

Establiment:	
Adreça:	
Data visita:	
e-mail inspector/a:	@aspb.cat

**Informe de control sanitari**

A continuació s'assenyalen les deficiències detectades (marcades en els requadres) en la visita realitzada a l'establiment indicat en l'encapçalament.

El resultat parcial i global de la visita de control s'indiquen al final de l'informe.

Aquesta visita és de caràcter informatiu, però és important corregir les deficiències detectades ja que es realitzarà properament una nova inspecció de l'establiment.

Per qualsevol dubte o aclariment sobre aquest control sanitari podeu adreçar un mail a l'inspector/a que ha realitzat la visita.

**I. ESTRUCTURES I EQUIPAMENTS DE L'ESTABLIMENT**

**A. CONDICIONS GENERALS**

**1 Espais i instal·lacions**

- 1.a La distribució de les zones i locals utilitzats per a l'activitat alimentària no permeten un circuit de treball higiènic per evitar contaminacions creuades.
- 1.b Les dimensions dels espais o equipaments utilitzats no estan ajustades al volum de l'activitat alimentària per treballar de forma higiènica, o en cas que estiguin sobredimensionades, per mantenir els espais en un correcte estat higiènic.
- 1.c La instal·lació dels equips o maquinària no faciliten la neteja i/o manteniment, i deixa espais inaccessibles.
- 1.d Insectocitors incorrectament ubicats i en un estat de neteja i/o manteniment deficient.

**2 Sistema d'escalfament de l'aigua**

- 2.a Manca o no es troba operatiu.

**3 Il·luminació**

- 3.a La il·luminació és insuficient en algunes zones o equipaments.
- 3.b Presència de llums no protegits en espais o equipaments, que representen un risc de contaminació pels aliments en cas de trencament.
- 3.c Presència d'elements d'il·luminació en deficient estat de neteja i/o manteniment.

**4 Ventilació**

- 4.a Ventilació insuficient en alguns espais de l'establiment.
- 4.b Ventilació inadequada d'alguns espais de l'establiment que pot provocar corrents d'aire de zones brutes a netes.

**5 Tancament exterior i separació d'àrees d'ús privat**

- 5.a Local incorrectament aïllat de l'exterior que no evita l'entrada de plagues i/o representa un focus de contaminació.
- 5.b Espai utilitzat com a menjador del personal o per activitats personals sense una separació suficient amb les zones utilitzades per manipular, elaborar o l'emmagatzemar aliments.
- 5.c Ús d'una part de l'establiment que s'utilitza per pernoctar o viure.

**6 Equipaments i espais per als residus**

- 6.a El local i/o espai per als residus i/o subproductes no té unes correctes condicions estructurals i/o ambientals per evitar que pugui ser un focus de contaminació.
- 6.b El local i/o espai per als residus i/o subproductes es troben en deficient estat de neteja i/o manteniment.
- 6.c Els cubells per als residus dels espais on es manipulen aliments no són de fàcil neteja i/o no disposen de tancament no manual.
- 6.d Els cubells per als residus es troben en un deficient estat de neteja i/o manteniment.
- 6.e Els contenidors per treure les escombraries al carrer estan ubicats en un lloc que suposen un risc sanitari pels aliments.
- 6.f **Manca de recipients adients (material higiènic i identificació) pel manteniment de subproductes i/o no es troben en correcte estat de neteja i/o manteniment.**

**7 Serveis higiènics**

- 7.a L'espai de l'inodor comunica directament amb les zones de manipulació o elaboració d'aliments, i no existeix una separació física.
- 7.b Manca aigua calenta als rentamans dels serveis higiènics que utilitzen el personal manipulador d'aliments.
- 7.c Manca dispensador de sabó i/o eixugamans higiènic (aire o paper d'un sol ús) al rentamans.
- 7.d Ventilació insuficient.
- 7.e Serveis higiènics en deficient estat de neteja i/o manteniment.

**8 Equipaments i espais de vestidor**

- 8.a Manca vestidor i/o equipaments (armariets) per guardar la roba, el calçat o les pertinences personals del personal manipulador d'aliments, i/o no són adequats.
- 8.b Vestidors i/o equipaments pel canvi de roba en deficient estat de neteja i/o manteniment.

**9 Manteniment general d'estructures i equipaments**

- 9.a Deficiències de manteniment presents en gran part de les instal·lacions i equipaments de l'establiment.

**B. LOCALS D'ELABORACIÓ D'ALIMENTS (OBRADOR)**

**10 Disposa d'obrador**

- 10.a Manca obrador físicament separat i habilitat per a realitzar l'elaboració dels preparats de carn i productes càrnics.

**11 Temperatura de l'obrador**

- 11.a Temperatura excessiva que fa necessària la instal·lació d'un equip climatitzador que permeti treballar en condicions de temperatura controlades i adients.

**12 Paraments i condicions estructurals**

- 12.a Terra de material inadequat i/o es troben en un estat de neteja i/o manteniment deficient.
- 12.b Presència de desguassos incorrectes (material resistent, amb reixeta i sífo) i/o en un estat de neteja i/o manteniment deficient.
- 12.c Parets de material inadequat i/o es troba en un estat de neteja i/o manteniment deficient.
- 12.d Sostres i/o elements suspesos de materials inadequat i/o es troben en un estat de neteja i/o manteniment deficient.
- 12.e Portes de material inadequat i/o es troben en un estat de neteja i/o manteniment deficient.
- 12.f Mobiliari (armaris, prestatges, etc.) de material inadequat i/o es troba en un estat de neteja i/o manteniment deficient.
- 12.g Finestres de material inadequat i/o es troben en un estat de neteja i/o manteniment deficient.
- 12.h Manca de protecció contra insectes en les obertures i/o finestres que comuniquen amb l'exterior, o es troben en un estat de neteja i/o manteniment deficient.

**13 Superfícies de manipulació d'aliments**

- 13.a Les superfícies utilitzades no són suficients i/o no es realitza la neteja i la desinfecció amb la freqüència necessària.
- 13.b S'utilitzen superfícies de material no adequat.
- 13.c Existeixen superfícies que es troben en un estat de neteja i/o manteniment deficient.
- 13.d **Existeixen taules de tall d'aliments de fusta que no es troben en un correcte estat de neteja i/o manteniment.**

**14 Equipaments (maquinària, equips, útils, etc.)**

- 14.a No disposa dels equipaments (maquinària, equips o útils) necessaris per a les operacions que es realitzen.
- 14.b Equipaments (maquinària, equips o útils) de material no adequat.
- 14.c Equipaments (maquinària, equips o útils) en un estat de neteja i/o manteniment deficient.

---

**15 Rentamans**

- 15.a Manca de rentamans operatiu pròxim a les zones de manipulació d'aliments.
- 15.b Manca d'aigua calenta en els rentamans.
- 15.c Aixeta d'accionament manual del rentamans, cal que l'accionament sigui de pedal, genoll, maluc o fotoelèctric.
- 15.d Manca de sabó i/o paper eixugamans d'un sol ús en els rentamans.
- 15.e Manca de rentamans d'ús no exclusiu i per l'activitat realitzada és necessari.
- 15.f Rentamans en un estat de neteja i/o manteniment deficient.

---

**16 Piques de neteja**

- 16.a Manca de pica o recipient exclusiu per al rentat d'aliments.
- 16.b Manca de pica per a la neteja d'estrís.
- 16.c Piques en un estat de neteja i/o manteniment deficient.

---

**17 Extracció de fums i vapors**

- 17.a Manca de sistema d'extracció de fums i/o vapors operatiu i eficaç.
- 17.b El disseny del sistema d'extracció de fums i/o vapors no facilita la neteja (filtres no desmontables, etc.).
- 17.c Extractor de fums i/o vapors en un estat de neteja i/o manteniment deficient.

---

**C. LOCALS I EQUIPS D'EMMAGATZEMATGE D'ALIMENTS****18 Equipaments de refrigeració**

- 18.a Capacitat frigorífica insuficient pel volum d'aliments emmagatzemats.
- 18.b El manteniment dels paraments i estructures de la cambra i/o equips de refrigeració és inadequat.
- 18.c Temperatures insuficients de la cambra i/o equips de refrigeració. Cal corregir les temperatures d'aquests equips de forma urgent i revisar el Pla de control de temperatures. Cas de necessitat, cal reubicar els aliments a equips de fred que funcionin correctament.
- 18.d Manca termòmetre o lector de temperatura a la cambra i/o equips de refrigeració.
- 18.e Evacuació no higiènica de l'aigua de l'evaporador de la cambra i/o equips de refrigeració.
- 18.f Cúmul d'aigua o gel en la cambra i/o equips de refrigeració.
- 18.g Cambra i/o equips a refrigeració en un estat de neteja i/o manteniment deficient.

---

**19 Equipaments de congelació**

- 19.a Capacitat frigorífica insuficient pel volum d'aliments emmagatzemats.
- 19.b El manteniment dels paraments i estructures de la cambra i/o equips de congelació és inadequat.
- 19.c Temperatures insuficients de la cambra i/o equips de congelació. Cal corregir les temperatures dels equips de congelació de forma urgent i revisar el Pla de control de temperatures. Cas de necessitat, cal reubicar els aliments a equips de fred que funcionin correctament.
- 19.d Manca termòmetre o lector de temperatura a la cambra i/o equips de congelació.
- 19.e Evacuació no higiènica de l'aigua de l'evaporador de la cambra i/o equips de congelació.
- 19.f Cúmul d'aigua o gel a la cambra i/o equips de congelació.
- 19.g Cambra i/o equips de congelació en un estat de neteja i/o manteniment deficient.

---

**20 Equipaments d'emmagatzematge a temperatura ambient**

- 20.a La capacitat del magatzem i/o els equipaments disponibles és insuficient.
- 20.b Les condicions dels paraments i/o les estructures són inadequades.
- 20.c Les condicions ambientals no són adequades (humitats, temperatures elevades, etc.).
- 20.d Capacitat insuficient i/o material no higiènic de les prestatgeries i equipaments per emmagatzemar aliments i/o material auxiliar.
- 20.e El magatzem i/o els equipaments d'emmagatzematge es troben en un estat de neteja i/o manteniment deficient.

---

**D. ZONA DE PREPARACIÓ I VENDA D'ALIMENTS****21 Paraments i condicions estructurals de la zona de preparació**

- 21.a El terra és de material inadequat i/o es troba en un estat de neteja i/o manteniment deficient.
- 21.b La tarima no permet una neteja adequada i/o es troba en un estat de neteja i/o manteniment deficient.
- 21.c Existeixen parets de material inadequat i/o es troben en un estat de neteja i/o manteniment deficient.
- 21.d El sostre i/o els elements suspesos són material inadequats i/o es troben en un estat de neteja i/o manteniment deficient.
- 21.e El mobiliari (armaris, prestatges, etc.) és de material inadequat i/o es troba en un estat de neteja i/o manteniment deficient.

---

**22 Superfícies de manipulació d'aliments**

- 22.a Les superfícies utilitzades no són suficients i/o no es realitza la neteja i la desinfecció amb la freqüència necessària.
- 22.b Manca de superfície de treball específica per a l'envasament d'aliments.
- 22.c S'utilitzen superfícies de material no adequat.
- 22.d Existeixen superfícies que es troben en un estat de neteja i/o manteniment deficient.
- 22.e Existeixen taules de tall d'aliments de fusta que no es troben en un correcte estat de neteja i/o manteniment.

---

**23 Equipaments (maquinària, equips, útils, etc.)**

- 23.a No es disposa dels equipaments (maquinària, equips o útils) necessaris per a les operacions que es realitzen.
- 23.b Equipaments de material no adequat.
- 23.c Equipaments en un estat de neteja i/o manteniment deficient.

---

**24 Rentamans**

- 24.a Manca de rentamans operatiu a prop dels llocs de manipulació.
- 24.b Manca d'aigua calenta en el rentamans.
- 24.c Aixeta d'accionament manual del rentamans, cal que l'accionament sigui de pedal, genoll, maluc o fotoelèctric.
- 24.d Manca de sabó i/o paper eixugamans d'un sol ús en el rentamans.
- 24.e Manca de rentamans d'ús exclusiu, i per l'activitat realitzada és necessari.
- 24.f Estat de neteja i/o manteniment deficient.

---

**25 Piques de neteja**

- 25.a Manca de pica o recipient exclusiu per al rentat d'aliments.
- 25.b Manca pica per a la neteja d'estrís.
- 25.c Piques en un estat de neteja i/o manteniment deficient.

---

**26 Vitrines frigorífiques**

- 26.a La capacitat és insuficient pel volum d'aliments exposats per a la venda.
- 26.b Temperatures incorrectes de les vitrines frigorífiques.
- 26.c Manca de termòmetres o lectors de temperatura.
- 26.d Cúmul d'aigua o gel.
- 26.e Estat de neteja i/o manteniment deficient.

---

**27 Expositors d'aliments (vitrines, recipients, etc.)**

- 27.a No ofereixen una protecció física suficient dels aliments.
- 27.b Material no adequat pels aliments que contenen.
- 27.c Estat de neteja i/o manteniment deficient.

## II. HIGIENE

### A. CONDICIONS GENERALS

#### 28 Neteja i manteniment general

- 28.a Manca d'ordre i neteja general en diferents espais de l'establiment i/o presència d'elements aliens a l'activitat. Cal corregir les deficiències d'ordre i neteja de forma immediata, retirar tot element aliè a l'activitat de l'establiment de manera urgent i revisar el Pla de neteja i desinfecció/manteniment.

#### 29 Plagues

- 29.a Evidència de la presència de plagues o indicis d'alguna plaga a l'interior de l'establiment. Cal contactar urgentment amb una empresa autoritzada per fer un diagnòstic i tractament adient, i revisar el Pla de control de plagues.

#### 30 Estris i productes de neteja i desinfecció

- 30.a Manca local o armari per guardar els productes i els estris de neteja.
- 30.b El local o armari per guardar els productes i els estris de neteja es troba en un estat de neteja i/o manteniment deficient.
- 30.c Estris de neteja en un estat de neteja i/o manteniment deficient.
- 30.d Emmagatzematge d'estrís i/o productes de neteja en zones on es manipulen aliments.
- 30.e Presència de productes de neteja en envasos no originals i sense identificació.

#### 31 Pràctiques/fons de contaminació

- 31.a Manca un espai o zona correctament definida i identificada per als retorns i devolucions dels aliments.
- 31.b Presència de cartrons, diaris o serradures en les zones de manipulació d'aliments.
- 31.c Presència d'envasos bruts.
- 31.d Presència de draps bruts.
- 31.e Presència d'animals domèstics en zones d'emmagatzematge i/o manipulació d'aliments.
- 31.f Presència de personal aliè a l'activitat dins les zones de manipulació.
- 31.g Detecció de la realització de tasques de manteniment sense prendre les mesures i les precaucions adients per evitar la contaminació dels aliments.
- 31.h Presència de plaguicides (raticides, insecticides, etc.) d'ús domèstic.

## B. HIGIENE I FORMACIÓ DEL PERSONAL MANIPULADOR D'ALIMENTS

#### 32 Higiene de mans i hàbits del personal manipulador

- 32.a S'observa una manca d'higiene de les mans i les ungles del personal.
- 32.b S'observa que el personal no es renta les mans quan és necessari (després d'anar al servei, en sortir del lloc de feina o al tornar a la feina, entre la manipulació d'aliments crus i illsos per al consum, en tocar diners, manipular caixes de cartró, menjar, esternudar o tossir, etc.) o que es fa incorrectament. Cal mullar-se les mans amb aigua calenta, afegir sabó i fregar-se les mans intensament, esbandir-les amb aigua abundant i assecar-les amb paper d'un sol ús.
- 32.c S'observen hàbits no higiènics (fumar, menjar, mastegar xiclet, estossegar i esternudar sobre els aliments, manipular diners, etc.) del personal quan es manipulen aliments.

#### 33 Guants d'un sol ús

- 33.a S'observa que el personal utilitza inadequadament els guants d'un sol ús (ús dels guants amb les mans brutes, neteja de mans amb els guants d'un sol ús posats, trencats o s'utilitzen indistintament per manipular aliments i altres operacions com cobrar, manipular caixes, etc.).

#### 34 Protecció i cura del personal manipulador

- 34.a S'observa que el personal no porta roba de treball adequada o la utilitza incorrectament. La roba de treball ha de ser completa i s'ha d'utilitzar exclusivament per a la feina dins de l'establiment.
- 34.b S'observa que el personal no porta protecció dels cabells.
- 34.c S'observa que el personal porta roba de treball en un estat de neteja deficient.
- 34.d S'observa que el personal porta objectes personals com anells, braçalets, rellotges, arracades...
- 34.e S'observa que el personal no utilitza paper d'un sol ús per eixugar-se les mans.
- 34.g S'observa que hi ha personal amb ferides a les mans sense protegir-les correctament amb apòsits impermeables.
- 34.f S'observa personal amb símptomes de patir una malaltia susceptibles a ser transmesa pels aliments.

#### 35 Recomanacions

- 35.a Es recomana treballar sense guants i garantir una eficaç i freqüent neteja de les mans amb aigua calenta i sabó. Cas d'utilitzar guants per a realitzar determinades activitats de manipulació d'aliments, es recomana que aquests siguin de material no al·lèrgic com el vinil o nitril, i no el làtex.

## III. PRODUCTES, PROCESSAMENT I MANIPULACIÓ D'ALIMENTS

### A. RECEPCIÓ I TRANSPORT D'ALIMENTS

#### 36 Recepció

- 36.a Temperatura inadequada dels aliments en la recepció. Cal revisar el Pla de control de proveïdors.
- 36.b S'observen aliments que necessiten temperatures de refrigeració o congelació que no es traslladen de forma ràpida als equipaments frigorífics amb l'objectiu d'evitar el trencament de la cadena del fred.

#### 37 Càrrega/descarrega i trasllat

- 37.a Durant la càrrega, la temperatura dels aliments és insuficient.
- 37.b Protecció física insuficient dels aliments durant les operacions de càrrega, descarrega o trasllat.
- 37.c S'observa que en la càrrega i descarrega es dipositen productes alimentaris a terra.

#### 38 Transport propi d'aliments

- 38.a Ús de vehicles o contenidors no adequats i/o en un estat de neteja i/o manteniment deficient per al transport d'aliments.
- 38.b L'ordre i col·locació dels aliments en el transport no és correcte.
- 38.c Es realitza el transport d'aliments sense disposar de la documentació necessària d'acompanyament.

### B. EMMAGATZEMATGE D'ALIMENTS

#### 39 Emmagatzematge a temperatura ambient

- 39.a Aliments emmagatzemats sense protecció física.
- 39.b Utilització d'envasos no aptes per a ús alimentari i/o reutilització d'envasos d'un sol ús per emmagatzemar aliments.
- 39.c Aliments emmagatzemats sense identificació ni data de consum.
- 39.d Presència d'aliments dipositats a terra.
- 39.e Rotació inadequada dels aliments emmagatzemats. Cal prioritzar aquells aliments amb la data límit de consum més recent.
- 39.f Presència d'envasos o material en contacte amb els aliments (blondes, envasos, bosses al buit, etc.) sense protegir.
- 39.g Aliments emmagatzemats de forma incorrecta en les estives del magatzem: amuntegats, desordenats o juntament amb elements no alimentaris.

#### 40 Emmagatzematge en refrigeració

- 40.a Aliments a temperatura de refrigeració incorrecta.
- 40.b Aliments emmagatzemats sense protecció física o coberts amb materials no higiènics (draps, bosses d'escombraries, etc.).
- 40.c Utilització d'envasos no aptes per ús alimentari i/o reutilització d'envasos d'un sol ús per emmagatzemar aliments.
- 40.d Aliments emmagatzemats en refrigeració sense identificació ni dates de consum.
- 40.e Presència d'aliments dipositats a terra.

- 40.f Manca separació entre matèries primeres i productes acabat.
- 40.g Manca separació entre aliments no protegits i productes envasats.
- 40.h Estiba incorrecta dels aliments emmagatzemats en refrigeració (amuntegats, desordenats, separacions insuficient, etc.).

#### 41 Emmagatzematge en congelació

- 41.a Aliments a temperatura de congelació incorrecta.
- 41.b Aliments emmagatzemats sense protecció física o coberts amb materials no higiènics (draps, bosses d'escombraries, etc.).
- 41.c Utilització d'envasos no aptes per a ús alimentari i/o reutilització d'envasos d'un sol ús per a emmagatzemar aliments.
- 41.d Aliments emmagatzemats sense identificació ni dates de consum.
- 41.e Presència d'aliments dipositats a terra.
- 41.f [Congelació de carn fresca, pràctica prohibida pel Reial Decret 1376/2003.](#)
- 41.g Congelació d'aliments prèviament descongelats.

#### 42 Productes emmagatzemats

- 42.a Presència d'aliments amb signes d'alteració de les característiques organolèptiques.
- 42.b Presència d'aliments amb la data de caducitat superada. Cal mantenir els aliments amb la data de caducitat superada degudament separats i identificats fins la seva destrucció o retorn al proveïdor.
- 42.c Presència d'aliments amb la data de consum preferent superada, fet que indica una incorrecta rotació. Cal realitzar una revisió immediata de tots els productes per no utilitzar o emmagatzemar aquells que superin la data de consum preferent. No es poden comercialitzar, s'han de mantenir separats i identificats fins la seva devolució o retorn al proveïdor.

### C. MANIPULACIÓ, PREPARACIÓ I ELABORACIÓ D'ALIMENTS

#### 43 Bones pràctiques de manipulació d'aliments

- 43.a Preparació o manipulació d'aliments en zones de superfícies no adequades.
- 43.b Preparació i manipulació de diferents tipus d'aliments, o d'aliments crus i llestos pel consum, utilitzant els mateixos estris i/o superfícies, o sense una correcta neteja i desinfecció entre la manipulació d'uns i altres, per evitar les contaminacions creuades.
- 43.c Aliments a temperatura ambient durant un temps excessiu durant les operacions de manipulació, preparació i elaboració. Cal ajustar les quantitats de matèries primeres que es treuen dels equips frigorífics a la capacitat de producció per evitar el trencament de la cadena del fred.
- 43.d Descongelació d'aliments a temperatura ambient i en contenidors no adequats. Cal descongelar els aliments a temperatura controlada de refrigeració i en recipients amb reixeta per evitar el contacte de l'aigua de fusió amb l'aliment.
- 43.e Manquen dispositius adequats (abatadors) per congelar els aliments de forma ràpida i eficaç.
- 43.f Per a l'elaboració d'alguns productes, utilització de vegetals sense una correcta neteja prèvia.
- 43.g Manipulacions i/o processos de preparació d'aliments incorrectes que poden afavorir la contaminació.
- 43.h [S'observa la presència de carn picada preparada amb anterioritat al dia de la inspecció.](#)

#### 44 Additius alimentaris autoritzats

- 44.a Elaboració de productes alimentaris utilitzant additius no permesos.

#### 45 Ús d'additius alimentaris autoritzats

- 45.a Manipulació i/o dosificació incorrecta dels additius utilitzats en l'elaboració de productes.
- 45.b Emmagatzematge incorrecte dels additius que afavoreix la seva alteració i/o contaminació.
- 45.c Presència d'additius insuficientment o no identificats.

### D. EXPOSICIÓ, SERVEI I VENDA D'ALIMENTS

#### 46 Condicions d'exposició

- 46.a Protecció física insuficient d'alguns aliments exposats per a la venda.
- 46.b Us recipients o suports en contacte directe amb els aliments que no són de material adequat, o es troben en un estat de neteja i/o manteniment deficient.
- 46.c Exposició amb una separació física insuficient entre aliments crus i llestos pel consum, o entre diferents tipus d'aliments, existint la possibilitat de provocar contaminacions creuades.
- 46.d Presència d'aliments amb la data de consum preferent superada, fet que indica una incorrecta rotació. Cal realitzar una revisió immediata de tots els productes per no utilitzar o emmagatzemar aquells que superin la data de consum preferent. No es poden comercialitzar i s'han de mantenir separats i identificats fins la seva devolució o retorn al proveïdor.
- 46.e Presència d'aliments dipositats sobre el terra.
- 46.f [Ús de rètols de punxó clavats en els aliments exposats.](#)
- 46.g Presència de rètols i/o elements bruts i decoratius en contacte directe amb els aliments exposats.

#### 47 Aliments no aptes pel consum exposats per a la venda

- 47.a Aliments exposats a una temperatura incorrecta.
- 47.b Presència d'aliments amb alteració de les característiques organolèptiques.
- 47.c Presència d'aliments amb data de caducitat superada. Cal mantenir-los separats i identificats fins la seva destrucció o retorn al proveïdor.
- 47.d Presència d'aliments on s'observa la manipulació i/o esborrat de les dates de consum.

#### 48 Etiquetatge/retolació sobre la informació alimentària facilitada al consumidor

- 48.a En els productes de venda a doll, manca d'informació sobre la presència d'ingredients que causen al·lèrgies i intoleràncies, ja sigui mitjançant retolació o etiquetatge, o un sistema que faciliti consultar aquesta informació al personal de l'establiment (arxiu d'etiquetes o fitxes tècniques actualitzades a disposició del personal i cartells informatius per als clients). Cal revisar el Pla de control d'informació alimentària per al consumidor.
- 48.b Manca d'etiquetatge, retolació, o informació insuficient en els productes envasats per l'establiment abans de la seva venda. Aquests productes s'han de presentar etiquetats o retolats amb la informació obligatòria prevista en el Reial Decret 126/2015, i en concret ha d'incloure la data de durada mínima o caducitat, les condicions especials de conservació i la informació sobre ingredients que causen al·lèrgies i intoleràncies. Cal revisar el Pla de control d'informació alimentària al consumidor.
- 48.c S'observa l'exposició d'aliments llestos per al consum envasats per l'establiment abans de la seva venda que poden afavorir el creixement de *Listeria monocytogenes* (com per exemple: productes càrnics cuits llescats, porcions de patés, formatges tous, salmó fumat, etc.) amb dates de caducitat fixades, que superen els 5 dies, sense justificació d'estudis o evidències científiques (la normativa de referència és el Reglament (CE) 2073/2005, relatiu als criteris microbiològics aplicables als aliments).

### E. TRAÇABILITAT DELS ALIMENTS

#### 49 Presència d'aliments d'origen desconegut

- 49.a Presència d'aliments d'origen desconegut dels quals no es disposa d'acreditació del seu origen.

#### 50 Traçabilitat

- 50.a Els documents que acrediten l'origen dels productes són incomplets; com a mínim aquests han d'incloure: número d'albarà, data, descripció dels aliments i origen i destí d'aquests.
- 50.b No disposa d'un sistema de traçabilitat entre les matèries primeres i els productes elaborats.
- 50.c Els documents que acrediten el destí dels productes distribuïts no es conserven de forma completa i ordenada.
- 50.d [No es disposa de la Marca d'Identificació Sanitària.](#)

- 51 Carnisseries- limitacions de distribució**
- 51.a Es comercialitzen carns i/o productes elaborats per l'establiment a altres establiments pels quals no està autoritzat.
- 51.b  
Es subministra carn picada i/o preparats de carn fresca d'elaboració pròpia a establiments de restauració social, com per exemple escoles, geriàtrics, hospitals, etc.
- 51.c Es subministra carn picada d'elaboració pròpia a altres establiments diferents de les seves dependències de venda o sucursals.

#### IV. AUTOCONTROLS

- 52 Gestió higiènica de l'aigua**
- 52.a En aquesta inspecció s'han detectat deficiències que indiquen una gestió no eficaç del control l'aigua.
- 53 Pla de control de l'aigua**
- 53.a No es disposa del pla de control de l'aigua complet i/o actualitzat. Es recomana implementar la Guia per l'aplicació dels autocontrols als establiments minoristes d'alimentació de la Diputació de Barcelona (DIBA).
- 53.b El pla de control de l'aigua descrit no està implementat.
- 54 Gestió de la neteja/ manteniment**
- 54.a En aquesta inspecció s'han detectat deficiències que indiquen una gestió no eficaç del control de la neteja i desinfecció/manteniment.
- 55 Pla de control de neteja i desinfecció / Manteniment**
- 55.a No es disposa del pla de control de neteja i desinfecció/manteniment complet i/o actualitzat. Es recomana implementar la Guia per l'aplicació dels autocontrols als establiments minoristes d'alimentació de la Diputació de Barcelona (DIBA).
- 55.b El pla de control de neteja i desinfecció/manteniment descrit no està implementat.
- 56 Gestió de les plagues**
- 56.a En aquesta inspecció s'han detectat deficiències que indiquen una gestió no eficaç del control de plagues i animals indesitjables.
- 57 Pla de control de plagues i animals indesitjables**
- 57.a No es disposa del pla de control de plagues i animals indesitjables / residu complet i/o actualitzat. Es recomana implementar la Guia per l'aplicació dels autocontrols als establiments minoristes d'alimentació de la Diputació de Barcelona (DIBA).
- 57.b El pla de control de plagues i animals indesitjables / residu descrit no està implementat.
- 58 Gestió de la formació i capacitat**
- 58.a En aquesta inspecció s'han detectat deficiències que indiquen una gestió no eficaç del control de la formació i capacitat.
- 59 Pla de control de la formació i capacitat**
- 59.a No es disposa del pla de control de formació i capacitat complet i/o actualitzat. Es recomana implementar la Guia per l'aplicació dels autocontrols als establiments minoristes d'alimentació de la Diputació de Barcelona (DIBA).
- 59.b El pla de control de formació i capacitat descrit no està implementat.
- 60 Gestió dels proveïdors i traçabilitat**
- 60.a En aquesta inspecció s'han detectat deficiències que indiquen una gestió no eficaç del control de proveïdors i traçabilitat.
- 61 Pla de control de proveïdors i traçabilitat**
- 61.a No es disposa del pla de control de proveïdors i traçabilitat complet i/o actualitzat. Es recomana implementar la Guia per l'aplicació dels autocontrols als establiments minoristes d'alimentació de la Diputació de Barcelona (DIBA).
- 61.b El pla de control de proveïdors i traçabilitat descrit no està implementat.
- 62 Gestió de les temperatures**
- 62.a En aquesta inspecció s'han detectat deficiències que indiquen una gestió no eficaç del control de les temperatures.
- 63 Pla de control de temperatures**
- 63.a No es disposa del pla de control de temperatures complet i/o actualitzat. Es recomana implementar la Guia per l'aplicació dels autocontrols als establiments minoristes d'alimentació de la Diputació de Barcelona (DIBA).
- 63.b El pla de control de temperatures descrit no està implementat.
- 64 Gestió de la informació alimentària de declaració obligatòria al consumidor**
- 64.a En aquesta inspecció s'han detectat deficiències que indiquen una gestió no eficaç del control de la informació alimentària de declaració obligatòria al consumidor sobre substàncies que causen al·lèrgies i intoleràncies alimentàries.
- 65 Pla de control de la informació alimentària al consumidor**
- 65.a No es disposa del pla de control de la informació alimentària de declaració obligatòria al consumidor complet i/o actualitzat. Es recomana implementar la Guia per l'aplicació dels autocontrols als establiments minoristes d'alimentació de la Diputació de Barcelona (DIBA).
- 65.b El pla de control de la informació alimentària de declaració obligatòria al consumidor descrit no està implementat.
- 66 Registre d'incidències i mesures correctores**
- 66.a No es registren les incidències i accions correctores i/o els registres són incomplets.

I	MN	S	RESULTATS SECCIONS	RESULTAT GLOBAL
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<b>ESTRUCTURES I EQUIPAMENTS</b>	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<b>HIGIENE</b>	<b>INSATISFACTORI (I)</b> <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<b>PRODUCTES, PROCESSAMENT I MANIPULACIÓ</b>	<b>MILLORA NECESSARIA (MN)</b> <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<b>AUTOCONTROLS</b>	<b>SATISFACTORI (S)</b> <input type="checkbox"/>