

S	MN	I	RESULTATS PARCIALS DE CADA SECCIÓ (0/3/8)
<9	9-32	>32	I. ESTRUCTURES I EQUIPAMENTS (40)
<6	6-18	>18	II. HIGIENE (22)
<8	8-26	>26	III. PRODUCTES, PROCESSAMENT I MANIPULACIÓ (3)
<6	6-18	>18	IV. AUTOCONTROLS (22)

IEA
20250101

RESULTAT FINAL DE LA INSPECCIÓ
SATISFACTORI (<4) <input type="checkbox"/>
MILLORA NECESSÀRIA (4-16) <input type="checkbox"/>
INSATISFACTORI (>16) <input type="checkbox"/>

I. ESTRUCTURES I EQUIPS			
A. CONDICIONS GENERALS			9
1. Espais i instal·lacions			2
1a Distribució d'espais i locals	1b Dimensions	1c Instal·lació d'equips i maquinària	1f Espai exterior
2. Sistema d'escalfament de l'aigua			1
2a Sistema d'escalfament d'aigua			
3. Il·luminació			1
3a Insuficient	3b Sense protecció	3c Manteniment	
4. Ventilació			1
4a Insuficient	4b Inadequada		
5. Tancament exterior i separació d'àrees d'ús privat			1
5a Tancament exterior	5b Menjador personal	5c Separació habitatge	
5d Insectocutors			
6. Equipaments i espais per als residus			1
6a Local/espai pels residus i/o subproductes	6b Manteniment local/espai pels residus	6c Cubells residus no adients	
6d Manteniment cubells de residus	6e Ubicació dels contenidors del carrer		
7. Serveis higiènics			1
7a Doble porta o tancament automàtic	7b Aigua calenta	7c Dotació rentamans	
7d Ventilació	7e Manteniment	7f No diposa de rentamans	
8. Equipaments i espais de vestidor			1
8a Disposició vestidor/equipaments	8b Manteniment		
9. Manteniment d'estructures i equipaments			INS
9a Amb deficiències			
B. LOCALS D'ELABORACIÓ D'ALIMENTS – OBRADOR			13
10. Obrador			INS
10a No disposa d'obrador i es necessita			
11. Temperatura de l'obrador			1
11a Temperatura obrador			
12. Paraments i condicions estructurals			2
12a Terra	12b Desguassos	12c Parets	
12d Sostre i elements suspesos	12e Portes	12f Mobiliari, prestatges...	
12g Finestres	12h Protecció obertures i finestres		
13. Superfícies de manipulació d'aliments			2
13a Suficients	13b Material	13c Manteniment	
13d Manteniment del tall de fusta			
14. Equipaments (maquinària, equips o útils)			2
14a Suficients	14b Material	14c Manteniment	
15. Rentamans			2
15a Disponible i operatiu	15b Aigua calenta	15c Aixeta	
15d Sabó i paper eixugamans	15e Ús exclusiu	15f Manteniment	
16. Piques de neteja			2
16a Pica neteja d'aliments	16b Pica neteja d'estris	16c Manteniment	
17. Extracció de fums i vapors			2
17a Disposició i efectivitat	17b Facilitat neteja	17c Manteniment	
C. LOCALS I EQUIPS D'EMMAGATZEMATGE D'ALIMENTS			6
18. Equipaments de refrigeració			2
18a Capacitat	18b Manteniment	18c Temperatura dels equips	
18d Termòmetre	18e Evacuació aigua	18f Acumulació d'aigua i gel	

19. Equipaments de congelació			2
19a Capacitat	19b Manteniment	19c Temperatura dels equips	
19d Termòmetre	19e Evacuació aigua	19f Acumulació d'aigua i gel	
20. Equipaments d'emmagatzematge a temperatura ambient			2
20a Capacitat	20b Condicions estructurals	20c Condicions ambientals	
20d Manteniment			
D. ZONA DE PREPARACIÓ I VENDA D'ALIMENTS			12
21. Paraments i condicions estructurals zona de preparació			2
21a Terra	21b Tarima	21c Parets	
21d Sostre i elements suspesos	21e Mobiliari, prestatges...	21f Espais suficients per activitat	
22. Superfícies de manipulació d'aliments			2
22a Suficients	22b Superfície específica per a l'envasament	22c Material	
22d Manteniment	22e Manteniment del tall de fusta		
23. Equipaments (maquinària, equips o útils)			2
23a Suficients	23b Material	23c Manteniment	
23d Lector temperatura			
24. Rentamans			2
24a Disponible i operatiu	24b Aigua calenta	24c Aixeta	
24d Sabó i paper eixugamans	24e Ús exclusiu	24f Manteniment	
25. Piques de neteja			2
25a Pica neteja d'aliments	25b Pica neteja d'estris	25c Manteniment	
26. Vitrires exposidores			2
26a Capacitat	26b Temperatura dels equips	26c Termòmetre	
26d Acumulació d'aigua i gel	26e Manteniment	26f Protecció	
26g Material			
II. HIGIENE			
A. CONDICIONS GENERALS			12
27. Neteja d'estructures amb risc directe			4
27a Superfície de manipulació d'aliments	27b Equipaments (maquinària, equips, útils, etc.)	27c Equipaments de refrigeració	
27d Equipaments de congelació			
28. Neteja general			INS!!!
28a Neteja general			
29. Neteja d'estructures sense risc directe			2
29a Rentamans	29b Piques de neteja	29c Extracció de fums i vapors	
29d Equipaments d'emmagatz. a temp. Ambient	29e Paraments (terres, parets, sostres)	29f Mobiliari, prestatges...	
29g Serveis higiènics	29h Vestidors	29i Ordre / andròmines	
30. Plagues			INS!!!
30a Plagues			
31. Estris i productes de neteja i desinfecció			2
31a Armari/local per guardar estris i productes	31b Armari/local estat de neteja	31c Estat dels estris de neteja	
31d Emmagatz. separat dels aliments	31e Envasos no adequats pels prod. químics	31f Estris exclusius neteja	
32. Pràctiques/fons de contaminació			4
	32b Cartrons, serradures, diaris...	32c Envasos bruts	
32d Ús de draps bruts	32e Presència animals domèstics	32f Personal aliè en zones d'elaboració	
32g Precaucions durant obres mant.	32h Plaguicides d'ús domèstic	32i Presència d'insectes poc rellevant	
B. HIGIENE I FORMACIÓ DEL PERSONAL MANIPULADOR D'ALIMENTS			10
33. Higiene de mans i hàbits del personal			4
33a Neteja de mans i ungles	33b Rentat de mans	33c Hàbits del personal	
34. Guants d'un sol ús			4
34a Guants d'un sol ús			

35. Proteccions i cura del personal			2
35a Roba de treball	35b Protecció del cabell	35c Neteja roba de treball	
35d Objectes personals	35e Draps eixugamans	35f Protecció ferides	
35g Manipuladors malalts	35h Roba de casa		
36. Recomanacions			0
36a Guants de materials diferents al làtex			
III. PRODUCTES, PROCESSAMENT I MANIPULACIÓ D'ALIMENTS			
A. RECEPCIÓ I TRANSPORT D'ALIMENTS			12
37. Recepció			4
37a Temperatura aliments en la recepció	37b Trencament de la cadena del fred		
38. Càrrega/descarrega i trasllat			4
38a Temperatura aliments en la càrrega	38b Protecció dels aliments	38c Contacte amb el terra càrrega/descàrrega	
39. Transport propi d'aliments			4
39a Vehicles/contenidors transport inadequats	39b Estiba productes en el transport	39c Documentació d'acompanyament	
39d Temperatura transport			
B. EMMAGATZEMATGE D'ALIMENTS			10
40. Emmagatzematge a temperatura ambient			2
40a Aliments protegits	40b Envasos	40c Identificació i dates de consum	
40d Estiba incorrecta	40e Rotació dels productes	40f Material auxiliar protegit	
41. Emmagatzematge en refrigeració			4
41a Temperatura dels aliments	41b Aliments protegits	41c Envasos	
41d Identificació i dates de consum	41e Estiba incorrecta	41f Separació matèria primera i producte acabat	
41g Separació aliments no protegits i envasats	41h Rotació dels productes		
42. Emmagatzematge en congelació			4
42a Temperatura dels aliments	42b Aliments protegits	42c Envasos	
42d Identificació i dates de consum	42e Estiba incorrecta	42f Recongelació	
42g Rotació dels productes			
43. Productes emmagatzemats			INS
43a Signes d'alteració	43b Aliments Caducats		
C. MANIPULACIÓ, PREPARACIÓ I ELABORACIÓ D'ALIMENTS			6
44. Bones pràctiques de manipulació			4
44a Lloc i superfícies	44b Contaminació creuada	44c Trencament cadena del fred	
44d Descongelació	44e Congelació	44f Neteja de vegetals	
44g Manipulacions incorrectes	44h Carn picada més d'un dia	44i Olis	
44j Congelació prod. pesca consum cru			
45. Additius alimentaris			INS
45a Additius alimentaris			
46. Ús dels additius alimentaris autoritzats			2
46a Control de dosificació	46b Protecció	46c Identificació	
D. EXPOSICIÓ, SERVEI I VENDA D'ALIMENTS			2
47. Condicions d'exposició			2
47a Protecció dels aliments exposats	47b Recipients i suports per exposició	47c Separació entre productes	
47d Rotació i aliments data sobrepassada	47e Aliments dipositats a terra	47f Rètols i elements decoratius	
47g Temperatura aliments	47h Rètols de punxó	47j Informació consumidor anisakis	
47k Descongelats sense "descongelats"			
48. Aliments no aptes exposats per a la venda			INS
48a Signes d'alteració	48b Aliments caducats	48c Manipulació dates de consum	
49. Informació alimentària d'al·lèrgens			INS
49a Info al·lèrgies i intoleràncies			
82. Etiquetatge d'aliments envasats per l'establiment			INS
82a Caduc. alim. env. abans venda (Listeria)	82b Etiquetatge envasats establiment	82c Peix risc efectes gastrointestinals	

E. TRAÇABILITAT DELS ALIMENTS			3
50. Presència d'aliments i/o ingredients d'origen desconegut			INS
50a Aliments o ingredients origen desconegut			
51. Traçabilitat			2
51a Documentació d'origen	51b Traçab. productes elaborats	51c Documentació de sortida	
51d Pèrdua traçab.fraccionaments		51f Menú testimoni	
52. Limitacions de distribució			1
52a Minorista a establiment RGS	52b Altres - marginalitat		
IV. AUTOCONTROLS			14+8
53. Gestió higiènica de l'aigua			2
53a Gestió de l'aigua			
54. Pla de control de l'aigua			1
54a No es disposa del document	54b Document incomplet, no actualitzat i/o no implementat		
55. Gestió higiènica de la neteja i manteniment			2
55a Gestió de la neteja i manteniment			
56. Pla de control de neteja i desinfecció/manteniment			1
56a No es disposa del document	56b Document incomplet, no actualitzat i/o no implementat		
57. Gestió higiènica de les plagues i animals indesitjables			2
57a Gestió de les plagues i animals indesitjables			
58. Pla de control de les plagues i animals indesitjables			1
58a No es disposa del document	58b Document incomplet, no actualitzat i/o no implementat		
59. Gestió de la formació i capacitació			2
59a Gestió de la formació i capacitació			
60. Pla de control de la formació i capacitació			1
60a No es disposa del document	60b Document incomplet, no actualitzat i/o no implementat		
61. Gestió dels proveïdors i traçabilitat			2
61a Gestió dels proveïdors i traçabilitat			
62. Pla de control de proveïdors i traçabilitat			1
62a No es disposa del document	62b Document incomplet, no actualitzat i/o no implementat		
63. Gestió de les temperatures			2
63a Gestió de les temperatures			
64. Pla de control de temperatures			1
64a No es disposa del document	64b Document incomplet, no actualitzat i/o no implementat		
65. Gestió de la informació alimentària al consumidor			2
65a Gestió de la informació alimentària al consumidor			
66. Pla de la informació alimentària al consumidor			1
66a No es disposa del document	66b Document incomplet, no actualitzat i/o no implementat		
67. Registre d'incidències i mesures correctores			1
67a Registre d'incidències i mesures correctores			