

**PROTOCOL PER A L'AVALUACIÓ DE LA QUALITAT SANITÀRIA
ESTABLIMENTS DE RESTAURACIÓ
AJUNTAMENT DE MANRESA - AFIA 2005**

V1

NO COMPLIMENT / COMPLIMENT PARCIAL / COMPLIMENT TOTAL

Deficiència greu / Deficiència lleu / Sense deficiències

NC	CP	CT
----	----	----

6	Importància alta
5	Importància mitja
4	Importància baixa

ESTRUCTURES I EQUIPS

Estructures i equipaments

Disseny i zones	0	2	5
Materials d'equips i mobiliari (zones de manipulació)	0	3	6
Materials d'equips i mobiliari (altres zones)	0	2	5
Estat de manteniment terres	0	3	6
Estat de manteniment de parets	0	3	6
Estats de manteniment de sostres	0	3	6
Obertures protegides, estat de teles mosquiteres (zones de manipulació i magatzems)	0	3	6
Il·luminació protegida	0	3	6
Absència d'objectes impropis de l'activitat	0	3	6
Absència de plagues	0	3	6

Obrador - equipaments

Aigua calenta	0	3	6
Rentamans equipat (aigua calenta, sabonera, sabó rentamans, suport paper eixugamans, aixeta no manual)	0	3	6
Piques a obrador (neteja d'estrís i aliments)	0	3	6
Rentavaixelles (connectat i funcionant)	0	3	6
Recipients de brossa amb tapa i pedal	0	3	6
Equips de fred amb doble lector de temperatura	0	3	6
Equips de fred funcionen correctament (producte a +/- 3°C de tª correcta)	0	3	6
Reixes i prestatgeries interiors d'equips de fred en bon	0	3	6
Portes d'equips de fred tanquen correctament	0	3	6
Espai suficient per manipular i treballar	0	3	6
Lloc d'emmagatzematge d'estrís i recipients	0	2	5
Abatedor	0	2	5
Estrís i recipients aptes per a ús alimentari	0	2	5

Vestuaris - equipaments

Rentamans equipat (aigua calenta, sabonera, sabó rentamans, paper eixugamans protegit)	0	2	5
Armariets suficients per al personal	0	2	5
Ordre del vestuari (roba o sabates fora, objectes impropis de l'activitat ...) i portes tancades	0	2	5

Lavabos - equipaments

Rentamans equipat (aigua calenta, aixeta acc no manual, sabó rentamans, paper protegit)	0	2	5
Separació serveis higiènics	0	2	5

Armari o espai per estrís i productes de neteja

Net per dins i per fora	0	2	5
Estrís de neteja nets i en bon estat	0	3	6
Estrís de neteja diferenciats per zones	0	2	5
Productes de neteja etiquetats	0	2	5
Productes i estrís de neteja tancats o recollits (ordre)	0	2	5

Vehicles de repartiment

Estat del vehicle / lloc per als aliments	0	2	5	MÀX
Manteniment de la temperatura	0	2	5	194

NO COMPLIMENT / COMPLIMENT PARCIAL / COMPLIMENT TOTAL

NC	CP	CT
----	----	----

PROCESSOS. HIGIENE I MANIPULACIÓ

6	Importància alta
5	Importància mitja
4	Importància baixa

Processos, higiene i manipulacions

Higiene de locals i materials: obrador, magatzem, sala de venda

Neteja d'estris	0	3	6
Neteja de terres	0	3	6
Neteja racons i sota les taules i equips	0	2	5
Neteja superfícies i taules de treball	0	3	6
Neteja de parets, sostres	0	1	4
Neteja campana extractora	0	3	6
Neteja d'envasos i recipients	0	3	6
Neteja exterior equips de fred	0	2	5
Neteja interior cambres i neveres	0	3	6
Neteja interior congeladors	0	2	5
Neteja manetes i gomes d'equips de fred	0	3	6
No presència de gel o condensacions a equips de fred (parets, evaporadors)	0	1	4
Neteja evaporadors d'equips de fred	0	3	6
Neteja de desaigües a cambres de fred (canonades i a terra)	0	3	6
Neteja de zones de treball amb farina	0	3	6
Neteja magatzem	0	2	5
Neteja de forns, microones	0	3	6
Neteja d'abatedors	0	3	6
Neteja de la fregidora i manteniment de cistelles	0	3	6
Neteja prestatgeries	0	3	6
Neteja de mobiliari (calaixos, armaris)	0	3	6
Lloc d'emmagatzematge d'estris de treball i recipients correcte	0	3	6
Ordre a prestatgeries, armaris	0	2	5
Ordre a magatzem	0	2	5
Ordre a equips de fred (neveres i congeladors)	0	3	6

Higiene de la sala de venda

Neteja de mostrador i vitrines expositors	0	3	6
Neteja de terres, parets	0	2	5
Neteja de zona d'emmagatzematge d'envasos	0	2	5
Ordre a la zona d'emmagatzematge d'envasos	0	2	5

Vestuaris i serveis higiènics

Neteja i ordre	0	2	5
----------------	---	---	---

Plonge

Respecte de les zones netes i brutes (no recontaminació)	0	2	5
--	---	---	---

Zona recepció mercaderies

El gènere rebut s'emmagatzema immediatament en fred	0	2	5
Cap aliment tocant el terra durant la recepció	0	2	5

Càmeres refrigeració matèria primera / elaborats

Ordre i separació adequada de productes (contaminació creuada) i agrupats per famílies.	0	3	6
No productes a terra	0	3	6
Productes protegits.	0	3	6
Productes identificats.	0	3	6
Productes descongelats identificats amb data de descongelació	0	2	5
Envasos íntegres i nets	0	3	6
Sistema FIFO	0	3	6
No productes caducats o alterats	0	3	6
Absència d'estrís (pales, culleres, ...) dins de recipients	0	2	5
Equips de fred no sobrecarregats	0	2	5

Congeladors

Ordre i separació adequada de productes (contaminació creuada) i agrupats per famílies.	0	2	5
No productes a terra	0	3	6
Productes protegits.	0	3	6
Productes identificats.	0	3	6
Envasos íntegres i nets	0	3	6
Sistema FIFO	0	3	6
No productes caducats o alterats	0	3	6
Es congela correctament producte elaborat (refredament previ, protecció, identificació)	0	3	6
Indicació de la data de congelació	0	3	6
No congelació en envasos no reutilitzables, bosses de compra, d'escombraries, ampolles d'aigua, tappers no PP	0	2	5
Equips de fred no sobrecarregats	0	2	5

Magatzem

Ordre i separació adequada de productes (contaminació creuada) i agrupats per famílies.	0	2	5
No productes a terra	0	2	5
Productes protegits.	0	2	5
Productes identificats.	0	2	5
Envasos íntegres i nets	0	2	5
Sistema FIFO	0	2	5
No productes caducats o alterats	0	3	6

Temperatures correctes

D'arribada	0	3	6
De conservació	0	3	6
D'exposició	0	3	6
De cuinat i servei	0	3	6

Obrador / Preparació d'aliments

Aliments a obrador a temperatura controlada o en procés	0	3	6
Aliments en recipients nets o a superfícies netes	0	3	6

Separació i neteja / desinfecció entre cru / preparat	0	3	6
Estris, maquinària, taules, superfícies nets i desinfectats abans del seu ús.	0	3	6
Absència de materials no utilitzables (estris de fusta, ...)	0	2	5
Absència de baïetes o draps durant les elaboracions	0	3	6
Rentamans no ocupats i disponibles	0	3	6
Cubells de brossa sempre tancats amb pedal	0	3	6
Procediment correcte de refredament d'aliments	0	3	6
Preparació d'aliments amb antelació adequada	0	3	6
Indicació de la data d'obertura dels envasos de matèries primeres	0	3	6
Control de la temperatura de cocció dels farcits	0	3	6
S'evita la cocció excessiva (formació d'acrilamides)	0	3	6

Descongelació

Descongelació en refrigeració	0	3	6
No recongelació de productes	0	3	6
Descongelació en recipient i reixa a sota	0	3	6

Desinfecció de vegetals

Desinfecció de vegetals correcta (procediment correcte).	0	2	5
Comprovació de desinfecció vegetals correcta (tires colorimètriques)	0	1	4
Cartelleria o protocol amb instruccions desinfecció vegetals de consum en cru	0	1	4

Fregidora

Olis sense substàncies estranyes al fregit.	0	3	6
Olis sense símptomes de degradació (color fosc, olor, densitat, escuma, fums)	0	3	6
Filtrat i protecció de l'oli després del fregit	0	3	6
Cistelles en bon estat	0	2	5

Vehicles de repartiment

Nets per dins i per fora	0	2	5
Protecció dels productes transportats	0	3	6
Recipients per als productes nets i en bon estat	0	3	6
No ús de sacs de farina o altres matèries primeres per al transport d'aliments	0	2	5
Vehicles refrigerats si és necessari	0	3	6
Control de la temperatura de transport	0	2	5

MÀX

PROTOCOL PER A L'AVALUACIÓ DE LA QUALITAT SANITÀRIA V1
PASTISSERIES AMB OBRADOR
 AJUNTAMENT DE MANRESA - AFIA 2005

NO COMPLIMENT / COMPLIMENT PARCIAL / COMPLIMENT TOTAL

NC	CP	CT
----	----	----

6	Importància alta
5	Importància mitja
4	Importància baixa

PERSONAL

Higiene del personal

Uniforme complert (no roba de carrer)	0	2	5	
Cabells protegits	0	2	5	
No fumar, no menjar, no xiclet	0	3	6	
No fan servir joies (arracades, anells, rellotges polseres)	0	2	5	
Ferides i afeccions cutànies protegides	0	3	6	
Ús correcte de guants no de làtex	0	2	5	
Rentat correcte de mans	0	3	6	

Coneixements del personal

Saben temperatures de conservació	0	3	6	
Saben temperatures i temps de cocció	0	2	5	
Saben criteris de recepció	0	2	5	
Saben evitar contaminacions creuades	0	3	6	
Saben com desinfectar vegetals	0	2	5	
Coneixen els al·lèrgens dels aliments	0	3	6	
Coneixen el grau d'alteració dels olis de fregir	0	2	5	
Saben com gestionar l'oli alterat	0	2	5	
Saben refredar aliments	0	2	5	101
Saben com congelar aliments	0	2	5	
Coneixen procediments i protocols neteja	0	2	5	
Coneixen característiques dels productes de neteja	0	2	5	MÀX

NO COMPLIMENT / COMPLIMENT PARCIAL / COMPLIMENT TOTAL

NC CP CT

AUTOCONTROLS

 **Importància alta**
 **Importància mitja**
 **Importància baixa**

Autocontrols

Pla de control de l'aigua

Factura o contracte	0	2	5
Descripció esquemàtica del circuit d'aigua	0	2	5
Amb instal·lacions interemèdies, es fa neteja o manteniment periòdics	0	2	5
Control de nivell de clor en cas necessari	0	2	5

Pla de neteja i desinfecció

Protocols de neteja de la zona més neta a la més bruta	0	3	6
Superfícies en contacte amb aliment, N+D diàries	0	3	6
Cubells de brossa es netegen 1 cop/dia	0	2	5
Productes de neteja aptes per a ús alimentari			
Lloc o espai per a productes i estris de neteja	0	3	6
Fitxes tècniques i de seguretat dels productes de neteja	0	2	5
Productes de neteja estan etiquetats	0	3	6
Control de la neteja del local	0	3	6
Registre de la neteja del local	0	2	5

Pla de control de plagues

Plànol i descripció de barreres físiques	0	3	6
Control de barreres físiques	0	3	6
Registre del control de barreres físiques	0	2	5
Estat de trampes o d'insectocutors o insectocaptors (efectivitat UV / adherència planxes)	0	3	6
Adopció de mesures higièniques preventives			
Tractaments plaguicides: fitxes tècniques dels productes, certificats de tractament, plànol d'esquers, certificats de formació o professionalitat	0	2	5

Pla de formació del personal

Formacions inicials al personal nou	0	2	5
Pla de formació amb tipus de formació per a cada perfil de treballador			
Certificats de formació de tot el personal	0	2	5
Es verifiquen els coneixements del personal	0	2	5
Control dels coneixements del personal: al·lèrgens, bones pràctiques, higiene personal	0	2	5

Pla de gestió de proveïdors

Informació dels proveïdors (llistat)	0	2	5
Documentació d'acompanyament signada	0	2	5
Es disposa de fitxes tècniques de les matèries primeres i envasos	0	2	5
Es controla la recepció: producte, envàs, etiquetatge	0	2	5
Es documenta el control de recepció - condicions d'acceptació	0	2	5

Pla de traçabilitat

Es disposa de fitxes tècniques dels productes elaborats	0	3	6
Identificació de productes intermedis	0	2	5
Identificació de productes finals envasats	0	2	5
Llista diària de producció amb productes, ingredients i quantitats	0	2	5
Identificació de les elaboracions amb números de lot	0	2	5
Si distribució, hi ha albarans de lliurament amb producte, quantitat i data.	0	2	5

Pla de control de temperatures

Descripció dels aparells de conservació	0	2	5
Registre de temperatures d'equips de fred	0	2	5
Verificació termòmetres	0	2	5

Pla de gestió d'al·lèrgens i informació al consumidor

Indicació dels al·lèrgens de les matèries primeres	0	3	6
Informació dels al·lèrgens per escrit de totes les elaboracions, vigent i correcta.	0	3	6
Gestió dels al·lèrgens a recepció, magatzem, obrador	0	2	5
Gestió en cas d'elaboració de productes sense al·lèrgens (sense gluten, sense lactosa...)	0	2	5

Control de l'oli de fregir

L'estat de l'oli de les fregidores és correcte	0	2	5
Hi ha un criteri conegut de canvi d'oli	0	2	5
Es documenta el canvi de l'oli	0	2	5

Etiquetat d'aliments

Etiquetat de productes envasats	0	2	5
Etiquetat de productes envasats per a la seva venda immediata	0	2	5
Aliments sense envasar o envasats a petició del consumidor	0	2	5

MÀX