

| | No compliment | Compliment parcial | Compliment total |
|--|---|--|--|
| Estructures i equipaments | | | |
| Disseny i zones | Utilització de zones no condicionades | Sistemes d'iluminació penjats, conduccions i cables vistos. No zones diferenciades que evitin la contaminació creuada. | Zones diferenciades que eviten la contaminació creuada (separació zones brutes de zones netes), Espais de treball suficients |
| 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. |
| 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. |
| 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). |
| 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). |
| Estat 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). |
| 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. |
| Il·luminació | Llum insuficient, llums no protegits a zones de manipulació. | Alguns llums no protegits a d'altres zones | Tots els llums protegits |
| 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. |
| 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 |
| 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. |
| Absència de plagues | Evidència de plagues, trampes amb insectes dins | - | Absència de plagues |
| Cuina - equipaments | | | |
| Aigua calenta | Sense escalfador d'aigua | Amb escalfador d'aigua espallat o desconnectat | Amb aigua calenta disponible. |
| 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. |
| Rentavaixelles industrial (connectat i funcionant) | No n'hi ha | N'hi ha però no es fa servir | N'hi ha i es fa servir. |
| Recipients 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. |
| Equips de fred (amb aliments) amb lector de temperatura | Més d'un equip de fred sense lector 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. |
| 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 |
| 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. |
| 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 |
| 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. |
| 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 | | | |
| 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. |
| Armariets suficients per al personal | No n'hi ha | N'hi ha però insuficients | N'hi ha suficients per a tot el personal |
| Ordre del vestuari (roba o sabates fora, objectes impropis de l'activitat ...) i portes tancades | Desordre, barrejades robes o calçat de carrer i de feina | Alguns elements fora dels armariets. | Res fora dels armariets, separació de roba personal i professional. |
| Lavabos - equipaments | | | |
| 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. |
| 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 | | | |
|---|---|---|--|
| Net per dins i per fora | Brutícia acumulada | Alguns punts de brutícia | Nets |
| Estris de neteja nets i en bon estat | Brutícia acumulada | Alguns punts de brutícia | Nets |
| 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. |
| 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 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 | | | |
| 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. |
| 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 | | | |
| Neteja d'estrís | Estrís bruts | Estrís nets a llocs bruts | Estrís nets protegits |
| Neteja de terres | Terres bruts | Alguns punts de brutícia no recent | Terres nets inclús a llocs de difícil accés |
| Neteja racons i sota les taules i equips | Acumulació de brutícia endarrerida | Alguns punts de brutícia no recent | Nets |
| Neteja superfícies i taules de tallar | Brutícia endarrerida | Alguns punts de brutícia no recent | Nets |
| Neteja de parets, sostres | Brutícia endarrerida | Alguns punts de brutícia no recent | Nets |
| Neteja campana extractora | Brutícia endarrerida | Alguns punts de brutícia no recent | Nets |
| Neteja exterior equips de fred | Brutícia endarrerida | Alguns punts de brutícia no recent | Nets |
| Neteja interior cambres i neveres | Prestatgeries, terres bruts | Alguns punts de brutícia no recent | Nets |
| Neteja interior congeladors | Prestatgeries, terres bruts | Alguns punts de brutícia no recent | Nets |
| Neteja manetes i gomes d'equips de fred | Acumulació de brutícia endarrerida | Alguns punts de brutícia no recent | Nets |
| 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. |
| Neteja evaporadors d'equips de fred | Acumulació de brutícia endarrerida | Alguns punts de brutícia no recent | Nets |
| Neteja de desaigües a cambres de fred (canonades i a terra) | Acumulació de brutícia endarrerida | Alguns punts de brutícia no recent | Nets |
| Neteja de màquina d'elaborar gel | Brutícia no recent interior | Alguns punts de brutícia no recent | Nets |
| Neteja magatzem | Acumulació de brutícia endarrerida | Alguns punts de brutícia no recent | Nets |
| Neteja de forns, microones | Brutícia endarrerida | Alguns punts de brutícia no recent | Nets |
| Neteja d'abatadors | Brutícia endarrerida | Alguns punts de brutícia no recent | Nets |
| Neteja de la fredidora i manteniment de cistelles | Brutícia endarrerida, acumulació de greix, cistelles amb reixat trencat | Alguns punts de brutícia no recent | Nets |
| Neteja prestatgeries | Brutícia endarrerida | Alguns punts de brutícia no recent | Nets |
| Neteja de mobiliari (calaixos, armaris) | Brutícia endarrerida | Alguns punts de brutícia no recent | Nets |
| Lloc d'emmagatzematge d'estrís de cuina i recipients correcte | Brutícia endarrerida | Alguns punts de brutícia no recent | Nets |
| Ordre a prestatgeries, armaris | Acumulació i desordre que impedeix neteja correcta. | Desordre amb neteja correcta | Endreçat i net |
| Ordre a magatzem | Acumulació i desordre que impedeix neteja correcta. | Desordre amb neteja correcta | Endreçat i net |
| Ordre a equips de fred (neveres i congeladors) | Acumulació i desordre que impedeix neteja correcta. | Desordre amb neteja correcta | Endreçat i net |
| Higiene de la sala | | | |
| Neteja de coberts, copes i vaixela | La majoria bruts | Alguns bruts | Nets |
| Neteja de terres, parets | Brut, acumulació de brutícia endarrerida | Alguns punts de brutícia no recent | Terres nets inclús a llocs de difícil accés |
| Neteja de mobiliari | Brut, acumulació de brutícia endarrerida | Alguns punts de brutícia no recent | Nets |
| Vestuaris i serveis higiènics | | | |
| Neteja i ordre | Acumulació i desordre que impedeix neteja correcta | Desordre amb neteja correcta | Endreçat i net |
| Plonge | | | |
| 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 | | | |
| 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 |
| 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 | | | |
| 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. |

| | | | |
|--|--|---|--|
| No productes a terra | Envasos amb producte alimentari a terra | Algun envàs amb aliment al terra | Tots els productes en alçada |
| Productes protegits. | Aliments no protegits, o a envasos reutilitzats d'altres aliments. | Algun aliment no protegit correctamenta | Tots els productes protegits |
| 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). |
| Productes descongelats identificats amb data de descongelació | Aliments no identificats | Algun aliment no identificat | Tots els productes identificats amb nom i data de descongelació). |
| Envasos íntegres i nets | Envasos bruts, inadequats, sense envasar | Algun envàs brut o inadequat | Tots els envasos nets i adequats. |
| 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. |
| Sistema FIFO | Barreja de caducitats, es fan servir abans productes que caduquen després. | Algun aliment desendreçat per dates. | Aliments endreçats per data de caducitat |
| No productes caducats o alterats | Presència de productes fets malbé o caducats. | Algun aliment caducat | Cap aliment caducat o fet malbé |
| Absència d'estrís (pales, culleres, ...) dins de recipients en hores de no servei | Estrís dins de recipients sistemàticament | Algun estrí dins aliment durant el seu ús | Cap aliment amb estrí a dins. |
| 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 refrigració i neteja correctes |
| Congeladors | | | |
| 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. |
| No productes a terra | Envasos amb producte alimentari a terra | Algun envàs amb aliment al terra | Tots els productes en alçada |
| Productes protegits. | Aliments no protegits, o a envasos reutilitzats d'altres aliments. | Algun aliment no protegit correctamenta | Tots els productes protegits |
| 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). |
| Envasos íntegres i nets | Envasos bruts, inadequats, sense envasar | Algun envàs brut o inadequat | Tots els envasos nets i adequats. |
| Sistema FIFO | Barreja de caducitats, es fan servir abans productes que caduquen després. | Algun aliment desendreçat per dates. | Aliments endreçats per data de caducitat |
| No productes caducats o alterats | Presència de productes fets malbé o caducats. | Algun aliment caducat | Cap aliment caducat o fet malbé |
| 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. |
| No congelació en envasos no reutilitzables, bosses de compra, d'escombraries, ampolles d'aigua, tappers no PP | Es congelen productes en envasos no adequats (bosses de nances, 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 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 refrigració i neteja correctes |
| Magatzem | | | |
| 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. |
| No productes a terra | Envasos amb producte alimentari a terra | Algun envàs amb aliment al terra | Tots els productes en alçada |
| Productes protegits. | Aliments no protegits | Algun aliment no protegit correctamenta | Tots els productes protegits |
| 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). |
| Envasos íntegres i nets | Envasos bruts, inadequats, sense envasar | Algun envàs brut o inadequat | Tots els envasos nets i adequats. |
| Sistema FIFO | Barreja de caducitats, es fan servir abans productes que caduquen després. | Algun aliment desendreçat per dates. | Aliments endreçats per data de caducitat |
| No productes caducats o alterats | Presència de productes fets malbé o caducats. | Algun aliment caducat | Cap aliment caducat o fet malbé |
| Temperatures correctes | | | |
| D'arribada | No es controla, o té fluctuacions amb risc | Es controla, amb fluctuacions sense risc | Es controla, correcta. |
| De conservació | No es controla, o té fluctuacions amb risc | Es controla, amb fluctuacions sense risc | Es controla, correcta. |
| D'exposició | No es controla, o té fluctuacions amb risc | Es controla, amb fluctuacions sense risc | Es controla, correcta. |

| | | | |
|--|--|--|--|
| 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 | | | |
| 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. |
| 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. |
| 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 |
| 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 |
| Separació i neteja / desinfecció entre cru / cuinat | Aliments crus i cuinats a la mateixa superfície sense separació o neteges intermitges. Es detecten circumstàncies que podrien provocar contaminacions encreuades lleus a partir d'altres aliments. | Es detecten circumstàncies que podrien 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. |
| 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. |
| 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. |
| 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. |
| 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. |
| 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. |
| 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 |
| Procediment correcte de refredament d'aliments | | | |
| Procediment correcte de reescalfament d'aliments | | | |
| Preparació d'aliments amb antelació adequada | | | |
| 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 | | | |
| Descongelació en refrigeració | Es descongela a temperatura ambient. | Es descongela a temperatura ambient en alguns casos. | Es descongela en refrigeració |
| 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. |
| 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 | | | |
| 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. |
| 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. |
| 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 | | | |
| 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. |
| 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 | | | |

| | | | |
|--|---|--|---|
| 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. |
| 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 | | | |
| 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. |
| 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. |
| 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. |
| 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. |
| 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. |
| 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. |
| 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 | | | |
| Saben temperatures de conservació | No ho sap. | Ho sap, però amb dificultat | Ho coneix perfectament. |
| Saben temperatures de cocció | No ho sap. | Ho sap, però amb dificultat | Ho coneix perfectament. |
| Saben temperatures d'arribada | No ho sap. | Ho sap, però amb dificultat | Ho coneix perfectament. |
| Saben evitar contaminacions creuades | No ho sap. | Ho sap, però amb dificultat | Ho coneix perfectament. |
| Saben com desinfectar vegetals | No ho sap. | Ho sap, però amb dificultat | Ho coneix perfectament. |
| Coneixen els al·lèrgens dels aliments | No ho sap. | Ho sap, però amb dificultat | Ho coneix perfectament. |
| Coneixen el grau d'alteració dels olis de fregir | No ho sap. | Ho sap, però amb dificultat | Ho coneix perfectament. |
| Saben com gestionar l'oli alterat | No ho sap. | Ho sap, però amb dificultat | Ho coneix perfectament. |
| Saben com descongelar aliments | No ho sap. | Ho sap, però amb dificultat | Ho coneix perfectament. |
| Saben com congelar aliments | No ho sap. | Ho sap, però amb dificultat | Ho coneix perfectament. |
| Coneixen procediments i protocols neteja | No ho sap. | Ho sap, però amb dificultat | Ho coneix perfectament. |
| Coneixen característiques dels productes de neteja | No ho sap. | Ho sap, però amb dificultat | Ho coneix perfectament. |
| Saben refredar / reescalfar aliments | No ho sap. | Ho sap, però amb dificultat | Ho coneix perfectament. |
| Autocontrols | | | |
| Pla de control de l'aigua | | | |
| Plànol, factura o contracte | No es presenta | Es presenta de manera incompleta | Es disposa de tota la informació actualitzada |
| Pla de neteja i desinfecció | | | |
| Protocols de neteja, fitxes tècniques o etiquetes dels productes | No es presenta | Es presenta de manera incompleta | Es disposa de tota la informació actualitzada |
| 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 | | | |
| 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. |
| 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. |
| 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 | | | |
| 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 4anys), inclòs formacions internes |
| 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 | | | |
| Informació dels proveïdors (llistat) | No es presenta | Es presenta de manera incompleta | Es disposa de tota la informació actualitzada |
| Documentació d'acompanyament | 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. |
| 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 | | | |
| 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. |

| | | | |
|---|---|--|---|
| 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 | | | |
| 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 |
| 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. |
| Registre de canvi d'oli en funció de número de fregides | No es duu cap registre de canvi d'oli, ni es controla | | |
| | | | |