

PROTOCOL PER A L'AVALUACIÓ DE LA QUALITAT SANITÀRIA
PASTISSERIES AMB OBRADOR
 AJUNTAMENT DE MANRESA Març 2025

NO COMPLIMENT / COMPLIMENT PARCIAL / COMPLIMENT TOTAL

Deficiència greu / Deficiència lleu / Sense deficiències

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

6	Importància alta
5	Importància mitja
4	Importància baixa
	No comptar si no es respon

ESTRUCTURES I EQUIPS

Estructures i equipaments

Dimensió i capacitat suficient	0	2	5	Disseny i zones. Ok
Separació higiènica de zones	0	3	6	
Circuits de treball higiènics	0	2	5	
Facilitat de neteja i desinfecció	0	3	6	
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	2	5	
Estats de manteniment de sostres	0	2	5	
Obertures protegides, estat de teles mosquiteres (zones de manipulació i magatzems)	0	3	6	
Il·luminació protegida	0	3	6	
Piques	0	3	6	
Rentamans	0	3	6	
Aigua calenta	0	3	6	
Absència d'objectes impropis de l'activitat	0	3	6	

Obrador - equipaments

Separat de la zona de venda	0	3	6	
Climatització si és necessari	0	2	5	
Rentamans equipat (aigua calenta, sabonera, sabó)	0	3	6	
Piques a obrador (neteja d'estrís i aliments)	0	2	5	
Rentavaixelles industrial (connectat i funcionant)	0	2	5	
Contenidors de brossa amb tapa i pedal	0	3	6	
Equips de fred amb il·luminació protegida	0	3	6	
Equips de fred amb doble lector de temperatura	0	2	5	
Equips de fred funcionen correctament (producte a +/-	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	
Condensacions als espais refrigerats	0	2	5	
Teles de treball (per a cobrir, filtrar, protegir)	0	2	5	
Cintes de laminadores o d'altres	0	2	5	
Espai suficient per manipular i treballar	0	3	6	
Lloc d'emmagatzematge d'estrís i recipients	0	2	5	
Abatedor (si és necessari)	0	2	5	
Estrís i recipients aptes per a ús alimentari (per	0	2	5	

Vestuaris - equipaments

Rentamans equipat (aigua calenta, sabonera, sabó)	0	2	5	
Armariets suficients per al personal	0	2	5	
Ordre del vestuari (roba o sabates fora, objectes	0	2	5	

Lavabos - equipaments

Rentamans equipat (aigua calenta, aixeta acc no	0	2	5	
Separació serveis higiènics	0	2	5	

PROTOCOL PER A L'AVALUACIÓ DE LA QUALITAT SANITÀRIA
PASTISSERIES AMB OBRADOR
 AJUNTAMENT DE MANRESA Març 2025

NO COMPLIMENT / COMPLIMENT PARCIAL / COMPLIMENT TOTAL

Deficiència greu / Deficiència lleu / Sense deficiències

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

6	Importància alta
5	Importància mitja
4	Importància baixa
	No comptar si no es respon

ESTRUCTURES I EQUIPS

Armari o espai per estris i productes de neteja

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

Zona de venda i degustació

Rentavaixelles industrial per a la vaixella	0	3	6
Equips de fred amb doble lector de temperatura	0	2	5
Equips de fred funcionen correctament (productes a +/-			
Envasos es guarden protegits	0	3	6
Vaixella neta protegida	0	2	5
Pica rentamans dotada si es fan elaboracions	0	3	6

Vehicles de repartiment

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

MÀX

279

PROTOCOL PER A L'AVALUACIÓ DE LA QUALITAT SANITÀRIA

PASTISSERIES AMB OBRADOR

AJUNTAMENT DE MANRESA Març 2025

NO COMPLIMENT / COMPLIMENT PARCIAL / COMPLIMENT TOTAL

NC CP CT

6 Importància alta
5 Importància mitja
4 Importància baixa
No comptar si no es respon

PROCESSOS. HIGIENE I MANIPULACIÓ

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 zones de treball amb farina	0	3	6
Neteja de parets, sostres	0	1	4
Neteja campana extractora	0	3	6
Neteja d'envasos i recipients a obrador	0	3	6
Neteja d'envasos i recipients a sala de venda (si hi ha degustació)	0	3	6
Neteja de mànegues pastisseres o bé d'un sol ús	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	0	1	4
Neteja evaporadors d'equips de fred	0	3	6
Neteja de desaigües a cambres de fred (canonades i a	0	3	6
Neteja de cubells de la brossa	0	3	6
Retirada diària de la brossa orgànica	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	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
Absència de plagues	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
----------------	---	---	---

PROTOCOL PER A L'AVALUACIÓ DE LA QUALITAT SANITÀRIA

PASTISSERIES AMB OBRADOR

AJUNTAMENT DE MANRESA Març 2025

NO COMPLIMENT / COMPLIMENT PARCIAL / COMPLIMENT TOTAL

PROCESSOS. HIGIENE I MANIPULACIÓ

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

6	Importància alta
5	Importància mitja
4	Importància baixa
	No comptar si no es respon

Plonge

Separació de les zones netes i brutes (no	0	2	5
---	---	---	---

Zona recepció mercaderies

El gènere rebut s'emmagatzema immediatament en	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	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	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	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	0	3	6
Indicació de la data de congelació	0	3	6
No congelació en envasos no reutilitzables, bosses de	0	2	5
Equips de fred no sobrecarregats	0	2	5

Magatzem

Ordre i separació adequada de productes	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
------------	---	---	---

PROTOCOL PER A L'AVALUACIÓ DE LA QUALITAT SANITÀRIA

PASTISSERIES AMB OBRADOR

AJUNTAMENT DE MANRESA Març 2025

NO COMPLIMENT / COMPLIMENT PARCIAL / COMPLIMENT TOTAL

NC CP CT

PROCESSOS. HIGIENE I MANIPULACIÓ

6 Importància alta
5 Importància mitja
4 Importància baixa
No comptar si no es respon

De conservació	0	3	6
D'abatiment (de 60° a 10°C en <2h)	0	3	6
D'exposició i servei	0	3	6
D'elaboració i cocció de productes	0	3	6
De cocció de farcits	0	3	6
De cocció de productes amb ou fresc	0	3	6

Obrador / Preparació d'aliments

Aliments a obrador a temperatura controlada o en	0	3	6
Aliments en recipients nets o a superfícies netes	0	3	6
Farciments, cremes conservats en bones condicions (a	0	3	6
Separació i neteja / desinfecció entre cru / elaborat	0	3	6
Utilització taules de tall segons color	0	2	5
Estris, maquinària, taules, superfícies nets i	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	0	3	6
S'evita la cocció excessiva (formació d'acrilamides) en	0	3	6
Ús d'ou pasteuritzat en productes sense cocció	0	3	6

Descongelació

Descongelació en refrigeració	0	3	6
No recongelació de productes	0	3	6
Descongelació en recipient i reixa a sota (si s'escau)	0	3	6

Congelació

Mètode ràpid, a equips adequats	0	3	6
Protecció i identificació dels productes congelats	0	3	6

Desinfecció de vegetals i fruites

Desinfecció de vegetals i fruites correcta (procediment	0	2	5
Comprovació de desinfecció de vegetals i fruites	0	1	4
Cartelleria o protocol amb instruccions desinfecció	0	1	4

Fregidora

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

PROTOCOL PER A L'AVAUACIÓ DE LA QUALITAT SANITÀRIA PASTISSERIES AMB OBRADOR

AJUNTAMENT DE MANRESA Març 2025

NO COMPLIMENT / COMPLIMENT PARCIAL / COMPLIMENT TOTAL

PROCESSOS. HIGIENE I MANIPULACIÓ

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

6	Importància alta
5	Importància mitja
4	Importància baixa
	No comptar si no es respon

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		
Envasos i embolcalls adequats	0	2	5	ok	MAX
Vehicles refrigerats si és necessari	0	3	6		
Control de la temperatura de transport	0	2	5		596

PROTOCOL PER A L'AVALUACIÓ DE LA QUALITAT SANITÀRIA PASTISSERIES AMB OBRADOR

AJUNTAMENT DE MANRESA - Març 2025

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

NO COMPLIMENT / COMPLIMENT PARCIAL / COMPLIMENT TOTAL

PERSONAL

6	Importància alta
5	Importància mitja
4	Importància baixa
	No comptar si no es respon

Higiene del personal

Uniforme complet (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	
Ungles curtes i sense pintar	0	2	5	ok

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 i fruites	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 com descongelar aliments	0	2	5	111
Saben com congelar aliments	0	2	5	
Saben com refredar (o abatre) els aliments	0	2	5	
Coneixen procediments i protocols neteja	0	2	5	
Coneixen característiques dels productes de	0	2	5	MÀX

PROTOCOL PER A L'AVALUACIÓ DE LA QUALITAT SANITÀRIA
PASTISSERIES AMB OBRADOR
 AJUNTAMENT DE MANRESA Març 2025

NO COMPLIMENT / COMPLIMENT PARCIAL / COMPLIMENT TOTAL

NC CP CT

AUTOCONTROLS

 Importància alta
 Importància mitja
 Importància baixa
 No comptar si no es respon

Autocontrols

Pla de control de l'aigua

Factura o contracte	0	2	5	
Coneix la instal·lació i el seu manteniment	0	2	5	
Control de nivell de clor en cas necessari	0	2	5	

Pla de neteja i desinfecció

Protocols de neteja i desinfecció	0	3	6	
Productes de neteja aptes per a ús alimentari	0	3	6	
Fitxes tècniques i de seguretat dels productes de neteja/ etiquetes per prods d'ús domèstic	0	2	5	
Productes de neteja estan etiquetats	0	3	6	
Control de la neteja del local (o registre)	0	3	6	

Pla de control de plagues

Gestió de les barreres físiques	0	3	6	
Estat de trapes o insectocutors o insectocaptors	0	3	6	
Tractaments plaguicides i documentació de l'empresa	0	2	5	

Pla de formació del personal

Certificats de formació actualitzats de tot el personal	0	2	5	
Control dels coneixements del personal: al·lèrgens,	0	2	5	

Pla de gestió de proveïdors

Informació dels proveïdors (l·listat)	0	2	5	
Documentació d'acompanyament signada	0	2	5	
Es disposa de fitxes tècniques de les matèries	0	2	5	
Es controla la recepció segons les condicions de	0	2	5	
Es documenta el control de recepció	0	2	5	

Pla de traçabilitat

Es disposa de fitxes tècniques dels productes	0	2	5	
Identificació de productes intermedis	0	2	5	
Identificació de productes finals envasats	0	2	5	
Si es fa distribució, hi ha albarans de lliurament amb	0	2	5	

Pla de control de temperatures

Registre de temperatures d'equips de fred	0	2	5	
Verificació termòmetres amb termòmetre extern	0	2	5	

Pla de gestió d'al·lèrgens i informació al

Informació dels al·lèrgens per escrit de totes les	0	3	6	
Gestió dels al·lèrgens a recepció, magatzem, obrador	0	2	5	
Gestió en cas d'elaboració de productes sense	0	2	5	

PROTOCOL PER A L'AVALUACIÓ DE LA QUALITAT SANITÀRIA
PASTISSERIES AMB OBRADOR
 AJUNTAMENT DE MANRESA Març 2025

NO COMPLIMENT / COMPLIMENT PARCIAL / COMPLIMENT TOTAL

NC CP CT

AUTOCONTROLS

	Importància alta
	Importància mitja
	Importància baixa
	No comptar si no es respon

Control de l'oli de fregir

Hi ha un criteri conegut de canvi d'oli	0	2	5	
Es fa un control de l'estat d'alteració de l'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	0	2	5	
Informació sobre al·lèrgens a disposició dels clients	0	2	5	

MÀX

172

Incidències

Es documenten les incidències (registre)	0	2	5	
--	---	---	---	--