

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)
<12	12-42	>42	III. PRODUCTES, PROCESSAMENT I MANIPULACIÓ (53)
<6	6-18	>18	IV. AUTOCONTROLS (22)

IBR  
20250101

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

<b>I. ESTRUCTURES I EQUIPS</b>			
<b>A. CONDICIONS GENERALS</b>			<b>10</b>
<b>1. Espais i instal·lacions</b>			<b>2</b>
1a Distribució d'espais i locals	1b Dimensions	1c Instal·lació d'equips i maquinària	
1f Espai exterior( per emmagatz. o manip.)			
<b>2. Sistema d'escalfament d'aigua</b>			<b>1</b>
2a Sistema d'escalfament d'aigua( manca o no operatiu)			
<b>3. Il·luminació</b>			<b>1</b>
3a Insuficient	3b Sense protecció( no protegida)	3c Manteniment	
<b>4. Ventilació</b>			<b>1</b>
4a Insuficient	4b Inadequada( risc contam. creuada)		
<b>5. Tancament exterior i separació d'àrees d'ús privat</b>			<b>1</b>
5a Tancament exterior	5b Menjador personal	5c Separació habitatge( dormitori?)	
5d Insectocutors( ubicació, bruts, trencats)			
<b>6. Equipaments i espais per als residus</b>			<b>1</b>
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		
<b>7. Serveis higiènics</b>			<b>1</b>
7a Doble porta o tancament automàtic	7b Aigua calenta	7c Dotació rentamans	
7d Ventilació	7e Manteniment	7f No diposa de rentamans	
<b>8. Equipaments i espais de vestidor</b>			<b>1</b>
8a Disposició vestidor/equipaments	8b Manteniment		
<b>9. Manteniment d'estructures i equipaments</b>			<b>INS</b>
9a Amb deficiències(general instal·lacions)			
<b>70. Rentavaixelles o túnel de rentat</b>			<b>INS</b>
70a Rentavaixelles	(encara que surti satisfactori o millora, cal fer requeriment immediat per aquest punt)		
<b>71. Local o espai de neteja (plonge)</b>			<b>1</b>
71a Capacitat	71b Condicions estructurals	71c Condicions ambientals	
71d Manteniment	71e Extracció vapors		
<b>B. LOCALS D'ELABORACIÓ D'ALIMENTS (CUINA)</b>			<b>12</b>
<b>12. Paraments i condicions estructurals(manteniment deficient ,materials inadequats)</b>			<b>2</b>
12a Terra	12b Desguassos	12c Parets	
12d Sostre i elements suspesos	12e Portes	12f Mobiliari, prestatges...	
12g Finestres	12h Protecció obertures i finestres	12i Espai elaboracions	
<b>13. Superfícies de manipulació d'aliments</b>			<b>2</b>
13a Suficients	13b Material	13c Manteniment	
13d Manteniment del tall de fusta			
<b>14. Equipaments (maquinària, equips o útils)</b>			<b>2</b>
14a Suficients	14b Material	14c Manteniment	
<b>15. Rentamans</b>			<b>2</b>
15a Disponible i operatiu	15b Aigua calenta	15c Aixeta	
15d Sabó i paper eixugamans	15e Ús exclusiu	15f Manteniment	
<b>16. Piques de neteja</b>			<b>2</b>
16a Pica (o recipient ) neteja d'aliments	16b Pica neteja d'estris	16c Manteniment	
<b>17. Extracció de fums i vapors</b>			<b>2</b>
17a Disposició i efectivitat( manca?)	17b Facilitat neteja	17c Manteniment	
<b>C. LOCALS I EQUIPS D'EMMAGATZEMATGE D'ALIMENTS</b>			<b>6</b>
<b>18. Equipaments de refrigeració</b>			<b>2</b>
18a Capacitat( insuficient)	18b Manteniment	18c Temperatura dels equips	
18d Termòmetre	18e Evacuació aigua	18f Acumulació d'aigua i gel	
<b>19. Equipaments de congelació</b>			<b>2</b>
19a Capacitat	19b Manteniment	19c Temperatura dels equips	
19d Termòmetre	19e Evacuació aigua	19f Acumulació d'aigua i gel	

<b>20. Equipaments d'emmagatzematge a temperatura ambient</b>			<b>2</b>
20a Capacitat	20b Condicions estructurals	20c Condicions ambientals	
20d Manteniment			
<b>D. ZONA DE PREPARACIÓ I VENDA D'ALIMENTS</b>			<b>12</b>
<b>21. Paraments i condicions estructurals zona de preparació</b>			<b>2</b>
21a Terra	21b Tarima	21c Parets	
21d Sostre i elements suspesos	21e Mobiliari, prestatges...	21f Espais suficients per activitat	
<b>22. Superfícies de manipulació d'aliments</b>			<b>2</b>
22a Suficients	22b Superfície específica per a l'envasament	22c Material	
22d Manteniment	22e Manteniment del tall de fusta		
<b>23. Equipaments (maquinària, equips o útils)</b>			<b>2</b>
23a Suficients	23b Material	23c Manteniment	
23d Lector temperatura( o termòmetre)			
<b>24. Rentamans</b>			<b>2</b>
24a Disponible i operatiu	24b Aigua calenta	24c Aixeta	
24d Sabó i paper eixugamans	24e Ús exclusiu	24f Manteniment	
<b>25. Piques de neteja</b>			<b>2</b>
25a Pica neteja d'aliments	25b Pica neteja d'estris	25c Manteniment	
<b>26. Vitrires exposidores</b>			<b>2</b>
26a Capacitat	26b Temperatura dels equips	26c Termòmetre	
26d Acumulació d'aigua i gel	26e Manteniment	26f Protecció	
26g Material			
<b>II. HIGIENE</b>			
<b>A. CONDICIONS GENERALS</b>			<b>12</b>
<b>27. Neteja d'estructures amb risc directe</b>			<b>4</b>
27a Superfície de manipulació d'aliments	27b Equipaments (maquinària, equips, útils, etc.)	27c Equipaments de refrigeració	
27d Equipaments de congelació			
<b>28. Neteja general</b>			<b>INS!!!</b>
28a Neteja general			
<b>29. Neteja d'estructures sense risc directe</b>			<b>2</b>
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	
<b>30. Plagues</b>			<b>INS!!!</b>
30a Plagues			
<b>31. Estris i productes de neteja i desinfecció</b>			<b>2</b>
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	
<b>32. Pràctiques/fons de contaminació</b>			<b>4</b>
	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>B. HIGIENE I FORMACIÓ DEL PERSONAL MANIPULADOR D'ALIMENTS</b>			<b>10</b>
<b>33. Higiene de mans i hàbits del personal</b>			<b>4</b>
33a Neteja de mans i ungles	33b Rentat de mans	33c Hàbits del personal	
<b>34. Guants d'un sol ús</b>			<b>4</b>
34a Guants d'un sol ús			
<b>35. Proteccions i cura del personal</b>			<b>2</b>
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		
<b>36. Recomanacions</b>			<b>0</b>
36a Guants de materials diferents al làtex			

<b>III. PRODUCTES, PROCESSAMENT I MANIPULACIÓ D'ALIMENTS</b>			
<b>A. RECEPCIÓ I TRANSPORT D'ALIMENTS</b>			<b>12</b>
<b>37. Recepció</b>			<b>4</b>
37a Temperatura aliments en la recepció	37b Trencament de la cadena del fred		
<b>38. Càrrega/descarrega i trasllat</b>			<b>4</b>
38a Temperatura aliments en la càrrega	38b Protecció dels aliments	38c Contacte amb el terra càrrega/descàrrega	
<b>39. Transport propi d'aliments</b>			<b>4</b>
39a Vehicles/contenidors transport inadequats	39b Estiba productes en el transport	39c Documentació d'acompanyament	
39d Temperatura transport			
<b>B. EMMAGATZEMATGE D'ALIMENTS</b>			<b>14</b>
<b>40. Emmagatzematge a temperatura ambient</b>			<b>2</b>
40a Aliments protegits	40b Envasos	40c Identificació i dates de consum	
40d Estiba incorrecta	40e Rotació dels productes	40f Material auxiliar protegit	
<b>41. Emmagatzematge en refrigeració</b>			<b>4</b>
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		
<b>42. Emmagatzematge en congelació</b>			<b>4</b>
42a Temperatura dels aliments	42b Aliments protegits	42c Envasos	
42d Identificació i dates de consum	42e Estiba incorrecta	42f Recongelació	
42g Rotació dels productes			
<b>43. Productes emmagatzemats</b>			<b>INS</b>
43a Signes d'alteració	43b Aliments caducats		
<b>72. Crustacis vius o mol·luscs bivalves vius</b>			<b>4</b>
72a Immersió MBV	72b Etiqueta( 60 dies)	72c Aquari( pla de manteniment)	
<b>C. MANIPULACIÓ, PREPARACIÓ I ELABORACIÓ D'ALIMENTS</b>			<b>22</b>
<b>44. Bones pràctiques de manipulació</b>			<b>4</b>
44a Lloc i superfícies ( no adequats)	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	
44 j Congelació prod. pesca consum cru			
<b>45. Additius alimentaris</b>			<b>INS</b>
45a Additius alimentaris			
<b>46. Ús dels additius alimentaris autoritzats</b>			<b>2</b>
46a Control de dosificació	46b Protecció	46c Identificació	
<b>73. Ús d'ou en elaboracions</b>			<b>INS</b>
73a Temps / temperatura	73b Consum immediat	73c Sense tractament tèrmic	
73d Temperatura conservació			
<b>74. Elaboració diferida de menjars amb antelació al consum</b>			<b>4</b>
74a Procés refredament	74b Control temps / temperatura	74c Reescalfat no consumit	
74d Procés reescalfament	74e Temperatura conservació en fred	74f Dies conservació en fred	
74g Temp. conservació en calent			
<b>75. Sushi</b>			<b>4</b>
75a Manteniment arròs	75b Manteniment Sushi	75c Sushi/arròs sobrant	
<b>76. Menjars específics per a persones amb al·lèrgies i/o intoleràncies alimentàries</b>			<b>4</b>
76a Estris específics	76b Neteja	76c Bones pràctiques elaboració	
76d Emmagatzematge aliments	76e Protecció / identif. elaborats	76f Bones pràctiques servei	
76g Identif. ingredients al·lèrgics	76h Incorporació ingredients	76i Correlació persona al·lèrgica menú	
<b>77. Cuina al buit</b>			<b>4</b>
77a Temperatura producte	77b Bosses cocció	77c Congel. carn/peix en cocció < 65 °C	
77d Servei immediat cocció < 65 °C	77e Refredament cocció > 65 °C - 15 minuts	77f Conservació cocció > 65 °C - 15 minuts	

<b>D. MANTENIMENT I SERVEI DELS MENJARS ELABORATS</b>			<b>2</b>
<b>47. Condicions d'exposició</b>			<b>2</b>
47a Protecció dels aliments exposats	47b Recipients i suports per exposició	47c Separació entre productes	
47d Rotació i aliments data sobrepasada	47e Aliments dipositats a terra	47f Rètols i elements decoratius	
47g Temperatura aliments	47h Rètols de punxó	47J Informació consumidors anisakis	
47k Descongelat.sense dir "descongelat"			
<b>49. Retolació/informació d'aliments</b>			<b>INS</b>
49a Informació ingredients al·lèrgies i intoleràncies			
<b>E. TRAÇABILITAT DELS ALIMENTS</b>			<b>3</b>
<b>50. Presència d'aliments i/o ingredients d'origen desconegut</b>			<b>INS</b>
50a Aliments o ingredients origen desconegut			
<b>51. Traçabilitat</b>			<b>2</b>
51a Documentació d'origen	51b Traçab. productes elaborats	51c Documentació de sortida	
51d Pèrdua traçab.fraccionaments		51f Menú testimoni( grup>40p)	
<b>52. Limitacions de distribució</b>			<b>1</b>
52a Minorista a establiment RGS	52b Altres – marginalitat	=o< 25% volum anual comercialitzat o màx. 500kg a la setmana total/ mitja anual	
<b>IV. AUTOCONTROLS</b>			<b>22</b>
<b>53. Gestió higiènica de l'aigua</b>			<b>2</b>
53a Gestió de l'aigua			
<b>54. Pla de control de l'aigua</b>			<b>1</b>
54a No es disposa del document	54b Document incomplet, no actualitzat i/o no implementat		
<b>55. Gestió higiènica de la neteja i manteniment</b>			<b>2</b>
55a Gestió de la neteja i manteniment			
<b>56. Pla de control de neteja i desinfecció/manteniment</b>			<b>1</b>
56a No es disposa del document	56b Document incomplet, no actualitzat i/o no implementat		
<b>57. Gestió higiènica de les plagues i animals indesitjables</b>			<b>2</b>
57a Gestió de les plagues i animals indesitjables			
<b>58. Pla de control de les plagues i animals indesitjables</b>			<b>1</b>
58a No es disposa del document	58b Document incomplet, no actualitzat i/o no implementat		
<b>59. Gestió de la formació i capacitació</b>			<b>2</b>
59a Gestió de la formació i capacitació			
<b>60. Pla de control de la formació i capacitació</b>			<b>1</b>
60a No es disposa del document	60b Document incomplet, no actualitzat i/o no implementat		
<b>61. Gestió dels proveïdors i traçabilitat</b>			<b>2</b>
61a Gestió dels proveïdors i traçabilitat			
<b>62. Pla de control de proveïdors i traçabilitat</b>			<b>1</b>
62a No es disposa del document	62b Document incomplet, no actualitzat i/o no implementat		
<b>63. Gestió de les temperatures</b>			<b>2</b>
63a Gestió de les temperatures			
<b>64. Pla de control de temperatures</b>			<b>1</b>
64a No es disposa del document	64b Document incomplet, no actualitzat i/o no implementat		
<b>65. Gestió de la informació alimentària al consumidor</b>			<b>2</b>
65a Gestió de la informació alimentària al consumidor			
<b>66. Pla de la informació alimentària al consumidor</b>			<b>1</b>
66a No es disposa del document	66b Document incomplet, no actualitzat i/o no implementat		
<b>67. Registre d'incidències i mesures correctores</b>			<b>1</b>
67a Registre d'incidències i mesures correctores			