

CRITERIS DE VALORACIÓ DEL PROTOCOL D'AVALUACIÓ DE QUALITAT SANITÀRIA

PASTISSERIES AMB OBRADOR Març 2025

	No compliment	Compliment parcial	Compliment total
Estructures i equipaments			
1 Dimensió i capacitat suficient	Espais i equipaments insuficients per realitzar de forma higiènica les diferents operacions de treball.	Es treballa correctament amb espais o equips insuficients.	Espais i equipaments amb capacitat suficient per realitzar de forma higiènica les diferents operacions de treball.
2 Separació higiènica de zones	No hi ha separació efectiva entre aliments i les seves possibles contaminacions.	No hi ha una separació efectiva entre zones amb diferents contaminacions, encara que les manipulacions son correctes.	Per evitar la contaminació dels aliments, l'exposició, les manipulacions o elaboracions es fan en equipaments o espais separats per mantenir una separació suficient entre zones brutes i netes.
3 Circuits de treball higiènics	Els productes tenen retrocessos i creuaments amb elements o zones contaminats.	No hi ha un circuit clar, però es treballa de manera higiènica.	Els espais de treball on realitzar les diferents operacions estan ben distribuïts per evitar retrocessos i encreuaments.
4 Materials d'equips i mobiliari (zones de manipulació)	No permeten higiene correcta	No adequats en bon estat de manteniment	De fàcil neteja i desinfecció, llisos, impermeables. Es permet fusta (faig, roure o pi roig) en taula d'amassar, i en cambres de fermentació.
5 Materials d'equips i mobiliari (altres zones)	No són de fàcil neteja, mal manteniment	No adequats en bon estat de manteniment	De fàcil neteja i nets.
6 Estat de manteniment terres	Mal estat de manteniment, no permeten higiene correcta	Alguns punts mal mantinguts, higiene correcta	Bon estat de manteniment (no esquerdes, forats, rajoles trencades, rovell, pintura escrostonada).
7 Estat de manteniment de parets	Mal estat de manteniment, no permeten higiene correcta	Alguns punts mal mantinguts, higiene correcta	Bon estat de manteniment (no esquerdes, forats, rajoles trencades, rovell, pintura escrostonada).
8 Estats de manteniment de sostres	Mal estat de manteniment, no permeten higiene correcta	Sistemes d'il·luminació penjats, conduccions i cables vistos. Alguns punts mal mantinguts, higiene correcta	Bon estat de manteniment (no esquerdes, forats, rajoles trencades, rovell, pintura escrostonada).
9 Obertures protegides, estat de teles mosquiteres (zones de manipulació i magatzems)	No n'hi ha o no fan tancament complet, molt brutes.	Alguns punts de brutícia, tanquen completament	Completes i netes.
10 Il·luminació	Llum insuficient, llums no protegits a zones de manipulació.	Alguns llums no protegits a d'altres zones	Tots els llums protegits
11 Piques	En disposa només d'una.	En disposa de dues: rentamans i pica compartida estris-aliments.	Disposa de mínim 3 piques: rentamans, pica per a aliments, pica per a estris i recipients.
12 Rentamans	No n'hi ha o no és operatiu (trencat, o lluny de la zona de manipulació).	N'hi ha, però és poc pràctica la seva utilització	N'hi ha a la zona de manipulació
13 Aigua calenta	Sense escalfador d'aigua	Amb escalfador d'aigua espallat o desconnectat	Amb aigua calenta disponible.
14 Absència d'objectes impropis de l'activitat	Elements aliens a zones de manipulació o equips de fred	Elements aliens a zona de magatzem envasats	Cap element aliè a zones de manipulació o magatzem.

Obrador - equipaments

16 Separat de la zona de venda	No té separació efectiva amb clients o zona de venda.	No té separació però no hi ha risc sanitari.	Té separació efectiva.
17 Climatització si és necessari	És necessari i no en disposa o és inefectiva.	En disposa, però no la fa servir.	És necessari i en disposa i el fan servir de manera efectiva.
18 Rentamans equipat (aigua calenta, sabonera, sabó rentamans, suport paper eixugamans, aixeta no manual)	No hi ha aigua calenta o aixeta d'accionament no manual	No hi ha sabó o paper, o el sabó no és rentamans, o el paper no està protegit.	Completament dotat.
19 Piques a obrador (no valorar si piques a local correcte)	En disposa només d'una.	En disposa de dues: rentamans i pica compartida estris-aliments.	Disposa de mínim 3 piques: rentamans, pica per a aliments, pica per a estris i recipients.
20 Rentavaixelles industrial (connectat i funcionant), només en cas que hi hagi degustació	No n'hi ha	N'hi ha però no es fa servir	N'hi ha i es fa servir.
21 Contenedors de brossa amb tapa i pedal	No hi ha cubells, o bé no tenen tapa, o estan tapats sense obertura de pedal.	Alguns cubells de brossa orgànica o restes d'aliments sense tapa o tapats sense obertura de pedal	Cubells tapats i amb obertura no manual.
22 Equips de fred amb il·luminació protegida	Llum insuficient, llums no protegits	Alguns llums no protegits	Tots els llums protegits
23 Equips de fred (amb aliments) amb doble lector de temperatura	Més d'un equip de fred sense 2 lectors de temperatura o no accessible.	1 equip de fred sense lector de temperatura o no accessible.	Tots els equips de fred amb lector de temperatura accessible.

CRITERIS DE VALORACIÓ DEL PROTOCOL D'AVALUACIÓ DE QUALITAT SANITÀRIA

PASTISSERIES AMB OBRADOR Març 2025

		No compliment	Compliment parcial	Compliment total
24	Equips de fred funcionen correctament (productes a +/- 3°C de temperatura òptima)	Temperatures fora de rang amb risc (productes a més de 3°C de diferència amb temperatura òptima).	Temperatures fora de rang sense risc (productes entre 2-3°C de diferència amb temperatura òptima).	Temperatures dins de rang
25	Reixes i prestatgeries interiors d'equips de fred en bon estat	Reixes rovellades o de difícil neteja	Reixes en mal estat de manteniment però sense risc	Reixes interiors en bon estat
26	Portes d'equips de fred tanquen correctament	Més d'una porta d'equip de fred no tanca correctament	1 porta d'equip de fred no tanca correctament	Tots els equips de fred tanquen correctament.
27	Condensacions als espais refrigerats	Hi ha condensacions que suposen un risc per als aliments.	Hi ha condensacions que no suposen un risc per als aliments.	No hi ha condensacions.
28	Teles de treball (per a cobrir, filtrar, protegir...)	En mal estat d'emanteniment, suposen un risc per als aliments.	No ben mantingudes, però no suposen un risc per als aliments.	Estan en bon estat de manteniment i son de fàcil neteja i desinfecció.
29	Cintes de laminadores o d'altres	En mal estat d'emanteniment, suposen un risc per als aliments.	No ben mantingudes, però no suposen un risc per als aliments.	Estan en bon estat de manteniment i son de fàcil neteja i desinfecció.
30	Espai suficient per manipular i treballar	Espai insuficient o bé acumulació d'estrils i elements que dificulten la separació de tasques, que poden suposar risc per als consumidors.	Espai suficient	Espai suficient i utilitzat correctament
31	Lloc d'emmagatzematge d'estrils i recipients	Els estrils i recipients estan emmagatzemats a zones de manipulació o bé no protegits davant contaminacions	Es guarden a lloc no protegit però sense risc de contaminacions.	Els estrils i recipients es guarden protegits.
32	Abatedor (només es valorarà negativament si l'equip és necessari i no en disposen)	Elaboren amb antelació i no en tenen ni refreden ràpidament, o bé en tenen i no el fan servir.	Elaboren amb antelació i no tenen abatedor però refreden ràpidament	En disposen i el fan servir.
33	Estrils i recipients aptes per a ús alimentari (per a congelació o coccions, reaprofitament de recipients per a envasar productes intermitjos, per congelacions o coccions)	Els estrils o recipients son un risc de contaminació per a l'aliment.	Els estrils o recipients tenen un manteniment incorrecte, però no suposen un risc - .	Els estrils i recipients son aptes per a ús alimentari i tenen un bon estat de manteniment. Envasos de polipropilè (PP5)

Vestuaris - equipaments

34	Rentamans equipat (aigua calenta, sabonera, sabó rentamans, suport paper eixugamans)	No hi ha aigua calenta o aixeta d'accionament no manual	No hi ha sabó o paper, o el sabó no és rentamans, o el paper no està protegit.	Completament dotat.
35	Armariets suficients per al personal	No n'hi ha	N'hi ha però insuficients	N'hi ha suficients per a tot el personal
36	Ordre del vestuari (roba o sabates fora, objectes impropis de l'activitat ...) i portes tancades	Desendreçat, barrejades robes o calçat de carrer i de feina	Alguns elements fora dels armaris.	Res fora dels armaris, separació de roba personal i professional.

Lavabos - equipaments

37	Rentamans equipat (aigua calenta, sabonera, sabó rentamans, suport paper eixugamans, aixeta no manual)	No hi ha aigua calenta o aixeta d'accionament no manual	No hi ha sabó o paper, o el sabó no és rentamans, o el paper no està protegit.	Completament dotat.
38	Separació serveis higiènics (vàter)	Obren directament a zones de manipulació, degustació o emmagatzematge d'aliments.	Obren directament, amb molla a la porta.	Doble porta complerta

Armari o espai per estrils i productes de neteja

39	En disposen	No en disposen	En disposen i no el fan servir	En disposen i el fan servir.
40	Net per dins i per fora	Brutícia acumulada	Alguns punts de brutícia	Nets
41	Estrils de neteja nets i en bon estat	Brutícia acumulada	Alguns punts de brutícia	Nets
42	Estrils de neteja diferenciats per zones	Es fan servir els mateixos estrils per totes les zones	Hi ha estrils per les diferents zones però no estan diferenciats.	Es fan servir estrils diferents per lavabos, cuina i sala, i estan identificats.
43	Productes de neteja etiquetats	Algun envàs amb producte de neteja no etiquetat	Tots envasos de productes de neteja etiquetats	Tots els envasos etiquetats i es disposa de fitxa tècnica i de seguretat
	Productes i estrils de neteja tancats o recollits	Productes o estrils a zones de manipulació o magatzems.	Algun estri fora de lloc per utilització recent.	Tots els productes i estrils recollits i guardats.

Zona de venda i degustació

44	Rentavaixelles industrial per a la vaixela	No en disposen.	Disposen però és inadequat o bé no el fan servir, està espallat...	El fan servir i funciona bé.
45	Equips de fred amb doble lector de temperatura	Més d'un equip de fred sense 2 lectors de temperatura o no accessible.	1 equip de fred sense lector de temperatura o no accessible.	Tots els equips de fred amb doble lector de temperatura accessibles.

CRITERIS DE VALORACIÓ DEL PROTOCOL D'AVALUACIÓ DE QUALITAT SANITÀRIA

PASTISSERIES AMB OBRADOR Març 2025

	No compliment	Compliment parcial	Compliment total	
46	Equips de fred funcionen correctament (productes a +/- 3°C de temperatura òptima)	Temperatures fora de rang amb risc (productes a més de 3°C de diferència amb temperatura òptima).	Temperatures fora de rang sense risc (productes entre 2-3°C de diferència amb temperatura òptima).	Temperatures dins de rang
47	Envasos es guarden protegits	No guarden els envasos per a aliments protegits enfront la contaminació.	Alguns envasos per a aliments no estan protegits.	Es guarden tots els envasos protegits davant la contaminació.
48	Vaixella neta protegida	No guarden la vaixel·la neta protegida enfront la contaminació.	Alguns elements de la vaixel·la no estan protegits.	Es guarda tota la vaixel·la per als clients protegida davant la contaminació.
49	Pica rentamans dotada si es fan elaboracions	No hi ha aigua calenta o aixeta d'accionament no manual	No hi ha sabó o paper, o el sabó no és rentamans, o el paper no està protegit.	Completament dotat.

Vehicles de repartiment

50	Estat del vehicle / lloc per als aliments	No hi ha espai exclusiu per als aliments.	Contenidor exclusiu per als aliments, amb deficiències de neteja o manteniment.	Contenidor exclusiu per als aliments, net i ben mantingut.
51	Manteniment de la temperatura	No permet el manteniment de la temperatura adequada	Algun element no permet el manteniment correcte de la temperatura	Permet el manteniment de la temperatura adequada per als diferents aliments (calents i freds).

Processos, higiene i manipulacions**Higiene de locals i materials: cuina, magatzem, barra**

52	Neteja d'estris	Estris bruts	Estris nets a llocs bruts	Estris nets protegits
53	Neteja de terres	Terres bruts	Alguns punts de brutícia no recent	Terres nets inclús a llocs de difícil accés
54	Neteja racons i sota les taules i equips	Acumulació de brutícia endarrerida	Alguns punts de brutícia no recent	Nets
55	Neteja superfícies i taules de treball	Brutícia endarrerida	Alguns punts de brutícia no recent	Nets
56	Neteja de zones de treball amb farina	Excés de farina i brutícia endarrerida.	Elements amb farina sense risc evident.	Superfícies netes o bé amb poques restes de farina.
57	Neteja de parets, sostres	Brutícia endarrerida	Alguns punts de brutícia no recent	Nets
58	Neteja campana extractora (només es valora en cas d'existència d'aquest equip)	Brutícia endarrerida	Alguns punts de brutícia no recent	Nets
59	Neteja d'envasos i recipients a obrador	Neteja insuficient amb risc	Alguns punts de brutícia no recent	Nets
60	Neteja d'envasos i recipients a sala de venda (en cas de degustació)	Neteja insuficient amb risc	Alguns punts de brutícia no recent	Nets
61	Neteja de mànegues pastisseres o bé d'un sol ús	Neteja insuficient sense desinfecció o bé reutilització de les d'un sol ús.	Neteja insuficient però sense risc evident.	Neteja correcta o utilització adequada de les d'un sol ús. Valorar tipus de plàstic si desinfecten a rentavaixel·les.
62	Neteja exterior equips de fred	Brutícia endarrerida	Alguns punts de brutícia no recent	Nets
63	Neteja interior cambres i neveres	Prestatgeries, terres bruts	Alguns punts de brutícia no recent	Nets
64	Neteja interior congeladors	Prestatgeries, terres bruts	Alguns punts de brutícia no recent	Nets
65	Neteja manetes i gomes d'equips de fred	Acumulació de brutícia endarrerida	Alguns punts de brutícia no recent	Nets
66	No presència de gel o condensacions a equips de fred (parets, evaporadors)	Acumulació de gel o presència de condensacions	Poc gel o condensacions.	Absència de gel o condensacions.
67	Neteja evaporadors d'equips de fred	Acumulació de brutícia endarrerida	Alguns punts de brutícia no recent	Nets
68	Neteja de desaigües a cambres de fred (canonades i a terra)	Acumulació de brutícia endarrerida	Alguns punts de brutícia no recent	Nets
69	Neteja de cubells de la brossa			
70	Retirada diària de la brossa orgànica			
71	Neteja magatzem	Acumulació de brutícia endarrerida	Alguns punts de brutícia no recent	Nets
72	Neteja de forns, microones	Brutícia endarrerida	Alguns punts de brutícia no recent	Nets
73	Neteja d'abatadors (només es valora en cas de necessitat d'aquest equip)	Brutícia endarrerida	Alguns punts de brutícia no recent	Nets
74	Neteja de la fredidora i manteniment de cistelles (només es valora en cas d'existència d'aquest equip)	Brutícia endarrerida, acumulació de greix, cistelles amb reixat trencat	Alguns punts de brutícia no recent	Nets

CRITERIS DE VALORACIÓ DEL PROTOCOL D'AVALUACIÓ DE QUALITAT SANITÀRIA

PASTISSERIES AMB OBRADOR Març 2025

	No compliment	Compliment parcial	Compliment total	
75	Neteja prestatgeries	Brutícia endarrerida	Alguns punts de brutícia no recent	Nets
76	Neteja de mobiliari (calaixos, armaris)	Brutícia endarrerida	Alguns punts de brutícia no recent	Nets
77	Lloc d'emmagatzematge d'estris de treball i recipients correcte	Brutícia endarrerida	Alguns punts de brutícia no recent	Nets
78	Ordre a prestatgeries, armaris	Acumulació i desordre que impedeix neteja correcta.	Desordre amb neteja correcta	Endreçat i net
79	Ordre a magatzem	Acumulació i desordre que impedeix neteja correcta.	Desordre amb neteja correcta	Endreçat i net
80	Ordre a equips de fred (neveres i congeladors)	Acumulació i desordre que impedeix neteja correcta.	Desordre amb neteja correcta	Endreçat i net
15	Absència de plagues	Evidència de plagues, trampes amb insectes vius dins		Absència de plagues

Higiene de la sala de venda

81	Neteja de mostrador i vitrines expositors	Amb brutícia endarrerida	Alguns punts de brutícia no recent	Nets
82	Neteja de terres, parets	Brut, acumulació de brutícia endarrerida	Alguns punts de brutícia no recent	Terres nets inclús a llocs de difícil accés
83	Neteja de zona d'emmagatzematge d'envasos	Brut, acumulació de brutícia endarrerida	Alguns punts de brutícia no recent	Zona neta
	Ordre a la zona d'emmagatzematge d'envasos	Desordre i envasos desprotegits	Cert desordre	Zona endreçada

Vestuaris i serveis higiènics

84	Neteja i ordre	Acumulació i desordre que impedeix neteja correcta	Desordre amb neteja correcta	Endreçat i net
----	----------------	--	------------------------------	----------------

Plonge

85	Separació de les zones netes i brutes (no recontaminació)	Barreja entre elements nets i bruts, o neteges incorrectes	Espai suficient, algun element barrejat.	Separació total entre elements bruts i nets.
----	---	--	--	--

Zona recepció mercaderies

86	El gènere rebut s'emmagatzema immediatament en fred si ho requereix.	No s'observa, hi ha aliments rebuts fora de fred i no s'estan guardant.		Tots els aliments rebuts es guarden immediatament
87	Cap aliment tocant el terra durant la recepció	Aliments rebuts directament al terra.	Algun aliment rebut al terra.	Tots els aliments rebuts estan en alçada.

Càmeres refrigeració matèria primera / elaborats

88	Ordre i separació adequada de productes per evitar contaminacions creuades, i agrupats per famílies: a la part superior productes llestos per consumir i protegits (làctics, farinacis, xocolates o cobertures, cremes o farcits), i a la part de baix els productes frescos o contaminats (fruites, ous frescos) també amb protecció i separació.	Productes incompatibles junts (crus, frescos amb elaborats)	Algun producte amb risc de contaminació creuada	Productes endreçats, i separats. Productes ordenats per alçada segons contaminacions (crus o frescos amb elaborats)
89	No productes a terra	Envasos amb producte alimentari a terra	Algun envàs amb aliment al terra	Tots els productes en alçada
90	Productes protegits.	Aliments no protegits, o a envasos reutilitzats d'altres aliments.	Algun aliment no protegit correctament	Tots els productes protegits
91	Productes identificats.	Aliments no identificats	Algun aliment no identificat	Tots els productes identificats (o etiqueta d'origen o etiqueta pròpia amb nom i data d'arribada, elaboració, envasat o obertura).
92	Productes descongelats identificats amb data de descongelació	Aliments no identificats	Algun aliment no identificat	Tots els productes identificats amb nom i data de descongelació).
93	Envasos íntegres i nets	Envasos bruts, inadequats, sense envasar	Algun envàs brut o inadequat	Tots els envasos nets i adequats.
95	Sistema FIFO	Barreja de caducitats, es fan servir abans productes que caduquen després.	Algun aliment desendreçat per dates.	Aliments endreçats per data de caducitat
96	No productes caducats o alterats	Presència de productes fets malbé o caducats.	Algun aliment caducat	Cap aliment caducat o fet malbé
97	Absència d'estris (pales, culleres, ...) dins de recipients	Estris dins de recipients sistemàticament	Algun estri dins aliment durant el seu ús	Cap aliment amb estri a dins.
98	Equips de fred no sobrecarregats	Equips de fred amb excés d'aliments que no permeten una bona refrigeració ni neteja.	Alguns equips de fred amb excés d'aliments	Equips de fred amb productes que permeten refrigeració i neteja correctes

CRITERIS DE VALORACIÓ DEL PROTOCOL D'AVALUACIÓ DE QUALITAT SANITÀRIA

PASTISSERIES AMB OBRADOR Març 2025

	No compliment	Compliment parcial	Compliment total	
Congeladors				
99	Ordre i separació adequada de productes per evitar contaminacions creuades, i agrupats per famílies: a la part superior productes llestos per consumir i protegits (làctics, farinacis, xocolates o cobertures, cremes o farcits), i a la part de baix els productes frescos o contaminats (fruites, ous frescos) també amb protecció i separació.	Productes incompatibles junts (crus, frescos amb elaborats)	Algun producte amb risc de contaminació creuada	Productes endreçats, i separats. Productes ordenats per alçada segons contaminacions (crus o frescos amb elaborats)
100	No productes a terra	Envasos amb producte alimentari a terra	Algun envàs amb aliment al terra	Tots els productes en alçada
101	Productes protegits.	Aliments no protegits, o a envasos reutilitzats d'altres aliments.	Algun aliment no protegit correctament	Tots els productes protegits
102	Productes identificats.	Aliments no identificats	Algun aliment no identificat	Tots els productes identificats (o etiqueta d'origen o etiqueta pròpia amb nom i data d'arribada, elaboració, envasat o obertura).
103	Envasos íntegres i nets	Envasos bruts, inadequats, sense envasar	Algun envàs brut o inadequat	Tots els envasos nets i adequats.
104	Sistema FIFO	Barreja de caducitats, es fan servir abans productes que caduquen després.	Algun aliment desendreçat per dates.	Aliments endreçats per data de caducitat
105	No productes caducats o alterats	Presència de productes fets malbé o caducats.	Algun aliment caducat	Cap aliment caducat o fet malbé
106	Es congela correctament producte elaborat (refredament previ, porcions petites, protecció, identificació, no sobrants)	Aliments cuinats congelats incorrectament de manera sistemàtica	Algun aliment cuinat congelat de manera incorrecta.	Es congelen aliments cuinats correctament, o no se'n congelen.
107	Indicació de la data de congelació	No s'indica	S'indica en alguns productes	S'indica en tots els productes congelats per l'establiment.
108	No congelació en envasos no reutilitzables, bosses de compra, d'escombraries, ampelles d'aigua, tappers no PP	Es congelen productes en envasos no adequats (bosses de nanses, envasos no reutilitzables, no aptes per ús alim)	Alguns aliments es congelen en aquests envasos (menys de 3)	Tots els aliments es congelen en envasos de fàcil neteja i desinfecció o ben protegits per film alimentari.
	Equips de fred no sobre carregats	Equips de fred amb excés d'aliments que no permeten una bona refrigeració ni neteja.	Alguns equips de fred amb excés d'aliments	Equips de fred amb productes que permeten refrigeració i neteja correctes

Magatzem

109	Ordre i separació adequada de productes per evitar contaminació creuada i agrupats per famílies: fruites, ous frescos, làctics, farinacis, xocolates o cobertures, cremes o farcits... amb protecció i separació.	Productes incompatibles junts (crus, frescos amb elaborats)	Algun producte amb risc de contaminació creuada	Productes endreçats, i separats. Productes ordenats per alçada segons contaminacions (crus o frescos amb elaborats)
110	No productes a terra	Envasos amb producte alimentari a terra	Algun envàs amb aliment al terra	Tots els productes en alçada
111	Productes protegits.	Aliments no protegits	Algun aliment no protegit correctament	Tots els productes protegits
112	Productes identificats.	Aliments no identificats	Algun aliment no identificat	Tots els productes identificats (o etiqueta d'origen o etiqueta pròpia amb nom i data d'arribada, envasat o obertura).
113	Envasos íntegres i nets	Envasos bruts, inadequats, sense envasar	Algun envàs brut o inadequat	Tots els envasos nets i adequats.
114	Sistema FIFO	Barreja de caducitats, es fan servir abans productes que caduquen després.	Algun aliment desendreçat per dates.	Aliments endreçats per data de caducitat
115	No productes caducats o alterats	Presència de productes fets malbé o caducats.	Algun aliment caducat	Cap aliment caducat o fet malbé

Temperatures correctes

116	D'arribada	No es controla, o té fluctuacions amb risc	Es controla, amb fluctuacions sense risc	Es controla, correcta.
117	De conservació	No es controla, o té fluctuacions amb risc	Es controla, amb fluctuacions sense risc	Es controla, correcta.
118	Abatiment (de 60° a 10°C en <2h)	No es controla, o té fluctuacions amb risc	Es controla, amb fluctuacions sense risc	Es controla, correcta.
119	D'exposició i servei	No es controla, o té fluctuacions amb risc	Es controla, amb fluctuacions sense risc	Es controla, correcta.
120	D'elaboració i cocció	No es controla, o té fluctuacions amb risc	Es controla, amb fluctuacions sense risc	Es controla, correcta.
	De cocció de farcits	No es controla, o té fluctuacions amb risc	Es controla, amb fluctuacions sense risc	Es controla, correcta.

CRITERIS DE VALORACIÓ DEL PROTOCOL D'AVALUACIÓ DE QUALITAT SANITÀRIA

PASTISSERIES AMB OBRADOR Març 2025

	No compliment	Compliment parcial	Compliment total
De cocció de productes amb ou fresc	No es controla, o té fluctuacions amb risc	Es controla, amb fluctuacions sense risc	Es controla, correcta.

Obrador / Preparació d'aliments

121	Aliments a obrador a temperatura controlada o en procés	Presència d'aliments fora de les temperatures correctes de conservació	Algun aliment fora de temperatura correcta.	Tots els aliments a temperatures correctes.
122	Aliments en recipients nets o a superfícies netes (valorar recipients reutilitzats)	Aliments sistemàticament damunt superfícies brutes o contaminades, o ús habitual de recipients reutilitzats no adequats.	Algun aliment damunt alguna superfície bruta, en recipient reutilitzat no adequat.	Tots els aliments damunt superfícies netes, o a recipients adequats i nets.
123	Farciments, cremes conservats en bones condicions (a la nevera, mànegues netes, protegides, ...)	Salses o cremes a envasos bruts, destapats, sense identificar o fora de fred.	Alguna salsa o crema a envàs brut, destapada, sense identificar o fora de fred.	Salses o cremes a envasos nets, identificades, tapades i en fred si cal
124	Separació i neteja / desinfecció entre cru / elaborat	Aliments crus i elaborats a la mateixa superfície sense separació o neteges intermitges. Es detecten circumstàncies que poden provocar contaminacions encreuades lleus a partir d'altres aliments.	Es detecten circumstàncies que poden provocar contaminacions encreuades lleus a partir d'altres aliments.	Aliments a superfícies separades o bé amb neteges i desinfeccions intermitges. Manipulació d'aliments sense risc de contaminació creuada a partir d'altres aliments.
125	Utilització taules de tall segons color	No diferenciació de les taules de tall, ni neteges i desinfeccions entre diferents aliments.	No diferenciació de taules de tall diferenciades, però es fa neteja i desinfecció entre diferents utilitzacions.	Taules de tall diferenciades.
126	Estris, maquinària, taules, superfícies nets i desinfectats abans del seu ús.	Estat de neteja molt deficient amb risc immediat.	Algunes deficiències puntuals que no impliquen un risc immediat.	Higiene correcta i estris o maquinària protegits abans del seu ús.
127	Absència de materials no utilitzables: estris de fusta, teles... Es permet la fusta a taules per a amassar (faig, roure o pi roig) i a calaixos de fermentació.	Presència d'estrís de fusta, teles o altres materials de difícil neteja i en mal estat de manteniment	Estris de fusta en bon estat de manteniment.	No hi ha estris de materials no adequats (superfícies de fusta acceptades: taules per amassar, calaixos de fermentació).
128	Absència de baietes o draps durant les elaboracions	Es fan servir baietes o draps durant les elaboracions, per neteges intermitges o bé per netejar-se les mans.	Es fan servir baietes durant les elaboracions, i es desinfecten després de cada ús.	Es fa servir paper d'un sol ús per a les neteges durant les elaboracions.
129	Rentamans no ocupats i disponibles	Rentamans no operatiu amb estris o d'altres elements a dins.	Alguns elements al rentamans, però es pot fer servir.	Rentamans disponible sense cap obstacle.
130	Cubells de brossa sempre tancats i amb pedal	Tots els cubells de brossa orgànica o restes d'aliments sense tapa o tapats amb tapa d'obertura no manual.	Algun cubell de brossa orgànica o restes d'aliments sense tapa o amb tapa d'obertura no manual.	Cubells de brossa tapats i amb pedal d'obertura
131	Procediment correcte de refredament d'aliments	Els aliments estan desprotegits o un temps excessiu a temperatura ambient amb greu risc sanitari	Els aliments es refreden amb risc per a la seguretat alimentària	Es refreda amb protecció i control del temps i la temperatura, de manera correcta.
132	Preparació d'aliments amb antelació adequada	Els aliments elaborats amb antelació es conserven amb greu risc sanitari	Els aliments elaborats amb antelació es conserven amb risc per a la seguretat alimentària	Els aliments elaborats de manera anticipada es conserven de manera correcta: envasament al buit, abatedor...
133	Indicació de la data d'obertura dels envasos de matèries primeres	No s'indica a cap producte.	S'indica en alguns productes.	S'indica a tots els productes encetats.
135	S'evita la cocció excessiva (formació d'acrilamides) en tots els productes	No es coneix el problema de les acrilamides i no es controla	No es controla a tots els productes	Es coneix el problema de les acrilamides i es controla a fregits i fornejats
136	Ús d'ou pasteuritzat en productes sense cocció	S'utilitza ou fresc en elaboracions que no es couen		S'utilitza ou pasteuritzat a totes les elaboracions que no es couen.

Descongelació

137	Descongelació en refrigeració	Es descongela a temperatura ambient.	Es descongela a temperatura ambient en alguns casos.	Es descongela en refrigeració
138	No recongelació de productes	Els productes es congelen i descongelen sense control	Alguna vegada es recongela producte descongelat	No es recongelen productes descongelats, i s'identifiquen els aliments descongelats.
139	Descongelació en recipient i reixa a sota (si s'escau)	El producte està en contacte amb el seu exsudat, amb risc de contaminació també d'altres productes.	El producte està en contacte amb el seu exsudat sense risc de contaminació d'altres productes.	Els aliments es descongelen amb reixat a sota i sense risc de contaminació amb el seu exsudat.

Congelació

CRITERIS DE VALORACIÓ DEL PROTOCOL D'AVALUACIÓ DE QUALITAT SANITÀRIA

PASTISSERIES AMB OBRADOR Març 2025

	No compliment	Compliment parcial	Compliment total
140	Mètode ràpid, a equips adequats	Es congela posant el producte directament al congelador	Algunes situacions es congela correctament.
141	Protecció i identificació dels productes congelats	No es protegeixen ni s'identifiquen els productes que es congelen.	Es protegeixen i s'identifiquen tots els productes que es congelen.

Desinfecció de vegetals i fruites

142	Desinfecció de vegetals i fruites correcta: procediment correcte o bé producte d'origen acreditat amb higienització (només es valora aquest punt en cas d'existència d'aquest procés)	No s'higienitzen els vegetals de consum en cru.	S'higienitzen els vegetals i fruita de consum en cru o amb pell, sense controlar la quantitat d'higienitzant ni el temps d'ús.
143	Comprovació de desinfecció vegetals correcta: tires colorimètriques... (només es valora aquest punt en cas d'existència d'aquest procés)	No es comprova la concentració de desinfectant.	Puntualment es comprova la quantitat de desinfectant.
144	Cartellera o protocol amb instruccions desinfecció vegetals de consum en cru (només es valora aquest punt en cas d'existència d'aquest procés)	No hi ha procediment establert	Hi ha procediment establert, sense cartellera informativa, o amb cartellera que no es coneix.

Fregidora

145	Olis sense substàncies estranyes al fregit (només es valora aquest punt en cas d'existència d'aquest procés)	Oli amb restes evidents d'altres aliments, o amb substàncies estranyes.	Oli amb petites restes d'altres aliments, o parcialment brut.
146	Olis sense símptomes de degradació: color fosc, olor, densitat, escuma, fums (només es valora aquest punt en cas d'existència d'aquest procés)	Oli amb símptomes clars de degradació: fosc, mala olor, més dens fa escuma, fumeja.	Oli parcialment alterat.
147	Filtrat i protecció de l'oli després del fregit (només es valora aquest punt en cas d'existència d'aquest procés)	Gestió incorrecta de l'oli de fregir, amb risc per a la salut (sense protegir, sense filtrar).	Gestió no adequada amb possible risc per a la salut.
148	Cistelles en bon estat de manteniment (només es valora aquest punt en cas d'existència d'aquest procés)	Cistelles trencades, o amb brutícia incrustada i amb perill de contaminació física.	Cistelles amb mal manteniment o brutes, i possible risc per al públic.

Vehicles de repartiment

149	Nets per dins i per fora	Vehicle amb brutícia endarrerida	Vehicle amb brutícia recent o de difícil neteja
150	Protecció dels productes transportats	No es protegeixen els productes	Alguns productes no es protegeixen
151	Recipients per als productes nets i en bon estat	Els recipients per als productes son bruts o no estan en bon estat	Alguns recipients per als productes no son nets
152	Envasos i embolcalls adequats	No ús de sacs de farina o altres matèries primeres per al transport d'aliments	Alguns dels envasos o embolcalls son adequats
153	Vehicles refrigerats si és necessari	No refrigerat i és necessari	Vehicle refrigerat de manera insuficient
154	Control de la temperatura de transport	No es controla la temperatura	A vegades es controla la temperatura

Personal**Higiene del personal**

155	Uniforme complet (no roba de carrer)	El personal habitualment no duu l'uniforme complet, o duu roba no exclusiva de treball.	Algún manipulador sense uniforme exclusiu o complet.
156	Cabells protegits	El personal no duu els cabells protegits	La protecció dels cabells no és completa, o no és efectiva (en alguns o tots els treballadors).
157	No fumar, no menjar, no xiclet	El personal fuma, menja o mastega xiclet durant les manipulacions.	Hi ha evidències de fumar o menjar durant les elaboracions.
158	No fan servir joies (arracades, anells, polseres, rellotges)	Es duen arracades, polseres, rellotges o anells.	Algún treballador duu algun ornament.
159	Ferides i afeccions cutànies protegides	No es protegeixen les ferides o abscessos, o no es disposa de material de protecció.	Es disposa de material de protecció de ferides, però no es fa servir.
160	Ús correcte de guants no de làtex	Es fan servir guants d'un sol ús de manera indiscriminada.	Puntualment es fan servir guants d'un sol ús de manera incorrecta.

CRITERIS DE VALORACIÓ DEL PROTOCOL D'AVALUACIÓ DE QUALITAT SANITÀRIA

PASTISSERIES AMB OBRADOR Març 2025

	No compliment	Compliment parcial	Compliment total	
161	Rentat correcte de mans	No es renten les mans, o se les renten de manera incorrecta	Algunes mans no es renten les mans de manera correcta.	Es renten les mans correctament quan toca.
162	Ungles curtes i sense pintar	Ungles llargues o postisses, o pintades o brutes, sense rentat efectiu de mans.	Algunes treballadores duu unghes llargues o pintades.	Ungles netes, curtes i de fàcil neteja.

Coneixements del personal

163	Saben temperatures de conservació	No ho sap.	Ho sap, però amb dificultat	Ho coneix perfectament.
164	Saben temperatures i temps de cocció	No ho sap.	Ho sap, però amb dificultat	Ho coneix perfectament.
165	Saben criteris de recepció: temperatura dels aliments, envasos nets i íntegres, etiquetat, estat dels productes, protecció, Bones pràctiques de manipulació	No ho sap.	Ho sap, però amb dificultat	Ho coneix perfectament.
166	Saben evitar contaminacions creuades	No ho sap.	Ho sap, però amb dificultat	Ho coneix perfectament.
167	Saben com desinfectar vegetals i fruites (només es valora aquest punt en cas d'existència d'aquest procés)	No ho sap.	Ho sap, però amb dificultat	Ho coneix perfectament.
168	Coneixen els al·lèrgens dels aliments	No ho sap.	Ho sap, però amb dificultat	Ho coneix perfectament.
169	Coneixen el grau d'alteració dels olis de fregir (només es valora aquest punt en cas d'existència d'aquest procés)	No ho sap.	Ho sap, però amb dificultat	Ho coneix perfectament.
170	Saben com gestionar l'oli alterat (només es valora aquest punt en cas d'existència d'aquest procés)	No ho sap.	Ho sap, però amb dificultat	Ho coneix perfectament.
171	Saben com descongelar aliments	No ho sap.	Ho sap, però amb dificultat	Ho coneix perfectament.
172	Saben com congelar aliments	No ho sap.	Ho sap, però amb dificultat	Ho coneix perfectament.
173	Saben com refredar (o abatre) els aliments	No ho sap.	Ho sap, però amb dificultat	Ho coneix perfectament.
174	Coneixen procediments i protocols neteja	No ho sap.	Ho sap, però amb dificultat	Ho coneix perfectament.
175	Coneixen característiques dels productes de neteja	No ho sap.	Ho sap, però amb dificultat	Ho coneix perfectament.

Autocontrols**Pla de control de l'aigua**

176	Plànol, factura o contracte	No es presenta	Es presenta de manera incompleta	Es disposa de tota la informació actualitzada
177	Coneix la instal·lació i el seu manteniment	No la coneix ni sap si cal manteniment	Coneix la instal·lació i no fa els manteniments necessaris	Coneix la instal·lació i fa els manteniments necessaris.
178	Control del clor si és necessari (en cas de fer servir l'aigua com a ingredient: control mensual o més espaiat)	No sap que ha de fer control del clor.	Sap que ha de fer control del clor i no l'efectua.	Cal control del clor i el fa i el registra.

Pla de neteja i desinfecció

179	Protocols de neteja i desinfecció	No es presenta	Es presenta de manera incompleta	Es disposa de tota la informació actualitzada
180	Productes domèstics o aptes per a ús alimentari	Es fan servir productes no aptes.	Es fa servir algun producte no apte	Tots els productes són aptes per a ús alimentari.
181	Fitxes tècniques i de seguretat dels productes o bé productes domèstics etiquetats	No en disposen	En disposen no de manera completa	En disposen en la seva totalitat
182	Productes de neteja estan etiquetats	Hi ha diversos envasos amb producte de neteja sense etiquetar	Hi ha algun envàs amb producte de neteja sense etiquetar	Tots els envasos amb productes de neteja estan etiquetats
183	Control de la neteja del local	No es controla	Es controla esporàdicament	Es controla a diària o amb freqüència i es documenta.

Pla de control de plagues

185	Gestió de barreres físiques: control i manteniment	No hi ha barreres físiques.	Hi ha barreres físiques no controlades o sense manteniment	Hi ha barreres físiques localitzades, en perfecte estat de neteja i manteniment.
186	Estat de trampes o d'insectocutors o insectocaptors (efectivitat UV / adherència planxes)	No n'hi ha, o no es controlen les trampes o insectocutors (trencats, no funcionen, bruts, plens d'insectes). Hi ha insectocutors a zones de risc de contaminació.	Algunes elements no es controlen.	Estat correcte (funcionament, net i ben mantingut). Es canvien fluorescents anualment. Hi ha insectocaptors enlloc d'insectocutors.
187	Tractaments plaguicides i documentació de l'empresa de control de plagues: contracte, fitxes de seguretat dels productes, certificats de tractament, plànol d'esquers, certificats de formació o professionalitat, autoritzacions de l'empresa i dels productes utilitzats.	Fan servir insecticida domèstic, o no fan tractament si es detecta la infestació per plagues.	Els fa una empresa especialitzada només quan és necessari, sense cap informació més enllà del certificat de tractament.	Els fa una empresa especialitzada, amb controls i tractaments preventius periòdics, i disposen de tota la informació necessària.

Pla de formació del personal

188	Certificats de formació actualitzats de tot el personal	No es presenta formació actualitzada de tot el personal	Es presenta de manera incompleta	Es disposa de tota la documentació actualitzada (freqüència mínima de formació cada 2 anys a personal d'obrador i 4 anys a la resta)
189	Control dels coneixements del personal: al·lèrgens, bones pràctiques, higiene personal	No es controlen els coneixements del personal.	Es controlen puntualment.	Es controla sovint, i es documenta aquest control.

CRITERIS DE VALORACIÓ DEL PROTOCOL D'AVALUACIÓ DE QUALITAT SANITÀRIA

PASTISSERIES AMB OBRADOR Març 2025

	No compliment	Compliment parcial	Compliment total	
Pla de gestió de proveïdors				
190	Informació dels proveïdors (llistat)	No es presenta	Es presenta de manera incompleta	Es disposa de tota la informació actualitzada
191	Documentació d'acompanyament signada	No hi ha factures o albarans dels proveïdors	Algun aliment no presenta factura o albarà	Es mantenen els albarans o factures de totes les recepcions o compres.
192	Es disposa de fitxes tècniques de les matèries primeres i envasos			
193	Es controla la recepció segons les condicions de recepció: producte, envàs, etiquetatge, temperatura.	No hi ha pautes escrites de recepció de mercaderies, ni es controla.	Hi ha condicions de recepció, però no es controlen. O bé es controlen sense uns criteris definits.	Hi ha criteris d'acceptació de productes, i es controlen aquests criteris.
	Es documenta el control de recepció	Mai	Algunes vegades	Sempre, hi ha registre de recepció.
Pla de traçabilitat				
194	Es disposa de fitxes tècniques dels productes elaborats	No es disposa de FT	Es disposa d'informació no complerta o no de tots els productes	Es disposa de fitxes tècniques dels productes i semiproductes elaborats amb indicació d'ingredients, al·lèrgens...
195	Identificació de productes intermedis	No s'identifiquen	Alguns s'identifiquen	S'identifiquen tots amb nom del producte i data d'elaboració
196	Identificació de productes finals envasats	No s'identifiquen	Alguns s'identifiquen	S'identifiquen tots amb nom del producte i data d'elaboració o de venciment
197	Si es fa distribució, hi ha albarans de lliurament amb producte, quantitat i data.	No s'entreguen albarans	Hi ha albarans o bé només en alguns productes, o bé falta informació.	S'entreguen albarans al lliurar els productes amb informació del fabricant, data de lliurament, productes i quantitats lliurades, nom del client.
Pla de control de temperatures				
198	Registre de temperatures d'equips de fred	No es controlen les temperatures dels equips de fred.	Es controlen puntualment, sense registre.	Es controlen a diari i es registren les temperatures.
199	Verificació termòmetres amb termòmetre extern	No es verifiquen els termòmetres.	Es verifiquen esporàdicament.	Es verifiquen anualment, o hi ha doble termòmetre.
Pla de gestió d'al·lèrgens i informació al consumidor				
200	Informació dels al·lèrgens per escrit de totes les elaboracions, vigent i correcta.	No es presenta	Es presenta de manera incompleta	Es disposa de tota la informació actualitzada
201	Gestió dels al·lèrgens a recepció, magatzem, obrador	No es pren cap mesura per evitar contaminacions encreuades.	Es pren alguna mesura per evitar contaminacions encreuada, o no és efectiva.	Es prenen mesures per evitar contaminacions encreuades i són efectives.
202	Gestió en cas d'elaboració de productes sense al·lèrgens (sense gluten, sense lactosa): organització de la producció, magatzems	No es fa cap gestió correcta dels al·lèrgens ni en recepció, ni emmagatzematge ni a les produccions.	Es gestiona la producció de manera no totalment eficient.	Es separen les zones o bé s'organitza la producció per evitar contaminacions encreuades.
Control de l'oli de fregir (només es valora aquest punt en cas d'existència d'aquest procés)				
203	Hi ha un criteri conegut de canvi d'oli	No hi ha criteri.	Hi ha un criteri no escrit que no coneix tothom.	Tothom coneix el criteri o bé està per escrit.
204	Control de l'estat d'alteració de l'oli (control sensorial, amb kits o equips de mesura, o control de les hores de fregit)	No es controla l'estat d'alteració de l'oli	Es controla esporàdicament l'estat d'alteració de l'oli de fregir.	Es controla sempre l'estat d'alteració de l'oli de fregir (kit, equip de medicació, procediment sensorial, hores de fregit)
205	Es documenta el canvi d'oli: registre de canvi d'oli en funció de número de fregides, hores treballades...	No es duu cap registre de canvi d'oli, ni es controla	Hi ha registre incomplet o no actualitzat.	Es registra el canvi d'oli
Etiquetat d'aliments				
206	Etiquetat de productes envasats	No s'etiqueten els productes envasats prèviament a la venda	S'etiqueten alguns productes o sense tota la informació (lot o data, caducitat, al·lèrgens com a mínim)	S'etiqueten correctament tots els productes envasats.
207	Etiquetat de productes envasats per a la seva venda immediata	No hi ha cap informació necessària	Hi ha part de la informació o no a tots els productes.	Hi ha la següent informació com a mínim: denominació de l'aliment, llistat d'ingredients, al·lèrgens presents, quantitat d'ingredients, quantitat neta, data de venciment, condicions de conservació, raó social.

CRITERIS DE VALORACIÓ DEL PROTOCOL D'AVALUACIÓ DE QUALITAT SANITÀRIA
 PASTISSERIES AMB OBRADOR Març 2025

		No compliment	Compliment parcial	Compliment total
208	Informació sobre al·lèrgens a disposició dels clients	No hi ha cap informació necessària	Hi ha part de la informació o no a tots els productes.	Hi ha la següent informació com a mínim: denominació de l'aliment, al·lèrgens presents.
	Incidències			
209	Es documenten les incidències (registre)	No es documenten	Es documenten algunes o no completament	Es documenten les incidències, les mesures correctores aplicades i el responsable.