

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Nº registre:

Núm. Protocol:.....Data visita:...../...../.....Hora: ... : ...

Nom tècnic/a: ..... Motiu de la inspecció:  1. D'ofici  2. A instància de part**PROTOCOL D'INSPECCIÓ SANITÀRIA DELS ESTABLIMENTS D'ÀMBIT LOCAL****Dades de l'establiment i el titular**

Denominació comercial:	Telèfon:
Domicili de l'establiment:	Municipi:
Titular ( <i>Persona física o jurídica</i> ):	CIF / NIF / DNI:
Domicili social:	Municipi:
Correu electrònic:	

**Dades del sector (*marqueu amb 1 l'activitat principal, i tantes caselles com calgui amb 2 l'activitat secundària*)**

<b>Carn i derivats (01):</b>	<input type="checkbox"/> carnisseria (només venda) (01)	<input type="checkbox"/> cansaladeria (venda i elaboració preparats carnis) (02)	<input type="checkbox"/> xarcuteria (venda i elaboració productes carnis o embotits) (03)
	<input type="checkbox"/> obrador cansaladeria (04)	<input type="checkbox"/> obrador de xarcuteria (05)	<input type="checkbox"/> carnisseria (venda exclusiva embotits) (06)
<b>Peix i derivats (02):</b>	<input type="checkbox"/> peixateria (01)	<input type="checkbox"/> peixateria amb elaboracions (02)	<input type="checkbox"/> bacallaneria i pesca salada (sense elaboracions) (03)
			<input type="checkbox"/> bacallaneria i pesca salada (amb elaboracions) (04)
<b>Ous i derivats (03):</b>	<input type="checkbox"/> Venda d'ous i ovoproductes (01)		
<b>Llet i derivats (04):</b>	<input type="checkbox"/> Venda de llet (01)	<input type="checkbox"/> Venda de formatges i altres làctics (02)	<input type="checkbox"/> Elaboració i venda de formatges i altres làctics (03)
			<input type="checkbox"/> Màquina expenedora de llet pasteuritzada (04)
<b>Greixos comestibles (05):</b>	<input type="checkbox"/> Producció i venda d'oli (01)		
<b>Pa i pastisseria (06):</b>	<input type="checkbox"/> Fleca (sense obrador) (01)	<input type="checkbox"/> Pastisseria (sense obrador) (02)	<input type="checkbox"/> Cocció de pa i altres productes semielaborats (03)
	<input type="checkbox"/> Fleca amb obrador (04)	<input type="checkbox"/> Pastisseria amb obrador (05)	<input type="checkbox"/> Obrador de pa (sense botiga) (06)
	<input type="checkbox"/> Obrador de pastisseria (sense botiga) (07)	<input type="checkbox"/> Minorista de pastes alimentàries (08)	<input type="checkbox"/> Minorista de cereals i farines (09)
			<input type="checkbox"/> Xurreries (10)
<b>Vegetals i derivats (07):</b>	<input type="checkbox"/> Fruiteria i/o verduleria (01)	<input type="checkbox"/> Fruiteria i/o verduleria amb elaboracions (02)	<input type="checkbox"/> Minorista d'envinagrats (03)
			<input type="checkbox"/> Minorista de llegums i altres productes cuits (04)
<b>Edulcorants i derivats (08):</b>	<input type="checkbox"/> Minorista de llaminadures, torrons, mel i melmelades (sense elaboració) (01)		
	<input type="checkbox"/> Minorista de llaminadures, torrons, mel i melmelades (amb elaboració) (02)		
<b>Aliments estimulants i derivats (10):</b>	<input type="checkbox"/> Minorista de xocolata, cafè, te, infusions (sense elaboració) (01)		
	<input type="checkbox"/> Minorista de cafè i productes similars (amb elaboració) (02)		
<b>Menjars preparats i cuines centrals (11):</b>	<input type="checkbox"/> Bar (01)	<input type="checkbox"/> Bar- restaurant (02)	<input type="checkbox"/> Restaurant (03)
	<input type="checkbox"/> Sala de banquets (04)	<input type="checkbox"/> Venda de menjar per emportar (05)	<input type="checkbox"/> Elaboració i venda de menjar per emportar (06)
		<input type="checkbox"/> Establiments de temporada (guinguetes) (07)	<input type="checkbox"/> Obradors no annexos a menjador (08)
<b>Alimentació especial (12):</b>	<input type="checkbox"/> Herbolietètica, farmàcia i parafarmàcia (01)		
<b>Gelats i orxates (14):</b>	<input type="checkbox"/> Gelateria-orchateria (sense elaboració) (01)		
	<input type="checkbox"/> Gelateria-orchateria (amb elaboració) (02)		
<b>Begudes alcohòliques (16):</b>	<input type="checkbox"/> Celler (bodega) (01)		
	<input type="checkbox"/> Minorista cerveser (amb elaboració) (02)		
<b>Establiments polivalents (19):</b>	<input type="checkbox"/> Congelats (01)	<input type="checkbox"/> Queviures (02)	<input type="checkbox"/> Supermercats i hipermercats (03)
	<input type="checkbox"/> Mercat municipal (sedentari) (04)	<input type="checkbox"/> Sales màquines expenedores (05)	

**Dades de distribució a altres establiments minoristes**

No fa distribució (0)       Distribució al municipi (1)       Distribució fora municipi (<30% producció) (2)       Ambulant (3)

**Dades manipulació i servei o degustació**

<input type="checkbox"/> No-manipulacions (0)	<input type="checkbox"/> Servei productes baixa manipulació (1)	<input type="checkbox"/> Servei o degustació productes baixa manipulació (2)	<input type="checkbox"/> Servei preparacions completes sense elaboració (3)
<input type="checkbox"/> Servei o degustació preparacions completes sense elaboració (4)	<input type="checkbox"/> Servei de preparacions completes amb elaboració (5)	<input type="checkbox"/> Servei o degustació de preparacions completes amb elaboració (6)	

**Estructura compartida**

<input type="checkbox"/> No es comparteix estructura	<input type="checkbox"/> Mercat sedentari	<input type="checkbox"/> Mercat ambulant	<input type="checkbox"/> Esdeveniment temporal	<input type="checkbox"/> Gran superfície
<input type="checkbox"/> Altres	<b>Nom de l'estructura que comparteix (centre comercial, mercat...):</b>			

• **Classificació del risc sanitari en funció de l'activitat**

MÒDULS	APARTATS	RISC BAIX (S)	RISC MIG (L)	RISC ALT (G)
<b>1. Sector</b>	Activitat	Cafeteria-Bar: entrepans freds, tapes no elaborades, pastes industrials / Fruita i Verdura / Queviures / Forn de pa sense degustació	Bar-Restaurant / Carnisseria / Peixateria / Bacallaneria / Forn de pa amb degustació / Pastisseria / Xurreria /Orxateria / Gelateria / Parades mercat ambulant	RCS / Restaurant / Rostidoria / Menjar preparat i/o per emportar Cansaladeria / Xarcuteria
<b>2. Destinatarí final</b>	Consumidors/res finals o altres establiments	Només públic	Públic, comerços de risc baix i RCS d'empresa	Públic ,comerços de risc mig o alt i resta de RCS
<b>3. Històric - col·laboració amb l'administració</b>	Incidències imputables a l'establiment (toxiinfeccions, alertes, denúncies, mesures cautelars, sancions)	Cap incidència imputable a l'establiment	Involucrat en <b>una</b> incidència imputable a l'establiment	Involucrat en més d'una incidència imputable a l'establiment
<b>4. Distribució</b>	Distribució a altres minoristes	No fa distribució	Distribució al propi municipi	Distribució fora del municipi < del 30% de la seva producció
<b>5. Aigua</b>	Origen de l'aigua i tractaments	Xarxa	Descalcificador, osmosi	Origen: pou, mina, riu... Dipòsit, cisterna,...
<b>6. Tipus producte</b>	Tipologia aliments	<u>En comerços:</u> Envasats no refrigerats Fruita i verdura no refrigerada Pa  <u>En restauració:</u> Cafès Bars sense elaboracions	<u>En comerços:</u> Envasats refrigerats amb caducitats superiors a 7 dies Envasats congelats Fruita i verdura refrigerada Ous  <u>En restauració:</u> Entrepans Planxa Plats combinats	<u>En comerços:</u> Envasats refrigerats amb caducitat inferior a 7 dies Producte fresc manipulats Producte refrigerat/congelat sense envasar  <u>En restauració i rostisseries:</u> Menjar preparat general Menjars d'alt risc: plats amb peix o carn crua,...
<b>7. Elaboració</b>	Tipus i ús de matèries primeres / Intervenció en processos	MP ja preparades / No manipulen: menjar envasat, procés mecanitzat de producció (ex. embalatge automatitzat de productes de cansaladeria)	Manipulació per comandes i/o sense elaboració: filetejat, eviscerat, envasat, trossejat, envasat al buit, fraccionament, picat, processos combinats mecànics i manuals; cocció de productes semielaborats	Elevada manipulació: afegit d'ingredients, modificació del producte final, preparacions de plats amb peix o carn crua, procés manual, elaboració per a consum no immediat.
<b>8. Elaboració menjars amb antelació</b>		No s'elaboren o s'elaboren per a consum immediat (< 3 hores)	S'elaboren menjars amb antelació per al mateix dia del servei (entre 3 i 24 h)	S'elaboren menjars amb > 24 h antelació
<b>9. Volum</b>	RCS/RCC	< 15 menús/dia	15-30 menús/dia	>30 menús/dia i/o servei de banquets
	Menjars preparats (venda minorista)	< 20 racions de cada plat /dia	20-50 racions de cada plat /dia	>50 racions de cada plat /dia
	Comerços	< 5 treballadors	5 - 10 treballadors	> 10 treballadors

## 1. Estructures i equips<sup>1</sup>

- 1.1. El disseny, les zones, la ventilació i la climatització són adequats a l'activitat l'establiment? (*capítol I*) S L G N  
Obs.: .....
- 1.2. Els materials i el manteniment de les estructures (parets, terra, sostre, obertures, il·luminació) són adequats? (*capítols I i II*) SD DL DG NC  
Obs.: .....
- 1.3. Les estructures i els equips per a l'emmagatzematge i exposició d'aliments (temperatura regulada i no regulada) són adequats i amb capacitat suficient? (*capítols II i V*) SD DL DG NC  
Obs.: .....
- 1.4. Les superfícies de treball, els estris i els equips en contacte amb els aliments i l'equipament de cocció i extracció de fums són adequats i suficients? (*capítols I, II i V*) SD DL DG NC  
Obs.: .....
- 1.5. L'equipament per a la neteja d'aliments, dels estris i de les mans (piques, rentamans, aigua calenta i freda, rentavaixelles, espai d'emmagatzematge de productes i estris de neteja) són adequats? (*capítols I i II*) SD DL DG NC  
Obs.: .....
- 1.6. L'equipament per a la higiene del personal (serveis higiènics amb rentamans i vestidors) és adequat? (*capítol I*) SD DL DG NC  
Obs.: .....
- 1.7. Els equips i les estructures per a la gestió de residus (sòlids orgànics i d'altres, líquids aquosos i olis) són adequats, nets i estan ben mantinguts? (*capítol VI*) SD DL DG NC  
Obs.: .....
- 1.8. Els vehicles i/o contenidors de transport són adequats? (*capítol IV*) SD DL DG NC  
Obs.: .....

<sup>1</sup> Les referències normatives en aquest apartat corresponen a l'annex II del Reglament (CE) núm. 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell de 29 d'abril de 2004, relatiu a la higiene dels productes alimentaris (DOUE L núm. 139, del 30/04/2004).

## 2. Processos<sup>2</sup>

2.1. El transport, recepció i emmagatzematge (estiba, temperatura, higiene) són adequats? (*capítol IX*) SD DL DG NC

Obs.: .....

2.2. L'envasament i exposició dels productes (protecció, identificació i conservació) és adequat? (*capítols IX i X*) SD DL DG NC

Obs.: .....

2.3. La higiene de les instal·lacions, estris i maquinària i l'ús de productes i estris de neteja i desinfecció són adequats? (*capítols I i V*) SD DL DG NC

Obs.: .....

2.4. Absència de plagues? (*capítol IX*) SD DL DG NC

Obs.: .....

2.5. La higiene dels manipuladors i de les manipulacions minimitzen la contaminació? (*capítols VIII i IX*) SD DL DG NC

Obs.: .....

2.6. El manteniment dels productes alimentaris durant el procés de manipulació (temperatura regulada, protecció, identificació,...) és correcte? (*capítol IX*) SD DL DG NC

Obs.: .....

2.7. Els processos tèrmics (congelació, descongelació, cocció, refredament i regeneració) es realitzen correctament (equips, temps/temperatura, condicions, ....)? (*capítol IX*) SD DL DG NC

Obs.: .....

2.8. La higienització dels vegetals de consum en cru és adequada? (*capítol II*) SD DL DG NC

Obs.: .....

2.9. El procés de manipulació dels productes de la pesca, carns i similars destinats a consum en cru o semi cru és adequat (anisakis, toxoplasma...)? (*capítol IX*) SD DL DG NC

Obs.: .....

<sup>2</sup> Les referències normatives en aquest apartat corresponen a l'annex II del Reglament (CE) núm. 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell de 29 d'abril de 2004, relatiu a la higiene dels productes alimentaris (DOUE L núm. 139, del 30/04/2004).

- 2.10. La manipulació d'ous frescos i derivats es fa de forma adequada? (capítols IX i XI) SD DL DG NC  
 Obs.: .....
- 2.11. L'emmagatzematge i l'ús d'additius és correcte (autoritzats i a dosi adequada, lloc adequat, identificació correcta, fitxa producte...)? (capítol IX) SD DL DG NC  
 Obs.: .....
- 2.12. La utilització dels olis de fregir es fa de forma adequada? (capítol IX) SD DL DG NC  
 Obs.: .....
- 2.13. L'elaboració i manteniment del gel es fa de forma adequada? (capítol VII) SD DL DG NC  
 Obs.: .....

### 3. Autocontrols<sup>3</sup>

- 3.1. Elaboren i apliquen un pla de control de l'aigua adaptat a l'establiment? (article 5.1) SD DL DG NC  
 Obs.: .....
- 3.2. Elaboren i apliquen un pla de neteja i desinfecció adaptat a l'establiment? (article 5.1) SD DL DG NC  
 Obs.: .....
- 3.3. Elaboren i apliquen un pla de control de plagues adaptat a l'establiment? (article 5.1) SD DL DG NC  
 Obs.: .....
- 3.4. Elaboren i apliquen un pla de formació i capacitació del personal adaptat a l'activitat? (article 5.1) SD DL DG NC  
 Obs.: .....
- 3.5. Elaboren i apliquen un pla de control de proveïdors i traçabilitat adaptat a l'activitat?. S'hi inclou la informació al consumidor (al·lèrgens) (article 5.1) SD DL DG NC  
 Obs.: .....
- 3.6. Elaboren i apliquen un pla de control de temperatures adaptat a l'activitat? (article 5.1) SD DL DG NC  
 Obs.: .....

<sup>3</sup> La referència normativa en aquest apartat correspon al Reglament (CE) núm. 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell de 29 d'abril de 2004, relatiu a la higiene dels productes alimentaris (DOUE L núm. 139, del 30/04/2004)

#### ABREVIATURES UTILITZADES EN AQUEST DOCUMENT:

RC: Restauració col·lectiva  
 PX: Peixateries  
 SD: Sense deficiències  
 NC: No cal o no correspon

CA: Carnisseries  
 PA: Patisseries amb obradors  
 DL: Deficiències lleus

CN: Cansaladeries  
 FP: Forns de pa amb obrador  
 DG: Deficiències greus