

PROTOCOL PER A L'AVALUACIÓ DE LA QUALITAT SANITÀRIA
ESTABLIMENTS DE RESTAURACIÓ
 AJUNTAMENT DE MANRESA - Maig 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

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	3	6	
Estat 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	
Piques a la cuina	0	3	6	
Rentamans	0	3	6	
Absència d'objectes impropis de l'activitat	0	3	6	
Absència de plagues	0	3	6	
Aigua calenta	0	3	6	

Cuina - equipaments

Rentamans equipat (aigua calenta, sabonera, sabó rentamans, suport paper eixugamans, aixeta no manual)	0	3	6	
Rentavaixelles (connectat i funcionant)	0	3	6	
Recipients de brossa amb tapa i pedal (excepte plonge)	0	3	6	
Equips de fred amb il·luminació protegida	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 estat	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 (si és necessari)	0	1	4	
Estrís i recipients aptes per a ús alimentari (per congelació o coccions, reaprofitament d'envasos)	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

PROTOCOL PER A L'AVALUACIÓ DE LA QUALITAT SANITÀRIA
ESTABLIMENTS DE RESTAURACIÓ
AJUNTAMENT DE MANRESA - Maig 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

ESTRUCTURES I EQUIPS

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	2	5	
Productes i estris 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	206

NO COMPLIMENT / COMPLIMENT PARCIAL / COMPLIMENT TOTAL

NC CP CT

6 Importància alta
5 Importància mitja
4 Importància baixa

PROCESSOS. HIGIENE I MANIPULACIÓ

Processos, higiene i manipulacions

Higiene de locals i materials: cuina, magatzem, barra

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 tallar	0	3	6
Neteja de parets, sostres	0	1	4
Neteja campana extractora	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 cubells de la brossa	0	3	6
Retirada diària de la brossa orgànica	0	3	6
Neteja de màquina d'elaborar gel	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 cuina 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
Absència de plagues	0	3	6

Higiene de la sala / barra

Neteja de mostrador i vitrines expositors	0	3	6
Neteja de coberts, copes i vaixel·la	0	3	6
Neteja de zona d'emmagatzematge de vaixel·la	0	2	5
Ordre a la zona d'emmagatzematge de vaixel·la	0	2	5
Neteja de terres, parets	0	2	5
Neteja de mobiliari	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
--	---	---	---

NO COMPLIMENT / COMPLIMENT PARCIAL / COMPLIMENT TOTAL

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

6	Importància alta
5	Importància mitja
4	Importància baixa

PROCESSOS. HIGIENE I MANIPULACIÓ

Zona recepció mercaderies

El gènere rebut s'emmagatzema immediatament en fred, si ho requereix.	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
Absència de productes (carn / peix) en contacte directe amb l'exsudat	0	3	6
Sistema FIFO	0	3	6
No productes caducats o alterats	0	3	6
Absència d'estris (pales, culleres, ...) dins de recipients en hores de no servei	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 cuinat (refredament previ, porcions petites, protecció, identificació, no sobrants)	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

NO COMPLIMENT / COMPLIMENT PARCIAL / COMPLIMENT TOTAL

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

6	Importància alta
5	Importància mitja
4	Importància baixa

PROCESSOS. HIGIENE I MANIPULACIÓ

Temperatures correctes

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

Cuina / Preparació d'aliments

Aliments a cuina a temperatura controlada o en procés	0	3	6
Aliments en recipients nets o a superfícies netes	0	3	6
Biberons nets i sense residus, en hores de no servei a neveres.	0	3	6
Maioneses, salses, cremes conservar en bones condicions (a la nevera, mànigues netes, protegides, ...)	0	3	6
Separació i neteja / desinfecció entre cru / cuinat	0	3	6
Utilització taules de tall segons color	0	1	4
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 baietes 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
Procediment correcte de reescalfament 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
Envasos d'un sol ús a cuina protegits (pel menjar per endur)	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

Peix de consum en cru

Congelació durant temps suficient (5 dies)	0	2	5
Informació als consumidors del tractament d'eliminació de paràsits	0	2	5

PROTOCOL PER A L'AVUACIÓ DE LA QUALITAT SANITÀRIA
ESTABLIMENTS DE RESTAURACIÓ
 AJUNTAMENT DE MANRESA - Maig 2025

NO COMPLIMENT / COMPLIMENT PARCIAL / COMPLIMENT TOTAL

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

6	Importància alta
5	Importància mitja
4	Importància baixa

PROCESSOS. HIGIENE I MANIPULACIÓ

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 de manteniment	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
Envasos i embolcalls adequats	0	2	5

ok MÀX

PROTOCOL PER A L'AVALUACIÓ DE LA QUALITAT SANITÀRIA
ESTABLIMENTS DE RESTAURACIÓ
 AJUNTAMENT DE MANRESA - Maig 2025

NO COMPLIMENT / COMPLIMENT PARCIAL / COMPLIMENT TOTAL

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

6	Importància alta
5	Importància mitja
4	Importància baixa

PERSONAL

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

Coneixements del personal

Saben temperatures de conservació	0	3	6
Saben temperatures 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 com descongelar aliments	0	2	5
Saben com congelar aliments	0	2	5
Coneixen procediments i protocols neteja	0	2	5
Coneixen característiques dels productes de neteja	0	2	5
Saben com refredar / reescalfar aliments	0	2	5

MÀX

111

PROTOCOL PER A L'AVALUACIÓ DE LA QUALITAT SANITÀRIA
ESTABLIMENTS DE RESTAURACIÓ
 AJUNTAMENT DE MANRESA - Maig 2025



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
Coneix la instal·lació i el seu manteniment	0	2	5
Control de nivell de clor si elaboren gel	0	2	5

Pla de neteja i desinfecció			
Protocols de neteja i desinfecció	0	3	6
Protocols de neteja, fitxes tècniques o etiquetes dels productes	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			
Control de barreres físiques	0	3	6
Estat de trampes o d'insectocutors o insectocaptors (efectivitat UV / adherència planxes)	0	3	6
Tractaments plaguicides i documentació de l'empresa de control de plagues.	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, bones pràctiques, higiene personal	0	2	5

Pla de gestió de proveïdors			
Informació dels proveïdors (llistat)	0	2	5
Documentació d'acompanyament	0	2	5
Control de recepció - condicions d'acceptació	0	2	5

Pla de control de temperatures			
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			
Informació dels al·lèrgens per escrit de totes les elaboracions, vigent i correcta.	0	3	6
Gestió dels al·lèrgens a recepció, magatzem, cuina	0	2	5

MÀX

PROTOCOL PER A L'AVALUACIÓ DE LA QUALITAT SANITÀRIA
ESTABLIMENTS DE RESTAURACIÓ
AJUNTAMENT DE MANRESA - Maig 2025

NO COMPLIMENT / COMPLIMENT PARCIAL / COMPLIMENT TOTAL

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

Importància alta
Importància mitja
Importància baixa

AUTOCONTROLS

Control de l'oli de fregir	0	2	5	118
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	

Incidències

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