

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 totes 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, parafarmacia
 màquina venda llet cereals/farines xocolata, cafè, te, infusions
 lleteria celler molins oli amb botiga
 formatgeria pastes alimentoses
 llaminadures, torrons, mel i mermelades

Estructura compartida

No es comparteix estructura Mercat sedentari Mercat ambulat 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 totes 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	RISC MIG	RISC ALT
1- Sector	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/para-des de mercat ambulant	RCS/Restaurant/ Rostidoria/ Menjar preparat i/o per emportar Cansaladeria/ Xarcuteriat
2. Destinatari final	Consumidors	Només públic	Públic, comerços de risc baix (veure criteri mòdul Sector) i RCS d'empresa	Públic i comerços de risc mig o alt(veure criteri mòdul Sector) i RCS (infants, gent gran, hospitals)
3. Històric/Col·laboració amb l'administració	Incidències imputables a l'establiment (alerta, denúncies, requeriments, mesures cautelars, sanció)	Cap incidència imputable a l'establiment	Involucrat en una incidència imputable a l'establiment	Involucrat en més d'una incidència imputable a l'establiment
	Col·laboració amb l'administració	Col·labora amb l'administració	No col·labora amb l'administració	No col·labora amb l'administració
4. Tipus producte	Tipologia aliments	- envasats no refrigerats - fruita no refrigerada - verdura - pa	- envasats refrigerats amb caducitats superiors a 7 dies - fruita refrigerada, - envasats congelats - ous	- menjar preparat - envasats refrigerats amb caducitat inferior a 7 dies - producte fresc manipulats - producte refrigerat/congelat sense envasar
5. Elaboració	Intervenció en processos	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 me-cànics i manuals. Elaboració per a consum immediat	Elevada manipulació: afegit d'ingredients, modificació del producte final, procés manual, elaboració per a consum no immediat.
6. Volum de venda/ producció	RCS/RCC	< 15 menús/dia	15-30 menús/dia	>30 menús/dia
	Menjars preparats (venda minorista)	< 20 racions de cada plat /dia	20-50 racions de cada plat /dia	>50 racions de cada plat /dia
	Orxateries, llaminadures	< 0,25 tones venda, producció/setmana	0,25-0,50 tones venda, producció/setmana	> 0,50 tones venda, producció/setmana
	Carnisseries (CA, CN, CX)	< 0,5 tones venda, producció/setmana	0,5 -1 tones venda, producció/setmana	> 1 tones venda, producció/setmana
	Peixateries, bacallaneries			
	Congelats			
	Forns de pa, pastisseries, xurreries, Gelateries	< 0,5 tones venda, producció/setmana	0,5 -1 tones venda, producció/setmana	> 1 tones venda, producció/setmana
Fruiteries, verduleries, queviures	<1 tones de venda/setmana	1-5 tones de venda/setmana	> 5 tones de venda/setmana	

MÒDULS	APARTATS	RISC BAIX	RISC MIG	RISC ALT
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	Algunes deficiències que no impliquen risc immediat: brutícia en racons sense proximitat als productes, brutícia de jornada... Absència de plagues	Estat de neteja molt deficient amb risc immediat: perill de contaminació dels productes o acumulació de brutícia. Presència de plagues
	Estris de treball i instal·lacions (contacte directe amb els aliments)	Higiene correcta	Algunes deficiències que no impliquen risc immediat: acumulació puntual d'estris i/o maquinària bruts...	Estat de neteja molt deficient amb risc immediat: brutícia acumulada, equip mecànic de rentat inadequat (brut o mal mantingut), rentat manual sense desinfecció
8. Pràctiques higièniques	Manipulació correcta	Manipulació dels aliments sense risc de contaminació creuada <u>a partir d'altres aliments</u>	Es detecten circumstàncies que podrien provocar contaminacions encreuades lleus <u>a partir d'altres aliments</u>	Es detecten circumstàncies que podrien provocar contaminacions encreuades <u>a partir d'altres aliments</u>
	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>freqüents</u> en el tractament sistemàtic per reduir el risc sanitari. Descongelació a Tª ambient No desinfecten els vegetals crus
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.	Productes aïllats però no tancats o no tapats. Puntualment s'observen incidents en processos d'elaboració i operacions de neteja alhora sense risc.	No aptes per a ús alimentari. Productes sense etiquetar. Processos d'elaboració i operacions de neteja alhora amb risc.
	Roba i hàbits higiènics	Roba correcta Hàbits correctes	Roba: neta però no d'ús exclusiu. Hàbits no correctes que no suposen un risc sanitari	Roba: bruta Hàbits no correctes que suposen risc: mans i/o guants bruts, joies, xiclet, fumar, escopir, menjar, ferides sense tancar, personal malalt...
10. Verificació de la temperatura	Verificació d'equips de <u>conservació</u> a Tª regulada	OK	Tª adequada incloent tolerància	Tª inadequada, fora de rang
	Verificació Tª dels <u>processos</u> , de servei...	Tª dels processos i del manteniment en fred / calent: OK	Fluctuacions sense risc	Fluctuacions amb risc important
11. Envasos, embalatges i estris de servei/vaixella	Emmagatzematge i reutilització	Lloc adequat. Emmagatzematge amb protecció. Nets/desinfectats Envasos d'un sol ús.	Incidents aïllats d'envasos no protegits i no separats del terra. Incidents aïllats de manca d'higiene.	Emmagatzematge sense protecció en zona manipulació. Incidents freqüents de manca d'higiene. Reutilització del material d'un sol ús.

MÒDULS	APARTATS	RISC BAIX	RISC MIG	RISC ALT
12. Emmagatzematge, conservació i/o exposició dels aliments	Separació/ protecció de productes, ordre i estiba.	Separació matèries primeres dels productes acabats, productes <u>protegits</u> , ordenats i separats del terra i de les parets	Conser.i/o expos. 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 T ^a	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.
	Dates de consum/FIFO Capacitat magatzem	Control de les dates de consum: OK Suficient	No puntualment. Lleu sobrecàrrega, o sobrecàrrega puntual	No sistemàtic. Presència de productes caducats Molt deficient
13. Disseny de circuits/instal·lacions i Dimensions	Marxa cap endavant Separació operacions netes / brutes	OK	Lleu marxa enrere. Lleus deficiències en separació d'operacions netes i brutes	Deficiències greus que impliquen risc
	Espais i circuits per desenvolupar totes operacions adequadament	OK	No disposa d'amplis espais, però treballa de forma higiènica	Greu falta d'espai. Contaminació creuada amb risc sanitari
14. Estructures i equips	Estructures generals (parets, terra, ventilació, desguassos, lavabos, vestuaris, aigua calenta	Suficients i adequades (de fàcil N+D)	Estructures adequades però sense manteniment.	Estructures inadequades.
	Superfícies de treball i equips, piques, rentavaixelles, cambres, congeladors, rentamans	Suficients i adequades (de fàcil N+D)	Manca algun estri o equip (ex. abatador de temperatura, pica d'un sol sinus, rentamans) sense risc evident per a la salut	Manca algun estri/ equip que implica risc per la salut (ex. rentavaixelles, congelador, nevera)
15. Autocontrols	Pla de control aigua	Correcte i complet NC	Incomplet/ errades	NO o amb errors greus
	Pla control T ^a equips	Correcte i complet NC	Incomplet/ errades	NO o amb errors greus
	Pla de control N+D	Correcte i complet	Incomplet/ errades	NO o amb errors greus
	Pla de control de plagues	Correcte i complet	Incomplet/ errades	NO o amb errors greus
	Pla de formació (acreditacions i programa)	Correcte i complet	Incomplet/ errades (amb acreditacions però no programa)	NO o amb errors greus
	Pla de control de proveïdors	Correcte i complet	Incomplet/ errades	NO o amb errors greus
	Pla de control d'al·lèrgens	Correcte i complet NC: Productes envasats	Incomplet/ errades	NO o amb errors greus
	Pla de traçabilitat)	Correcte i complet NC: Si no hi ha elaboració.	Incomplet/ errades	NO o amb errors greus

NOTES

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Nom i cognom Tècnic/a

Nom i cognom compareixent

En qualitat de:

.....

Signatura

Signatura