

Sistema de puntuació i càlcul dels resultats de les inspeccions programades en establiments minoristes i de restauració comercial

El protocol d'inspecció inclou diferents requisits i condicions que permeten valorar el seu compliment d'acord amb les no conformitats detectades pel personal inspector. Cada requisit i condició del protocol inclou un o més possibles ítems a comprovar i valorar. Quan el personal inspector detecta l'incompliment d'algun d'aquests ítems, es registra com a una no conformitat del requisit concret i té associat un valor numèric d'incompliment. Els diferents requisits i condicions s'agrupen en quatre seccions o apartats: *Estructures i equipaments de l'establiment*, *Higiene*, *Processos, manipulacions i producte*, i *Autocontrols*.







El valor que el protocol associa a l'incompliment de cada requisit està relacionat amb el seu risc sanitari, així tenim requisits amb risc baix, mitjà i alt. Com més alt s'ha considerat el risc de la no conformitat del requisit, major és el seu valor numèric (**Taula 1**).



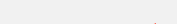
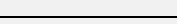


Taula 1 Classificació de les no conformitats en funció del risc i puntuació associada a aquestes	
CLASSIFICACIÓ DEL RISC DE LES NO CONFORMITATS	PUNTUACIÓ
Risc baix	1
Risc mitjà	2
Risc alt	4

Al finalitzar la inspecció, un cop s'han comprovat tots els requisits i condicions del protocol, el sistema calcula els punts acumulats a partir de les no conformitats detectades. Del sumatori de punts per incompliment dels requisits s'obté un valor numèric de cada secció, i dels percentatges de compliment deriva el resultat de cada secció: *Satisfactori*, *Millora necessària* o *Insatisfactori*.

Quan l'acumulació de punts de cada secció és inferior o igual al 20% del total de possibles punts acumulables, el resultat de la secció és *Satisfactori*. En el cas que el valor estigui comprès entre el 21 i 80%, el resultat és *Millora necessària*. Finalment, quan el valor està comprès entre el 81 i 100%,

el resultat és *Insatisfactori* (mirar **Taula 2**, per a establiments de comerç minorista, o **Taula 3**, per a establiments de restauració).

Taula 2 Puntuació total per cada una de les seccions avaluades en establiments de comerç minorista, resultat parcial i nivell de conformitat				
SECCIONS COMPROVADES	PUNTUACIÓ	RESULTAT PARCIAL		
		Satisfactori (0-20%)	Millora necessària (21-80%)	Insatisfactori (81-100%)
1) Estructures i equipaments de l'establiment	0  40	de 0 a 8 punts	de 9 a 32 punts	de 33 a 40 punts
2) Higiene	0  22	de 0 a 5 punts	de 6 a 18 punts	de 19 a 22 punts
3) Processos, manipulacions i producte	0  33	de 0 a 7 punts	de 8 a 26 punts	de 27 a 33 punts
4) Autocontrols	0  22	de 0 a 5 punts	de 6 a 18 punts	de 19 a 22 punts
NIVELL DE CONFORMITAT	Alt  Baix	Alt  Baix		

Taula 3 Puntuació total per cada una de les seccions avaluades en establiments de restauració, resultat parcial i nivell de conformitat				
SECCIONS COMPROVADES	PUNTUACIÓ	RESULTAT PARCIAL		
		Satisfactori (0-20%)	Millora necessària (21-80%)	Insatisfactori (81-100%)
1) Estructures i equipaments de l'establiment	0  40	de 0 a 8 punts	de 9 a 32 punts	de 33 a 40 punts
2) Higiene	0  22	de 0 a 5 punts	de 6 a 18 punts	de 19 a 22 punts
3) Processos, manipulacions i producte	0  53	de 0 a 11 punts	de 12 a 42 punts	de 43 a 53 punts
4) Autocontrols	0  22	de 0 a 5 punts	de 6 a 18 punts	de 19 a 22 punts
NIVELL DE CONFORMITAT	Alt  Baix	Alt  Baix		

Adicionalment, en algunes seccions existeixen requisits concrets que el seu incompliment representa un risc superior de les no conformitats de risc baix, mitjà i alt (mirar **Taula 4**). Per

aquesta raó, la detecció implica que el resultat de tota la secció a la qual pertanyen sigui *Insatisfactori*.


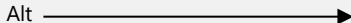
TAULA 4 Descripció de les no conformitats que impliquen el resultat <i>Insatisfactori</i> de la secció per a establiments de restauració comercial i comerç minoristes	
SECCIONS COMPROVADES	DESCRIPCIÓ DE LA NO CONFORMITAT
1) Estructures i equipaments	<ol style="list-style-type: none"> 1. Deficiències de manteniment generalitzades en gran part de les instal·lacions i equipaments 2. En aquelles situacions que sigui necessari per a dur a terme l'activitat un obrador físicament separat i habilitat (segons guia criteris) 3. Manca de rentavaixella
2) Higiene	<ol style="list-style-type: none"> 1. Manca de neteja i d'ordre generalitzat en diferents espais de l'establiment 2. Presència de plagues o indicis d'alguna plaga a l'interior de les instal·lacions de l'establiment
3) Processos, manipulacions i producte	<ol style="list-style-type: none"> 1. Aliments emmagatzemats amb signes d'alteració o dates de caducitat superada. 2. Ús d'ous frescos per elaborar aliments, com ara maioneses, salses i cremes sense tractament tèrmic o amb tractament tèrmic a una temperatura inferior a 75°C 3. Ús d'additius no autoritzats per a l'elaboració d'aliments 4. Aliments exposats per a la venda no aptes pel consum amb signes d'alteració, aliments caducats o aliments amb les dates de consum manipulades 5. Presència d'aliments d'origen desconegut dels quals no es disposa de l'acreditació del seu origen, procedents d'establiments clandestins, domicilis particulars, etc. 6. Etiquetatge / Informació d'al·lèrgies en productes alimentaris.

D'acord amb els resultats parcials de les quatre seccions avaluades, es calcula el resultat final de la inspecció. D'acord amb la **Taula 5**, el resultat parcial de cada secció es vincula a una nova puntuació numèrica. El resultat final de la inspecció es calcula sumant les noves puntuacions de cada secció (mirar **Taula 6**). Així doncs, quan el resultat de la suma és inferior a 4, el resultat final de la inspecció és **Satisfactori**. Si el resultat és igual o superior a 4 i igual o inferior a 26, el resultat final és **Millora necessària**. Finalment, quan el valor obtingut és superior a 26, el resultat de la inspecció és **Insatisfactori** (mirar **Taula 7**).

TAULA 5 | Puntuació vinculada als resultats parcials de cada secció per calcular el resultat global de la inspecció

RESULTAT PARCIAL	PUNTUACIÓ VINCULADA
<i>Satisfactori</i>	0
<i>Millora necessària</i>	3
<i>Insatisfactori</i>	8

TAULA 6 | Puntuacions possibles per cada una de les seccions avaluades i total, d'acord amb el nivell de conformitat

SECCIONS COMPROVADES	PUNTUACIÓ		
1) Estructures i equipaments de l'establiment	0	3	8
2) Higiene	0	3	8
3) Processos, manipulacions i producte	0	3	8
4) Autocontrols	0	3	8
PUNTUACIÓ TOTAL	0  32		
NIVELL DE CONFORMITAT	Alt  Baix		

TAULA 7 | Resultat global de la inspecció d'acord amb la puntuació total obtinguda

PUNTUACIÓ TOTAL	RESULTAT GLOBAL DE LA INSPECCIÓ
< 4	<i>Satisfactori</i>
4 - 16	<i>Millora necessària</i>
> 16	<i>Insatisfactori</i>