

Nº registre:   
Núm. Protocol:..... Data visita:...../...../..... Hora: ... : ...

## PROTOCOL PER A LA CLASSIFICACIÓ DELS ESTABLIMENTS ALIMENTARIS EN FUNCIÓ DEL RISC SANITARI

Campanya:

### Dades de l'establiment

Denominació comercial: \_\_\_\_\_

Domicili de l'establiment: \_\_\_\_\_

Municipi: \_\_\_\_\_

Codi postal: \_\_\_\_\_

Telèfon: \_\_\_\_\_

Fax: \_\_\_\_\_

Correu electrònic: \_\_\_\_\_

### Dades del titular de l'establiment

Nom i cognoms o Raó Social

*(Persona física o jurídica):*

CIF / NIF / DNI \_\_\_\_\_

Domicili social: \_\_\_\_\_

Municipi: \_\_\_\_\_

Codi postal: \_\_\_\_\_

Telèfon: \_\_\_\_\_

Fax: \_\_\_\_\_

Correu electrònic: \_\_\_\_\_

### Dades d'identificació del sector activitat principal activitat secundària *(Marqueu tantes caselles com calgui)*

Carn i derivats:  carnisseria   cansaladeria   xarcuteria   obrador

Peix i derivats:  peixateria   bacallaneria (pesca salada)

Pa i pastisseria:  fleca o forn   pastisseria   amb obrador   xurreria

Vegetals i derivats:  fruiteria i verduleria   envinagrats   venda de llegums cuits

Menjars preparats:  bar   bar restaurant   restaurant   sala banquets   
 venda de menjars per emportar   establiment temporada (guinguetes)

Polivalents:  congelats   queviures   super/hipermercats   
 sala màquina expenedora

Altres:  ovateria   gelateria/orxateria   herbodietètica, parafarmàcia   
 màquina venda llet   cereals/farines   xocolata, cafè, te, infusions   
 lleteria   celler   molins oli amb botiga   
 formatgeria   pastes alimentoses   
 llaminadures, torrons, mel i melmelades

### Estructura compartida

No es comparteix estructura  Mercat sedentari  Mercat ambulant  Esdeveniment temporal  
 Gran superfície d'alimentació (hipermercat)  Altres.....

Nom de l'estructura que es comparteix (centre comercial, mercat...): .....

### 1. Dades d'identificació de l'activitat *(Marqueu tantes caselles com calgui)*

Venda  Elaboració/producció  Servei (consum in situ)  Servei a domicili

### 2. Distribució a d'altres minoristes

No fa distribució  Distribució fora del municipi < del 30% de la seva producció  
 Distribució al propi municipi  Distribució fora del municipi > del 30% de la seva producció o fora de Catalunya

## 1. Valoració dels mòduls de classificació

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/fom de pa sense degustació	1	Bar-Restaurant/Carnisseria/Peixateria/Bacallaneria/Fom 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, hospitals)	3
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
	Menjars 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
	Camisseries (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
	Foms 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, verdures, queviures	< 1 tones de venda/setmana	1	1-5 tones de venda/setmana	3	5 tones de venda/setmana	6

MÒDULS	APARTATS	RISC BAIX	P	RISC MIG	P	RISC ALT	P
7- Higiene d'estrís 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
	Estrís de treball i instal·lacions	Higiene correcta	1	Algunes deficiències que no impliquen risc immediat: acumulació puntual d'estrís 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	Manipulació dels aliments sense risc de contaminació creuada <u>a partir d'altres aliments</u>	1	Es detecten circumstàncies que podrien provocar contaminacions encreuades lleus <u>a partir d'altres aliments</u>	6	Es detecten circumstàncies que podrien provocar contaminacions encreuades greus <u>a partir d'altres aliments</u>	12
	Tractament dels aliments per reduir el risc sanitari	-Cocció de productes a temperatures adequades -Si és el cas, abatiment correcte Higienització de vegetals crus correcta.		Hi ha <u>algunes</u> incorreccions en els tractaments: ex.manca algun control de la temperatura d'abatiment i/o cocció. Desinfecció insuficient dels vegetals crus però sense risc greu.		Hi ha incorreccions <u>frequents</u> en el tractament sistemàtic per reduir el risc sanitari. Descongelació a Tª ambient No desinfecten els vegetals crus	
	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 estrís de neteja	Toxicitat, emmagatzematg, contaminació creuada	Aptes per a ús alimentari. Hi ha un lloc exclusiu per emmagatzemar els productes i estrís 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 <u>conservació</u> a Tª regulada	OK	1	Tª adequada incloent tolerància	3	Tª inadequada, fora de rang	5
	Verificació Tª dels <u>processos</u> , de servei...	Tª dels processos i del manteniment en fred / calent: OK	1	Fluctuacions sense risc	3	Fluctuacions amb risc important	5

MÒDULS	APARTATS	RISC BAIX	P	RISC MIG	P	RISC ALT	P
11- Envasos, embalatges i estris de servei/vaixel·la	Emmagatzematge 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/protecció de productes, ordre i estiba.  Dates de consum/FIFO  Capacitat magatzem	Separació matèries primeres dels productes acabats, productes <u>protegits</u> , 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, lavabos, vestuaris, aigua calenta  Superfícies de treball i equips, piques, rentavaixel·les, cambres, congeladors, rentamans	Suficients i adequades (de fàcil N+D)  Suficients i adequades (de fàcil N+D)	1	Estructures adequades però sense manteniment.  Manca algun estri o equip (ex. abatador de temperatura, pica d'un sol sinus, rentamans) sense risc evident per a la salut	3	Estructures inadequades.  Manca algun estri/ equip que implica risc per la salut (ex. rentavaixel·les, congelador, nevera)	6
15- Autocontrols	Pla de control aigua	Correcte i complet NC	0	Incomplet/ errades	4	NO o amb errors greus	6
	Pla control Tª equips	Correcte i complet NC	0	Incomplet/ errades	4	NO o amb errors greus	6
	Pla de control N+D	Correcte i complet	0	Incomplet/ errades	4	NO o amb errors greus	6
	Pla de control de plagues	Correcte i complet	0	Incomplet/ errades	2	NO o amb errors greus	3
	Pla de formació (acreditacions i programa)	Correcte i complet	0	Incomplet/ errades (amb acreditacions però no programa)	2	NO o amb errors greus	3
	Pla de control de proveïdors	Correcte i complet	0	Incomplet/ errades	4	NO o amb errors greus	6
	Pla de control d'al·lèrgens	Correcte i complet NC: Productes envasats	0	Incomplet/ errades	2	NO o amb errors greus	3
	Pla de traçabilitat	Correcte i complet NC: Si no hi ha elaboració.	0	Incomplet/ errades	2	NO o amb errors greus	3