

CRITERIS DE VALORACIÓ DEL PROTOCOL D'AVUACIÓ DE QUALITAT SANITÀRIA

ESTABLIMENTS DE RESTAURACIÓ. MAIG 2025

	No compliment	Compliment parcial	Compliment total
Estructures i equipaments			
1 Disseny i zones	Utilització de zones sense condicions adequades	Sistemes d'il·luminació penjats, conduccions i cables vistos. No zones diferenciades que evitin la contaminació creuada.	Zones diferenciades que evitin la contaminació creuada (separació zones brutes de zones netes), Espais de treball suficients
2 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.
3 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.
4 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).
5 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).
6 Estats de manteniment de sostres	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 Obertures protegides, estat de teles mosquiteres (zones de manipulació i magatzems)	No n'hi ha o no fan tancament complert, molt brutes.	Alguns punts de brutícia, tanquen completament	Completes i netes.
8 Il·luminació	Llum insuficient, llums no protegits a zones de manipulació.	Alguns llums no protegits a d'altres zones	Tots els llums protegits
9 Piques a la cuina	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.
10 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
11 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.
12 Absència de plagues	Evidència de plagues, trampes amb insectes dins	-	Absència de plagues

Cuina - equipaments

13 Aigua calenta	Sense escalfador d'aigua	Amb escalfador d'aigua espallat o desconnectat	Amb aigua calenta disponible.
14 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.
15 Rentavaixelles industrial (connectat i funcionant)	No n'hi ha	N'hi ha però no es fa servir	N'hi ha i es fa servir.
16 Contenedors de brossa amb tapa i pedal (excepte a plonge quan s'està fent servir)	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.
17 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.
18 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
19 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.
20 Espai suficient per manipular i treballar	Espai insuficient o bé acumulació d'estrís i elements que dificulten la separació de tasques, que poden suposar risc per als consumidors.	Espai suficient	Espai suficient i utilitzat correctament
21 Lloc d'emmagatzematge d'estrís de cuina i recipients	Els estris 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 estris i recipients es guarden protegits.
22 Abatedor	Fan menjar amb antelació i no en tenen ni refreden ràpidament	Fan menjar amb antelació i no en tenen però refreden ràpidament	En disposen.

Vestuaris - equipaments

23 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.
24 Armariets suficients per al personal	No n'hi ha	N'hi ha però insuficients	N'hi ha suficients per a tot el personal
25 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 armariets.	Res fora dels armariets, separació de roba personal i professional.

CRITERIS DE VALORACIÓ DEL PROTOCOL D'AVUACIÓ DE QUALITAT SANITÀRIA
ESTABLIMENTS DE RESTAURACIÓ. MAIG 2025

	No compliment	Compliment parcial	Compliment total
Lavabos - equipaments			
26 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.
27 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 estris i productes de neteja			
28 Net per dins i per fora	Brutícia acumulada	Alguns punts de brutícia	Nets
29 Estris de neteja nets i en bon estat	Brutícia acumulada	Alguns punts de brutícia	Nets
30 Estris de neteja diferenciats per zones	Es fan servir els mateixos estris per totes les zones	Hi ha estris per les diferents zones però no estan diferenciats.	Es fan servir estris diferents per lavabos, cuina i sala, i estan identificats.
31 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
32 Productes i estris de neteja tancats o recollits	Productes o estris a zones de manipulació o magatzems.	Algun estri fora de lloc per utilització recent.	Tots els productes i estris recollits i guardats.

Vehicles de repartiment			
33 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.
34 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

35 Neteja d'estrís	Estris bruts	Estris nets a llocs bruts	Estris nets protegits
36 Neteja de terres	Terres bruts	Alguns punts de brutícia no recent	Terres nets inclús a llocs de difícil accés
37 Neteja racons i sota les taules i equips	Acumulació de brutícia endarrerida	Alguns punts de brutícia no recent	Nets
38 Neteja superfícies i taules de tallar	Brutícia endarrerida	Alguns punts de brutícia no recent	Nets
39 Neteja de parets, sostres	Brutícia endarrerida	Alguns punts de brutícia no recent	Nets
40 Neteja campana extractora	Brutícia endarrerida	Alguns punts de brutícia no recent	Nets
41 Neteja exterior equips de fred	Brutícia endarrerida	Alguns punts de brutícia no recent	Nets
42 Neteja interior cambres i neveres	Prestatgeries, terres bruts	Alguns punts de brutícia no recent	Nets
43 Neteja interior congeladors	Prestatgeries, terres bruts	Alguns punts de brutícia no recent	Nets
44 Neteja manetes i gomes d'equips de fred	Acumulació de brutícia endarrerida	Alguns punts de brutícia no recent	Nets
45 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.
46 Neteja evaporadors d'equips de fred	Acumulació de brutícia endarrerida	Alguns punts de brutícia no recent	Nets
47 Neteja de desaigües a cambres de fred (canonades i a terra)	Acumulació de brutícia endarrerida	Alguns punts de brutícia no recent	Nets
48 Neteja de màquina d'elaborar gel	Brutícia no recent interior	Alguns punts de brutícia no recent	Nets
49 Neteja magatzem	Acumulació de brutícia endarrerida	Alguns punts de brutícia no recent	Nets
50 Neteja de forns, microones	Brutícia endarrerida	Alguns punts de brutícia no recent	Nets
51 Neteja d'abatedors	Brutícia endarrerida	Alguns punts de brutícia no recent	Nets
52 Neteja de la fregidora i manteniment de cistelles	Brutícia endarrerida, acumulació de greix, cistelles amb reixat trencat	Alguns punts de brutícia no recent	Nets
53 Neteja prestatgeries	Brutícia endarrerida	Alguns punts de brutícia no recent	Nets
54 Neteja de mobiliari (calaixos, armaris)	Brutícia endarrerida	Alguns punts de brutícia no recent	Nets
55 Lloc d'emmagatzematge d'estrís de cuina i recipients correcte	Brutícia endarrerida	Alguns punts de brutícia no recent	Nets
56 Ordre a prestatgeries, armaris	Acumulació i desordre que impedeix neteja correcta.	Desordre amb neteja correcta	Endreçat i net
57 Ordre a magatzem	Acumulació i desordre que impedeix neteja correcta.	Desordre amb neteja correcta	Endreçat i net
58 Ordre a equips de fred (neveres i congeladors)	Acumulació i desordre que impedeix neteja correcta.	Desordre amb neteja correcta	Endreçat i net

CRITERIS DE VALORACIÓ DEL PROTOCOL D'AVUACIÓ DE QUALITAT SANITÀRIA

ESTABLIMENTS DE RESTAURACIÓ. MAIG 2025

		No compliment	Compliment parcial	Compliment total
Higiene de la sala				
59	Neteja de coberts, copes i vaixela	La majoria bruts	Alguns bruts	Nets
60	Neteja de terres, parets	Brut, acumulació de brutícia endarrerida	Alguns punts de brutícia no recent	Terres nets inclús a llocs de difícil accés
61	Neteja de mobiliari	Brut, acumulació de brutícia endarrerida	Alguns punts de brutícia no recent	Nets
Vestuaris i serveis higièncs				
62	Neteja i ordre	Acumulació i desordre que impedeix neteja correcta	Desordre amb neteja correcta	Endreçat i net
Plonge				
63	Respecte 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				
64	El gènere rebut s'emmagatzema immediatament en fred	No s'observa, hi ha aliments rebuts fora de fred i no s'estan guardant.		Tots els aliments rebuts es guarden immediatament
65	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				
66	Ordre i separació adequada de productes (contaminació creuada) i agrupats per famílies.	Productes incompatibles junts	Algun producte amb risc de contaminació creuada	Productes endreçats, i separats. Productes ordenats per alçada segons contaminacions.
67	No productes a terra	Envasos amb producte alimentari a terra	Algun envàs amb aliment al terra	Tots els productes en alçada
68	Productes protegits.	Aliments no protegits, o a envasos reutilitzats d'altres aliments.	Algun aliment no protegit correctament	Tots els productes protegits
69	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).
70	Productes descongelats identificats amb data de descongelació	Aliments no identificats	Algun aliment no identificat	Tots els productes identificats amb nom i data de descongelació).
71	Envasos íntegres i nets	Envasos bruts, inadequats, sense envasar	Algun envàs brut o inadequat	Tots els envasos nets i adequats.
72	Absència de productes (carn / peix) en contacte directe amb l'exsudat	Aliments en contacte amb els seus exsudats	Algun aliment en risc de contacte amb el seu exsudat	Tots els aliments protegits dels seus exsudats.
73	Sistema FIFO	Barreja de caducitats, es fan servir abans productes que caduquen després.	Algun aliment desendreçat per dates.	Aliments endreçats per data de caducitat
74	No productes caducats o alterats	Presència de productes fets malbé o caducats.	Algun aliment caducat	Cap aliment caducat o fet malbé
75	Absència d'estris (pales, culleres, ...) dins de recipients en hores de no servei	Estris dins de recipients sistemàticament	Algun estri dins aliment durant el seu ús	Cap aliment amb estri a dins.
76	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
Congeladors				
77	Ordre i separació adequada de productes (contaminació creuada) i agrupats per famílies.	Productes incompatibles junts	Algun producte amb risc de contaminació creuada	Productes endreçats, i separats.
78	No productes a terra	Envasos amb producte alimentari a terra	Algun envàs amb aliment al terra	Tots els productes en alçada
79	Productes protegits.	Aliments no protegits, o a envasos reutilitzats d'altres aliments.	Algun aliment no protegit correctament	Tots els productes protegits
80	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).
81	Envasos íntegres i nets	Envasos bruts, inadequats, sense envasar	Algun envàs brut o inadequat	Tots els envasos nets i adequats.
82	Sistema FIFO	Barreja de caducitats, es fan servir abans productes que caduquen després.	Algun aliment desendreçat per dates.	Aliments endreçats per data de caducitat
83	No productes caducats o alterats	Presència de productes fets malbé o caducats.	Algun aliment caducat	Cap aliment caducat o fet malbé
84	Es congela correctament producte cuinat (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.
85	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.
86	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

CRITERIS DE VALORACIÓ DEL PROTOCOL D'AVUACIÓ DE QUALITAT SANITÀRIA
ESTABLIMENTS DE RESTAURACIÓ. MAIG 2025

		No compliment	Compliment parcial	Compliment total
Magatzem				
87	Ordre i separació adequada de productes (contaminació creuada) i agrupats per famílies.	Productes incompatibles junts, presència d'elements aliens junt amb producte alimentari	Algun producte amb risc de contaminació creuada	Productes endreçats, i separats.
88	No productes a terra	Envasos amb producte alimentari a terra	Algun envàs amb aliment al terra	Tots els productes en alçada
89	Productes protegits.	Aliments no protegits	Algun aliment no protegit correctament	Tots els productes protegits
90	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).
91	Envasos íntegres i nets	Envasos bruts, inadequats, sense envasar	Algun envàs brut o inadequat	Tots els envasos nets i adequats.
92	Sistema FIFO	Barreja de caducitats, es fan servir abans productes que caduquen després.	Algun aliment desendreçat per dates.	Aliments endreçats per data de caducitat
93	No productes caducats o alterats	Presència de productes fets malbé o caducats.	Algun aliment caducat	Cap aliment caducat o fet malbé
Temperatures correctes				
94	D'arribada	No es controla, o té fluctuacions amb risc	Es controla, amb fluctuacions sense risc	Es controla, correcta.
95	De conservació	No es controla, o té fluctuacions amb risc	Es controla, amb fluctuacions sense risc	Es controla, correcta.
96	D'exposició	No es controla, o té fluctuacions amb risc	Es controla, amb fluctuacions sense risc	Es controla, correcta.
97	De cuinat i servei	No es controla, o té fluctuacions amb risc	Es controla, amb fluctuacions sense risc	Es controla, correcta.
Cuina / Preparació d'aliments				
98	Aliments a cuina 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.
99	Aliments en recipients nets o a superfícies netes	Aliments sistemàticament damunt superfícies brutes o contaminades	Algun aliment damunt alguna superfície bruta.	Tots els aliments damunt superfícies netes.
100	Biberons nets i sense residus, en hores de no servei a neveres.	Salses o condiments a envasos bruts, destapats, sense identificar o fora de fred.	Alguna salsa o condiment a envàs brut, destapada, sense identificar o fora de fred.	Salses o condiments a envasos nets, identificades, tapades i en fred si cal
101	Maioneses, salses, cremes conservar en bones condicions (a la nevera, mànigues 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
102	Separació i neteja / desinfecció entre cru / cuinat	Aliments crus i cuinats 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.
103	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.
104	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.
105	Absència de materials no utilitzables (estris de fusta, ...)	Presència d'estris de fusta 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.
106	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.
107	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.
108	Cubells de brossa sempre tancats	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
109	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	Hi ha un procediment que es segueix per al refredament d'aliments
110	Procediment correcte de reescalfament d'aliments	Els aliments es reescalfen amb greu risc sanitari	Els aliments es reescalfen amb risc per a la seguretat alimentària	Hi ha un procediment que es segueix per al reescalfament d'aliments

CRITERIS DE VALORACIÓ DEL PROTOCOL D'AVUACIÓ DE QUALITAT SANITÀRIA

ESTABLIMENTS DE RESTAURACIÓ. MAIG 2025

	No compliment	Compliment parcial	Compliment total
111 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	Hi ha un procediment que es segueix per a la conservació dels aliments elaborats de manera anticipada: envasament al buit, abatedor...
112 Envasos d'un sol ús a cuina (per al menjar per endur)	Damunt de superfícies o a llocs de manipulació amb risc de contaminació.	Alguns envasos d'un sol ús en risc de contaminació	Amb espai per guardar-los i tots guardats o protegits de la contaminació.
Descongelació			
113 Descongelació en refrigeració	Es descongela a temperatura ambient.	Es descongela a temperatura ambient en alguns casos.	Es descongela en refrigeració
114 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.
115 Descongelació en recipient i reixa a sota	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.
Desinfecció de vegetals			
116 Desinfecció de vegetals correcta (procediment correcte).	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.	S'higienitzen amb dosificador automàtic o amb mesures establertes, i temps definit i controlat.
117 Comprovació de desinfecció vegetals correcta (tires colorimètriques)	No es comprova la concentració de desinfectant.	Puntualment es comprova la quantitat de desinfectant.	Es controla amb kits o tires colorimètriques a cada rentat.
118 Cartelleria o protocol amb instruccions desinfecció vegetals de consum en cru	No hi ha procediment establert	Hi ha procediment establert, sense cartelleria informativa, o amb cartelleria que no es coneix.	Hi ha cartelleria informativa del procediment, que tothom coneix.
Peix de consum en cru			
119 Congelació durant temps suficient (5 dies)	No es congela el peix de consum en cru.	Es congela durant 24 o 48h sense identificació de dates.	Es congela durant 5 dies amb etiquetatge amb data.
120 Informació als consumidors del tractament d'eliminació de paràsits	No s'informa als consumidors que s'ha sotmès a congelació els productes afectats.	S'informa als clients, de manera poc efectiva.	S'informa als clients per cartells o als menús que els productes afectats han estat sotmesos a congelació en els termes establerts.
Fregidora			
121 Olis sense substàncies estranyes al fregit.	Oli amb restes evidents d'altres aliments, o amb substàncies estranyes, o brut, dens, fosc, amb espuma, o fumejant, fa olor.	Oli amb petites restes d'altres aliments, o parcialment brut, o dens, o fosc, o amb inici d'espuma, o fumejant, o fa certa olor.	Oli net.
122 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)
Higiene del personal			
123 Uniforme complet (no roba de carrer)	El personal habitualment no duu l'uniforme complet, o duu roba no exclusiva de treball.	Algun manipulador sense uniforme exclusiu o complet.	Tots els treballadors amb uniforme complet i exclusiu.
124 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).	Tot el personal duu els cabells ben protegits.
125 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.	No es menja ni fuma ni mastega xiclet durant les elaboracions.
126 No fan servir joies (arracades, anells, polseres, rellotges)	Es duen arracades, polseres, rellotges o anells.	Algun treballador duu algun ornament.	Cap treballador duu arracades, polseres, rellotge o anells.
127 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.	Es disposa de material de protecció i es fa servir.
128 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.	Es fan servir els guants d'un sol ús de manera correcta.
129 Rentat correcte de mans	No es renten les mans, o se les renten de manera incorrecta	Algun cop no es renten les mans de manera correcta.	Es renten les mans correctament quan toca.
Coneixements del personal			
130 Saben temperatures de conservació	No ho sap.	Ho sap, però amb dificultat	Ho coneix perfectament.
131 Saben temperatures de cocció	No ho sap.	Ho sap, però amb dificultat	Ho coneix perfectament.
132 Saben temperatures d'arribada	No ho sap.	Ho sap, però amb dificultat	Ho coneix perfectament.
133 Saben evitar contaminacions creuades	No ho sap.	Ho sap, però amb dificultat	Ho coneix perfectament.
134 Saben com desinfectar vegetals	No ho sap.	Ho sap, però amb dificultat	Ho coneix perfectament.
135 Coneixen els al·lèrgens dels aliments	No ho sap.	Ho sap, però amb dificultat	Ho coneix perfectament.
136 Coneixen el grau d'alteració dels olis de fregir	No ho sap.	Ho sap, però amb dificultat	Ho coneix perfectament.

CRITERIS DE VALORACIÓ DEL PROTOCOL D'AVUACIÓ DE QUALITAT SANITÀRIA
ESTABLIMENTS DE RESTAURACIÓ. MAIG 2025

		No compliment	Compliment parcial	Compliment total
137	Saben com gestionar l'oli alterat	No ho sap.	Ho sap, però amb dificultat	Ho coneix perfectament.
138	Saben com descongelar aliments	No ho sap.	Ho sap, però amb dificultat	Ho coneix perfectament.
139	Saben com congelar aliments	No ho sap.	Ho sap, però amb dificultat	Ho coneix perfectament.
140	Coneixen procediments i protocols neteja	No ho sap.	Ho sap, però amb dificultat	Ho coneix perfectament.
141	Coneixen característiques dels productes de neteja	No ho sap.	Ho sap, però amb dificultat	Ho coneix perfectament.
142	Saben refredar / reescalfar aliments	No ho sap.	Ho sap, però amb dificultat	Ho coneix perfectament.
Autocontrols				
Pla de control de l'aigua				
143	Plànol, factura o contracte	No es presenta	Es presenta de manera incompleta	Es disposa de tota la informació actualitzada
Pla de neteja i desinfecció				
144	Protocols de neteja, fitxes tècniques o etiquetes dels productes	No es presenta	Es presenta de manera incompleta	Es disposa de tota la informació actualitzada
145	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				
146	Control de barreres físiques	No hi ha barreres físiques.	Hi ha barreres físiques no controlades o sense manteniment	Hi ha barreres físiques en perfecte estat de neteja i manteniment.
147	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.	Algun element no es controla.	Estat correcte (funcionament, net i ben mantingut). Es canvien fluorescents anualment. Hi ha insectocaptors enlloc d'insectocutors.
148	Tractaments plaguicides	Fan servir insecticida domèstic, o no fan tractament si es detecta la infestació per plagues.	Els fa una empresa especialitzada només quan és necessari.	Els fa una empresa especialitzada, amb controls i tractaments preventius periòdics.
Pla de formació del personal				
149	Certificats de formació 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 (formació <2 o 4 anys), inclòs formacions internes
150	Control dels coneixements del personal	No es controlen els coneixements del personal.	Es controlen puntualment.	Es controla sovint, i es documenta aquest control.
Pla de gestió de proveïdors				
151	Informació dels proveïdors (l'listat)	No es presenta	Es presenta de manera incompleta	Es disposa de tota la informació actualitzada
152	Documentació d'acompanyament	No hi ha factures o albarans dels proveïdors	Algún aliment no presenta factura o albarà	Es mantenen els albarans o factures de totes les recepcions o compres.
153	Control de recepció - condicions d'acceptació	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. Hi ha registres.
Pla de control de temperatures				
154	Registre de temperatures d'equips de fred	No es controlen les temperatures dels equips de fred.	Es controlen puntualment, sense registre.	Es controlen a diària i es registren les temperatures.
155	Verificació termòmetres	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				
156	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
157	Gestió dels al·lèrgens a recepció, magatzem, cuina	No es pren cap mesura per evitar contaminacions encreuades.	Es pren alguna mesura per evitar contaminació encreuada, o no és efectiva.	Es prenen mesures per evitar contaminacions encreuades i són efectives.
158	Registre de canvi d'oli en funció de número de fregides	No es duu cap registre de canvi d'oli, ni es controla	Hi ha un criteri no escrit	Es registra el canvi d'oli