

Protocols de la inspecció programada d'establiments de comerç minorista de la ciutat de Barcelona

Què és la inspecció programada?

La inspecció és el principal mètode de control oficial en seguretat alimentària que les autoritats competents apliquen per garantir que els aliments s'elaboren i comercialitzen de forma segura. L'Agència de Salut Pública de Barcelona (ASPB) és l'autoritat competent a la ciutat de Barcelona. La inspecció programada és un control amb caràcter preventiu que es du a terme d'acord amb una planificació prèvia anual que depèn de l'activitat i classificació del risc dels establiments alimentaris. L'objectiu de la inspecció programada és comprovar de forma completa que els operadors de les empreses alimentàries compleixen amb els requisits i condicions d'higiene i seguretat alimentària que estableixen la normativa vigent. Si durant la inspecció es detecten incompliments d'aquesta normativa, és necessari que aquests operadors prenguin les mesures necessàries per corregir-los.

El [Reglament \(CE\) n° 2017/625](#), sobre control oficial dels aliments, regula el control oficial dut a terme per les autoritats competents en l'àmbit de la Unió Europea i en cada un dels seus estats membres. Així doncs, totes les competències de control oficial en seguretat alimentària dutes a terme per l'ASPB, s'emmarquen en aquest Reglament.

Quin és l'àmbit d'aplicació d'aquesta guia?

Aquesta guia s'emmarca en la inspecció programada d'establiments de comerç minorista. D'acord amb el [Reglament \(CE\) n° 178/2002](#), sobre els principis de la legislació alimentària a la Unió Europea, i el [Reial Decret n° 1021/2022](#), pel qual es regulen determinats requisits en matèria d'higiene en establiments de comerç minorista, per establiment de comerç minorista s'entén

qualsevol establiment alimentari on la manipulació, la preparació, l'elaboració o la transformació d'aliments i el seu emmagatzematge té lloc en el punt de venda o entrega a la persona consumidora final, *in situ* o a distància. En d'aquesta definició s'inclouen establiments ambulants o provisionals (carpes o paradetes), carnisseries, peixateries, restaurants, cafeteries, menjadors escolars o hospitalaris, així com qualsevol altre establiment de característiques similars.

En aquesta guia, d'ara endavant per *establiment minorista (MN)*, es farà referència a carnisseries, peixateries, fleques/pastisseries, fruiteries/verduleries, orxateries/gelateries i polivalents, per *establiment de restauració comercial (RC)*, es farà referència a restaurants, cafeteries o pubs, i per *establiments de restauració social (RS)*, es farà referència a menjadors d'escoles, geriàtrics o hospitals.

Què es comprova en una inspecció programada?

Durant les inspeccions programades es comproven els requisits i les condicions d'higiene, i seguretat alimentària de forma general. El personal inspector realitza les inspeccions seguint protocols d'inspecció que agrupen aquests requisits i condicions en les següents quatre seccions:

- I. Estructures i equipaments de l'establiment;
- II. Higiene;
- III. Productes, processament i manipulació d'aliments, i;
- IV. Autocontrols.

En funció del risc que pot representar cada requisit i condició sobre la salut humana, aquests estan associats a un valor numèric: com més alt és el risc major és la puntuació numèrica. Així doncs, d'acord amb la **Taula 1**, existeixen requisits i condicions de risc baix, mitjà o alt.

Taula 1: Classificació de les no conformitats en funció del nivell de risc i valor numèric associat a aquestes.

Nivell de risc	Valor numèric
Baix	1
Mig	2
Alt	4

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. Aquestes no conformitats es consideren d'alt risc i el seu valor numèric en aquesta guia se senyalitzen com a INS (insatisfactoris). [A través d'aquest enllaç](#) es pot accedir a la descripció completa del sistema de puntuació i càlcul dels resultats de les inspeccions.

Actualment, els protocols que s'utilitzen per inspeccionar establiments de comerç minorista de la ciutat estan suportats per un entorn digital. Existeix un protocol per cada un dels establiments inspeccionats: establiments minoristes, establiments de restauració comercial i establiments de restauració social. Es pot accedir a la descripció completa del sistema d'inspecció programada d'establiments minoristes [a través d'aquest enllaç](#).

Quin és l'objectiu d'aquesta guia?

L'objectiu d'aquesta guia és descriure els requisits sanitaris i no conformitats comprovats durant les inspeccions programades d'establiments minoristes, els seus nivells de risc i valors numèrics. Així mateix, amb vista a aconseguir un alt nivell de consistència en l'aplicació dels protocols d'inspecció d'establiments de comerç minorista, aquest document persegueix harmonitzant els criteris d'inspecció.

I. ESTRUCTURES I EQUIPAMENTS DE L'ESTABLIMENT					
A. CONDICIONS GENERALS					
Codi	Descripció de la no conformitat i criteri d'inspecció	Normativa aplicable	Protocol	Nivell del risc	Puntuació del risc
1	Espais i instal·lacions		MN/RC/RS	mig	2
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. [Distribució d'espais i locals]	Reglament (CE) n° 852/2004, annex II, cap. I, 2a			
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 el cas que estiguin sobredimensionades, per mantenir els espais en un correcte estat higiènic. [Dimensions]	Reglament (CE) n° 852/2004, annex II, cap. I, 2a			
1.c	La instal·lació dels equips o maquinària no faciliten la neteja i/o manteniment, i deixa espais inaccessibles. [Instal·lació d'equipaments i maquinària]	Reglament (CE) n° 852/2004, annex II, cap. V, 1a i d			
1.f	Espais exteriors inadequats (patis, terrasses, etc.) utilitzats per emmagatzemar i/o manipular aliments. [Espai exterior]	Reglament (CE) n° 852/2004, annex II, cap. I, 2			
2	Sistema d'escalfament de l'aigua		MN/RC/RS	baix	1
2.a	Manca o no es troba operatiu. [Escalfament de l'aigua]	Reglament (CE) n° 852/2004, annex II, cap. I, 4			
3	Il·luminació		MN/RC/RS	baix	1
3.a	La il·luminació és insuficient en algunes zones o equipaments. [Insuficient]	Reglament (CE) n° 852/2004, annex II, cap. I, 7			
3.b	Presència de llums no protegits en espais o equipaments, que representen un risc de contaminació per als aliments en cas de trencament. [Sense protecció]	Reglament (CE) n° 852/2004, annex II, cap. V, 1b			

3.c	Presència d'elements d'il·luminació en deficient estat de manteniment. [Manteniment]	Reglament (CE) n° 852/2004, annex II, cap. I, 2b			
4	Ventilació		MN/RC/RS	baix	1
4.a	Ventilació insuficient en alguns espais de l'establiment. [Insuficient]	Reglament (CE) n° 852/2004, annex II, cap. I, 5			
4.b	Ventilació inadequada d'alguns espais de l'establiment que pot provocar corrents d'aire de zones brutes a netes. [Inadequada]	Reglament (CE) n° 852/2004, annex II, cap. I, 5			
5	Tancament exterior i separació d'àrees d'ús privat		MN/RC/RS	baix	1
5.a	Establiment incorrectament aïllat de l'exterior que no evita l'entrada de plagues i/o representa un focus de contaminació. [Tancament exterior]	Reglament (CE) n° 852/2004, annex II, cap. I, 2c			
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. [Menjador personal]	Reglament (CE) n° 852/2004, annex II, cap. I, 2c			
5.c	Ús d'una part de l'establiment que s'utilitza per pernoctar o viure sense separació evident d'usos. [Separació habitatge]	Reglament (CE) n° 852/2004, annex II, cap. I, 2c			
5.d	Insectocutors incorrectament ubicats i/o en un estat de manteniment deficient. [Insectocutors]	Reglament (CE) n° 852/2004, annex II, cap. I, 2c			
6	Equipaments i espais per als residus		MN/RC/RS	baix	1
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. [Local/espai pels residus i/o subproductes]	Reglament (CE) n° 852/2004, annex II, cap. I, 1, i cap. VI 3			
6.b	El local i/o espai per als residus i/o subproductes es troba en deficient estat de manteniment. [Manteniment local/espai pels residus]	Reglament (CE) n° 852/2004, annex II, cap. I, 1, i VI, 3			

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. [Cubells residus no adients]	Reglament (CE) n° 852/2004, annex II, cap. VI, 2 i 4			
6.d	Els cubells per als residus es troben en un deficient estat manteniment. [Manteniment cubells de residus]	Reglament (CE) n° 852/2004, annex II, cap. VI, 2			
6.e	Els contenidors per treure les escombraries al carrer estan ubicats en un lloc que suposen un risc sanitari pels aliments. [Ubicació dels contenidors del carrer]	Reglament (CE) n° 852/2004, annex II, cap. IX, 3			
7	Serveis higiènics		MN/RC/RS	baix	1
7.a	L'espai de l'inodor comunica directament amb les zones de manipulació o elaboració d'aliments, i no existeix una separació física. [Inodor amb doble porta o tancament automàtic]	Reglament (CE) n° 852/2004, annex II, cap. I, 3			
7.b	Manca aigua calenta als rentamans dels serveis higiènics que utilitzen el personal manipulador d'aliments. [Aigua calenta]	Reglament (CE) n° 852/2004, annex II, cap. I, 4			
7.c	Manca de dispensador de sabó i/o eixugamans higiènic (aire o paper d'un sol ús) al rentamans. [Dotació rentamans]	Reglament (CE) n° 852/2004, annex II, cap. I, 4			
7.d	Ventilació insuficient (natural o forçada). [Ventilació]	Reglament (CE) n° 852/2004, annex II, cap. I, 6			
7.e	Serveis higiènics en deficient estat de manteniment. [Manteniment]	Reglament (CE) n° 852/2004, annex II, cap. I, 1			
7.f	Manca rentamans en els serveis del personal, equipat amb aigua calenta dosificador amb sabó i paper d'eixugamans d'un sol ús o sistema equivalent. [No disposa de rentamans]	Reglament (CE) n° 852/2004, annex II, cap. I, 4			
8	Equipaments i espais de vestidor		MN/RC/RS	baix	1
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. [Disposició vestidor/equipaments]	Reglament (CE) n° 852/2004, annex II, cap. I, 9			

8.b	Vestidors i/o equipaments pel canvi de roba en deficient estat de manteniment. [Manteniment]	Reglament (CE) n° 852/2004, annex II, cap. I, 1			
9	Manteniment d'estructures i equipaments		MN/RC/RS	molt alt	INS
9.a	Deficiències de manteniment presents en gran part de les instal·lacions i equipaments de l'establiment.	Reglament (CE) n° 852/2004, annex II, cap. I, 1			
70	Rentavaixella o túnel de rentat		RC/RS	molt alt	INS
70.a	No es garanteix una correcta higienització de la vaixel·la i coberteria que no sigui d'un sol ús mitjançant mètodes mecànics (rentavaixel·les). Fins no disposar de rentavaixel·la, els estris i utensilis utilitzats per la preparació, elaboració i servei dels aliments es desinfectaran amb un bany d'aigua amb lleixiu, després de rentar-los, o bé, caldrà utilitzar vaixel·la d'un sol ús. [Rentavaixel·la]	Reial Decret 1021/2022, disposició final 2a, art. 30.11			
71	Local o espai de neteja (plonge)		RC/RS	baix	1
71.a	La capacitat del local/espai de neteja i/o els equipaments disponibles són insuficients pel volum d'estris i utilitatge. [Capacitat]	Reglament (CE) n° 852/2004, annex II, cap. I, 2a			
71.b	Els paraments i/o les estructures són de material inadequat. [Condicions estructurals]	Reglament (CE) n° 852/2004, annex II, cap. I, 2a			
71.c	Les condicions ambientals no són adequades (presència d'humitat, temperatures elevades, etc.). [Condicions ambientals]	Reglament (CE) n° 852/2004, annex II, cap. I, 2d			
71.d	El local/espai de neteja i/o els equipaments disponibles es troben en un estat de manteniment deficient. [Manteniment]	Reglament (CE) n° 852/2004, annex II, cap. I, 1			
71.e	Manca d'un sistema d'extracció de vapors operatiu i eficaç. [Extracció vapors]	Reglament (CE) n° 852/2004, annex II, cap. I, 2b i 5			

78	Biberoneria (llars d'infants o hospitals)		RS	mig	2
78.a	Manca d'un espai diferenciat entre la zona de canvi de bolquers i la de preparació de biberons. [Espai diferenciat bolquers/ biberons]	Reglament (CE) n° 852/2004, annex II, cap. I, 2			
78.b	Manca d'una superfície higiènica i exclusiva per a la preparació de biberons o farinetes. [Superfície preparació biberons]	Reglament (CE) n° 852/2004, annex II, cap. I, 2			
78.c	Superfícies i/o equipaments de material no adequat. [Material]	Reglament (CE) n° 852/2004, annex II, cap. V, 1			
78.d	Existeixen superfícies i/o equipaments que es troben en un estat de manteniment deficient. [Manteniment]	Reglament (CE) n° 852/2004, annex II, cap. V, 1			
78.e	Manca de rentamans operatiu i/o no disposa. El rentamans ha d'estar equipat amb aigua calenta, sabó i/o paper d'eixugamans d'un sol ús. [Rentamans]	Reglament (CE) n° 852/2004, annex II, cap. I, 4			
78.f	Manca d'armari i/o espai adequat per guardar biberons, llet i farinetes. [Armari/espai]	Reglament (CE) n° 852/2004, annex II, cap. I, 2			
79	Zona self (de servei)		RS	mig	2
79.a	Manca o no es disposa de suficients equips de manteniment d'aliments en refrigeració i/o en calent. [Equips manteniment suficients]	Reglament (CE) n° 852/2004, annex II, cap. I, 2			
79.b	Superfícies i/o equipaments de material no adequat. [Material]	Reglament (CE) n° 852/2004, annex II, cap. V, 1			
79.c	Existeixen superfícies i/o equipaments que es troben en un estat de manteniment deficient. [Manteniment]	Reglament (CE) n° 852/2004, annex II, cap. V, 1			
79.d	Manca de rentamans i/o no és operatiu. El rentamans ha d'estar equipat amb aigua calenta, sabó i/o paper d'eixugamans d'un sol ús. [Rentamans]	Reglament (CE) n° 852/2004, annex II, cap. I, 4			

79.e	El material de servei (safates, coberts, plats i gots) no estan correctament protegits en un armari, local o funda d'ús alimentari. [Protecció material servei]	Reglament (CE) n° 852/2004, annex II, cap. I, 2			
79.f	Manca termòmetre o lector de temperatura als equips de manteniment en calent i/o en fred dels menjars preparats. [Lector temperatura]	Reglament (CE) n° 852/2004, annex II, cap. V, 2			
B.	LOCALS D'ELABORACIÓ D'ALIMENTS (OBRADOR) (MN)/ (CUINA) (RC, RS)				
Codi	Descripció de la no conformitat i criteri d'inspecció	Normativa aplicable	Protocol	Nivell del risc	Puntuació del risc
10	Disposa d'obrador		MN	molt alt	INS
10.a	Manca obrador físicament separat i habilitat per a realitzar les elaboracions que ho requereixen. [No disposa d'obrador i en necessita]	Reglament (CE) n° 852/2004, annex II, cap. I, 2d Reial Decret 1021/22 art. 7.4			
11	Temperatura de l'obrador		MN	baix	1
11.a	Temperatura excessiva que fa necessària la instal·lació d'un equip climatitzador que permeti treballar en condicions de temperatura controlades i adients. [Temperatura obrador]	Reglament (CE) n° 852/2004, annex II, cap. I, 2d			
12	Paraments i condicions estructurals		MN/RC/RS	mig	2
12.a	Terra de material inadequat i/o es troben en un estat de manteniment deficient. [Terra]	Reglament (CE) n° 852/2004, annex II, cap. I, 1, i II 1a			
12.b	Desguassos inadequats (material no resistent, sense reixeta i sifó) i/o es troben en un estat de manteniment deficient. [Desguassos]	Reglament (CE) n° 852/2004, annex II, cap. I i II, 1a			
12.c	Parets de material inadequat i/o es troben en un estat de manteniment deficient. [Parets]	Reglament (CE) n° 852/2004, annex II, cap. I i II, 1b			

12.d	Sostres i/o elements suspesos de materials inadequat i/o es troben en un estat de manteniment deficient. [Sostre i elements suspesos]	Reglament (CE) n° 852/2004, annex II, cap. I i II, 1c			
12.e	Portes de material inadequat i/o es troben en un estat de manteniment deficient. [Portes]	Reglament (CE) n° 852/2004, annex II, cap. I i II, 1e			
12.f	Mobiliari (armaris, prestatges, etc.) de material inadequat i/o es troba en un estat de manteniment deficient. [Mobiliari, prestatges...]	Reglament (CE) n° 852/2004, annex II, cap. V 1b			
12.g	Finestres de material inadequat i/o es troben en un estat de manteniment deficient. [Finestres]	Reglament (CE) n° 852/2004, annex II, cap. I i II, 1d			
12.h	Proteccions contra insectes de les obertures que comuniquen amb l'exterior es troben en un estat de manteniment deficient. [Protecció obertures i finestres]	Reglament (CE) n° 852/2004, annex II, cap. IX, 4			
12.i	No es disposa d'un espai i/o sala adequat de preparació d'aliments que garanteixi una producció higiènica. En cas necessari, aquest espai i /o sala estarà equipat d'un dispositiu de climatització. [Espai elaboracions]	Reglament (CE) n° 852/2004, annex II, cap. I, 2a i 2d	RC/RS		
13	Superfícies de manipulació d'aliments		MN/RC/RS	mig	2
13.a	Les superfícies utilitzades no són suficients. [Suficients]	Reglament (CE) n° 852/2004, annex II, cap. V, 1a			
13.b	S'utilitzen superfícies de material no adequat. [Material]	Reglament (CE) n° 852/2004, annex II, cap. II, 1f, i cap. V, 1b i c			
13.c	Existeixen superfícies que es troben en un estat de manteniment deficient. [Manteniment]	Reglament (CE) n° 852/2004, annex II, cap. V, 1a, 1b i 1c			
13.d	Existeixen taules de tall d'aliments de fusta que no es troben en un correcte estat de manteniment. [Manteniment del tall de fusta]	Reglament (CE) n° 852/2004, annex II, cap. V, 1a, 1b i 1c Reial Decret n° 1021/2022,			

		disposició final 2a, art. 5 bis).			
14	Equipaments (maquinària, equips, útils, etc.)		MN/RC/RS	mig	2
14.a	No es disposa dels equipaments (maquinària, equips o útils) necessaris per a les operacions que es realitzen. [Suficients]	Reglament (CE) n° 852/2004, annex II, cap. I, 2 Reial Decret n° 1021/22, disposició final 2a, art. 30.11			
14.b	Equipaments (maquinària, equips o útils) de material no adequat. [Material]	Reglament (CE) n° 852/2004, annex II, cap. V, 1b			
14.c	Equipaments (maquinària, equips o útils) en un estat de manteniment deficient. [Manteniment]	Reglament (CE) n° 852/2004, annex II, cap. V, 1c			
15	Rentamans		MN/RC/RS	mig	2
15.a	Manca rentamans higiènic pròxim a les zones de manipulació d'aliments i/o no és operatiu. Un rentamans complet ha d'estar equipat amb aigua calenta, aixeta d'accionament higiènic (de pedal, genoll, maluc, fotoelèctric, colze o polsador), dosificador amb sabó i/o paper d'eixugamans d'un sol ús. [Disponible i operatiu]	Reglament (CE) n° 852/2004, annex II, cap. I, 4			
15.b	Manca d'aigua calenta en els rentamans. [Aigua calenta]	Reglament (CE) n° 852/2004, annex II, cap. I, 4			
15.c	Manca aixeta d'accionament higiènic en els rentamans. Cal que l'accionament sigui de pedal, genoll, maluc, fotoelèctric, colze o polsador. [Aixeta]	Reglament (CE) n° 852/2004, annex II, cap. I, 4			
15.d	Manca dosificador amb sabó i/o paper d'eixugamans d'un sol ús en els rentamans. [Sabó i paper eixugamans]	Reglament (CE) n° 852/2004, annex II, cap. I, 4			
15.e	Manca rentamans higiènic d'ús exclusiu, i per l'activitat realitzada és necessari. [Ús exclusiu]	Reglament (CE) n° 852/2004, annex II, cap. I, 4			

15.f	Rentamans en un estat de manteniment deficient. [Manteniment]	Reglament (CE) n° 852/2004, annex II, cap. I, 1			
16	Piques de neteja		MN/RC/RS	mig	2
16.a	Manca una pica o recipient exclusiu per a la neteja d'aliments. [Pica neteja d'aliments]	Reglament (CE) n° 852/2004, annex II, cap. I, 4, i cap. II, 3			
16.b	Manca una pica per a la neteja d'utensilis usats en la producció de menjars. [Pica neteja d'estris]	Reglament (CE) n° 852/2004, annex II, cap. II, 2			
16.c	Piques en un estat de manteniment deficient. [Manteniment]	Reglament (CE) n° 852/2004, annex II, cap. II, 3			
17	Extracció de fums i vapors		MN/RC/RS	mig	2
17.a	Manca d'un sistema d'extracció de fums/ vapors operatiu i/o eficaç. [Disposició i efectivitat]	Reglament (CE) n° 852/2004, annex II, cap. I, 2b i 5			
17.b	El disseny del sistema d'extracció de fums/ vapors no facilita la neteja (filtres no desmontables, etc.). [Facilitat neteja]	Reglament (CE) n° 852/2004, annex II, cap. I, 5			
17.c	Extractor de fums/ vapors en un estat de manteniment deficient. [Manteniment]	Reglament (CE) n° 852/2004, annex II, cap. I, 1			
C	LOCALS I EQUIPS D'EMMAGATZEMATGE D'ALIMENTS				
Codi	Descripció de la no conformitat i criteri d'inspecció	Normativa	Protocol	Nivell del risc	Puntuació del risc
18	Equipaments de refrigeració		MN/RC/RS	mig	2
18.a	Capacitat frigorífica insuficient pel volum d'aliments emmagatzemats. [Capacitat]	Reglament (CE) n° 852/2004, annex II, cap. I, 2d, i cap. IX, 5			

18.b	Cambra i/o equips de refrigeració en un estat de manteniment deficient. [Manteniment]	Reglament (CE) n° 852/2004, annex II, cap. V, 1b			
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. En cas de necessitat, cal reubicar els aliments a equips de fred que funcionin correctament. [Temperatura dels equips]	Reglament (CE) n° 852/2004, annex II, cap. IX, 5			
18.d	Manca de termòmetre o lector de temperatura en la cambra i/o equips de refrigeració. [Termòmetre]	Reglament (CE) n° 852/2004, annex II, cap. V, 2			
18.e	Evacuació no higiènica de l'aigua de l'evaporador de la cambra i/o equips de refrigeració. [Evacuació aigua]	Reglament (CE) n° 852/2004, annex II, cap. I, 8			
18.f	Cúmulo d'aigua o gel en la cambra i/o equips de refrigeració. [Acumulació d'aigua i gel]	Reglament (CE) n° 852/2004, annex II, cap. I, 2b			
19	Equipaments de congelació		MN/RC/RS	mig	2
19.a	Capacitat frigorífica insuficient pel volum d'aliments emmagatzemats. [Capacitat]	Reglament (CE) n° 852/2004, annex II, cap. I, 2d, i cap. IX, 5			
19.b	Cambra i/o equips de congelació en un estat de manteniment deficient. [Manteniment]	Reglament (CE) n° 852/2004, annex II, cap. V, 1a			
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. En el cas de necessitat, cal reubicar els aliments a equips de fred que funcionin correctament. [Temperatura dels equips]	Reglament (CE) n° 852/2004, annex II, cap. IX, 5			
19.d	Manca de termòmetre o lector de temperatura en la cambra i/o equips de congelació. [Termòmetre]	Reglament (CE) n° 852/2004, annex II, cap. V, 2			
19.e	Evacuació no higiènica de l'aigua de l'evaporador de la cambra i/o equips de congelació. [Evacuació aigua]	Reglament (CE) n° 852/2004, annex II, cap. I, 8			

19.f	Cúmul d'aigua o gel en la cambra i/o equips de congelació. [Acumulació d'aigua i gel]	Reglament (CE) n° 852/2004, annex II, cap. I, 2b			
20	Equipaments d'emmagatzematge a temperatura ambient		MN/RC/RS	mig	2
20.a	La capacitat del magatzem i/o equipaments disponibles és insuficient per emmagatzemar els aliments i/o material auxiliar. [Capacitat]	Reglament (CE) n° 852/2004, annex II, cap. I, 2d			
20.b	Els paraments i/o les estructures són de material inadequat. [Condicions estructurals]	Reglament (CE) n° 852/2004, annex II, cap. I, 2			
20.c	Les condicions ambientals no són adequades (humitats, temperatures elevades, males olors, etc.). [Condicions ambientals]	Reglament (CE) n° 852/2004, annex II, annex II, cap. I, 5 i 7			
20.d	El magatzem i/o els equipaments d'emmagatzematge es troben en un estat de manteniment deficient. [Manteniment]	Reglament (CE) n° 852/2004, annex II, annex II, cap. I, 1			
D	ZONA DE PREPARACIÓ I VENDA D'ALIMENTS (MN i RC)/ OFFICE (RS)				
Codi	Descripció de la no conformitat i criteri d'inspecció	Normativa	Protocol	Nivell del risc	Puntuació del risc
21	Paraments i condicions estructurals zona de preparació		MN/RC/RS	mig	2
21.a	El terra és de material inadequat i/o es troba en un estat de manteniment deficient. [Terra]	Reglament (CE) n° 852/2004, annex II, cap. I, 2a i 2b			
21.b	La tarima no permet una neteja adequada i/o es troba en un estat de manteniment deficient. [Tarima]	Reglament (CE) n° 852/2004, annex II, cap. II, 1a			
21.c	Existeixen parets de material inadequat i/o es troben en un estat de manteniment deficient. [Parets]	Reglament (CE) n° 852/2004, annex II, cap. II, 1b			

21.d	El sostre i/o els elements suspesos són de material inadequat i/o es troben en un estat de manteniment deficient. [Sostre i elements suspesos]	Reglament (CE) n° 852/2004, annex II, cap. II, 1c			
21.e	El mobiliari (armaris, prestatges, etc.) és de material inadequat i/o es troba en un estat de manteniment deficient. [Mobiliari, prestatges...]	Reglament (CE) n° 852/2004, annex II, cap. V, 1b i c			
21.f	No es disposa d'espai suficients i/o adients per desenvolupar l'activitat de forma higiènica. [Espais suficients per activitat]				
22	Superfícies de manipulació d'aliments		MN/RC/RS	mig	2
22.a	Les superfícies utilitzades no són suficients. [Suficients]	Reglament (CE) n° 852/2004, annex II, cap. I, 2a			
22.b	Manca de superfície de treball específica per a l'envasament d'aliments. [Superfície específica per a l'envasament]	Reglament (CE) n° 852/2004, annex II, cap. I, 2a			
22.c	S'utilitzen superfícies de material inadequat. [Material]	Reglament (CE) n° 852/2004, annex II, cap. II, 1f			
22.d	Existeixen superfícies que es troben en un estat de manteniment deficient. [Manteniment]	Reglament (CE) n° 852/2004, annex II, cap. V, 1b			
22.e	Existeixen taules de tall d'aliments de fusta que no es troben en un correcte estat de manteniment. [Manteniment del tall de fusta]	Reglament (CE) n° 852/2004, annex II, cap. V, 1b			
23	Equipaments (maquinària, equips, útils, etc.)		MN/RC/RS	mig	2
23.a	No es disposa dels equipaments (maquinària, equips o útils) necessaris per a les operacions que es realitzen. [Suficients]	Reglament (CE) n° 852/2004, annex II, cap. I, 2			
23.b	Equipaments de material inadequat. [Material]	Reglament (CE) n° 852/2004, Annex II, cap. V, 1b			
23.c	Equipaments en un estat de manteniment deficient. [Manteniment]	Reglament (CE) n° 852/2004, Annex II, cap. V, 1c			

23.d	Manca termòmetre o lectors de temperatura als equipaments de manteniment en calent i/o en fred dels menjars. [Lector temperatura]	Reglament (CE) n° 852/2004, annex II, cap. V, 2			
24	Rentamans		MN/RC/RS	mig	2
24.a	Manca rentamans higiènic pròxim a les zones de manipulació d'aliments i/o no és operatiu. Un rentamans complet ha d'estar equipat amb aigua calenta, aixeta d'accionament higiènic (de pedal, genoll, maluc, fotoelèctric, colze o polsador), dosificador amb sabó i/o paper d'eixugamans d'un sol ús. [Disponible i operatiu]	Reglament (CE) n° 852/2004, annex II, cap. I, 4			
24.b	Manca d'aigua calenta en el rentamans. [Aigua calenta]	Reglament (CE) n° 852/2004, Annex II, cap. I, 4			
24.c	Manca aixeta d'accionament higiènic en els rentamans. Cal que l'accionament sigui de pedal, genoll, maluc, fotoelèctric, colze o polsador. [Aixeta]	Reglament (CE) n° 852/2004, annex II, cap. I, 4			
24.d	Manca dosificador amb sabó i/o paper d'eixugamans d'un sol ús en els rentamans. [Sabó i paper eixugamans]	Reglament (CE) n° 852/2004, annex II, cap. I, 4			
24.e	Manca rentamans higiènic d'ús exclusiu, i per l'activitat realitzada és necessari. [Ús exclusiu]	Reglament (CE) n° 852/2004, annex II, cap. I, 4			
24.f	Estat de manteniment deficient. [Manteniment]	Reglament (CE) n° 852/2004, annex II, cap. V, 1			
25	Piques de neteja		MN/RC	mig	2
25.a	Manca una pica o recipient exclusiu per a la neteja d'aliments. [Pica neteja d'aliments]	Reglament (CE) n° 852/2004, annex II, cap. II, 3			
25.b	Manca una pica per a la neteja d'utensilis usats en la producció de menjars. [Pica neteja d'estris]	Reglament (CE) n° 852/2004, annex II, cap. II, 2			
25.c	Piques en un estat de manteniment deficient. [Manteniment]	Reglament (CE) n° 852/2004, annex II, cap. II, 3			

26	Vitrines exposidores		MN/RC	mig	2
26.a	La capacitat és insuficient pel volum d'aliments exposats per a la venda. [Capacitat]	Reglament (CE) n° 852/2004, annex II, cap I, 2d i cap. IX, 5			
26.b	Temperatura incorrecta de les vitrines frigorífiques. [Temperatura dels equips]	Reglament (CE) n° 852/2004, annex II, cap. IX, 5			
26.c	Manca de termòmetre o lector de temperatura. [Termòmetre]	Reglament (CE) n° 852/2004, annex II, cap. V, 2			
26.d	Cúmul d'aigua o gel. [Acumulació d'aigua i gel]	Reglament (CE) n° 852/2004, annex II, cap. I, 2b			
26.e	Estat de manteniment deficient. [Manteniment]	Reglament (CE) n° 852/2004, annex II, cap. V, 1b			
26.f	No ofereixen una protecció física suficient dels aliments. [Protecció]	Reglament (CE) n° 852/2004, annex II, cap. V, 1b, i cap. IX, 3			
26.g	Material no adequat pels aliments que contenen. [Material]	Reglament (CE) n° 852/2004, annex II, cap. V, 1b			

II	HIGIENE				
A	CONDICIONS GENERALS				
Codi	Descripció de la no conformitat i criteri d'inspecció	Normativa	Protocol	Nivell del risc	Puntuació del risc
27	Neteja d'estructures amb risc directe		MN/RC/RS	alt	4
27.a	Superfícies de manipulació d'aliments en un estat de neteja deficient. [Superfície de manipulació d'aliments]	Reglament (CE) n° 852/2004, annex II, cap. V, 1a			
27.b	Equipaments (maquinària, equips, utensilis, etc.) en un estat de neteja deficient. [Equipaments (maquinària, equips, útils, etc.)]	Reglament (CE) n° 852/2004, annex II, cap. V, 1a			
27.c	Equipaments de refrigeració en un estat de neteja deficient. [Equipaments de refrigeració]	Reglament (CE) n° 852/2004, annex II, cap. V, 1a			
27.d	Equipaments de congelació en un estat de neteja deficient. [Equipaments de congelació]	Reglament (CE) n° 852/2004, annex II, cap. V, 1a			
28	Neteja general		MN/RC/RS	molt alt	INS
28.a	Manca de neteja i ordre general en diferents espais de l'establiment i/o presència d'elements en desús i/o 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. [Neteja general]	Reglament (CE) n° 852/2004, annex II, cap. I, 1			
29	Neteja d'estructures sense risc directe		MN/RC/RS	mig	2
29.a	Rentamans en un estat de neteja deficient. [Rentamans]	Reglament (CE) n° 852/2004, annex II, cap. V, 1a			
29.b	Piques de neteja d'aliments i/o utensilis en un estat de neteja deficient. [Piques de neteja]	Reglament (CE) n° 852/2004, annex II, cap. V, 1a			

29.c	Extracció de fums i vapors en un estat de neteja deficient. [Extracció de fums i vapors]	Reglament (CE) n° 852/2004, annex II, cap. V, 1a			
29.d	Equipaments d'emmagatzematge a temperatura ambient en un estat de neteja deficient. [Equipaments d'emmagatzematge a temperatura ambient]	Reglament (CE) n° 852/2004, annex II, cap. V, 1a			
29.e	Paraments (terres, desguassos, parets, sostres, portes, finestres, etc.) en un estat de neteja deficient. [Paraments (terres, parets, sostres)]	Reglament (CE) n° 852/2004, annex II, cap. I, 1			
29.f	Mobiliari (armaris, prestatges, cubells de residus, etc.) en un estat de neteja deficient. [Mobiliari, prestatges...]	Reglament (CE) n° 852/2004, annex II, cap. V, 1a			
29.g	Serveis higiènics en un estat de neteja deficient. [Serveis higiènics]	Reglament (CE) n° 852/2004, annex II, cap. I, 1			
29.h	Vestidors en un estat de neteja deficient. [Vestidors]	Reglament (CE) n° 852/2004, annex II, cap. I, 1			
29.i	Manca d'ordre i/o presència d'elements en desús i/o aliens a l'activitat. [Ordre/ andròmines]	Reglament (CE) n° 852/2004, annex II, cap. I, 1			
30	Plagues		MN/RC/RS	molt alt	INS
30.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 i animals indesitjables. [Plagues]	Reglament (CE) n° 852/2004, annex II, art. 5.1, i annex II, cap. IX, 4			
31	Estris i productes de neteja i desinfecció		MN/RC/RS	mig	2
31.a	Manca de local o armari per guardar els productes i els estris de neteja. [Armari/ local per guardar estris i productes]	Reglament (CE) n° 852/2004, annex II, cap. I, 10			

31.b	El local o armari per guardar els productes i els estris de neteja es troba en un estat de neteja deficient. [Armari/local estat de neteja]	Reglament (CE) n° 852/2004, annex II, cap. I, 1			
31.c	Estris de neteja en un estat de neteja deficient. [Estat dels estris de neteja]	Reglament (CE) n° 852/2004, annex II, cap. V, 1a			
31.d	Emmagatzematge d'estrís i/o productes de neteja en zones on es manipulen aliments. [Emmagatzematge separat dels aliments]	Reglament (CE) n° 852/2004, annex II, cap. I, 10			
31.e	Presència de productes de neteja en envasos no originals i sense identificació. [Envasos no adequats pels productes químics]	Reglament (CE) n° 852/2004, annex II, cap. IX, 8			
31.f	No es disposa d'estrís de neteja exclusius en funció de l'espai on s'utilitzin com ara zones de manipulació, serveis higiènics o per animals domèstics. [Estrís exclusius neteja]	Reglament (CE) n° 852/2004, annex II, cap. V, 1			
32	Pràctiques/fons de contaminació		MN/RC/RS	alt	4
32.a	S'observen aliments per a retornar a proveïdor incorrectament identificats i/o no separats físicament dels aliments aptes per al consum. [aquesta no conformitat s'ha integrat ens els punts: 40.d, 41.e i 42.e]				
32.b	Presència de cartons, diaris o serradures en les zones de manipulació d'aliments. [Cartons, serradures, diaris...]	Reglament (CE) n° 852/2004, annex II, cap. IX, 3			
32.c	Presència d'envasos bruts. [Envasos bruts]	Reglament (CE) n° 852/2004, annex II, cap. IX, 3			
32.d	Presència de draps bruts. [Ús de draps bruts]	Reglament (CE) n° 852/2004, annex II, cap. IX, 3			
32.e	Presència d'animals en zones d'emmagatzematge i/o manipulació d'aliments. [Presència animals domèstics]	Reglament (CE) n° 852/2004, annex II, cap. IX, 4			
32.f	Presència de personal aliè a l'activitat en les zones de manipulació i elaboració d'aliments. [Personal aliè en zones d'elaboració]	Reglament (CE) n° 852/2004, annex II, cap. VIII, 1			

32.g	Detecció de la realització de tasques de manteniment sense prendre les mesures i les precaucions adients per evitar la contaminació dels aliments. [Precaucions durant obres de manteniment]	Reglament (CE) n° 852/2004, annex II, cap. IX, 3			
32.h	Presència de plaguicides (raticides, insecticides...) d'ús domèstic. [Plaguicides d'ús domèstic]	Reglament (CE) n° 852/2004, annex art. 5.1			
32.i	Presència d'insectes en l'interior de l'establiment. [Presència d'insectes poc rellevant]	Reglament (CE) n° 852/2004, annex art. 5.1, i annex II, cap. IX, 4			
B	HIGIENE I FORMACIÓ DEL PERSONAL MANIPULADOR D'ALIMENTS				
Codi	Descripció de la no conformitat i criteri d'inspecció	Normativa	Protocol	Nivell del risc	Puntuació del risc
33	Higiene de mans i hàbits del personal		MN/RC/RS	alt	4
33.a	S'observa una manca d'higiene de les mans i les ungles del personal. [Neteja de mans i ungles]	Reglament (CE) n° 852/2004, annex II, cap. VIII, 1			
33.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 en tornar a la feina, entre la manipulació d'aliments crus i llestos per al consum, en tocar diners, manipular capses de cartó, 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. [Rentat de mans]	Reglament (CE) n° 852/2004, annex II, cap. VIII, 1			
33.c	S'observen hàbits no higiènics del personal quan es manipulen aliments. [Hàbits del personal]	Reglament (CE) n° 852/2004, annex II, cap. VIII, 1			
34	34. Guants d'un sol ús		MN/RC/RS	alt	4
34.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	Reglament (CE) n° 852/2004, annex II, cap. VIII, 1			

	operacions com cobrar, manipular caixes, etc.). [Guants d'un sol ús]				
35	Proteccions i cura del personal		MN/RC/RS	mig	2
35.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. [Roba de treball]	Reglament (CE) n° 852/2004, annex II, cap. VIII, 1			
35.b	S'observa que el personal no porta protecció física dels cabells. [Protecció dels cabells]	Reglament (CE) n° 852/2004, annex II, cap. VIII, 1			
35.c	S'observa que el personal porta roba de treball en un estat de neteja deficient. [Neteja roba de treball]	Reglament (CE) n° 852/2004, annex II, cap. VIII, 1			
35.d	S'observa que el personal porta objectes personals com anells, braçalets, rellotges, arracades, etc. [Objectes personals]	Reglament (CE) n° 852/2004, annex II, cap. VIII, 1, i cap. IX, 3			
35.e	S'observa que el personal no utilitza paper d'un sol ús per eixugar-se les mans. [Draps eixugamans]	Reglament (CE) n° 852/2004, annex II, cap. VIII, 1			
35.f	S'observa que hi ha personal amb ferides a les mans sense protegir-les correctament amb apòsits impermeables. [Protecció ferides]	Reglament (CE) n° 852/2004, annex II, cap. VIII, 2			
35.g	S'observa personal amb símptomes de patir malalties susceptibles a ser transmesa a les persones a través dels aliments. [Manipuladors malalts]	Reglament (CE) n° 852/2004, annex II, cap. VIII, 2			
35.h	S'observa personal manipulador que ve canviat de casa. [Canviats de casa]	Reglament (CE) n° 852/2004, annex II, cap. VIII, 1			
36	Recomanacions		MN/RC/RS	--	0
36.a	Es recomana treballar sense guants i garantir una eficaç i freqüent neteja de les mans amb aigua calenta i sabó. En el 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. [Guants d'altres materials diferents al làtex]				
	Font: Ús dels guants en la manipulació d'aliments: quin tipus de guants utilitzem (ACSA, 2019)				

III	PRODUCTES, PROCESSAMENT I MANIPULACIÓ D'ALIMENTS				
A.	CONDICIONS GENERALS				
Codi	Descripció de la no conformitat i criteri d'inspecció	Normativa	Protocol	Nivell del risc	Puntuació del risc
37	Recepció		MN/RC/RS	alt	4
37.a	Temperatura inadequada dels aliments en la recepció. Cal revisar el pla de control de proveïdors. [Temperatura dels aliments en la recepció]	Reglament (CE) n° 852/2004, art. 5.1 i annex II, cap. IX, 1			
37.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. [Trencament de la cadena del fred]	Reglament (CE) n° 852/2004, annex II, cap. IX, 2 i 5			
38	Càrrega/ descarrega i trasllat		MN/RC/RS	alt	4
38.a	Temperatura dels aliments insuficient durant les operacions de càrrega, descàrrega o trasllat. [Temperatura dels aliments en la càrrega]	Reglament (CE) n° 852/2004, art. 5.1 i annex II, cap. IX, 1			
38.b	Protecció física insuficient dels aliments durant les operacions de càrrega, descàrrega o trasllat. [Protecció dels aliments]	Reglament (CE) n° 852/2004, annex II, cap. IX, 3			
38.c	S'observa que durant les operacions de càrrega es dipositen productes alimentaris a terra. [Contacte amb el terra durant la càrrega/descàrrega]	Reglament (CE) n° 852/2004, annex II, cap. IX, 2			
39	Transport propi d'aliments		MN/RC/RS	alt	4
39.a	Ús de vehicles o contenidors no adequats per al transport d'aliments. [Vehicles/contenidors transport inadequats]	Reglament (CE) n° 852/2004, annex II, cap. IV, 1			
39.b	L'ordre i col·locació dels aliments durant el transport no és correcte. [Estiba del productes en el transport]	Reglament (CE) n° 852/2004,			

		annex II, cap. IV, 6			
39.c	Es realitza el transport d'aliments sense disposar de la documentació necessària d'acompanyament. [Documentació d'acompanyament]	Reglament (CE) n° 178/2002, art. 18			
39.d	Temperatura inadequada dels aliments durant el transport. [Temperatura transport]	Reglament (CE) n° 852/2004, annex II, cap. IV, 7			
B.	EMMAGATZEMATGE D'ALIMENTS				
Codi	Descripció de la no conformitat i criteri d'inspecció	Normativa	Protocol	Nivell del risc	Puntuació del risc
40	Emmagatzematge a temperatura ambient		MN/RC/RS	mig	2
40.a	Aliments emmagatzemats sense protecció física. [Aliments protegits]	Reglament (CE) n° 852/2004, annex II, cap. IX, 2			
40.b	Utilització d'envasos no aptes per a ús alimentari i/o reutilització d'envasos d'un sol ús per emmagatzemar aliments. [Envasos]	Reglament (CE) n° 852/2004, annex II, cap. X, 1			
40.c	Aliments emmagatzemats sense identificació ni data de consum. [Identificació i dates de consum]	Reglament (CE) n° 178/2002, art. 18.4 Reglament (CE) n° 852/2004, annex II, cap. IX, 2			
40.d	Estiba incorrecta dels aliments emmagatzemats a temperatura ambient (amuntegats, desordenats, separació insuficient, aliments dipositats a terra, retorns no identificats, etc.). [Estiba incorrecta]	Reglament (CE) n° 852/2004, annex II, cap. IX, 2			
40.e	Rotació inadequada dels aliments emmagatzemats. Cal prioritzar aquells aliments amb la data límit de consum més recent. [Rotació dels productes]	Reglament (CE) n° 178/2002, art. 14.1			

40.f	Presència d'envasos o material en contacte amb els aliments (blondes, envasos, bosses al buit, etc.) sense protegir. [Material auxiliar protegit]	Reglament (CE) n° 852/2004, annex II, cap. X, 2			
41	Emmagatzematge en refrigeració		MN/RC/RS	alt	4
41.a	Aliments a temperatura de refrigeració incorrecta. [Temperatura dels aliments]	Reglament (CE) n° 852/2004, annex II, cap. IX, 5			
41.b	Aliments emmagatzemats sense protecció física o coberts amb materials no higiènics (draps, bosses d'escombraries, etc.). [Aliments protegits]	Reglament (CE) n° 852/2004, annex II, cap. IX, 2			
41.c	Utilització d'envasos no aptes per ús alimentari i/o reutilització d'envasos d'un sol ús per emmagatzemar aliments. [Envasos]	Reglament (CE) n° 852/2004, annex II, cap. X, 1			
41.d	Aliments emmagatzemats en refrigeració sense identificació ni dates de consum. [Identificació i dates de consum]	Reglament (CE) n° 852/2004, annex II, cap. IX, 2			
41.e	Estiba incorrecta dels aliments emmagatzemats en refrigeració (amuntegats, desordenats, separació insuficient, aliments dipositats a terra, retorns no identificats, etc.). [Estiba incorrecta]	Reglament (CE) n° 852/2004, annex II, cap. IX, 2			
41.f	Manca de separació entre matèries primeres i productes acabats. [Separació matèria primera i producte acabat]	Reglament (CE) n° 852/2004, annex II, cap. IX, 3 i 5			
41.g	Manca separació entre aliments no protegits i productes envasats. [Separació aliments no protegits i envasats]	Reglament (CE) n° 852/2004, annex II, cap. IX, 3 i 5			
41.h	Rotació inadequada dels aliments emmagatzemats. Cal prioritzar aquells aliments amb la data límit de consum més recent. [Rotació dels productes]	Reglament (CE) n° 178/2002, art. 14.1			
42	Emmagatzematge en congelació		MN/RC/RS	alt	4

42.a	Aliments a temperatura de congelació incorrecta. [Temperatura dels aliments]	Reglament (CE) n° 852/2004, annex II, cap. IX, 5 Reial Decret 1021/2022, art. 5			
42.b	Aliments emmagatzemats sense protecció física o coberts amb materials no higiènics (draps, bosses d'escombraries, etc.). [Aliments protegits]	Reglament (CE) n° 852/2004, annex II, cap. IX, 2			
42.c	Utilització d'envasos no aptes per a ús alimentari i/o reutilització d'envasos d'un sol ús per emmagatzemar aliments. [Envasos]	Reglament (CE) n° 852/2004, annex II, cap. X, 1			
42.d	Aliments emmagatzemats sense identificació ni dates de consum. [Identificació i dates de consum]	Reglament (CE) n° 852/2004, annex II, cap. IX, 2 Reial Decret 1021/22, art. 5			
42.e	Estiba incorrecta dels aliments emmagatzemats en congelació (amuntegats, desordenats, separació insuficient, aliments dipositats a terra, retorns no identificats, etc.). [Estiba incorrecta]	Reglament (CE) n° 852/2004, annex II, cap. IX, 2			
42.f	Congelació d'aliments prèviament descongelats. [Recongelació]	Reial Decret 1021/22, art. 5			
42.g	Rotació inadequada dels aliments emmagatzemats. Cal prioritzar aquells aliments amb la data límit de consum més recent. [Rotació dels productes]	Reglament (CE) n° 178/2002, art. 14.1			
43	Productes emmagatzemats		MN/RC/RS	molt alt	INS
43.a	Presència d'aliments amb signes d'alteració de les característiques organolèptiques, no separats físicament ni identificats dels aliments aptes per al consum. [Signes d'alteració]	Reglament (CE) n° 178/2002, art. 14.1			
43.b	Presència d'aliments amb la data de caducitat superada. Cal mantenir els aliments amb la data de caducitat superada degudament identificats i separats físicament dels aliments	Reglament (CE) n° 178/2002, art. 14.1			

	aptes per al consum fins a la seva destrucció o retorn al proveïdor. [Aliments caducats]				
72	Crustacis vius o mol·luscs bivalves vius		RC	alt	4
72.a	Manteniment de mol·luscs bivalves vius submergits en aigua. [Immersió MBV]	Reglament (CE) n° 852/2004, annex II, secció VII, cap. VIII			
72.b	No es conserva l'etiqueta dels mol·luscs bivalves durant un temps mínim de seixanta dies. [Etiqueta]	Reial Decret 1021/2022, art. 8.8			
72.c	No es disposa d'un pla de manteniment dels aquaris on es mantenen els crustacis i anguiles. [Aquari]	Reial Decret 1021/2022, art. 8.9			
C.	MANIPULACIÓ, PREPARACIÓ I ELABORACIÓ D'ALIMENTS				
Codi	Descripció de la no conformitat i criteri d'inspecció	Normativa	Protocol	Nivell del risc	Puntuació del risc
44	Bones pràctiques de manipulació		MN/RC/RS	alt	4
44.a	Preparació o manipulació d'aliments en zones de superfícies no adequades. [Lloc i superfícies]	Reglament (CE) n° 852/2004, annex II, cap. IX, 3			
44.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 encreuades. [Contaminació creuada]	Reglament (CE) n° 852/2004, annex II, cap. IX, 3			
44.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. [Trencament cadena del fred]	Reglament (CE) n° 852/2004, annex II, cap. IX, 5			

44.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. Quan els aliments es cuinin immediatament després de la descongelació, aquests es podran descongelar en microones o aigua corrent freda. [Descongelació]	Reglament (CE) n° 852/2004, annex II, cap. IX, 7			
44.e	Manquen dispositius adequats per congelar els aliments de forma ràpida i eficaç. [Congelació]	Reglament (CE) n° 852/2004, annex II, cap. IX, 5			
44.f	Neteja incorrecta de fruites i verdures de consum en cru. [Neteja de vegetals]	Reglament (CE) n° 852/2004, annex II, cap. IX, 1			
44.g	Manipulacions i/o processos de preparació d'aliments incorrectes que poden afavorir la contaminació. [Manipulacions incorrectes]	Reglament (CE) n° 852/2004, annex II, cap. IX, 3			
44.h	Presència de carn picada preparada amb anterioritat al dia de la inspecció. [Carn picada més d'un dia]	Reial Decret n° 1021/2022, art. 7.2			
44.i	Presència d'oli de fregir amb característiques organolèptiques alterades. [Olis]	Reglament (CE) n° 852/2004, annex II, cap. IX, 1			
44.j	No es congelen els productes de la pesca derivats de peix (a excepció de peix que vingui d'aigües continentals) o mol·lusc cefalòpodes per consumir en cru, escabetxats, en salaó o sotmesos a qualsevol altre tractament que no garanteixi una temperatura superior o igual a 60 °C en el centre del producte durant un temps mínim d'un minut,. Cal congelar aquests productes en la seva totalitat a la temperatura de -20 °C durant un mínim de 24 hores o a la temperatura de -35 °C durant un mínim de 15 hores. [Congelació productes pesca consum cru]	Reial Decret n° 1021/2022, art. 8	RC		
45	Additius alimentaris		MN/RC/RS	molt alt	INS
45.a	Elaboració de productes alimentaris utilitzant additius no permesos per aquests productes. [Additius alimentaris]	Reglament (CE) n° 852/2004,			

		annex II, cap. IX, 1			
46	Ús dels additius alimentaris autoritzats		MN/RC/RS	mig	2
46.a	Manipulació i/o dosificació incorrecta dels additius utilitzats en l'elaboració de productes. [Control de dosificació]	Reglament (CE) n° 852/2004, annex II, cap. IX, 3 Reglament (CE) n° 1333/2008, art. 11			
46.b	Emmagatzematge incorrecte dels additius que afavoreix la seva alteració i/o contaminació. [Protecció]	Reglament (CE) n° 852/2004, annex II, cap. IX, 2			
46.c	Presència d'additius no identificats o identificats insuficientment. [Identificació]	Reglament (CE) n° 852/2004, annex II, cap. IX, 2			
73	Ús d'ou en elaboracions		RC/RS	molt alt	INS
73.a	Ús d'ou cru per elaborar aliments amb un tractament tèrmic que no assoleix una temperatura igual o superior a 70 °C durant 2 segons en el centre del producte o qualsevol combinació de condicions de temps i temperatura que s'obtingui un efecte equivalent. Per elaborar aquests aliments cal utilitzar ovoproductes pasteuritzats. [Temps/temperatura]	Reial Decret n° 1021/2022, art. 9.1a			
73.b	Ús d'ou cru per elaborar aliments de consum immediat com ou ferrat, truita o altres preparacions sense garantir que el tractament tèrmic assoleix una temperatura de 63 °C durant 20 segons en el centre del producte. [Consum immediat]	Reial Decret n° 1021/2022, art. 9.1b			
73.c	Ús d'ou cru per elaborar aliments que es consumeixen sense estar sotmesos a un tractament tèrmic. Per elaborar aquest tipus d'aliments, s'ha de substituir l'ou cru per ovoproductes procedents d'establiments autoritzats. [Sense tractament tèrmic]	Reial Decret n° 1021/2022, art. 9.2			

73.d	Temperatura de conservació incorrecta. Els aliments elaborats amb ou cru i sotmesos a un tractament tèrmic igual o superior a 70 °C durant 2 segons al centre del producte, o qualsevol combinació de temps / temperatura amb un efecte equivalent, no estables a temperatura ambient, es conservaran a una temperatura igual o inferior a 8 °C i consumiran com a màxim a les 24 hores a de la seva elaboració. [Temperatura conservació]	Reial Decret n° 1021/2022, art. 9.1a			
74	Elaboració diferida de menjars amb antelació al consum		RC/RS	molt alt	INS
74.a	Els menjars preparats en calent destinats a ser refrigerats o congelats, no se sotmeten als procediments adequats que garanteixin que la temperatura en el centre del producte disminueix de 60 °C a 10 °C en menys de 2 hores. Per baixar ràpidament la temperatura d'aquests aliments es recomana utilitzar un abatedor de temperatures, un bany amb gel o un congelador específic per aquest ús, així com proporcionar el menjar en petites quantitats per accelerar el procés de refredament. Cal mantenir aquests menjars preparats a una temperatura inferior o igual a 4 °C i els destinats a ser congelats a una temperatura inferior o igual a -18 °C. [Procés refredament]	Reial Decret n° 1021/2022, disposició final 2a, art. 30.6			
74.b	El procés de refredament dels menjars preparats es realitza sense cap control de temps ni temperatura. [Control temps/temperatura]	Reglament (CE) n° 852/2004, annex II, cap. IX, 6 Reial Decret n° 1021/2022, disposició final 2a, art. 30.6			
74.c	Els menjars reescalfats no consumits es tornen a destinar al consum. [Reescalfat no consumit]	Reial Decret n° 1021/2022, disposició final 2a art. 30.7			
74.d	El procés de reescalfament de menjars preparats es realitza sense cap control de la temperatura. Aquests aliments han d'assolir una temperatura superior o igual a 74 °C durant 15 segons al cor del producte, abans d'una hora després de la seva retirada del frigorífic, o bé una combinació diferent de l'anterior	Reial Decret n° 1021/2022, disposició final 2a, art. 30.7			

	de temps/temperatura però equivalents en l'efecte de destrucció de microorganismes. [Procés reescalfament]				
74.e	Els menjars preparats refrigerats amb una vida útil superior a 24 hores no es conserven a una temperatura inferior o igual a 4 °C, o aquells amb una vida útil inferior a 24 hores no es conserven a una temperatura inferior o igual a 8 °C. [Temperatura conservació en fred]	Reial Decret n° 1021/2022, disposició final 2a art. 30.3			
74.f	Els menjars preparats i mantinguts a la temperatura de 4 °C es conserven durant un temps superior a 5 dies. [Dies conservació en fred]	Reglament (CE) n° 852/2004, annex I, 2d			
74.g	Els menjars preparats mantinguts en calent es conserven a una temperatura inferior a 63 °C. [Temperatura conservació en calent]	Reial Decret n° 1021/2022, disposició final 2a, art. 30.2			
75	Sushi		RC	alt	4
75.a	Manteniment de l'arròs a temperatura ambient durant un temps excessiu. No es pot mantenir més de 4 hores a temperatura ambient quan es tracta d'arròs acidificat i de 2 hores quan és arròs no acidificat. Es considera arròs acidificat aquell on es controla el pH i és inferior a 4,6 per efecte del vinagre. Mai es pot mantenir a temperatura ambient quan se superen els 25 °C. [Manteniment arròs]	Reglament (CE) n° 852/2004, annex II, cap. IX, 5			
75.b	Manteniment del sushi ja preparat (nigiri, sashimi o rotllets) a temperatura de refrigeració incorrecta. El sushi un cop preparat s'ha de mantenir a una temperatura igual o inferior a 8 °C fins al moment del servei. Només en el cas d'haver-lo preparat amb arròs acidificat es pot mantenir a temperatura ambient un màxim de 2 hores abans del servei. Mai es pot mantenir a temperatura ambient quan es superen els 25 °C. [Manteniment sushi]	Reglament (CE) n° 852/2004, annex II, cap. IX, 5			
75.c	El sushi (nigiri, sashimi o rotllets) o l'arròs ja preparat es conserven més de 24 hores des de la seva elaboració. [Sushi/arròs sobrant]	Reglament (CE) n° 852/2004, annex II, cap. IX, 5			
76	Menjars específics per a persones amb al·lèrgies i/o intoleràncies alimentàries		RC/RS	alt	4

76.a	Manca d'estrís exclusius per a l'elaboració de menjars per a persones amb al·lèrgies i/o intoleràncies alimentàries. [Estrís específics]	Reglament (CE) n° 852/2004, annex II, cap. IX, 3			
76.b	Neteja de superfícies i/o equips inadequada abans de preparar un nou producte per a persones amb al·lèrgies i/o intoleràncies alimentàries. [Neteja]	Reglament (CE) n° 852/2004, annex II, cap. IX, 3			
76.c	Manca de bones pràctiques i/o mesures higièniques per evitar contaminacions creuades en l'elaboració de menjars per a persones amb al·lèrgies i/o intoleràncies alimentàries. [Bones pràctiques elaboració]	Reglament (CE) n° 852/2004, annex II, cap. IX, 3			
76.d	Emmagatzematge d'aliments per a persones amb al·lèrgies i/o intoleràncies alimentàries en prestatgeries inferiors i/o sense estar protegits en el magatzem o en els equips de fred. [Emmagatzematge aliments]	Reglament (CE) n° 852/2004, annex II, cap. IX, 2			
76.e	Manca de protecció i/o identificació necessària dels aliments elaborats destinats a persones amb al·lèrgies i intoleràncies alimentàries. [Protecció / identificació elaborats]	Reglament (CE) n° 852/2004, annex II, cap. IX, 2			
76.f	Manca de bones pràctiques i/o mesures d'higiene en la línia de servei dels menjars per a persones amb al·lèrgies i/o intoleràncies alimentàries amb la resta de menjars perquè no tenen estris de servei diferenciats i/o espai suficient. Es recomana que els menús especials vinguin emplatats, protegits i identificats de cuina. [Bones pràctiques servei]	Reglament (CE) n° 852/2004, annex II, cap. IX, 3			
76.g	No tenen identificats els ingredients al·lèrgics de declaració obligatòria de tots els menjars elaborats (dinars, pícnic, berenars o sopars). [Identificació ingredients al·lèrgics]	Reglament (CE) n° 852/2004, annex II, cap. IX, 2			
76.h	S'incorporen ingredients no contemplats en la fitxa de producció, sense saber si contenen ingredients al·lèrgics. [Incorporació ingredients]	Reglament (CE) n° 852/2004, annex II, cap. IX, 3			
76.i	No existeix cap sistema al menjador/self que correlacioni les persones amb al·lèrgies i/o intoleràncies alimentàries amb el menú elaborat. [Correlació persona al·lèrgica menú]	Reglament (CE) n° 852/2004, annex II, cap. IX, 3			
77	Cuina al buit		RC	alt	4

77.a	Les matèries primeres destinades a la cocció al buit a baixa temperatura es conserven de forma inadequada. Cal conservar aquests productes en refrigeració a la temperatura igual o inferior a 4 °C durant un temps de 24 hores com a màxim o congelació a la temperatura de -18 °C. [Temperatura producte]	Reglament (CE) n° 852/2004, annex II, cap. IX, 5			
77.b	Bosses de cocció al buit no aptes i/o manca de la informació sobre la seva idoneïtat. [Bosses cocció]	Reglament (CE) n° 852/2004, annex II, cap. X, 1			
77.c	Manca de congelació o congelació insuficient del peix o la carn destinats a elaboracions amb coccions per sota de la temperatura de 65 °C. Cal congelar el peix a una temperatura de -20 °C durant un mínim de 24 hores o a la temperatura de -35 °C durant un mínim de 15 hores, i la carn a una temperatura de -18 °C durant un temps superior a 7 dies, al centre del producte. [Congelació carn/peix en cocció < 65 °C]	Reglament (CE) n° 852/2004, annex II, cap. II, art. IV, 3c			
	Font: Guia de pràctiques correctes d'higiene específica per a la cuina al buit (Generalitat de Catalunya, 2012)				
77.d	Manca de servei immediat dels menjars cuinats al buit per sota de la temperatura de 65 °C. [Servei immediat cocció < 65 °C]	Reglament (CE) n° 852/2004, annex II, cap. IX, 5			
77.e	Refredament inadequat dels aliments cuinats al buit durant un mínim de 15 minuts a temperatures superiors a 65 °C i que es volen conservar en refrigeració o congelació. Cal refredar aquests aliments fins a la temperatura de 10 °C en un temps de 2 hores com a màxim. [Refredament cocció > 65 °C- 15 minuts]	Reial Decret n° 1021/2022, disposició final 2a, art. 30.6			
	Font: Guia de pràctiques correctes d'higiene específica per a la cuina al buit (Generalitat de Catalunya, 2012)				
77.f	Conservació inadequada dels aliments cuinats al buit durant un mínim de 15 minuts per sobre de 65 °C. Cal conservar aquests aliments en congelació a la temperatura de -18 °C o en refrigeració a una temperatura igual o inferior a 4 °C durant un temps màxim de 10 dies. [Conservació cocció 65 °C- 15 minuts]	Reglament (CE) n° 852/2004, annex II, cap. II art. IV, 3c			
	Font: Guia de pràctiques correctes d'higiene específica per a la cuina al buit (Generalitat de Catalunya, 2012)				

D. EXPOSICIÓ, SERVEI I VENDA D'ALIMENTS (MN)/ MANTENIMENT I SERVEI DELS MENJARS ELABORATS (RC i RS)					
Codi	Descripció de la no conformitat i criteri d'inspecció	Normativa	Protocol	Nivell del risc	Puntuació del risc
47	Condicions d'exposició		MN/RC/RS	mig	2
47.a	Protecció física insuficient d'alguns aliments exposats per a la venda. [Protecció dels aliments exposats]	Reglament (CE) n° 852/2004, annex II, cap. IX, 3			
47.b	Ús de recipients o suports en contacte directe amb els aliments que no són de material adequat. [Recipients i suports per a l'exposició]	Reglament (CE) n° 852/2004, annex II, cap. IX, 3			
47.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. [Separació entre productes]	Reglament (CE) n° 852/2004, annex II, cap. IX, 3			
47.d	Presència d'aliments amb la data de consum preferent superada o sense data de consum preferent, 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 a la seva devolució o retorn al proveïdor. [Rotació i aliments data consum sobrepassada]	Reglament (CE) n° 178/2002, art. 14.1			
47.e	Presència d'aliments dipositats a terra. [Aliments dipositats a terra]	Reglament (CE) n° 852/2004, annex II, cap. IX, 2			
47.f	Presència de rètols i/o elements bruts i decoratius en contacte directe amb els aliments exposats. [Rètols i elements decoratius]	Reglament (CE) n° 852/2004, annex II, cap. IX, 3			
47.g	Aliments exposats a una temperatura incorrecta. [Temperatura aliments]	Reglament (CE) n° 852/2004, annex II, cap. IX, 5			
47.h	Ús de rètols de punxó clavats directament en els aliments exposats. [Rètols de punxó]	Reglament (CE) n° 852/2004,			

		annex II, cap. IX, 3			
48	Aliments no aptes exposats per a la venda		MN	molt alt	INS
48.a	Presència d'aliments amb alteració de les característiques organolèptiques (color, sabor, olor, textura). [Signes d'alteració]	Reglament (CE) n° 178/2002, art. 14.1			
48.b	Presència d'aliments amb data de caducitat superada. Cal mantenir-los separats i identificats fins a la seva destrucció o retorn al proveïdor. [Aliments caducats]	Reglament (CE) n° 178/2002, art. 14.2 Llei n° 18/2009, art. 69.i			
48.c	Presència d'aliments on s'observa la manipulació i/o esborrat de les dates de consum. [Aliments amb manipulació de les dates de consum]	Llei n° 18/2009, art. 69.i			
49	Retolació/ informació d'aliments		MN/RC/RS	alt	4
49.a	En els productes de venda a doll, manca d'informació sobre la presència d'ingredients que causen al·lèrgies i intoleràncies, 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. [Informació ingredients al·lèrgies i intoleràncies]	Reial Decret n° 126/2015, art. 4.1 i 6.2			
49.d	Manca d'informació a les persones consumidores que els productes de la pesca han estat congelats o, si s'escau, que procedeixen de sistema d'aqüicultura lliure d'anisakis, mitjançant cartells o cartes-menú. [Informació consumidor anisakis]	Reial Decret n° 1021/2022, art. 8	MN/RC		
49.f	Exposició d'aliments descongelats sense informar a les persones consumidores. El producte ha d'anar acompanyat de la paraula "descongelat". [Aliments descongelats sense indicar "descongelats"]	Reial Decret n° 1021/2022, art. 5 punt 7	MN		

82	Etiquetatge d'aliments envasats per l'establiment		MN	molt alt	INS
82.a	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 <i>Listeria monocytogenes</i> (com per exemple: productes carnis cuits llescats, porcions de patés, formatges tous, salmó fumat, etc.) sense data de caducitat, o bé, amb dates de caducitat fixades, que superen els 5 dies, sense un estudi validat per l'autoritat competent (la normativa de referència és el Reglament (CE) n° 2073/2005, relatiu als criteris microbiològics aplicables als aliments). Aquesta deficiència, pel risc sanitari que suposa, implica la retirada immediata dels productes implicats i la prohibició de la seva comercialització. [Caducitats dels aliments envasats abans venda (Listeria)]	Reglament (CE) n° 178/2002, art. 14.1			
82.b	Manca d'etiquetatge o informació insuficient en els productes envasats per l'establiment abans de la seva venda. Aquests productes s'han de presentar etiquetats amb la informació obligatòria prevista en el Reial Decret n° 126/2015, i en concret ha d'incloure la data de caducitat, les condicions especials de conservació i la informació sobre els ingredients que causen al·lèrgies i intoleràncies. Cal revisar el pla de control d'informació alimentària per al consumidor. [Etiquetatge aliments envasats per l'establiment]	Reial Decret n° 126/2015, art. 5.1			
82.c	S'observen peixos de la família <i>Gempylidae</i> (peix escolar o mantega, etc.) sense envasar i/o manca d'advertiment sobre el risc dels efectes gastrointestinals adversos derivats del seu consum en excés. [Peix risc efectes gastrointestinals]	Reglament (CE) n° 853/2004, cap V, E.1 Reial Decret n° 1021/2022, art. 8			
E.	TRAÇABILITAT DELS ALIMENTS				
Codi	Descripció de la no conformitat i criteri d'inspecció	Normativa	Protocol	Nivell del risc	Puntuació del risc
50	Presència d'aliments i/o ingredients d'origen desconegut		MN/RC/RS	molt alt	INS
50.a	Presència d'aliments i/o ingredients d'origen desconegut dels quals no es disposa d'acreditació del seu origen. [Presència d'aliments o ingredients origen desconegut]	Reglament (CE) n° 178/2002, art. 18			

51	Traçabilitat		MN/RC/RS	mig	2
51.a	Els documents que han d'acreditar la traçabilitat dels aliments comprats a proveïdors no permeten conèixer quins productes entren a l'empresa i qui en són els proveïdors. [Documentació d'origen]	Reglament (CE) n° 178/2002, art. 18 Reglament (CE) n° 852/2004, art. 5.1			
51.b	No es disposa d'un sistema de traçabilitat interna que relacioni matèries primeres amb els productes elaborats. [Traçabilitat dels productes elaborats]	Reglament (CE) n° 178/2002, art. 18 Reglament (CE) n° 852/2004, art. 5.1			
51.c	Els documents que han d'acreditar la traçabilitat dels aliments venuts a clients no permeten conèixer quins productes surten de l'empresa i a qui s'han venut. [Documentació de sortida]	Reglament (CE) n° 178/2002, art. 18 Reglament (CE) n° 852/2004, art. 5.1			
51.d	Pèrdua de la traçabilitat de les matèries primeres fraccionades per l'establiment. [Pèrdua traçabilitat fraccionaments]	Reglament (CE) n° 178/2002, art. 18 Reglament (CE) n° 852/2004, art. 5.1			
51.f	No es disposa de menú testimoni dels diferents menjars elaborats o servits per encàrrecs de grups o esdeveniments de més de 40 persones. El menjar testimoni s'ha de recollir en el moment més proper al servei o a la sortida de l'establiment. El menjar testimoni ha d'estar clarament identificat i datat, i s'ha de conservar degudament protegit en refrigeració, a una temperatura inferior o igual a 4 °C o en congelació a una temperatura inferior o igual a -18 °C, durant un mínim de 7 dies. La quantitat d'aquest menjar testimoni ha de correspondre a una ració individual, de com a mínim 100 grams. [Menú testimoni]	Reial Decret n° 1021/2022, disposició final 2a, art. 30.8, 30.9 i 30.10			

52	Limitacions de distribució		MN/RC/RS	baix	1
52.a	Se subministren aliments a establiments inscrits en el Registre General Sanitari d'Empreses Alimentàries i Aliments (RGSEAA). [De minorista a establiment amb RGS]	Reial Decret nº 1021/2022, cap. II, art. 3 punt 2			
52.b	Se subministra un volum d'aliments superior al marge establert de marginalitat a altres establiments de comerç minorista. [Altres - marginalitat]	Reial Decret nº 1021/2022, cap. II, art. 3 punt 3			
52.c	Aquest establiment ha d'estar inscrit al Registre General Sanitari d'Empreses Alimentàries (RGSEAA) i/o bé s'ha d'actualitzar l'activitat inscrita. [RSIPAC]	Reial Decret nº 191/2011	RS		
80	Menú testimoni		RS	mig	2
80.a	No es disposa de menú testimoni dels diferents menjars elaborats o servits. El menjar testimoni s'ha de recollir en el moment més proper al servei o a la sortida de l'establiment. El menjar testimoni ha d'estar clarament identificat i datat, i s'ha de conservar degudament protegit en refrigeració, a una temperatura inferior o igual a 4 °C o en congelació a una temperatura inferior o igual a -18 °C, durant un mínim de 7 dies. La quantitat d'aquest menjar testimoni ha de correspondre a una ració individual, de com a mínim 100 grams. [Menú testimoni]	Reial Decret nº 1021/2022, disposició final 2a art. 30 Punts 8, 9 i 10			

IV	AUTOCONTROLS				
Codi	Descripció de la no conformitat i criteri d'inspecció	Normativa	Protocol	Nivell del risc	Puntuació del risc
81	Pla d'anàlisi de perills i punts de control crític (APPCC)		RS	mig	2
81.a	No es disposa d'un anàlisi de perills i punts de control crític (APPCC) simplificat. [Pla APPCC]	Reglament (CE) n° 852/2004, art. 5			
53	Gestió higiènica de l'aigua		MN/RC/RS	mig	2
53.a	En aquesta inspecció s'han detectat deficiències que indiquen una gestió no eficaç del control l'aigua. [Gestió aigua]	Reglament (CE) n° 852/2004, art. 5.1			
54	Pla de control de l'aigua		MN/RC/RS	baix	1
54.a	No es disposa del document del pla de control de l'aigua. Es recomana seguir la Guia per l'aplicació dels autocontrols als establiments minoristes d'alimentació de la Diputació de Barcelona (DIBA). [No es disposa del document]	Reglament (CE) n° 852/2004, art. 5.1			
54.b	Es disposa del document del pla de control de l'aigua però no està actualitzat, és incomplet i/o no està implementat. [Document incomplet, no actualitzat i/o no implementat]	Reglament (CE) n° 852/2004, art. 5.4			
55	Gestió de la neteja i manteniment		MN/RC/RS	mig	2
55.a	En aquesta inspecció s'han detectat deficiències que indiquen una gestió no eficaç del control de la neteja i desinfecció/manteniment. [Gestió de la neteja i manteniment]	Reglament (CE) n° 852/2004, art. 5.1			
56	Pla de control de neteja i desinfecció/ manteniment		MN/RC/RS	baix	1
56.a	No es disposa del document del pla de control de neteja i desinfecció/manteniment. Es recomana implementar la Guia per l'aplicació dels autocontrols als establiments minoristes d'alimentació de la Diputació de Barcelona (DIBA). [No es disposa del document]	Reglament (CE) n° 852/2004, art. 5.1			

56.b	Es disposa del document del pla de control de neteja i desinfecció/manteniment però no està actualitzat, és incomplet i/o no està implementat. [Document incomplet, no actualitzat i/o no implementat]	Reglament (CE) n° 852/2004, art. 5.4			
57	Gestió de les plagues i animals indesitjables		MN/RC/RS	mig	2
57.a	En aquesta inspecció s'han detectat deficiències que indiquen una gestió no eficaç del control de plagues i animals indesitjables. [Gestió de les plagues i animals indesitjables]	Reglament (CE) n° 852/2004, art. 5.1			
58	Pla de control de plagues i animals indesitjables		MN/RC/RS	baix	1
58.a	No es disposa del document del pla de control de plagues i animals indesitjables. Es recomana implementar la Guia per l'aplicació dels autocontrols als establiments minoristes d'alimentació de la Diputació de Barcelona (DIBA). [No es disposa del document]	Reglament (CE) n° 852/2004, art. 5.1			
58.b	Es disposa del document del pla de control de plagues i animals indesitjables però no està actualitzat, és incomplet i/o no està implementat. [Document incomplet, no actualitzat i/o no implementat]	Reglament (CE) n° 852/2004, art. 5.4			
59	Gestió de la formació i capacitatíó		MN/RC/RS	mig	2
59.a	En aquesta inspecció s'han detectat deficiències que indiquen una gestió no eficaç del control de la formació i capacitatíó. [Gestió de la formació i capacitatíó]	Reglament (CE) n° 852/2004, art. 5.1			
60	Pla de control de formació i capacitatíó		MN/RC/RS	baix	1
60.a	No es disposa del document del pla de control de formació i capacitatíó. Es recomana implementar la Guia per l'aplicació dels autocontrols als establiments minoristes d'alimentació de la Diputació de Barcelona (DIBA). [No es disposa del document]	Reglament (CE) n° 852/2004, art. 5.1			
60.b	Es disposa del document del pla de control de formació i capacitatíó però no està actualitzat, és incomplet i/o no està implementat. [Document incomplet, no actualitzat i/o no implementat]	Reglament (CE) n° 852/2004, art. 5.4			

61	Gestió dels proveïdors i traçabilitat		MN/RC/RS	mig	2
61.a	En aquesta inspecció s'han detectat deficiències que indiquen una gestió no eficaç del control de proveïdors i traçabilitat. [Gestió dels proveïdors i traçabilitat]	Reglament (CE) n° 852/2004, art. 5.1			
62	Pla de control de proveïdors i traçabilitat		MN/RC/RS	baix	1
62.a	No es disposa del document del pla de control de proveïdors i traçabilitat. Es recomana implementar la Guia per l'aplicació dels autocontrols als establiments minoristes d'alimentació de la Diputació de Barcelona (DIBA). [No es disposa del document]	Reglament (CE) n° 852/2004, art. 5.1			
62.b	Es disposa del document del pla de control de proveïdors i traçabilitat però no està actualitzat, és incomplet i/o no està implementat. [Document incomplet, no actualitzat i/o no implementat]	Reglament (CE) n° 852/2004, art. 5.4			
63	Gestió de les temperatures		MN/RC/RS	mig	2
63.a	En aquesta inspecció s'han detectat deficiències que indiquen una gestió no eficaç del control de les temperatures. [Gestió de les temperatures]	Reglament (CE) n° 852/2004, art. 5.1			
64	Pla de control de temperatures		MN/RC/RS	baix	1
64.a	No es disposa del document del pla de control de temperatures. Es recomana implementar la Guia per l'aplicació dels autocontrols als establiments minoristes d'alimentació de la Diputació de Barcelona (DIBA). [No es disposa del document]	Reglament (CE) n° 852/2004, art. 5.1			
64.b	Es disposa del document del pla de control de temperatures però no està actualitzat, és incomplet i/o no està implementat. [Document incomplet, no actualitzat i/o no implementat]	Reglament (CE) n° 852/2004, art. 5.4			
65	Gestió de la informació alimentària al consumidor		MN/RC/RS	mig	2

65.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. [Gestió de la informació alimentària al consumidor]	Reglament (CE) n° 852/2004, art. 5.1			
66	Pla de control de la informació alimentària al consumidor		MN/RC/RS	baix	1
66.a	No es disposa del document del pla de control de la informació alimentària al consumidor. Es recomana implementar la Guia per l'aplicació dels autocontrols als establiments minoristes d'alimentació de la Diputació de Barcelona (DIBA). [No es disposa del document]	Reglament (CE) n° 852/2004, art. 5.1			
66.b	Es disposa del document del pla de control de la informació alimentària al consumidor però no està actualitzat, és incomplet i/o no està implementat. [Document incomplet, no actualitzat i/o no implementat]	Reglament (CE) n° 852/2004, art. 5.4			
67	Registre d'incidències i mesures correctores		MN/RC/RS	baix	1
67.a	No es registren les incidències i accions correctores i/o els registres són incomplets. [Registre d'incidències i mesures correctores]	Reglament (CE) n° 852/2004, art. 5.4			

ANNEX 1

Taula 1 | Temperatures de conservació segons producte i sector.

SECTOR	PRODUCTE	TEMPERATURA DE CONSERVACIÓ
Tots els sectors	Productes alimentaris refrigerats	La que consti en l'etiqueta (en general, $\leq 5\text{ }^{\circ}\text{C}$).
	Aliments congelats o ultracongelats	$\leq -18\text{ }^{\circ}\text{C}$
Sector carn	Carns d'ungulats domèstics i de caça major, silvestre o de cria, excepte ratites (=estruç...)	$\leq 7\text{ }^{\circ}\text{C}$
	Despulles d'ungulats domèstics i de caça de cria i silvestre, d'aus de corral i lagomorfs	$\leq 3\text{ }^{\circ}\text{C}$
	Carn d'aus de corral, lagomorfs, caça menor silvestre i ratites (=estruç...)	$\leq 4\text{ }^{\circ}\text{C}$
	Carn picada	$\leq 2\text{ }^{\circ}\text{C}$
	Preparats de carn	$\leq 4\text{ }^{\circ}\text{C}$
Sector peix	Productes de la pesca frescos	0-4 °C (propera a la de fusió del gel)
	Productes de la pesca no transformats descongelats	0-4 °C (propera a la de fusió del gel)
	Crustacis i mol·luscs cuits i refrigerats	0-4 °C (propera a la de fusió del gel)
	Mol·luscs bivalves vius i productes de la pesca que es mantinguin vius	Temperatura que no afecti negativament la innocuïtat i la viabilitat
Sector gelats i orxates	Orxata	$< 2\text{ }^{\circ}\text{C}$
	Gelats botiga	$< -12\text{ }^{\circ}\text{C}$
Sector forns/pastisseries	Productes de pastisseria farcits(a excepció d'aquells que siguin estables a temperatura ambient)	$\leq 4\text{ }^{\circ}\text{C}$

Sector fruiteries	Fruites tallades o pelades	$\leq 4\text{ }^{\circ}\text{C}$
	Melons, síndries, pinyes i papaies tallades per la meitat	20-25 durant un temps màxim de 3 hores i després s'haurà d'emmagatzemar a expositor refrigerat
	Sucs no pasteuritzats llestos per al seu consum	$\leq 4\text{ }^{\circ}\text{C}$
	Vegetals tallats o pelats, a excepció de vegetals voluminosos fraccionats per la meitat, tals com cols de cabdell, coliflors o similars, que no necessitaran refrigeració	$\leq 4\text{ }^{\circ}\text{C}$
Restauració	Menjars refrigerats	$\leq 4\text{ }^{\circ}\text{C}$ si la seva vida útil és superior a 24 hores
		$\leq 8\text{ }^{\circ}\text{C}$ si la seva vida útil és inferior a 24 hores
	Menjars calents	$\geq 63\text{ }^{\circ}\text{C}$