla, o aquest no està actualitzat, aquest apartat és incorrecte. Font: *Guia per a l'aplicació dels autocontrols als establiments minoristes d'alimentació (DIBA, 2016)*				

Plaça Lesseps, 1 · 08023 Barcelona · Tel. 93 238 45 45 · www.aspb.cat

Darrera actualització del document: **12/06/2025**

2025©Agència de Salut Pública de Barcelona

56.b	Es disposa del document del pla de control de neteja i desinfecció/manteniment però no està actualitzat, és incomplert i/o no està implementat. **[Document incomplet, no actualitzat i/o no implementat]**	Reglament (CE) nº 852/2004, art. 5.4			
	General: El pla descrit no està implementat si: no s'acrediten fitxes tècniques o etiquetes dels productes de neteja, factures de manteniment realitzades o manuals d'equips que requereixin manteniment.				
57	**Gestió de les plagues i animals indesitjables**		**MN/RC/RS**	**mig**	**2**
57.a	En aquesta inspecció s'han detectat deficiències que indiquen una gestió no eficaç del control de plagues i animals indesitjables. **[Gestió de les plagues i animals indesitjables]**	Reglament (CE) nº 852/2004, art. 5.1			
	General: Un establiment sense cap plaga, la gestió d'aquest pla és correcte. Si la deficiència *30.a Plagues* (secció: II. Higiene) és **INSATISFACTORI**, aquesta no conformitat és incorrecte.				
58	**Pla de control de plagues i animals indesitjables**		**MN/RC/RS**	**baix**	**1**
58.a	No es disposa del document del pla de control de plagues i animals indesitjables. Es recomana implementar la Guia per l'aplicació dels autocontrols als establiments minoristes d'alimentació de la Diputació de Barcelona (DIBA). **[No es disposa del document]**	Reglament (CE) nº 852/2004, art. 5.1			
	General: Si no es disposa d'un pla per escrit o del document DIBA corresponent a aquest pla, o no està actualitzat, aquest apartat és incorrecte. Font: *Guia per a l'aplicació dels autocontrols als establiments minoristes d'alimentació (DIBA, 2016)*				
58.b	Es disposa del document del pla de control de plagues i animals indesitjables però no està actualitzat, és incomplert i/o no està implementat. **[Document incomplet, no actualitzat i/o no implementat]**	Reglament (CE) nº 852/2004, art. 5.4			
	General: El pla descrit no està implementat si: el personal de l'establiment no acredita el contracte amb una empresa autoritzada per aplicar els tractaments detectats durant la inspecció. El pla ha d'integrar un croquis de l'establiment que permeti identificar la localització de les barreres físiques, químiques o biològiques.				

Plaça Lesseps, 1 · 08023 Barcelona · Tel. 93 238 45 45 · www.aspb.cat

Darrera actualització del document: **12/06/2025**

2025©Agència de Salut Pública de Barcelona

	Els tractaments de plagues de múrids amb rodenticides anticoagulants només poden ser aplicats en situacions que existeix la necessitat real i existeixen evidencies d'infestació. En cap situació es poden aplicar aquests biocides per a la prevenció o monitorització d'infestacions.				
59	**Gestió de la formació i capacitació**		**MN/RC/RS**	**mig**	**2**
59.a	En aquesta inspecció s'han detectat deficiències que indiquen una gestió no eficaç del control de la formació i capacitació. **[Gestió de la formació i capacitació]**	Reglament (CE) nº 852/2004, art. 5.1			
	General: Si durant la inspecció s'evidencia que el personal manipuladors treballa d'acord amb unes bones pràctiques de manipulació d'aliments, la gestió d'aquest autocontrol és correcte.				
60	**Pla de control de formació i capacitació**		**MN/RC/RS**	**baix**	**1**
60.a	No es disposa del document del pla de control de formació i capacitació. Es recomana implementar la Guia per l'aplicació dels autocontrols als establiments minoristes d'alimentació de la Diputació de Barcelona (DIBA). **[No es disposa del document]**	Reglament (CE) nº 852/2004, art. 5.1			
	General: Si no es disposa d'un pla per escrit o del document DIBA corresponent a aquest pla, o no està actualitzat, aquest apartat és incorrecte. Font: *Guia per a l'aplicació dels autocontrols als establiments minoristes d'alimentació (DIBA, 2016)*				
60.b	Es disposa del document del pla de control de formació i capacitació però no està actualitzat, és incomplert i/o no està implementat. **[Document incomplet, no actualitzat i/o no implementat]**	Reglament (CE) nº 852/2004, art. 5.4			
	General: El pla descrit no està implementat si: no s'acredita la formació del personal manipulador a través dels certificats de formació (si la formació és externa) o la fitxa de registre d'activitat formativa de la DIBA (si la formació és interna). Pel personal manipulador, és recomana realitzar formació cada dos anys, pel personal de sala, minoristes o neteja, cada quatre. Font: *Guia per a l'aplicació dels autocontrols als establiments minoristes d'alimentació (DIBA, 2016)*				

Plaça Lesseps, 1 · 08023 Barcelona ·
Tel. 93 238 45 45 · www.aspb.cat

Darrera actualització del document: **12/06/2025**

2025©Agència de Salut Pública de Barcelona

61	**Gestió dels proveïdors i traçabilitat**		**MN/RC/RS**	**mig**	**2**
61.a	En aquesta inspecció s'han detectat deficiències que indiquen una gestió no eficaç del control de proveïdors i traçabilitat. **[Gestió dels proveïdors i traçabilitat]**	Reglament (CE) nº 852/2004, art. 5.1			
	General: Si per part del personal es té coneixement de les condicions de recepció/expedició i de la informació de les matèries primeres i dels productes elaborats, si no observem incompliments en aquest aspecte, aquest apartat és correcte.				
62	**Pla de control de proveïdors i traçabilitat**		**MN/RC/RS**	**baix**	**1**
62.a	No es disposa del document del pla de control de proveïdors i traçabilitat. Es recomana implementar la Guia per l'aplicació dels autocontrols als establiments minoristes d'alimentació de la Diputació de Barcelona (DIBA). **[No es disposa del document]**	Reglament (CE) nº 852/2004, art. 5.1			
	General: Si no es disposa d'un pla per escrit o del document DIBA corresponent a aquest pla, o no està actualitzat, aquest apartat és incorrecte. Font: *Guia per a l'aplicació dels autocontrols als establiments minoristes d'alimentació (DIBA, 2016)*				
62.b	Es disposa del document del pla de control de proveïdors i traçabilitat però no està actualitzat, és incomplert i/o no està implementat. **[Document incomplet, no actualitzat i/o no implementat]**	Reglament (CE) nº 852/2004, art. 5.4			
	General: El pla descrit no està implementat si: no s'acrediten factures o notes d'entrega, albarans d'expedició/recepció ja validats (és a dir que s'ha comprovat que compleixen les condicions de recepció/expedició) o disposen d'una llista actualitzada dels seus proveïdors. Es recomana que els albarans o notes d'entrega amb caducitats inferiors a 3 mesos, cal guardar-los durant mínim de 6 mesos; per la resta d'aliments, durant 1 any.				
63	**Gestió de les temperatures**		**MN/RC/RS**	**mig**	**2**
63.a	En aquesta inspecció s'han detectat deficiències que indiquen una gestió no eficaç del control de les temperatures. **[Gestió de les temperatures]**	Reglament (CE) nº 852/2004, art. 5.1			

Plaça Lesseps, 1 · 08023 Barcelona · Tel. 93 238 45 45 · www.aspb.cat

Darrera actualització del document: **12/06/2025**

2025©Agència de Salut Pública de Barcelona

	General: Si tots els equips de fred funcionen correctament, aquest apartat és correcte.				
64	**Pla de control de temperatures**		**MN/RC/RS**	**baix**	**1**
64.a	No es disposa del document del pla de control de temperatures. Es recomana implementar la Guia per l'aplicació dels autocontrols als establiments minoristes d'alimentació de la Diputació de Barcelona (DIBA). **[No es disposa del document]**	Reglament (CE) nº 852/2004, art. 5.1			
	General: Si no es disposa d'un pla per escrit o del document DIBA corresponent a aquest pla, o no està actualitzat, aquest apartat és incorrecte. Font: *Guia per a l'aplicació dels autocontrols als establiments minoristes d'alimentació (DIBA, 2016)*.				
64.b	Es disposa del document del pla de control de temperatures però no està actualitzat, és incomplert i/o no està implementat. **[Document incomplet, no actualitzat i/o no implementat]**	Reglament (CE) nº 852/2004, art. 5.4			
	General: El pla descrit no està implementat si: no es faciliten les fitxes tècniques, les factures de compra, els manuals d'instruccions dels equips que requereixen manteniment o les factures d'activitats de manteniment d'aquests. No cal que el personal porti un registre diari del control de les temperatures dels equips si comprovem que funcionen correctament.				
65	**Gestió de la informació alimentària al consumidor**		**MN/RC/RS**	**mig**	**2**
65.a	En aquesta inspecció s'han detectat deficiències que indiquen una gestió no eficaç del control de la informació alimentària de declaració obligatòria al consumidor. **[Gestió de la informació alimentària al consumidor]**	Reglament (CE) nº 852/2004, art. 5.1			
	General: Si no es detecten errades greus en la manipulació de substàncies que causen al·lèrgies i intoleràncies alimentaries i s'evidencia que el personal de l'establiment coneix la informació de declaració obligatòria per al consumidor d'acord amb el Reial Decret nº 126/2015, aquest apartat és correcte. L'ús de guant de làtex suposa la contaminació creuada de traces de làtex dels guants als aliments. Tenint en compte que aquesta substància no està reconeguda pel Reglament (UE) nº 1169/2011 com a substància que causa				

Plaça Lesseps, 1 · 08023 Barcelona · Tel. 93 238 45 45 · www.aspb.cat

Darrera actualització del document: **12/06/2025**

2025©Agència de Salut Pública de Barcelona

	al·lèrgia alimentaria, l'ús de guants de làtex no implica la valoració negativa d'aquest apartat.				
66	**Pla de control de la informació alimentària al consumidor**		**MN/RC/RS**	**baix**	**1**
66.a	No es disposa del document del pla de control de la informació alimentària al consumidor. Es recomana implementar la Guia per l'aplicació dels autocontrols als establiments minoristes d'alimentació de la Diputació de Barcelona (DIBA). **[No es disposa del document]**	Reglament (CE) nº 852/2004, art. 5.1			
	General: Si no es disposa d'un pla per escrit o del document DIBA corresponent a aquest pla, o no està actualitzat, aquest apartat és incorrecte. Font: *Guia per a l'aplicació dels autocontrols als establiments minoristes d'alimentació (DIBA, 2016)*.				
66.b	Es disposa del document del pla de control de la informació alimentària al consumidor però no està actualitzat, és incomplert i/o no està implementat. **[Document incomplet, no actualitzat i/o no implementat]**	Reglament (CE) nº 852/2004, art. 5.4			
	General: El pla descrit no està implementat si: no es disposa de les fitxes tècniques, o qualsevol altre document homòleg, dels ingredients i aliments comercialitzats (envasats o a granel) que permeten identificar clarament els seus ingredients i les substàncies que causen al·lèrgies i intoleràncies alimentaries presents en aquests.				
67	**Registre d'incidències i mesures correctores**		**MN/RC/RS**	**baix**	**1**
67.a	No es registren les incidències i accions correctores i/o els registres són incomplets. **[Registre d'incidències i mesures correctores]**	Reglament (CE) nº 852/2004, art. 5.4			
	General: No s'acredita el registre d'incidències i mesures correctores que afecten a la seguretat dels aliments.				

Plaça Lesseps, 1 · 08023 Barcelona · Tel. 93 238 45 45 · www.aspb.cat

Darrera actualització del document: **12/06/2025**

2025©Agència de Salut Pública de Barcelona

ANNEX 1

Taula 1 | Temperatures de conservació segons producte i sector.

SECTOR	PRODUCTE	TEMPERATURA DE CONSERVACIÓ
Tots els sectors	Productes alimentaris refrigerats	La que consti en l'etiqueta (en general, ≤ 5 °C).
	Aliments congelats o ultracongelats	≤ -18 °C
Sector carn	Carns d'ungulats domèstics i de caça major, silvestre o de cria, excepte ratites (=estruç...)	≤ 7 °C
	Despulles d'ungulats domèstics i de caça de cria i silvestre, d'aus de corral i lagomorfs	≤ 3 °C
	Carn d'aus de corral, lagomorfs, caça menor silvestre i ratites (=estruç...)	≤ 4 °C
	Carn picada	≤ 2 °C
	Preparats de carn	≤ 4 °C
Sector peix	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
Sector gelats i orxates	Orxata	< 2 °C
	Gelats botiga	< -12 °C
Sector forns/ pastisseries	Productes de pastisseria farcits(a excepció d'aquells que siguin estables a temperatura ambient)	≤ 4 °C

Plaça Lesseps, 1 · 08023 Barcelona · Tel. 93 238 45 45 · www.aspb.cat

Darrera actualització del document: **12/06/2025**

2025©Agència de Salut Pública de Barcelona

Sector fruiteries	Fruites tallades o pelades	≤ 4 °C
	Melons, síndries, pinyes i papaies tallades per la meitat	20-25 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
Restauració	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

Plaça Lesseps, 1 · 08023 Barcelona ·
Tel. 93 238 45 45 · www.aspb.cat

Darrera actualització del document: **12/06/2025**

2025©Agència de Salut Pública de Barcelona

Taula 2 | Temperatures i temps de tractament tèrmic i conservació segons aliment elaborat a partir d'ou o ovoproductes, i necessitat de registrar aquesta activitat.

ALIMENT	TEMPREATURA I TEMPS DE TRACTAMENT TÈRMIC	TEMPERATURA I TEMPS DE CONSERVACIÓ	REGISTRE
Truita, ou remenat, ou cuit o ou ferrat	≥ 70 °C/ 2 segons al centre del producte o combinació de temps i temperatura per a efecte equivalent	≤ 8 °C consum en < 24 hores	Data i hora d'elaboració
	≥ 63 °C/ 20 segons al centre del producte o combinació de temps i temperatura per a efecte equivalent	Consum immediat al mateix establiment on s'ha elaborat, no es poden conservar. No és possible la venda a domicili ni que el consumidor se l'emporti a casa.	No escau
Maionesa, salses...	No aplica tractament tèrmic: ús d'ou líquid pasteuritzat o un altre ovoproducte	≤ 8 °C consumo en < 24 hores	Data i hora d'elaboració
Altres aliments amb ou com a ingredient principal (flam, crema, etc.)	Tractament tèrmic	≥ 63 °C ≤ 8 °C si vida útil < 24 hores ~~≤ 4 °C si vida útil > 24 hores~~ -18 °C	No escau
Altres aliments amb ovoproductes com a ingredient no principal	Tractament tèrmic	≥ 63 °C ≤ 8 °C si vida útil < 24 hores ≤ 4 °C si vida útil > 24 hores -18 °C	--
	No aplica tractament tèrmic (tiramisú, pisco sour...)	≤ 8 °C si vida útil < 24 hores ~~≤ 4 °C si vida útil > 24 hores~~ -18 °C	

Plaça Lesseps, 1 · 08023 Barcelona · Tel. 93 238 45 45 · www.aspb.cat

Darrera actualització del document: **12/06/2025**

2025©Agència de Salut Pública de Barcelona