

Registre de sortida S2024092849 en data 04/10/2024



S2024092849

COMUNICACIÓ

En data 27/09/2024 s'ha dictat la resolució següent:

Resolució

Antoni Josep Valentí Moll, primer tinent d'alcalde i regidor delegat d'Esports i Salut, vist l'expedient administratiu instruït d'ofici relatiu a l'expedient d'aprovació del programa d'inspeccions programades de control oficial, dicto la resolució següent que es fonamenta en els antecedents i consideracions que a continuació s'exposen:

Antecedents

1. Manresa disposa, en el marc de les seves competències en matèria de protecció de la salut pública, del Pla d'Inspeccions sanitàries per a establiments minoristes de carns fresques i derivats, aprovat per resolució de 7 de juny de 2011, que va ser adaptat l'any 2020, ampliant-lo a la resta de sectors alimentaris de la seva competència.

En aquest pla es descrivia la metodologia per a les visites de control oficial, que assumia els Criteris Registrals per a establiments minoristes d'alimentació i de restauració col·lectiva de Catalunya establerts per l'Agència de Salut Pública de Catalunya ("ASPC") i s'adaptava al Protocol Únic d'inspecció sanitària dels establiments d'àmbit local dissenyat per la Diputació de Barcelona ("DIBA").

2. L'Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición ("AESAN") ha aprovat la segona versió del programa d'inspecció d'establiments alimentaris, en el desenvolupament del Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria ("PNCOCA") 2021- 2025, que estableix determinats criteris per al desenvolupament d'aquestes activitats, també en l'àmbit dels establiments minoristes.
3. Tanmateix, l'Agència de Salut Pública de Barcelona ("ASPB") ha desenvolupat un nou protocol d'inspecció que, aprovat per la Diputació de Barcelona, ha posat a disposició dels ajuntaments, mitjançant un grup de treball, al qual s'ha adherit l'Ajuntament de Manresa.
4. El programa de control que es porta a aprovació s'ha dissenyat amb l'objectiu d'adaptar el pla aprovat per l'Ajuntament de Manresa a la nova realitat administrativa, donant compliment a la normativa vigent i donant un pas en la digitalització i la tramitació telemàtica dels expedients de protecció de la salut, a través de noves i diverses eines i recursos informàtics, com tauletes, programa d'indicadors, nous procediments interns i l'aplicació de signatura biomètrica, entre d'altres mesures.

Les eines i tecnologies de la informació que s'han creat i adaptat per a aquest nou programa de Control Oficial, optimitzen el temps que el personal tècnic dedica a fer tasques de caire administratiu i així poden emprar més temps a les tasques pròpiament tècniques i estendre l'acció inspectora i de control a més establiments. Tanmateix, aquestes eines minimitzen errors atès que no cal tornar a escriure o introduir dades, que un cop ja són al sistema es guarden, calculen i compten de forma automàtica.

5. La màxima transparència també és un objectiu prioritari en l'aplicació dels protocols i el procediment administratiu, i, per tant, s'ha buscat sistemes que permetin extreure i explotar les dades que es generen, tant per informar als administrats o al públic en general, com per fer recerca i comparació a nivell tècnic.

A més a més, en virtut de l'adhesió de l'Ajuntament al protocol d'inspecció elaborat per l'Agència de Salut Pública de Barcelona, es possible comparar les dades amb altres municipis que utilitzen els mateix protocol, que permet veure quins punts forts o de millora s'observen en les dades obtingudes amb un biaix molt menor que el que es pot tenir als Cercles de Comparació Intermunicipal, al qual també participa l'Ajuntament, ja que hi ha molt municipis que cadascú fa servir el seu protocol d'inspecció propi.

6. Amb el nou programa, es continuarà treballant d'acord amb el risc alimentari detectat i el programa prioritza i ordena els establiments a inspeccionar amb aquesta dada com a indicador principal, juntament amb el temps transcorregut des de la darrera inspecció. Aquesta acció fa recaure la acció inspectora en aquells establiments que pressenten més risc a cada moment.

Vist l'informe emès per la tècnica de la Unitat de Sanitat pel qual proposa l'aprovació del present programa.

Consideracions legals

1. L'article 52.f de la Llei 18/2009, del 22 d'octubre, de Salut Pública estableix, entre els serveis mínims que han de prestar els municipis, el de la gestió del risc per a la salut derivat dels productes alimentaris en les activitats del comerç minorista, del servei i la venda directa d'aliments preparats als consumidors, com a activitat principal o complementària d'un establiment, amb repartiment a domicili o sense, de la producció d'àmbit local i del transport urbà. Se n'exclou l'activitat de subministrament d'aliments preparats per a col·lectivitats, per a altres establiments o per a punts de venda.
2. El Reglament (UE) 2017/625 preveu que les autoritats competents hauran de desenvolupar controls oficials dels operadors alimentaris amb regularitat, en funció del risc i amb la freqüència adequada.
3. El reial decret 1021/2022, de 13 de novembre pel qual es regulen determinats requisits en matèria d'higiene de la producció i comercialització dels productes alimentaris en establiments minoristes d'alimentació.
4. L'art. 14 de la Llei 39/2015, d'1 d'octubre, del procediment administratiu comú de les administracions públiques estableix l'obligació de relació electrònica entre l'administració i determinats col·lectius, entre els quals les persones jurídiques, el que motiva l'adaptació dels procediments esmentats per tal que la seva gestió es desenvolupi de forma electrònica.
5. L'art. 2 de la Llei 11/2001, de 5 de juliol, per la qual es crea l'Agència Espanyola de Seguretat Alimentària, estableix que els seus fins generals són els de promoure la seguretat alimentària, com a aspecte fonamental de la salut pública, i oferir garanties i informació objectiva als consumidors i agents econòmics del sector agroalimentari espanyol, en l'àmbit d'actuació de les competències de l'Administració General de l'Estat i amb la cooperació de les altres Administracions públiques i sectors interessats.
6. L'art. 2 de la Llei 5/2019, del 31 de juliol, de l'Agència de Salut Pública de Catalunya i de modificació de la Llei 18/2009, del 22 d'octubre, de salut pública estableix que l'agència té per objecte prestar els serveis de la Cartera de serveis de salut pública que corresponen al departament competent en matèria de salut.

En exercici de les competències que m'han estat conferides per delegació efectuada per resolució de l'alcalde núm. 11.378, de 23 de juny de 2023, publicada al Butlletí Oficial de la Província de 27 de juny de 2023.

Resolc

PRIMER.- Aprovar el programa d'inspeccions programades de control oficial als establiments minoristes d'alimentació al municipi de Manresa, d'acord amb el text següent:

“PROGRAMA D’INSPECCIONS PROGRAMADES DE CONTROL OFICIAL ALS ESTABLIMENTS MINORISTES D’ALIMENTACIÓ AL MUNICIPI DE MANRESA

ANTECEDENTS:

L'article 52.f de la Llei 18/2009, del 22 d'octubre, de salut pública estableix, entre els serveis mínims que han de prestar els municipis, el de la gestió del risc per a la salut derivat dels productes alimentaris en les activitats del comerç minorista, del servei i la venda directa d'aliments preparats als consumidors, com a activitat principal o complementària d'un establiment, amb repartiment a domicili o sense, de la producció d'àmbit local i del transport urbà. Se n'exclou l'activitat de subministrament d'aliments preparats per a col·lectivitats, per a altres establiments o per a punts de venda.

D'acord amb allò establert al Reglament (UE) 2017/625, les autoritats competents hauran de desenvolupar controls oficials dels operadors alimentaris amb regularitat, en funció del risc i amb la freqüència adequada.

En compliment d'aquests preceptes l'Ajuntament de Manresa va adaptar l'any 2020 el seu Pla d'Inspeccions sanitàries per a establiments minoristes de carns fresques i derivats, que havia estat aprovat inicialment el 7 de juny de 2011, ampliant-lo a la resta de sectors alimentaris de la seva competència.

En aquest pla es descrivia la metodologia per a les visites de control oficial, que assumia els Criteris Registrals per a establiments minoristes d'alimentació i de restauració col·lectiva de Catalunya establerts per l'Agència de Salut Pública de Catalunya (ASPC) i s'adaptava al Protocol Únic d'inspecció sanitària dels establiments d'àmbit local dissenyat per la Diputació de Barcelona (DIBA).

Per tal de preveure la conducta a seguir quan, en el desenvolupament d'aquests controls oficials, es produïssin incompliments reiterats sense correcció per part d'algun dels operadors alimentaris, la Ponència Tècnica de Sanitat va dissenyar l'any 2015 i actualitzar el 2022 un protocol de procediment sancionador per a establiments alimentaris.

El març d'aquest darrer any, també, l'AESAN (Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición) va aprovar la segona versió del programa d'inspecció d'establiments alimentaris en el desenvolupament del Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria (PNCOCA) 2021-2025, que establí determinats criteris per al desenvolupament d'aquestes activitats també en l'àmbit dels establiments minoristes.

Per altra banda, la Llei 39/2015, d'1 d'octubre, del procediment administratiu comú de les administracions públiques estableix l'obligació de relació electrònica entre l'administració i determinats col·lectius, entre els quals les persones jurídiques, el que motiva l'adaptació dels procediments esmentats per tal que la seva gestió es desenvolupi de forma electrònica.

És per aquests motius que l'Agència de Salut Pública de Barcelona (ASPB) ha desenvolupat un nou protocol d'inspecció que, aprovat per la DIBA, ha posat a disposició dels ajuntaments mitjançant un grup de treball al qual s'ha adherit l'Ajuntament de Manresa.

El juny de 2024 un equip d'investigació encapçalat per l'ASPB va publicar un estudi que conclou que “l'ús de tecnologies digitals per ajudar els agents de control en la realització d'inspeccions in situ té un efecte positiu en la detecció d'incompliments durant les inspeccions a la ciutat de Barcelona, contribuint a augmentar l'eficàcia de control oficial i, per tant, a un nivell més elevat de protecció de la salut dels consumidors.”(1)

Per tot l'exposat s'ha cregut convenient dissenyar aquest programa, que actualitza els documents esmentats i els adapta a la nova realitat administrativa.

FINALITAT:

Aquest document té com a finalitat descriure el procediment a seguir per l'Ajuntament de Manresa per donar compliment a la competència de gestió del risc per a la salut derivat dels productes alimentaris dels establiments minoristes mitjançant controls oficials.

DESCRIPCIÓ:

PLANIFICACIÓ:

Per tal de poder planificar l'acció inspectora, l'Ajuntament de Manresa es dotarà d'un cens d'establiments minoristes d'alimentació (CEA) que incorporarà tots aquells que desenvolupin activitats econòmiques d'aquest tipus que hagin estat autoritzades i/o comunicades a aquesta administració. Aquesta incorporació, d'acord amb allò que estableixen el RD 191/2011 i la Llei 18/2009, s'haurà de fer a instància de part mitjançant la declaració responsable establerta en el procediment dissenyat a aquest efecte (SPU.SCE) però es podrà realitzar provisionalment d'ofici quan existeixi una evidència fefaent.

Els establiments inclosos en aquest cens rebran, en funció de les activitats que realitzin, un o més codis d'activitat d'acord amb els Criteris Registrals per a establiments minoristes d'alimentació i de restauració col·lectiva de Catalunya establerts per l'ASPC.

Seràn objecte de controls oficials la totalitat dels establiments inscrits al Cens Municipal d'establiments minoristes d'alimentació.

Per garantir els principis i les normes establerts per als controls oficials al reglament (UE) 2017/625 del parlament europeu y del consell, els Serveis Tècnics realitzaran valoracions del risc de cadascun d'aquests establiments mitjançant el protocol per a la classificació dels establiments alimentaris en funció del risc sanitari dissenyat per la DIBA que s'adjunta com a Annex I.

Aquestes valoracions es realitzaran en el moment de la incorporació dels establiments al CEA a partir de les dades aportades a la declaració responsable corresponent i s'actualitzaran cada vegada que se'n comuniquin canvis i/o després de cada inspecció de control oficial o altres inspeccions informades pels Serveis Tècnics de Sanitat a partir de les condicions observades pel personal tècnic competent.

Amb la finalitat de garantir que tots ells, independentment del seu sector, són objecte d'aquest control amb una periodicitat directament relacionada amb el risc sanitari que presenten, s'ordenaran anualment de forma decreixent pel resultat de multiplicar la puntuació obtinguda a la darrera valoració del risc sanitari disponible pel nombre de mesos transcorreguts des d'aquesta.

EXECUCIÓ:

Seguint l'ordre resultant del procés de planificació es realitzaran les visites de control oficial administrant el protocol d'inspecció de l'ASPB que els correspongui segons el seu sector.

La puntuació obtinguda de l'aplicació del protocol determina tres possibles categories de situació de l'establiment inspeccionat segons el següent procediment i criteris:

- 1. A cada apartat dels 4 que conformen el protocol (Estructures i equipaments, Higiene, Processos, manipulacions i producte, Autocontrols), que obtingui menys del 21% de la puntuació màxim possible se li adjudicarà una valoració de 0.*
- 2. A cada apartat que obtingui entre un 21% i 80% de la puntuació màxim possible se li adjudicarà una valoració de 3 punts.*
- 3. A cada apartat d'aquests que obtingui més d'un 80% de la puntuació màxima possible se li adjudicarà una valoració de 8 punts.*

El resultat de la suma de les valoracions adjudicades a cada un dels apartats es classificarà en categories segons el següent criteri:

- a. **Satisfactori:** Quan el resultat de la suma sigui inferior a 4 punts.
- b. **Millora necessària:** Quan el resultat de la suma sigui entre 4 i 26 punts.
- c. **Insatisfactori:** Quan el resultat de la suma sigui superior a 26 punts.

En funció d'aquest resultat es procedirà de la manera següent:

1. **Satisfactori:** Quan s'obtingui aquest resultat es donarà per finalitzat el control oficial sense cap més actuació, quedant l'establiment pendent de nou control.
2. **Millora necessària:** Els establiments que obtinguin aquesta valoració seran instats, en la mateixa acta d'inspecció, a aplicar les mesures necessàries per corregir les no conformitats detectades en el termini màxim de tres mesos. Transcorregut aquest termini, en cas que no hagin acreditat documentalment una correcció suficient per assolir el nivell satisfactori, es realitzarà una segona inspecció. Si en aquesta darrera no s'assoleix el nivell satisfactori, s'incoarà expedient de protecció de la salut pública i es requerirà formalment la correcció en el termini màxim d'un mes.
3. **Insatisfactori:** Quan un establiment obtingui aquesta valoració, se l'incoarà expedient de protecció de la salut pública i es requerirà formalment la correcció en el termini màxim d'un mes.

S'adjunta a aquest document com a Annex II el diagrama de flux que resumeix aquest arbre de decisions.

MESURES CAUTELARS:

Independentment del resultat de l'aplicació del protocol d'inspecció, els Serveis Tècnics podran proposar les mesures cautelars oportunes quan alguna condició de l'establiment impliqui un risc greu o imminent per a la salut de les persones que quedaran degudament reflectides a l'acta d'inspecció corresponent d'acord amb allò que estableix l'article 55 de la Llei de Salut Pública de Catalunya.

En aplicació del propi protocol d'inspecció procedirà el cessament cautelar de l'activitat quan s'observin deficiències de neteja generalitzades, infestació evident per plagues, manca d'aigua potable o altres circumstàncies del l'activitat que suposin un risc greu i imminent per a la salut pública.

No obstant això, també es podran proposar cessaments parcials de l'activitat, immobilitzacions o destruccions de productes alimentaris o altres tipus de mesures cautelars sempre que s'observin situacions de risc que no afectin el conjunt de l'activitat i que les mesures proposades siguin proporcionals a aquest risc.

Segui quina sigui la mesura cautelar proposada, la titularitat de l'establiment tindrà l'opció d'aplicar-la voluntàriament. En cas contrari, la proposta serà elevada a la regidoria competent, que la decretarà.

MULTES COERCITIVES I PROCEDIMENT SANCIONADOR:

Quan s'hagi incoat un expedient de protecció de la salut pública, un cop expirat el termini concedit per a la correcció de les no conformitats detectades, si de l'aplicació del protocol d'inspecció se'n desprèn un **resultat de millora necessària**, s'imposarà una multa coercitiva (x 10) per incentivar la correcció definitiva i es cursarà un nou requeriment d'esmena amb un termini màxim de 15 dies.

L'import de la multa coercitiva serà el resultat de multiplicar per 10 la puntuació total assolida en aplicació del protocol.

Quan, transcorregut el nou termini concedit, es torni a constatar un **resultat de millora necessària**, s'imposarà una segona multa coercitiva (x20) per l'import resultant de multiplicar per 20 la darrera puntuació obtinguda en l'aplicació del protocol i es concedirà un darrer termini per a les correccions pendents que no podrà ser superior a 10 dies transcorregut el qual, en cas que no s'assoleixi un resultat satisfactori, s'incoarà expedient sancionador (x25) i s'acordarà el tancament cautelar de l'establiment fins que no acrediti haver pres les mesures necessàries per ser valorat com a satisfactori. L'import a proposar en la sanció serà el resultat de multiplicar per 25 l'última puntuació total assolida en aplicació del protocol.

En el cas que en el marc d'un expedient de protecció de la salut pública, s'observi que, transcorregut el termini per a la correcció de les no conformitats la valoració obtinguda per l'establiment implica un **resultat insatisfactori**, s'incoarà un expedient sancionador (x15).

L'import que es proposarà per a la sanció serà el resultat de multiplicar per 15 la darrera puntuació total assolida en aplicació del protocol.

Una vegada sigui ferma la sanció si persisteix la infracció, prèvia inspecció de comprovació i es manté amb resultat insatisfactori, s'incoarà un nou expedient sancionador (x22) i s'acordarà el tancament cautelar de l'establiment fins que no acrediti haver pres les mesures necessàries per ser valorat com a satisfactori. L'import que es proposarà per a la sanció en aquest cas serà el resultat obtingut a la puntuació total multiplicat per 22.

En el cas que el resultat fos de millora necessària s'aplicarà la multa coercitiva (x20) i seguirà el diagrama de flux.

En aquest mateix procediment sancionador a la fase final d'imposició de la sanció, es donaran de baixa del cens municipal d'establiments minoristes d'alimentació (SPU.CEA) les activitats objectes de suspensió i es remetrà informe a la Secció d'Activitats proposant la revocació de la Llicència, si persisteix l'incompliment.

No obstant això, de manera excepcional i degudament motivat, la Ponència Tècnica de Sanitat podrà modular els imports resultants per a les multes i sancions dins dels límits establerts legalment.

Aquest criteri es resumeix a la gràfica que s'adjunta a aquest document com a Annex II.

DISPOSICIÓ DEROGATÒRIA:

Amb l'aprovació d'aquest procediment per part de la Ponència Tècnica de Sanitat queda derogat el Pla d'Inspeccions Sanitàries per a establiments minoristes de carns fresques i derivats, que havia estat aprovat inicialment el 7 de juny de 2011 i modificat el 2020.

ANNEX I: PROTOCOL PER A LA CLASSIFICACIÓ DELS ESTABLIMENTS ALIMENTARIS EN FUNCIO DEL RISC SANITARI

MÒDULS	APARTATS	RISC BAIX	P	RISC MIG	P	RISC ALT	P
1- Sector	Activitat	Cafeteria-Bar: entrepans freds, tapes no elaborades, pastes industrials/Fruita i verdura/Queviures/forn de pa sense degustació	1	Bar-Restaurant/Carnisseria/Peixateria/Bacallaneria/Forn de pa amb degustació/Pastisseria/Xurreria/Orxateria/Gelateria/parades mercat ambulant	3	RCS/Restaurant/Rostidoria/Menjar preparat i/o per emportar/Cansaladeria Xarcuteriat	6
2- Destinataris finals	Consumidors	Només públic	1	Públic, comerços de risc baix (veure criteri mòdul Sector) i RCS d'empresa	2	Públic i comerços de risc mig o alt (veure criteri mòdul Sector) i RCS (infants, gent gran,	3

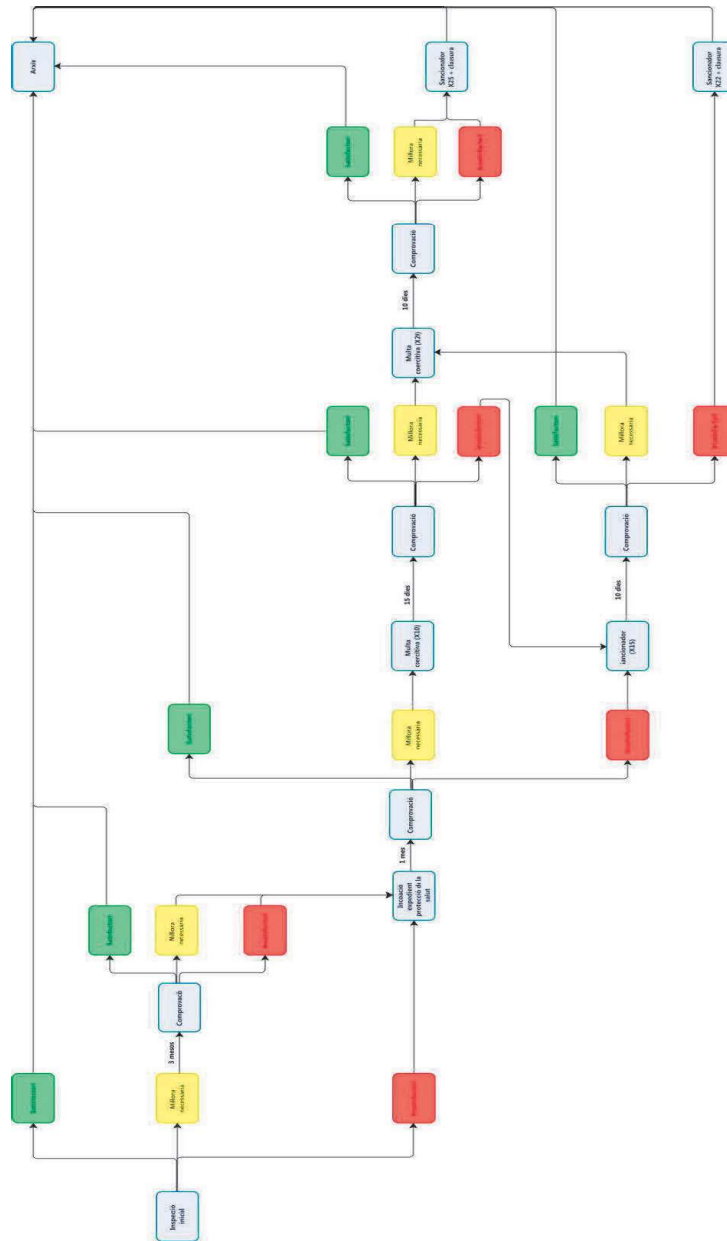
						hospitals)	
3- Històric/col·laboració amb l'administració	Incidències imputables a l'establiment (alerta, denúncies, requeriments, mesures cautelars, sanció) Col·laboració administració	Cap incidència imputable a l'establiment Col·labora amb l'administració	0	Involucrat en una incidència imputable a l'establiment o no col·labora amb l'administració	3	Involucrat en més d'una incidència imputable a l'establiment i/o no col·labora amb l'Administració	5
4- Tipus producte	Tipologia aliments	- envasats no refrigerats - fruita no refrigerada - verdura - pa	1	- envasats refrigerats amb caducitats superiors a 7 dies - fruita refrigerada - envasats congelats - ous	6	- menjar preparat - envasats refrigerats amb caducitat inferior a 7 dies - producte fresc manipulats - producte refrigerat/congelat sense envasar	12
5- Elaboració	Intervenció en processos	No manipulen: menjar envasat, procés mecanitzat de producció (ex. embalatge automatitzat de productes de cansaladeria)	1	Manipulació per comandes i/o sense elaboració: filetejat, eviscerat, envasat, trossejat, envasat al buit, fraccionament, picat, processos combinats mecànics i manuals. Elaboració per a consum immediat	6	Elevada manipulació: afegit d'ingredients, modificació del producte final, procés manual, elaboració per a consum no immediat.	12
6- Volum de venda/producció	RCS/RCC	< 15 menús/dia	1	15-30 menús/dia	3	> 30 menús/dia	6
	Menjats preparats (venda minorista)	< 20 racions de cada plat/dia	1	20-50 racions de cada plat/dia	3	> 50 racions de cada plat/dia	6
	Orxateries, llaminadures	< 0,25 tones venda, producció/setmana	1	0,25 – 0,50 tones venda, producció/setmana	3	> 0,50 tones venda, producció/setmana	6
	Carnisseries (CA, CN, CX) Peixateries, bacallaneries Congelats	< 0,5 tones venda, producció/setmana	1	0,5 – 1 tones venda, producció/setmana	3	> 1 tones venda, producció/setmana	6
	Forns de pa, pastisseries, xurreries Gelateries	< 0,5 tones venda, producció/setmana	1	0,5 – 1 tones venda, producció/setmana	3	> 1 tones venda, producció/setmana	6

	Fruiteries, verduleries, queviures	< 1 tones de venda/setmana	1	1-5 tones de venda/setmana	3	5 tones de venda/setmana	6
7- Higiene d'estris de treball i d'instal·lacions	Estat de neteja general (Estructures que no estan en contacte directe amb els aliments)	Higiene correcta. Absència de plagues	1	Algunes deficiències que no impliquen risc immediat: brutícia en racons sense proximitat als productes, brutícia de jornada... Absència de plagues	3	Estat de neteja molt deficient amb risc immediat: perill de contaminació dels productes o acumulació de brutícia. Presència de plagues	6
	Estris de treball i instal·lacions	Higiene correcta	1	Algunes deficiències que no impliquen risc immediat: acumulació puntual d'estris i/o maquinària bruts...	6	Estat de neteja molt deficient amb risc immediat: brutícia acumulada, equip mecànic de rentat inadequat (brut o mal mantingut), rentat manual sense desinfecció	12
8- Pràctiques higièniques	Manipulació correcta Tractament dels aliments per reduir el risc sanitari	Manipulació dels aliments sense risc de contaminació creuada <u>a partir d'altres aliments</u> - Coccio de productes a temperatures adequades - Si és el cas, abatiment correcte Higienització de vegetals crus correcta.	1	Es detecten circumstàncies que podrien provocar contaminacions encreuades lleus <u>a partir d'altres aliments</u> Hi ha <u>algunes</u> incorreccions en els tractaments: ex. manca algun control de la temperatura d'abatiment i/o coccio. Desinfecció insuficient dels vegetals crus però sense risc greu.	6	Es detecten circumstàncies que podrien provocar contaminacions encreuades greus <u>a partir d'altres aliments</u> Hi ha incorreccions <u>freqüents</u> en el tractament sistemàtic per reduir el risc sanitari. Descongelació a Tª ambient No desinfecten els vegetals crus	12
	Roba i hàbits higiènics	Roba correcta Hàbits correctes	1	Roba: neta però no d'ús exclusiu. Hàbits no correctes que no suposen un risc sanitari	3	Roba: bruta Hàbits no correctes que suposen risc: mans i/o guants bruts, joies, xiclet, fumar, escopir, menjar, ferides sense tapar, personal malalt...	6
9- Productes i estris de neteja	Toxicitat, emmagatzematge, contaminació creuada	Aptes per a ús alimentari. Hi ha un lloc exclusiu per emmagatzemar els productes i estris de neteja i desinfecció. Utilització correcta del producte.	1	Productes aïllats però no tancats o no tapats. Puntualment s'observen incidents en processos d'elaboració i operacions de neteja alhora sense risc.	2	No aptes per a ús alimentari. Productes sense etiquetar. Processos d'elaboració i operacions de neteja alhora amb risc.	3

10- Verificació de la temperatura	Verificació d'equips de conservació a Tª regulada	OK	1	Tª adequada incloent tolerància	3	Tª inadequada, fora de rang	5
	Verificació Tª dels processos, de servei...	Tª dels processos i del manteniment en fred/calent: OK	1	Fluctuacions sense risc	3	Fluctuacions amb risc important	5
11- Envasos, embalatges i estris de servei/vaixella	Emmagatzem atge i reutilització	Lloc adequat. Emmagatzematge amb protecció. Nets/desinfectats Envasos d'un sol ús	1	Incidents aïllats d'envasos no protegits i no separats del terra. Incidents aïllats de manca d'higiene.	2	Emmagatzematge sense protecció en zona manipulació. Incidents freqüents de manca d'higiene. Reutilització del material d'un sol ús.	3
12- Conservació (emmagatzematge i/o exposició) dels aliments	Separació/prot ecció de productes, ordre i estiba. Dates de consum/FIFO Capacitat magatzem	Separació matèries primeres dels productes acabats, productes protegits, ordenats i separats del terra i de les parets Control de les dates de consum: OK Suficient	1	Conservació i/o exposició conjunt de matèries primeres i productes acabats però diferenciat. <u>No tots protegits</u> però sense risc. Poc desordre. Algun element de fred sense sistema de control de la Tª No puntualment. Lleu sobrecàrrega, o sobrecàrrega puntual	6	Emmagatzematge conjunt de matèries primeres amb productes acabats <u>molts no protegits</u> i/o desordenats i sense diferenciar. Productes sense separar del terra i/o parets. No sistemàtic. Presència de productes caducats. Molt deficient.	12
13- Disseny circuits/instal·lacions Dimensions	Marxa cap endavant. Separació operacions netes/brutes Espais i circuits per desenvolupar totes operacions adequadament	OK OK	1	Lleu marxa enrere. Lleus deficiències en separació d'operacions netes i brutes. No disposa d'amplis espais, però treballa de forma higiènica	4	Deficiències greus que impliquen risc. Greu falta d'espai. Contaminació creuada amb risc sanitari.	8
14- Estructures i equips	Estructures generals (parets, terra, ventilació, desguassos,	Suficients i adequades (de fàcil N+D)	1	Estructures adequades però sense manteniment.	3	Estructures inadequades	6

	lavabos, vestuaris, aigua calenta)						
	Superfícies de treball i equips, piques, rentavaixelles, cambres, congeladors, rentamans	Suficients i adequades (de fàcil N+D)	1	Manca algun estri o equip (ex. abatedor de temperatura, pica d'un sol sinus, rentamans) sense risc evident per a la salut	6	Manca algun estri/equip que implica risc per la salut (ex. rentavaixelles, congelador, nevera)	12
15- Autocontrols	Pla de control aigua	Correcte complet NC	0	Incomplet/errades	4	NO o amb errors greus	6
	Pla control T ^a equips	Correcte complet NC	0	Incomplet/errades	4	NO o amb errors greus	6
	Pla de control N+D	Correcte complet	0	Incomplet/errades	4	NO o amb errors greus	6
	Pla de control de plagues	Correcte complet	0	Incomplet/errades	2	NO o amb errors greus	3
	Pla de formació (acreditacions i programa)	Correcte complet	0	Incomplet/errades (amb acreditacions però no programa)	2	NO o amb errors greus	3
	Pla de control de proveïdors	Correcte complet	0	Incomplet/errades	4	NO o amb errors greus	6
	Pla de control d'al·lèrgens	Correcte complet NC: Productes envasats	0	Incomplet/errades	2	NO o amb errors greus	3
Pla de traçabilitat	Correcte complet NC: Si no hi ha elaboració.	0	Incomplet/errades	2	NO o amb errors greus	3	

ANNEX II: DIAGRAMA DE FLUX



La Cap d'Unitat de l'Oficina de Suport Jurídic de Drets i Serveis a les Persones,
Anna Llopart Solé

Signat electrònicament
per: ANNA LLOPART
SOLE
Data: 04/10/2024
11:18:45
Raó: Signatura