

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

NO COMPLIMENT / COMPLIMENT PARCIAL / COMPLIMENT TOTAL

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

MANIPULACIONS I PROCESSOS

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 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

Higiene de la sala

Neteja de coberts, copes i vaixel·la	0	3	6
Neteja de terres, parets	0	2	5
Neteja de mobiliari	0	2	5

Vestuaris i serveis higiènic

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
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'estrís (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
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

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	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
Envasos d'un sol ús a cuina (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

Fregidora

Olis sense substàncies estranyes al fregit.	0	3	6
Control de l'estat d'alteració de l'oli	0	2	5

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

NO COMPLIMENT / COMPLIMENT PARCIAL / COMPLIMENT TOTAL

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

AUTOCONTROLS

Autocontrols			
Pla de control de l'aigua			
Plànol, factura o contracte	0	2	5
Control de nivell de clor si elaboren gel	0	2	5
Pla de neteja i desinfecció			
Protocols de neteja, fitxes tècniques o etiquetes dels productes	0	3	6
Control de la neteja del local	0	2	5
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	0	2	5
Pla de formació del personal			
Certificats de formació de tot el personal	0	2	5
Control dels coneixements del personal	0	2	5
Pla de gestió de proveïdors			
Informació dels proveïdors (l·listat)	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
Registre de canvi d'oli en funció de número de fregides	0	2	5

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

NO COMPLIMENT / COMPLIMENT PARCIAL / COMPLIMENT TOTAL

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

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 de cocció	0	2	5
Saben temperatures d'arribada	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 refredar / reescalfar aliments	0	2	5

ESTABLIMENTS QS

ÍTEMS D'IMPORTÀNCIA ALTA

ÍTEMS TOTALS

80% puntuació IA

75% puntuació total

6 PUNTS	Importància alta
5 PUNTS	Importància mitja
4 PUNTS	Importància baixa