

Inspecció dels allotjaments infantils i juvenils. Part II.

Data reconeixement: 9 de juny 2023

Ampliació: 01

Temporada: 2022 - 2023



Es recomana que aquest document sigui citat de la manera següent: Anna Canal-Monegal, Pina-Pascual Pilar, Vives-Dalmases Elisabet, Negre-Pasquel Elisenda, de los Santos-Carbó Esther, Casanovas-Martínez Laura i Oliveras-Vila Marta. Inspecció dels Allotjaments Infants i juvenils. Part II. Agència de Salut Pública de Catalunya (ASPCAT), Departament de Salut, Generalitat de Catalunya, Barcelona, Spain.

Nota dels autors: volem advertir que aquest és un treball de camp efectuat per professionals de la salut pública en el marc del programa de gestió de coneixement de l'ASPCAT que pretén ajudar-los a desenvolupar i millorar les seves tasques professionals. En aquest sentit, aquest treball no té pretensions acadèmiques. Qualsevol consideració que es vulgui fer serà benvinguda (gestioconeixement.salut@gencat.cat).

Alguns drets reservats

© 2023, Generalitat de Catalunya. Departament de Salut.



Els continguts d'aquesta obra estan subjectes a una llicència de Reconeixement-NoComercial-SenseObresDerivades 4.0 Internacional.

La llicència es pot consultar al [web de Creative Commons](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/).

Edita:

Agència de Salut Pública de Catalunya.

Disseny de plantilla accessible 1.06.

Oficina de Comunicació. Identitat Corporativa.

Participants

Autors:

Moderador:

Cognoms, nom	Lloc de treball	eCorreu
Oliveras Vila, Marta	SSP Bages	marta.oliveras@gencat.cat

Membres:

Cognoms, nom	Lloc de treball
Canal Monegal, Anna	SSP Anoia
Pina Pascual, Pilar	SSP Bages
Vives Dalmases, Elisabet	SSP Anoia
de los Santos Carbó, Esther	SSP Garrotxa-Ripollès
Negre Pasquel, Elisenda	SSP Berguedà
Laura Casanova Martinez	SSP Alt Empordà

Col·laboradors:

Cognoms, nom	Lloc de treball
Carreño Gonzalez, Carme	SR Catalunya Central

ASPCAT: Agència de Salut Pública de Catalunya.

SDG: Subdirecció General de...

SSP: Servei de Salut Pública de...

Sumari

Participants.....	3
1 Resum executiu	5
2 Introducció	6
3 Objectius	6
4 Conclusions	6
5 Normativa aplicable	7
6 Annex I: Guia d'interpretació AIJ Cuines (IE+PP).....	8
7 Annex II: Protocol AIJ Cuina IE	8
8 Annex III: Protocol AIJ Cuina PP	8

1 Resum executiu

La CoP d'Inspecció dels Allotjaments Infantils i Juvenils va néixer la temporada 2017-2018 amb un objectiu molt ampli: la creació d'una eina de treball que facilités l'aplicació del programa integrat de control sanitari en els allotjaments infantils i juvenils. La idea inicial va ser la creació d'uns documents que establissin uns criteris únics per a tots els tècnics en la inspecció d'aquests establiments i així evitar diferències entre aquests últims mitjançant la unificació i simplificació dels criteris d'exigència. Aquests documents havien d'agrupar i simplificar les diferents parts que formen el programa de control oficial: condicions de salubritat de les instal·lacions, condicions del sistema de subministrament de l'aigua de consum humà, prevenció de la legionel·losi en l'aigua sanitària, supervisió de plans de control de plagues i vigilància i control alimentari. A causa de l'envergadura del projecte durant la primera temporada, la CoP es va dedicar a revisar la normativa i a fer una posada en comú dels diferents criteris dels seus membres.

Durant la temporada 2018-2019, la CoP va treballar en petits grups els apartats referents a l'aigua de consum humà, l'aigua sanitària i el control alimentari. El resultat obtingut d'aquest període va ser la creació d'un protocol d'inspecció i la seva corresponent guia d'interpretació de:

- Condicions de salubritat de les instal·lacions.
- Condicions del sistema de subministrament de l'aigua de consum humà.
- Prevenció de la legionel·losi en l'aigua sanitària.

Durant la temporada 2019-2020, la CoP es va dedicar a fer difusió del treball fet presentant-lo en una formació en línia.

La temporada 2022-2023, la CoP ha treballat per fer el protocol i la guia d'interpretació de l'apartat de cuina dels allotjaments infantils i juvenils. Ha estat el seu objectiu principal. Per elaborar el treball s'ha revisat i avaluat la normativa general i específica que afecta aquests tipus d'establiments des del punt de vista de la seguretat alimentària. S'han examinat les guies i els protocols utilitzats fins ara a l'APSCAT per la inspecció dels allotjaments infantils i juvenils. El resultat obtingut d'aquest període ha estat un protocol d'inspecció i la seva corresponent guia d'interpretació dels apartats d'infraestructures-equipaments i procés-producte de la cuina.

El protocol ha seguit el mateix format de com estava estructurat en els apartats anteriors, en forma de *check list*. La guia d'interpretació continua sent un document d'acompanyament per a la interpretació d'aquest últim, que alhora actua com a eina de suport per implementar els requisits normatius.

La CoP, al principi, va estar integrada per personal de diferents àmbits: tècnics del Departament de Salut, tècnics de la Direcció General de Joventut i titulars de cases de colònies i albergs. Actualment, només en formen part tècnics del Departament de Salut.

2 Introducció

Els allotjaments infantils i juvenils són assentaments humans no permanents. A causa de la llarga tradició d'esplais de lleure i d'escoltisme que hi ha al nostre país, són instal·lacions emprades per un nombre elevat d'infants i joves durant tot l'any i, especialment, en època estival. Unes condicions higienicosanitàries deficientes d'aquests espais o el seu ús incorrecte per part del personal encarregat poden produir problemes de salut greus a les persones que les usen.

La inspecció d'aquestes instal·lacions és complexa, ja que implica efectuar diferents activitats de control a la vegada: control de la salubritat de les instal·lacions, supervisió de les condicions sanitàries en el sistema de subministrament de l'aigua de consum humà, control de la desinfecció, supervisió del control i prevenció de la dispersió de la legionel·la en l'aigua sanitària, supervisió de plans de control de plagues, vigilància i control alimentari i implementació dels diferents autocontrols.

Aquests fets són els que van motivar la creació de la CoP Inspecció dels allotjaments infantils i juvenils en el seu moment i els treballs obtinguts.

3 Objectius

Els objectius de la CoP són:

- Establir criteris únics per a tots els tècnics en la inspecció dels allotjaments infantils i juvenils.
- Evitar diferències entre establiments mitjançant la unificació i simplificació dels criteris d'exigència.
- Facilitar el compliment per part dels operadors de les diferents normatives que s'han d'aplicar.
- Millorar la qualitat de les instal·lacions.
- Optimitzar el temps d'inspecció que es dedica a aquestes instal·lacions per tal d'arribar a un nombre més gran d'inspeccions.

4 Conclusions

El protocol i la guia d'interpretació dels allotjaments infantils i juvenils són documents destinats als tècnics de l'ASPCAT encarregats del control oficial d'aquests establiments. S'han creat amb la intenció d'oferir pautes d'actuació comunes i donar eines per realitzar les inspeccions de forma objectiva, uniforme i amb la deguda garantia de seguretat jurídica per a les persones inspectores i els operadors de les instal·lacions.

5 Normativa aplicable

- Decret 140/2003, de 10 de juny, d'aprovació del Reglament d'instal·lacions destinades a activitats amb infants i joves.
- RD 03/23, de 10 de gener, pel qual s'estableixen els criteris sanitaris de la qualitat de l'aigua de consum humà.
- Pla de Vigilància i control sanitaris de les aigües de consum humà. 2005.
- RD 487/2022, de 21 de juny, pel qual s'estableixen els criteris higienicosanitaris per a la prevenció i el control de la legionel·losi.
- Decret 352/2004, de 27 de juliol, pel qual s'estableixen les condicions higienicosanitàries per a la prevenció i el control de la legionel·losi.
- Reglament (CE) 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004, relatiu a la higiene dels productes alimentaris.
- Reglament CE 178/2002 del Parlament Europeu i del Consell, de 28 de gener de 2002, pel qual s'estableixen els principis i els requisits generals de la legislació alimentària, es crea l'Autoritat Europea de Seguretat Alimentària i es fixen els procediments relatius a la seguretat alimentària.
- Mesures que cal tenir en compte per al rentat de fruita i hortalisses que es consumeixen crues. L'ús de l'hipoclorit de sodi - Opinió aprovada pel Comitè Científic Assessor de Seguretat Alimentària ACSA, febrer de 2018.
- Ordre de 9 de febrer de 1987 sobre normes específiques per a la preparació i conservació de la maionesa d'elaboració pròpia i d'altres aliments amb ovoproductes.
- Ordre de 26 de gener de 1989, per la qual s'aprova la norma de qualitat per als olis i els greixos escalfats.
- RD 126/2015, de 27 de febrer, pel qual s'aprova la norma general relativa a la informació alimentària dels aliments que es presentin sense envasar per a la venda al consumidor final i a les col·lectivitats, dels envasats als llocs de venda a petició del comprador i dels envasats pels titulars del comerç al detall.
- Reglament (CE) 1169/2011 del Parlament Europeu i del Consell, de 25 d'octubre de 2011, sobre la informació alimentària facilitada al consumidor.
- RD 1086/2020, de 9 de desembre, pel qual es regulen i flexibilitzen determinades condicions d'aplicació de les disposicions de la Unió Europea en matèria d'higiene de la producció i comercialització dels productes alimentaris i es regulen activitats excloses del seu àmbit d'aplicació.
- RD 1021/2022, de 13 de desembre, pel qual es regulen determinats requisits en matèria d'higiene de la producció i comercialització dels productes alimentaris en establiments de comerç al detall.
- RD 1086/2020, de 9 de desembre, pel qual es regulen i flexibilitzen determinades condicions d'aplicació de les disposicions de la Unió Europea en matèria d'higiene de la producció i comercialització dels productes alimentaris i es regulen activitats excloses del seu àmbit d'aplicació.

- RD 1021/2022, de 13 de desembre, pel qual es regulen determinats requisits en matèria d'higiene de la producció i comercialització dels productes alimentaris en establiments de comerç al detall.
- Llei 18/2009, de 22 d'octubre, de salut pública.

6 Annex I: Guia d'interpretació AIJ Cuines (IE+PP)

Guia d'interpretació AIJ Cuines (IE+PP)

7 Annex II: Protocol AIJ Cuina IE

Protocol AIJ Cuina IE

8 Annex III: Protocol AIJ Cuina PP

Protocol AIJ Cuina PP

GUIA D'INTERPRETACIÓ DEL PROTOCOL PER AL CONTROL DE LA HIGIENE DE LES CUINES DELS ESTABLIMENTS AIJ

Programa d'inspecció d'infraestructures i equipaments dels establiments alimentaris (PC-IE)

Programa d'inspecció de processos i de productes alimentaris (PC-PP)

Programa d'avaluació dels autocontrols dels establiments alimentaris (per inspecció) (PC-AU)

El programa de control a la cuina dels allotjaments infantils i juvenils té com a objectiu verificar que l'allotjament compleix els requisits sanitaris que estableix la normativa, referents a les infraestructures i equipaments i als processos i productes alimentaris, i que disposa d'un sistema d'autocontrol adequat a la seva activitat.

Per les seves característiques, la major part d'allotjaments infantils i juvenils poden acollir-se als criteris de flexibilitat sempre que aquests últims no comprometin la higiene dels aliments.

L'objectiu d'aquesta Guia és ajudar a respondre les preguntes dels protocols d'inspecció.

IDENTIFICACIÓ DE L'ESTABLIMENT

Comprovació de les dades identificatives de l'establiment

Verificarem les dades identificatives de l'establiment i comprovarem que les activitats que realitza es corresponen amb les dades que consten inscrites a l'RSIPAC.

Anotarem també la capacitat de l'establiment i les dates del període d'obertura.

Règim de funcionament

Es verificarà quin tipus de servei s'ofereix: si disposa de cuina pròpia o bé si se subministra a través d'una empresa externa.

En cas de ser una empresa externa qui elabora el menjar, verificarem les dades identificatives a l'RSIPAC.

Farem constar també si l'establiment subministra menús a altres col·lectivitats i/o si ofereix el dret a cuina als usuaris.

Dades de l'empresa externa elaboradora/subministradora

En cas que sigui una empresa externa qui subministra els menús, caldrà verificar les dades d'aquesta empresa: nom de l'establiment, NIF, adreça social i industrial i RSIPAC.

A. INFRAESTRUCTURES I EQUIPAMENTS (PC-IE)

Normativa aplicable

- Reglament (CE) núm. 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004, relatiu a la higiene dels productes alimentaris.
- Reial decret 1086/2020, pel qual es regulen i flexibilitzen determinades condicions d'aplicació de les disposicions de la Unió Europea en matèria d'higiene de la producció i comercialització dels productes alimentaris i es regulen activitats excloses del seu àmbit d'aplicació.
- 2022/C 355/01, Comunicació de la Comissió sobre l'aplicació de sistemes de gestió de la seguretat alimentària que preveuen bones pràctiques d'higiene i procediments basats en els principis de l'APPCC, especialment la facilitació/flexibilitat respecte a la seva aplicació en determinades empreses alimentàries.
- Reial decret 1021/2022, de 13 de desembre, pel qual es regulen determinats requisits en matèria d'higiene de la producció i comercialització dels productes alimentaris en establiments de comerç al detall.

1. Emplaçament i disseny de les instal·lacions de l'establiment (RE 852/2004, annex II)

Lliure de focus contaminants a prop (cap. I, 2a)

Comprovem que al voltant de l'establiment no hi ha fonts de contaminació externes (altres indústries amb activitats contaminants, zones amb acumulació de brutícia, focus d'insectes i plagues, pols, olors, fums, etc.) o que, si n'hi ha, hi ha mesures per evitar que entrin a l'establiment. S'ha de comprovar que l'empresa disposa de sistemes que garanteixin l'aïllament dels possibles focus contaminants (dobles portes, zones pavimentades de les zones d'accés al recinte, mosquiteres, etc.).

Les portes i obertures ajusten correctament i eviten l'entrada de plagues; en cas de comunicar amb l'exterior, disposen de pantalles desmuntables contra insectes (cap II, 1d)

Comprovem que les parets exteriors no tenen esquerdes, que les finestres disposen de pantalles contra insectes i que les portes romanen tancades, excepte durant les operacions de càrrega o descàrrega.

El disseny de les instal·lacions permet unes pràctiques d'higiene correctes (cap. I, 2c)

Comprovem que les instal·lacions i els locals estan dissenyats de manera que es permet amb comoditat i sense entrebancs la circulació de vehicles, persones i productes, sense que hi hagi contaminacions o encreuaments de circuits.

Disposa d'instal·lacions i locals imprescindibles per a la correcta realització higiènica de l'activitat (cap. I, 2)

Comprovem que es disposa d'espai suficient, adaptat al volum de producció i personal, i de la maquinària i estris de treball necessaris per poder dur a terme l'activitat alimentària de manera higiènica. Comprovem que hi ha espais suficients per treballar, per emmagatzemar matèries primeres, productes intermedis i finals, eines, equipaments i material auxiliar, i també per als productes i eines per a la neteja i desinfecció.

Les diferents zones disposen d'espai suficient per desenvolupar totes les operacions sense que suposin risc sanitari (cap. I, 2)

Comprovem que cada zona s'ajusta en espai al volum i a l'activitat que s'hi realitza. No hi ha d'haver amuntegament de productes, equipaments, material d'envasament, etc., a les zones de treball (tot i que a les zones de treball és normal que hi hagi un cert amuntegament, ara en valorem l'excés), passadissos i magatzems. En tot l'establiment hi ha d'haver espai suficient perquè hi circulin persones i equips de transport (carros, contenidors, etc.).

Les diferents zones disposen de llum natural o artificial suficient (cap. I, 7)

Comprovem que tot l'establiment disposa de llum natural o artificial suficient per realitzar les activitats alimentàries i la inspecció dels productes. La llum no ha d'alterar els colors i ha de permetre veure amb claredat totes les instal·lacions, equipaments, processos i productes, fins i tot l'etiquetatge. Els dispositius de llum han de disposar de protecció de sistema quan representin un perill per al procés d'elaboració.

En cas de subministrament a altres establiments, els contenidors de transport dels aliments o dels productes elaborats a l'establiment són capaços de mantenir els productes a la temperatura adequada i de manera que es pugui controlar aquesta temperatura (cap. IV, 7)

Cal tenir en compte els vehicles de transport d'aliments (isotermes o frigorífics) i els contenidors de transport (termos, gastrònom, cubetes, carros, etc.).

Comprovem que:

- Els contenidors de productes han de poder garantir l'estabilitat de la temperatura del producte durant el seu transport.
- Els vehicles de transport estan construïts amb paret aïllant, incloent-hi les portes i tapes, superfícies interiors, etc., per tal de limitar els intercanvis de calor entre l'interior i l'exterior.
- Els vehicles estan equipats amb un dispositiu de mesura i registre de la temperatura interior del contenidor de transport. L'element de lectura del dispositiu ha de ser en un lloc que es pugui veure amb facilitat.
- Els contenidors de productes han de poder garantir l'estabilitat de la temperatura del producte durant el seu transport.

2. Manteniment i materials de construcció (RE 852/2004, annex II)

Les instal·lacions (terres, parets, sostres, portes i superfícies), incloses les cambres de refrigeració i congelació, estan en bon estat de conservació i manteniment i estan fetes amb materials que es puguin netejar i desinfectar fàcilment, impermeables, resistents a la corrosió i no tòxics (cap. II. 1 i cap. I. 2)

Aquest ítem el comprovarem revisant si es compleix el següent:

- El terra, les parets i els sostres de les instal·lacions i de les cambres de refrigeració i congelació no presenten esquerdes, forats ni cap altre defecte.
- Les superfícies de treball metàl·liques no han de tenir restes d'òxid. Les superfícies de treball fetes amb altres materials de construcció (p. ex. plàstics) han d'estar en bon estat de conservació i no han de tenir esquerdes ni altres defectes. Han de ser resistents a picadures, estellament, clivelles, raspadures, ratlles, deformació i descomposició. Els materials amb què estan fetes les superfícies s'han de poder netejar i desinfectar fàcilment.
- Si escau, el terra ha de tenir un cert pendent per evitar les acumulacions d'aigua.
- Les parets han d'estar construïdes amb materials impermeables, no absorbents, que es puguin rentar fàcilment i de colors clars; han de ser llises i s'han de poder netejar i desinfectar fàcilment fins a una altura apropiada per realitzar les operacions en les quals es manipulin productes susceptibles de ser contaminats. A les zones de manipulació de productes no envasats, els angles entre les parets i entre les parets i el terra han de ser rodons i hermètics (no és exigible si està net i ben mantingut).
- La superfície de les portes ha de ser llisa i no absorbent.
- La impermeabilitat de les superfícies, parets, terres, etc., es comprova abocant-hi aigua. Si roman a la superfície o llisca, la impermeabilitat és correcta. Si l'aigua desapareix i deixa un cercle, la superfície és porosa o permeable.

Els equips i estris estan en bon estat de conservació i manteniment, es poden netejar i desinfectar fàcilment i redueixen al mínim el risc de contaminació (RE 852/04, annex II, cap. V. 1, RD 1086/2020, art.3, RD 1021/2022, disposició final 2a, punt 2, article 5 bis).

Aquest ítem el comprovarem revisant si es compleix el següent:

- A la maquinària i estris metàl·lics no s'hi observen signes d'oxidació. A la maquinària i estris fets amb altres materials (p. ex. plàstics) no hi ha d'haver esquerdes ni clivelles i la pintura de les superfícies ha de ser homogènia.
La maquinària ha de funcionar correctament. No hi ha d'haver cargols mal collats ni amb signes d'oxidació, ni fuites de líquids (olis dels equips de rodament).
- Els equips i els estris estan fets amb materials que no transmeten substàncies tòxiques, olors ni sabors, a més de no absorbents i resistents a la corrosió i a les contínues operacions de rentat i desinfectat. Les superfícies han de ser llises i sense esquerdes.
- S'ha d'evitar l'ús de fustes i altres materials que no es puguin netejar ni desinfectar adequadament. S'ha d'evitar l'ús de materials que generin corrosions.
- Els equips han d'estar dissenyats i construïts de manera que evitin els riscos de contaminació. L'equip fix s'ha d'instal·lar de manera que se'n faciliti l'accés i la neteja a fons.

Els contenidors de residus (interiors i exteriors) estan en bon estat de conservació i manteniment i es poden netejar i desinfectar fàcilment (cap. IV, 1; cap. VI, 2).

Comprovem que les parets, el terra i la part interior del contenidor són de material llis i continu, sense esquerdes ni angles que dificultin la neteja. Les superfícies no han de presentar rugositats.

Comprovem que són hermètics i que estan construïts amb metall o qualsevol altre material impenetrable, i que es poden netejar i desinfectar fàcilment.

Els contenidors de transport estan en bon estat de conservació i manteniment i es poden netejar i desinfectar fàcilment (cap. IV, 1).

Comprovem que l'interior del contenidor és llis i continu, és a dir, no presenta esquerdes ni angles que dificultin la neteja, el rentat i la desinfecció. A més, les superfícies han d'estar desproveïdes de rugositats.

Comprovem que els materials dels contenidors no alteren els productes alimentosos ni desprenen substàncies tòxiques o contaminants.

3. Equips (RE 852/2004, annex II)

La capacitat frigorífica és suficient (RE 852/00, Annex II, cap. I, 2d i cap. IX, 5; RD 1021/2022, cap. II, art. 5, punt 4 i 5).

Comprovem que els elements de fred, en quantitat i potència, permeten assolir temperatures adequades d'emmagatzematge i manipulació dels aliments, sense que es trenqui la cadena del fred en cap moment.

Comprovem que les dimensions de les cambres permeten refrigerar la producció diària i mantenir els productes emmagatzemats a la temperatura adequada.

Comprovem que, a les cambres frigorífiques, l'estiba dels productes permet que l'aire circuli correctament. Els productes no estan en contacte amb el terra, amb les parets ni els sostres (hi ha una separació mínima de 10 cm). Es recomana que, com a mínim, estiguin allunyats 50 cm dels equips generadors de fred.

Els dispositius de control i registre de la temperatura són adequats, funcionen correctament i estan situats en un lloc visible (RE 852/00, annex II, cap. I, 2d i cap. V, 2; RD 11021/2022, art. 20).

Comprovem que, en el moment de la inspecció, tenen dispositius adequats de control i/o registre de la temperatura i que aquests últims funcionen correctament.

Si es duu a terme la congelació dels productes, es disposa d'un equip de congelació, baguls o cambres de manteniment de productes congelats amb prou potència per congelar els aliments, de manera que arribin a una temperatura central no superior a -18°C seguint un descens ininterromput de la temperatura (RD 1021/22 art 5.4).

Només es podrà dur a terme la congelació en baguls o cambres de manteniment de productes congelats si es garanteix que compleixen el requisit de descens ininterromput de la temperatura fins a assolir els -18°C).

Flexibilitat:

Es permeten períodes limitats sense control de temperatura, sempre que això no comporti cap risc per a la salut.

L'establiment disposa dels equips de treball específics/necessaris perquè l'activitat es faci de manera higiènica (RE 852/04, annex II, cap. I, 2).

Comprovem que l'empresa disposa de tota la maquinària i utilitatge necessaris per a l'elaboració dels aliments, depenent de la dimensió de l'establiment i del seu grau d'automatització.

L'establiment disposa dels equips i instal·lacions específics/necessaris per al manteniment en calent del menjar preparat i amb capacitat suficient (RE 852/04, annex II, cap. I, 2d).

Comprovem que, en el moment de la inspecció, l'establiment ofereix les condicions adequades per a la manipulació i emmagatzematge dels aliments a temperatura controlada i amb la capacitat suficient. Aquesta temperatura s'ha de poder comprovar i, si és necessari, registrar.

Els contenidors per a la distribució del menjar preparat, vaixelles i coberts que no siguin d'un sol ús són higienitzats amb mètodes mecànics eficients proveïts d'un sistema que n'assegura la neteja i desinfecció correctes o d'altres d'equivalents que siguin acceptats per l'autoritat competent (RD 1086/20, art. 30.11).

Comprovem que els contenidors per a la distribució de menjars preparats, així com les vaixelles i coberts que no siguin d'un sol ús, són higienitzats mitjançant mètodes mecànics, proveïts d'un sistema que asseguiri la correcta neteja i desinfecció o d'altres d'equivalents que siguin acceptats per l'autoritat competent.

Les piques destinades al rentat dels aliments disposen d'aigua potable (RE 852/04, Annex II, cap. II).

Comprovem que els establiments on es rentin productes alimentosos disposen de piques per rentar-los. Cal que les piques per al rentat dels productes alimentosos siguin independents dels rentamans.

Els equips disposen de tots els dispositius de control adequats per garantir el compliment de l'RE 852/04 (RE 852/04, annex II, cap. V, 2).

Comprovem que hi ha dispositius de control quan aquests últims siguin necessaris: indicadors de temperatura (en pasteuritzadors, congeladors, neveres, sales de manipulació, etc.), indicadors de temps (en pasteuritzadors, abatadors de temperatura, etc.) i indicadors de pressió (autoclaus, etc.).

Comprovem que l'establiment duu a terme la calibració dels equips.

3.1. Rentamans (incloent-hi els lavabos dels vestidors) (Reglament 852/2004, annex II, cap. I, 4)

Rentamans en nombre suficient i situats convenientment

Disposen d'aigua corrent freda i calenta, i de material per a la neteja i l'eixugada higiènica de les mans

Comprovem que, com a mínim, n'hi ha als locals on es manipulen aliments no envasats i als lavabos i vestidors. Són a prop dels llocs de manipulació, preferiblement, amb aixetes d'obertura no manual, i dotats d'eixugamans d'un sol ús i sabó.

3.2. Residus (Reglament 852/2004, annex II)

El nombre i la localització dels contenidors permeten una correcta gestió dels residus i disposen de tancament adequat (cap. VI, 1 i 2).

Comprovem que no es produeixen encreuaments de línies a causa de la localització dels contenidors ni acumulacions de residus fora dels contenidors per manca d'aquests.

Es considera *residu* tota la deixalla que generi l'establiment, sigui orgànica o no.

Els residus generats per l'empresa i les aigües residuals s'han de tractar convenientment.

El disseny i l'emmagatzematge dels contenidors exteriors permeten que es mantinguin lliures d'animals i plagues (cap. VI, 3).

Comprovem que els contenidors exteriors es mantenen nets i sense animals ni organismes nocius, i que la seva eliminació no constitueix una font de contaminació per al medi.

3.3. Neteja i desinfecció (Reglament 852/2004, annex II)

En cas necessari, disposen d'instal·lacions específiques i adequades per a la neteja, desinfecció i emmagatzematge de l'equip i estris de treball construïdes amb materials resistents a la corrosió, fàcils de netejar i amb subministrament d'aigua calenta (cap. II, 2).

Comprovem que, en cas necessari, l'establiment disposa d'instal·lacions adequades per a la neteja, desinfecció i emmagatzematge de l'equip i els utensilis de treball. Aquestes instal·lacions han d'estar construïdes amb materials resistents a la corrosió, ser fàcils de netejar i tenir un subministrament suficient d'aigua calenta i freda.

3.4. Serveis higiènics i vestidors (Reglament 852/2004, annex II)

Hi ha un nombre suficient de serveis higiènics que no comuniquen directament amb la zona de manipulació (cap. I). Els serveis higiènics disposen de bona ventilació, natural o mecànica (cap. I, Comunicació de la Comissió 2022/C 355/01).

Comprovem que:

- Els vàters no comuniquen directament amb zones d'elaboració, manipulació, pas d'aliments i magatzems d'aliments. Si l'establiment és petit, la casa de l'OE està al costat i només hi treballa la família, i es poden utilitzar els vàters de la casa.
- S'aconsella que es col·loquin cartells recordatoris de la necessitat de rentar-se les mans i, si escau, de l'obligació de treure's la roba de treball abans d'utilitzar els lavabos.
- És preferible que els dispositius de descàrrega d'aigua dels vàters siguin mecanismes accionables amb els peus o braços.
- Els serveis higiènics han de disposar de desinfectant, sabó i eixugamans d'un sol ús i, si és possible, les aixetes han de ser d'accionament no manual.

- Tots els serveis higiènics han de disposar de ventilació, sigui natural o mecànica. En cas de ventilació mecànica, s'ha d'evitar el corrent d'aire des de zones contaminades fins a zones netes, i els filtres del sistema de ventilació han de ser accessibles per netejar-los.

En cas necessari, el personal disposa de vestidors adequats (cap. I, 9; Comunicació de la Comissió 2022/C 355/01).

Comprovem que l'establiment disposa d'espais que permetin desar la roba i canviar-se higiènicament. Els vestuaris han d'estar nets i ordenats i, en la mesura que sigui possible, no s'han d'utilitzar com a menjador ni sala de fumadors. Cal facilitar la separació entre la roba de carrer, la roba de feina neta i la roba de feina utilitzada.

Seria convenient que disposi d'armariets de vestuari que es puguin netejar fàcilment, preferiblement amb la part superior inclinada, i amb doble compartiment (per a la roba de treball i per a la roba de carrer).

Si l'establiment és petit, la casa de l'OE està al costat i només hi treballa la família, s'haurà de valorar, segons l'activitat, si poden canviar-se a casa.

B. PROCÉS I PRODUCTE (PC-PP)

Normativa aplicable

- Reglament (CE) 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004, relatiu a la higiene dels productes alimentaris.
- Reglament CE 178/2002 del Parlament Europeu i del Consell, de 28 de gener de 2002, pel qual s'estableixen els principis i els requisits generals de la legislació alimentària, es crea l'Autoritat Europea de Seguretat Alimentària i es fixen els procediments relatius a la seguretat alimentària.
- Mesures que cal tenir en compte per al rentat de fruita i hortalisses que es consumeixen crues. L'ús de l'hipoclorit de sodi - Opinió aprovada pel Comitè Científic Assessor de Seguretat Alimentària ACSA, febrer de 2018.
- Ordre de 9 de febrer de 1987 sobre normes específiques per a la preparació i conservació de la maionesa d'elaboració pròpia i d'altres aliments amb ovoproductes.
- Ordre de 26 de gener de 1989, per la qual s'aprova la norma de qualitat per als olis i els greixos escalfats.
- RD 126/2015, de 27 de febrer, pel qual s'aprova la norma general relativa a la informació alimentària dels aliments que es presentin sense envasar per a la venda al consumidor final i a les col·lectivitats, dels envasats als llocs de venda a petició del comprador i dels envasats pels titulars del comerç al detall.
- Reglament (CE) 1169/2011 del Parlament Europeu i del Consell, de 25 d'octubre de 2011, sobre la informació alimentària facilitada al consumidor.
- RD 1086/2020, de 9 de desembre, pel qual es regulen i flexibilitzen determinades condicions d'aplicació de les disposicions de la Unió Europea en matèria d'higiene de la producció i comercialització dels productes alimentaris i es regulen activitats excloses del seu àmbit d'aplicació.
- RD 1021/2022, de 13 de desembre, pel qual es regulen determinats requisits en matèria d'higiene de la producció i comercialització dels productes alimentaris en establiments de comerç al detall.
- Comunicació C355 de la Comissió, de 16 de setembre de 2022, sobre l'aplicació de sistemes de gestió de la seguretat alimentària que preveuen bones pràctiques d'higiene i procediments basats en els principis de l'APPCC, inclosa la facilitació/flexibilitat respecte a la seva aplicació en determinades empreses alimentàries.
- Llei 18/2009, de 22 d'octubre, de salut pública.

1. Recepció, condicionament i emmagatzematge

1.1 Recepció

L'origen de les matèries primeres és correcte (R 852/2004, annex II, cap. IX, 1) (RD 1021/2022 cap. II art. 3)

Comprovem que:

- El menjar ha de procedir d'establiments legalment inscrits als registres corresponents.
- Els proveïdors disposen de registre sanitari per dur a terme la seva activitat.
- En el cas de ser proveïdors al detall, aporten garanties d'higiene i qualitat com, per ex., homogeneïtat dels productes, vida útil i frescor suficient, mitjans de transport nets i ben equipats, temperatura correcta durant el transport i compliment del termini d'entrega.

Després de la descàrrega, els productes s'emmagatzemen ràpidament per evitar el trencament de la cadena del fred (R 852/2004, annex II, cap. IX, 5)

Comprovem que:

- No hi ha productes que necessitin temperatures de refrigeració o congelació pendents d'emmagatzemar.
- En el cas que durant la visita es rebin productes, els que necessitin temperatures de refrigeració o congelació s'emmagatzemen de seguida que arriben.

- Avaluem que no hi ha signes de trencament de la cadena del fred (p. ex. si el producte s'ha descongelat durant el transport i ha perdut forma, s'han enganxat productes, etc.).

1.2 Emmagatzematge de matèries primeres i material d'envasament

La capacitat d'emmagatzematge és suficient per al volum de l'activitat que es desenvolupa (R 852/2004, annex II, cap. 1, 2 i cap. IX, 5)

Comprovem que:

- L'emmagatzematge i l'estiba es realitzen en les condicions adequades: amb espai per poder inspeccionar, amb un espai i separació apropiats que permetin la circulació de l'aire a les cambres, que eviti el contacte amb el terra i que eviti la contaminació encreuada, amb una separació efectiva dels productes acabats i de la matèria primera, etc.
- Comprovem que no hi ha productes sense emmagatzemar durant la jornada, sobretot quan hi ha pics de producció o durant les temporades de més moviment.

Les matèries primeres i el material d'envasament s'emmagatzemen de manera que no estan exposats a cap risc de contaminació (R 852/2004, annex II, cap. X.1 i X.2).

Comprovem que:

- L'emmagatzematge es fa en instal·lacions adequades i amb un bon manteniment (p. ex. no hi ha desprendiment de pintura de les parets i del sostre ni condensacions).
- Els productes no estan exposats a cap risc de contaminació (p. ex. a sota de condensadors de fred, amb productes i estris de neteja o amb productes tòxics com, per ex., plaguicides).
- Els envasos i/o recipients destinats a contenir els menjars preparats s'emmagatzemen protegits de contaminacions.
- Els envasos, els embalatges i els productes es desen de tal manera que s'evita que la pols s'acumuli directament sobre el material o se n'evita la contaminació, p. ex. cobrint-los i protegint-los amb films, desant-los a l'inrevés (p. ex. gastrònoms), tancant els sacs oberts d'additius quan no s'estan utilitzant, evitant el contacte amb el terra, etc.).

Es retiren els embalatges bruts abans de l'emmagatzematge dels aliments (R 852/2004, annex II, cap. IX, 2)

Comprovem que s'evita, tant com es pot, la presència de materials al magatzem i cambres de fred que puguin representar un risc de contaminació per al producte (p. ex. cartonatge, plàstics, palets de fusta, etc.).

Els envasos i recipients que s'utilitzen per emmagatzemar les matèries primeres i els menjars es poden netejar i desinfectar fàcilment, estan en bon estat de manteniment i estan fets amb material apte per estar en contacte amb aliments (R 852/2004, annex II, cap. X.1, X.4 i cap. V.1) (R 1935/2004, art. 3)

Comprovem que:

- Els envasos presenten un aspecte net, es poden netejar i desinfectar fàcilment i el seu estat de manteniment permet que es puguin continuar rentant i desinfectant fàcilment.
- Els envasos i estris que s'utilitzen estan fets amb material apte per a ús alimentari i estan fabricats de conformitat amb les BPF perquè, en les condicions normals o previsibles d'ús, no transfereixin els seus components als aliments en quantitats que puguin representar un perill per a la salut humana o provocar una modificació inacceptable de la composició dels aliments o provocar una alteració de les característiques organolèptiques d'aquests últims.

1.3 Emmagatzematge de producte: emmagatzematge frigorífic i emmagatzematge no frigorífic

Considerem emmagatzematge frigorífic les cambres de refrigeració i congelació, neveres i baguls congeladors.

Considerem emmagatzematge no frigorífic els espais d'emmagatzematge de matèries primeres i productes que no requereixen fred.

Comprovem que:

- La temperatura de les cambres de refrigeració/congelació és correcta (R 852/2004, annex II, cap. I, 2d i cap. IX, 5) (RD 1021/2022, art. 4 i art. 5.2).
- La temperatura de la cambra de refrigeració es manté a la temperatura més restrictiva (la temperatura que requereix l'aliment més sensible). Adjuntem la taula de requeriments de temperatures segons l'RD 1021/2022 art. 4:

Alimento	Temperatura de refrigeración
1. Carne de ungulados domésticos y de caza mayor silvestre o de cría, excepto ratites.	Igual o inferior a 7 °C.
2. Despojos de ungulados domésticos, de caza de cría y silvestre, de aves de corral y de lagomorfos.	Igual o inferior a 3 °C.
3. Carne de aves de corral, de lagomorfos, de caza menor silvestre y de ratites.	Igual o inferior a 4 °C.
4. Preparados de carne.	Igual o inferior a 4 °C.
5. Carne picada.	Igual o inferior a 2 °C.
6. Moluscos bivalvos vivos y productos de la pesca que se mantengan vivos.	Temperatura que no afecte negativamente a su inocuidad y viabilidad.
7. Productos de la pesca frescos, productos de la pesca no transformados descongelados, crustáceos y moluscos cocidos y refrigerados.	Temperatura próxima a la de fusión del hielo (0-4 °C).
8. Leche cruda.	1-4 °C.
9. Productos de pastelería rellenos (salvo que sean estables a temperatura ambiente).	Igual o inferior a 4 °C.
10. Frutas cortadas o peladas, vegetales cortados o pelados y zumos no pasteurizados listos para su consumo y elaborados en el comercio al por menor.	Igual o inferior a 4 °C.
11. Alimentos congelados o ultracongelados.	Igual o inferior a -18 °C.

- Els productes que no tinguin establerta una T^a de conservació s'hauran de conservar/transportar d'acord amb el que s'estableix a l'etiqueta.
- La capacitat de les cambres i del magatzem és suficient per al volum de producte que es guarda dins d'aquests últims (R 852/2004, annex II, cap. I, 2).
- Els productes estan col·locats evitant contaminacions encruades i es mantenen separats en funció de la seva naturalesa i estat (amb una separació efectiva dels productes acabats i de la matèria primera, frescos-elaborats, etc.) i es té en compte la separació dels productes amb/sense al·lèrgens (R 852/2004, annex II, cap. IX, 2).
- Els aliments estan protegits per evitar-ne el deteriorament i possibles contaminacions durant l'emmagatzematge (R 852/2004, annex II, cap. IX, 2 i 3).
- Els aliments que necessiten refrigeració no estan a temperatura ambient (R 852/2004, annex II, cap. IX, 5).
- Els aliments o envasos amb aliments no contacten directament amb el terra (R 852/2004, annex II, cap. IX, 2).
- No s'observa emmagatzematge d'aliments en llaunes obertes (R 852/2004, annex II, cap. IX, 3).
- Es té en compte el criteri d'emmagatzematge FIFO (first in, first out) i/o que el producte que caducarà abans és el primer que s'utilitza.
- Els aliments no presenten signes d'alteració, no estan caducats ni tenen la data de consum preferent sobrepassada (R 852/2004, annex II, cap. IX, 1).
- Si els aliments tenen una caducitat diferent un cop començats, hi ha anotada la data d'obertura (p. ex. ou líquid, llet, salses) (R 852/2004, annex II, cap. IX, 1).
- No s'observen pràctiques de reenvasament de productes caducats ni de modificació de la data de caducitat a punt d'exhaurir-se (R 178/2002, art. 14 i 17) (Llei 18/2009, art. 69.I).

1.4 Informació alimentària i traçabilitat

Els productes encetats disposen de l'etiquetatge original o etiqueta que permeti vincular inequívocament a tota la informació de l'etiqueta original (R 178/2002, art. 18.1).

En el cas que es reenvasin productes, es respecta la informació alimentària d'origen (R178/2002, art. 18.1).

Els productes congelats al mateix establiment han d'estar identificats correctament: tipus d'aliment i data de congelació, lot i data de caducitat o durabilitat (R178/2002, art. 18.1) (RD1021/2022 art. 5, punts 1,3 i 6).

Els productes intermedis i/o elaborats amb antelació s'identifiquen clarament i no són una font de contaminació (R 852/2004, annex II, cap. IX, 3).

Podem comprovar amb una prova de traçabilitat que els responsables de l'establiment poden vincular els productes encetats, reenvasats, elaborats o congelats a l'establiment amb el seu origen, número de lot i data de caducitat o consum preferent.

Els productes que contenen al·lèrgens estan correctament separats i identificats per tal de minimitzar les contaminacions encreuades (R 1169/2011, art. 8, 9, 21 i 44, annex II) (RD 126/2015).

Comprovem que:

- Disposen d'informació en què es detallen els al·lèrgens que contenen els menjars que s'elaboren. Cal tenir en compte que és obligatori facilitar sempre la informació relativa als ingredients al·lèrgens que s'inclouen a l'annex II del Reglament (UE) núm. 1169/2011, independentment de si es tracta d'ingredients simples o formen part d'un ingredient compost.
- Els productes que contenen al·lèrgens estan correctament separats i identificats per tal de minimitzar les contaminacions encreuades.

2. Higiene de les instal·lacions, equipaments, maquinària, estris i transport

L'estat de neteja dels locals (zones de manipulació, magatzems, zones de servei...), de les cambres de refrigeració/congelació i dels equips i els estris és adequat (R 852/2004, annex II, cap. I, 1, cap. V, 1, cap. VI, 3).

Comprovem amb una inspecció visual, tàctil i olfactiva que:

- No hi ha restes de matèria orgànica, oli, pols, desguassos bruts, etc., per manca de neteja o neteja incorrecta. Parem especial atenció a les superfícies en contacte amb els aliments.
- L'estat de neteja a l'inici de la jornada és correcte. Cal fixar-se, per ex., en màquines de tall, ganivetes de les batedores, tallants...
- Les instal·lacions, equips i estris no utilitzats durant la jornada de treball estan nets.
- No hi ha trossos de cartrons o de plàstic ni restes de palets de fusta, cúmul de gel, etc., a terra.
- En cas que es formin tolls a l'interior dels locals, s'adopta una solució immediatament.

L'estat de neteja dels contenidors de transport és adequat (R 852/2004, annex II, cap. IV).

Comprovem que:

- L'estat de neteja dels contenidors de transport i de les caixes dels vehicles (furgonetes, contenidors isotèrmics, etc.) és correcte i no hi ha restes de matèria orgànica enganxada, pols, etc., per manca de neteja.
- En el cas de transportar diferents productes, no hi ha possibilitat de contaminacions encreuades entre aquests últims, estan col·locats separatament, en caixes acanalades amb film ben posat, doble caixa, no estan en contacte directe amb el terra, etc.).

L'estat de neteja dels contenidors de residus és adequat (R 852/2004, annex II, cap. IV, 1 i 4).

Comprovem que:

- L'estat de neteja dels contenidors de residus és correcte i ni al seu interior ni al seu exterior hi ha restes de matèria orgànica de jornades anteriors, pols, plagues, etc.
- No hi ha acumulació de residus.
- Els residus es retiren de les zones de manipulació tan ràpidament com sigui possible i no són una font de contaminació directa o indirecta.

No s'observa presència d'elements aliens a l'activitat a les zones de manipulació d'aliments (R 852/2004, annex II, cap. IX, 3).

Comprovem, amb una inspecció visual, que no hi ha andròmines ni objectes aliens a l'activitat que dificultin la neteja i desinfecció de les zones, p. ex. estris personals, paperassa, equips de música, roba, etc.

No s'observa presència d'animals ni de plagues a les zones de manipulació i emmagatzematge (R 852/2004, annex II, cap. IX, 4).

Comprovem, amb una inspecció visual i olfactiva, que no hi ha evidències de la presència d'animals ni de plagues en aquestes zones.

3. Higiene del personal i bones pràctiques de manipulació (BPM)

El personal manté un grau de neteja adequat i/o duu vestimenta adient, neta i, si escau, protectora (R 852/2004, annex II, cap. VIII, 1).

Comprovem, amb una inspecció visual, que:

- Els manipuladors duen la vestimenta i els complements del personal (protector dels cabells, tapabarbes, calçat, roba i/o davantal, guants, etc.) nets. Cal valorar si la brutícia (restes de sang, matèria orgànica, esquitxades, etc.) de la roba és de la jornada en curs o d'alguna jornada anterior. Aquest últim cas és un indicador de manca de neteja i s'ha de valorar si pot suposar algun risc per a l'aliment.
- Els manipuladors duen les ungles curtes i netes i no tenen ferides a la pell.
- No porten joies ni rellotges.
- Els vestidors estan nets i ordenats i, si és possible, es guarda per separat la roba de carrer, la roba de treball neta i la roba de treball utilitzada.

Les pràctiques de manipulació són correctes durant totes les operacions (R 852/2004, Annex II, cap. IX, 3).

- Controlem durant la visita que no observem pràctiques, manipulacions o fets que puguin comportar la contaminació del producte (p. ex. caiguda de producte a terra sense adopció de mesures correctores, fumar, menjar o mastegar xiclet mentre treballen, producte sense emmagatzemar dispers a la zona de manipulació durant la jornada de treball, presència de productes que necessiten refrigeració a temperatura ambient, neteja de mans inadequada o insuficient, etc.).
- Comprovem que a les zones de manipulació i durant la preparació dels aliments no s'utilitzen elements que poden suposar una font de contaminació, p. ex. draps bruts, ús de diaris a terra o per recollir subproductes, cartrons, etc.
- Supervisem i avaluem les instruccions de BPM que tingui l'establiment, si escau, i la seva aplicació.

4. Higiene dels processos de producció (elaboració de menjars preparats)

La preparació de matèries primeres o semielaborades es fa en espais o moments diferents (amb una neteja intermèdia) per evitar les contaminacions encreuades (R 852/2004, annex II, cap. II, 1).

Comprovem que la preparació i, si escau, la neteja de les matèries primeres es fa en un espai i/o temps exclusiu per a aquesta finalitat i que en el cas que s'hagin de fer al mateix espai, es fan neteges intermèdies per tal que s'eviti qualsevol possibilitat de contaminació encreuada amb altres aliments.

S'eviten les contaminacions encreuades (superfícies, estris, manipuladors, etc.) en les diferents etapes (R 852/2004, annex II, cap. IX, 3)

Cal considerar que els aliments es poden contaminar a partir de:

- Les instal·lacions, si hi ha punts de contacte, si aquestes últimes no s'han netejat i desinfectat correctament o si no estan en un bon estat de manteniment.
- Contacte directe amb altres productes contaminats o altres productes primaris.
- Les superfícies.
- Els estris.
- Els manipuladors.
- L'aire.
- Els envasos.
- Els productes de neteja i desinfecció.
- Altres productes tòxics, p. ex. productes DDD.

Comprovem, entre altres qüestions, que:

- Les instal·lacions estan en bon estat.
- No hi ha condensacions (que puguin gotejar sobre els aliments), parts descrostades, fongs, etc.
- No hi ha cap focus de contaminació a prop d'on es manipulen els aliments, productes de neteja i desinfecció, biocides, punts bruts de les instal·lacions, etc.
- Les superfícies i els estris en contacte amb els aliments es netegen i desinfecten correctament entre jornades, a les aturades i quan sigui necessari.
- L'esbandida, si cal, és correcta i no deixa residus de detergents i desinfectants.
- Els manipuladors es netegen i desinfecten mans i estris en cada canvi d'operacions.
- No s'emmagatzemen junts productes envasats i no envasats.
- Les matèries primeres estan separades dels menjars preparats.
- Els aliments llestos per al consum i emmagatzemats estan protegits.
- Els envasos no són una font de contaminació. Estan nets i desinfectats i/o ben guardats i protegits.

Els vegetals, fruites i hortalisses que es consumeixen en cru s'higienitzen adequadament (R 852/2004, annex II, cap. IX, 3).

La normativa actual no exigeix que s'hagin de desinfectar amb hipoclorit sòdic (lleixiu) si l'aigua amb què es renten està correctament desinfectada i se segueix un procediment adequat.

Comprovem que se segueixen els passos següents:

- Es renten les fruites i les verdures directament sota el raig d'aigua de la xarxa.
- S'escorre bé la fruita i les hortalisses rentades i a continuació es refrigeren.
- Si no es pot fer el rentat peça a peça o fulla a fulla, després d'haver fet el rentat sota el doll d'aigua corrent, se submergeixen els productes en una solució d'hipoclorit sòdic apta per desinfectar aigua per a consum humà en la concentració que indiquin les instruccions del producte. Normalment, sol correspondre a 1,5 ml/litre d'aigua, però pot variar en funció de la concentració del producte.
- No se superen els 5 minuts d'immersió.
- Les fruites i les verdures es tallen posteriorment per evitar que els seus fluids incrementin la quantitat de matèria orgànica de l'aigua.
- Es fa un bon esbandit i a continuació, si no s'utilitzen immediatament, es refrigeren.

Adjuntem enllaços a les recomanacions de l'ACSA:

<https://scientiasalut.gencat.cat/handle/11351/3956>

http://acsa.gencat.cat/ca/seguretat_alimentaria/consells_sobre_seguretat_alimentaria/menja-fruita-i-verdura-amb-seguretat/neteja-i-desinfeccio-de-fruities-i-verdures/

Els olis utilitzats per fregir estan en bon estat (R 852/2004, annex II, cap. IX, 3, Ordre 26/01/89, art. 6).

Comprovem el contingut de compostos polars i/o que l'estat de neteja, color i viscositat de l'oli són adequats i que el seu estat no pot alterar ni la qualitat ni la seguretat de l'aliment. L'oli ha de ser clar, transparent i sense restes de fregit. El percentatge de compostos polars no pot superar el 25%.

La descongelació dels productes alimentosos (matèries primeres i menjars elaborats) es realitza a una temperatura que no pugui suposar un risc per a la salut humana (R 852/2004, Annex II, cap. IX, 7) (RD 1021/2022, art. 5.8).

Comprovem que la descongelació es fa en condicions de refrigeració, traient el producte del congelador amb suficient antelació i col·locant-lo en una safata amb reixeta per evitar que el líquid resultant de la descongelació contacti amb el producte.

El nou RD 1021/2022 accepta també la descongelació en microones o en aigua corrent freda si els menjars descongelats es cuinen immediatament després o a temperatura ambient si no hi ha raons tecnològiques que diguin el contrari.

El líquid resultant de la descongelació es drena adequadament (R 852/2004, annex II, cap. IX, 7) (RD 1021/2022, art. 5.8).

Comprovem que els recipients que s'utilitzen per descongelar eviten que s'acumuli líquid de descongelació i que l'aliment estigui en contacte amb els recipients, p. ex. que disposin de gastrònoms amb reixeta.

Els aliments descongelats no es tornen a congelar, llevat que hagin patit una transformació posterior a la primera congelació (RD1021/2022 art. 5.9).

Comprovem que no hi ha evidències que es congelen aliments prèviament descongelats. Sí que es poden tornar a congelar productes descongelats que han patit una transformació posterior (p. ex. salses preparades i congelades amb antelació que s'han inclòs posteriorment en un plat preparat que es congela).

L'establiment utilitza ous pasteuritzats procedents d'un establiment autoritzat (RD 1021/22, art. 9.2).

Si s'elaboren aliments amb ous crus, aquests últims se sotmeten a un tractament tèrmic que aconsegueix una temperatura al centre del producte $\geq 70^{\circ}\text{C}$ durant 2" o 63°C durant 20" (RD 1021/22, art. 9.1).

L'establiment té un registre amb la data i l'hora d'elaboració dels aliments cuinats amb ous o ovoproductes i que no són estables a temperatura ambient. Aquests menjars es conserven a una temperatura $\leq 8^{\circ}\text{C}$ i es consumeixen en un màxim de 24 hores a partir de la seva elaboració (RD 1021/22, art. 9.3) (Ordre 09/02/87, art. 4).

És aconsellable que l'ou cru no formi part dels menús dels casals d'estiu i que tampoc s'utilitzi per elaborar plats que no siguin estables a temperatura ambient (p. ex. crema, salses).

Comprovem que:

- Si s'utilitza ou cru (p. ex. per fer truites), l'ou està ben quallat, la temperatura al centre del producte és $\geq 70^{\circ}\text{C}$ durant 2" o 63°C durant 20" i es consumeix immediatament després de cuinar.
- Si s'elaboren productes que no són estables a temperatura ambient amb ou cru o ou pasteuritzat (p. ex. crema catalana), hi ha un registre en què consta la data i l'hora de les elaboracions.
- Els productes elaborats amb ou, sigui cru o ou pasteuritzat, que no són estables a temperatura ambient, es conserven a una temperatura $\leq 8^{\circ}\text{C}$ i es consumeixen en un màxim de 24 hores a partir que s'han elaborat.

Es garanteix que els productes de la pesca destinats a ser consumits en cru o pràcticament crus han estat congelats prèviament a $\leq -20^{\circ}\text{C}$ un mínim de 24 hores, $\leq -35^{\circ}\text{C}$ un mínim de 15 hores o, si escau, que procedeixen de sistemes d'aqüicultura lliures d'anisakis (RD 1021/2022, art. 8.1 i art. 8.2).

Comprovem que:

- Es congelen els peixos o cefalòpodes que s'hagin de consumir en cru a una temperatura de $\leq -20^{\circ}\text{C}$ un mínim de 24 hores o $\leq -35^{\circ}\text{C}$ un mínim de 15 hores.
- Es compleix aquest requisit a no ser que es pugui justificar que el producte ja ha estat congelat prèviament en un altre establiment o que el producte prové d'aqüicultura lliure d'anisakis.

Recordem que cal cuinar els productes de la pesca a una temperatura de 60°C o superior durant 1 minut. Qualsevol manera habitual de cuinar (la cocció, el fregit o el forn) és suficient per matar les larves.

Ús d'ingredients tecnològics (R 852/2004, annex II) (R 1332/08) (R 1333/08) (R 1334/08) (Dec. 1999/217) (Normativa específica)

Comprovem que si s'utilitzen additius, aromes, substàncies aromatitzants i enzims, aquests últims estan permesos per la normativa i en les dosis i als productes indicats.

4.1 Temperatures de manteniment, exposició, servei i transport de menjars elaborats

Considerem correcte aquest apartat quan comprovem, mitjançant inspecció visual i controls de temperatura, que:

- No hi ha menjars elaborats amb antelació a temperatura ambient (R 852/2004, annex II, cap. IX, 5) (RD 1086/2020 art. 30.2).
- En el cas de menjars preparats en calent destinats a refrigeració, la temperatura disminueix de 60°C a 10°C en menys de 2 hores. Com a màxim, el temps total de refredament ha de ser de 4 hores (R 852/2004, annex II, cap. IX, 5) (RD 1086/2020 art. 30 punts 3 i 6).
- Els menjars elaborats amb antelació i conservats en línia freda es mantenen a $\leq 8^{\circ}\text{C}$ (per ser consumits en menys de 24 hores) o a $\leq 4^{\circ}\text{C}$ (si la vida útil és superior a 24 hores) fins al moment del servei (RD 1086/2020 art. 30.3).
- Els menjars elaborats amb antelació i conservats en línia calenta es mantenen a $\geq 63^{\circ}\text{C}$ fins al moment del consum (R 852/2004, annex II, cap. IX, 5) (RD 1086/2020 art. 30.2).
- Els menjars elaborats i mantinguts en congelació es conserven a una temperatura $\leq -18^{\circ}\text{C}$ (RD 1086/2020 art. 30.4) (R 852/2004, cap. IX, 5) (RD1021/2022, art 5.4).
- El reescalfament previ al consum dels menjars mantinguts en línia freda es fa de manera que s'assoleix una temperatura de com a mínim 74°C durant almenys quinze segons al centre de l'aliment, en el termini d'una hora des que s'han retirat del frigorífic (RD 1021/2022, art 30.7).
- En el cas que s'hagi de transportar menjar per a excursions o sortides, encara que siguin entrepans, es manté la temperatura.

En el cas que a la casa de colònies s'hi cuini amb antelació o es cuini en línia freda, es recomana disposar d'un abatador.

4.2 Menús testimoni (RD 1086/2020, art 30.9 i 10)

Podem considerar correcte aquest apartat quan:

- Es guarden menús testimoni de tots els plats que representen els diferents àpats (RD 1086/2020, art 30.8).
- Els menús testimonis estan clarament identificats i datats i indiquen què contenen i la data de servei (RD 1086/2020, art 30.10).
- Es conserven degudament protegits en refrigeració a una temperatura igual o inferior a 4°C o en congelació a una temperatura igual o inferior a -18°C , durant un mínim de set dies (RD 1086/2020, art 30.10).
- La quantitat que es guarda correspon a una ració individual de com a mínim de 100 g (RD 1086/2020, art 30.10).
- La recollida del menú testimoni es fa tenint en compte el següent:
 - o Si l'elaboració i el servei es realitzen al mateix establiment, es recull en el moment del servei (RD 1086/2020, art 30.9).
 - o Si l'elaboració i el servei es realitzen en establiments diferents, l'elaborador recull el menú testimoni en el moment més pròxim a la sortida de l'establiment i l'operador que serveix els menús també recull

el menú testimoni en el moment del servei (RD 1086/2020, art 30.9).

5. Neteja i desinfecció

No trobem productes de neteja i desinfecció i/o substàncies perilloses o no comestibles (p. ex. productes DDD) a les zones de manipulació de productes alimentosos (R 852/2004, cap. I, 10 i cap. IX, 8).


Els envasos de productes de neteja i desinfecció estan correctament identificats i tancats (R 852/2004, cap. I, 10 i cap. IX, 8)

Els productes desinfectants emprats estan autoritzats per a la indústria alimentària (RD 1054/02, art. 3)

Comprovem, amb una inspecció visual, que:

- A la zona de manipulació i emmagatzematge alimentari no hi ha envasos amb productes químics de neteja i desinfecció que no s'hagin desat de manera aïllada i tancada i que puguin representar un risc de contaminació per als aliments (com ara ampolles que puguin bolcar).
- Tots els envasos estan identificats i disposen d'etiqueta llegible.
- Disposen de la fitxa tècnica i de seguretat dels productes que utilitzen i en què consta que estan autoritzats per a la indústria alimentària.
- No hi ha productes reenvasats en envasos alimentaris (p. ex. ampolles aigua), la qual cosa podria comportar confusió.

PROTOCOL PER A LA INSPECCIÓ D'ALLOTJAMENTS INFANTILS I JUVENILS (PC-AIJ) – VIGILÀNCIA I CONTROL ALIMENTARI

- Per a més informació de cada apartat, podeu consultar la Guia d'interpretació del protocol per a la inspecció d'allotjaments infantils i juvenils.
- Per omplir el protocol en format electrònic cliqueu "Eines"/ "Omplir i firmar". Podeu utilitzar el menú [Tab](#) o .

B. PROCÉS I PRODUCTE				
1. RECEPCIÓ, CONDICIONAMENT I EMMAGATZEMATGE				
1.1 Recepció				
L'origen de les matèries primeres és correcte <i>(R 852/04, annex II, cap. IX, 1) (RD 1021/2022 cap. II art. 3)</i>	C	NC	NE	NA
Després de la descàrrega els productes s'emmagatzemen ràpidament per evitar el trencament de la cadena del fred <i>(R 852/04, annex II, cap. IX, 5)</i>	C	NC	NE	NA
1.2 Emmagatzematge de matèries primeres i material d'envasament				
La capacitat d'emmagatzematge és suficient per al volum de l'activitat que es desenvolupa <i>(R 852/04, annex II, cap. IX, 5)</i>	C	NC	NE	NA
Les matèries primeres i el material d'envasament s'emmagatzemen de manera que no estan exposats a cap risc de contaminació <i>(R 852/04, annex II, cap. IX, 2 i cap. X.1 i cap. X.2)</i>	C	NC	NE	NA
Es retiren els embalatges bruts abans de l'emmagatzematge dels aliments <i>(R 852/04, annex II, cap. IX, 2)</i>	C	NC	NE	NA
Els envasos i recipients que s'utilitzen per emmagatzemar les matèries primeres i els menjars es netegen i desinfecten fàcilment, estan en bon estat de manteniment i estan fets de material apte per estar en contacte amb aliments <i>(R 852/04, annex II, cap. X.1, X.4 i cap. V.1) (R 1935/2004, art.3)</i>	C	NC	NE	NA
1.3 Emmagatzematge de producte: emmagatzematge frigorífic i emmagatzematge no frigorífic				
La temperatura de les cambres de refrigeració/congelació és correcta <i>(R 852/04, cap. I, 2d i cap. IX, 5) (RD 1021/2022, art.4 i art. 5.2)</i>	C	NC	NE	NA
Els productes emmagatzemats es mantenen separats en funció de la seva naturalesa i estat <i>(R 852/04, annex II, cap. IX, 2 i 5)</i>	C	NC	NE	NA

Els productes estan col·locats de manera que s'eviten les contaminacions encreuades <i>(R 852/04, annex II, cap. IX, 2)</i>	C	NC	NE	NA
Els aliments estan protegits per evitar el seu deteriorament i possibles contaminacions durant l'emmagatzematge <i>(R 852/04, annex II, cap. IX, 2 i 3)</i>	C	NC	NE	NA
Els aliments que necessiten refrigeració no estan a temperatura ambient <i>(R 852/04, annex II, cap. IX, 5)</i>	C	NC	NE	NA
Els aliments o envasos amb aliments no contacten directament amb el terra <i>(R 852/04, annex II, cap. IX, 2)</i>	C	NC	NE	NA
No hi ha emmagatzematge d'aliments en llaunes obertes <i>(R 852/04, annex II, cap. IX, 3)</i>	C	NC	NE	NA
Els aliments no presenten signes d'alteració ni estan caducats o tenen la data de consum preferent sobrepassada <i>(R 852/04, Annex II, cap. IX, 1 i 2)</i>	C	NC	NE	NA
No s'observen pràctiques de reenvasament de productes caducats ni de modificació de la data de caducitat a punt d'exhaurir-se <i>(R 178/02, art. 14 i 17) (Llei 18/09, art.69.I)</i>	C	NC	NE	NA
1.4 Informació alimentària i traçabilitat				
Els productes encetats disposen de l'etiquetatge original o etiqueta que permeti vincular-los inequívocament a tota la informació de l'etiqueta original <i>(R 178/02, art. 18.1)</i>	C	NC	NE	NA
En el cas que es reenvasin productes, es respecta la informació alimentària d'origen <i>(R178/02, art. 18.1)</i>	C	NC	NE	NA
Els productes congelats en el mateix establiment (matèries primeres, productes intermedis i elaborats) estan identificats correctament: tipus d'aliment i data de congelació, traçabilitat i ingredients en cas de producte elaborat <i>(R178/02, art. 18.1) (RD1021/22 art. 5 punts 1,3 i 6)</i>	C	NC	NE	NA
Els productes intermedis i/o elaborats amb antelació s'identifiquen clarament i no són una font de contaminació <i>(R 852/04, annex II, cap. IX, 3)</i>	C	NC	NE	NA
Els productes que contenen al·lèrgens estan correctament separats i identificats per tal de minimitzar les contaminacions encreuades <i>(R 1169/11, art. 8,9,21 i 44, annex II) (RD 126/15)</i>	C	NC	NE	NA
2. HIGIENE DE LES INSTAL·LACIONS, EQUIPAMENTS, MAQUINÀRIA, ESTRIS I TRANSPORT				
L'estat de neteja dels locals (zones de manipulació, magatzems, zones de servei) és adequat <i>(R 852/04, annex II, cap. I, 1)</i>	C	NC	NE	NA

L'estat de neteja de les cambres de refrigeració/congelació és adequat (R 852/04, annex II, cap. I, 1)	C	NC	NE	NA
L'estat de neteja dels equips i estris és adequat (R 852/04, annex II, cap. V, 1)	C	NC	NE	NA
L'estat de neteja dels contenidors de transport és adequat (R 852/04, annex II, cap. IV, 1)	C	NC	NE	NA
L'estat de neteja dels contenidors de residus és adequat (R 852/04, annex II, cap. VI, 3)	C	NC	NE	NA
No s'observa presència d'elements aliens a l'activitat a les zones de manipulació d'aliments (R 852/04, annex II, cap. IX, 3)	C	NC	NE	NA
No s'observa presència d'animals ni de plagues a les zones de manipulació i emmagatzematge (R 852/04, annex II, cap. IX, 4)	C	NC	NE	NA
3. HIGIENE DEL PERSONAL I BONES PRÀCTIQUES DE MANIPULACIÓ (BPM)				
El personal manté un grau de neteja adequat i/o duu vestimenta adient, neta i, si escau, protectora (R 852/04, annex II, cap. VIII, 1)	C	NC	NE	NA
Les pràctiques de manipulació són correctes durant totes les operacions (R 852/04, annex II, cap. IX, 3)	C	NC	NE	NA
4. HIGIENE I TRAÇABILITAT DELS PROCESSOS DE PRODUCCIÓ (ELABORACIÓ DE MENJARS PREPARATS)				
La preparació de matèries primeres o semielaborades es fa en espais o moments diferents (amb una neteja intermèdia) per evitar les contaminacions encreuades (R 852/04, annex II, cap. II, 1)	C	NC	NE	NA
S'eviten les contaminacions encreuades (superfícies, estris, manipuladors, etc.) en totes les etapes (R 852/04, annex II, cap. IX, 3)	C	NC	NE	NA
Els vegetals, fruites i hortalisses que es consumeixen en cru s'higienitzen adequadament (R 852/04, annex II, cap. IX, 3)	C	NC	NE	NA
Els olis utilitzats per fregir estan en bon estat (R 852/04, annex II, cap. IX, 3, Ordre 26/01/89, art.6)	C	NC	NE	NA

La descongelació dels productes (matèries primeres i menjars elaborats) es fa en refrigeració. S'accepta la descongelació en microones o sota un raig d'aigua corrent freda si els aliments es cuinen immediatament després de la descongelació (R 852/04, annex II, cap. IX, 7) (RD 1021/22, art. 5.8)	C	NC	NE	NA
El líquid resultant de la descongelació es drena adequadament (R 852/04, annex II, cap. IX, 7) (RD 1021/22, art. 5.8)	C	NC	NE	NA
Els aliments descongelats no es tornen a congelar, llevat que hagin patit una transformació posterior a la primera congelació (RD 1021/22 art. 5.9)	C	NC	NE	NA
L'establiment utilitza ous pasteuritzats procedents d'un establiment autoritzat (RD 1021/22, art. 9.2)	C	NC	NE	NA
Si s'elaboren aliments amb ous crus, aquests últims se sotmeten a un tractament tèrmic que aconseguix una temperatura al centre del producte $\geq 70^{\circ}\text{C}$ durant 2" o 63°C durant 20" (RD 1021/22, art. 9.1)	C	NC	NE	NA
L'establiment té un registre amb la data i hora d'elaboració dels aliments cuinats amb ous o ovoproduites i que no són estables a temperatura ambient. Aquests menjars es conserven a una temperatura $\leq 8^{\circ}\text{C}$ i es consumeixen en un màxim de 24 hores a partir de la seva elaboració (RD 1021/22, art. 9.3) (Ordre 09/02/87, art. 4)	C	NC	NE	NA
Es garanteix que els productes de la pesca destinats a ser consumits en cru o pràcticament crus han estat congelats prèviament a una temperatura $\leq -20^{\circ}\text{C}$ un mínim de 24 hores, $\leq -35^{\circ}\text{C}$ un mínim de 15 hores o, si escau, que procedeixen de sistemes d'aqüicultura lliures d'anisakis (RD 1021/22, art. 8.1 i art. 8.2)	C	NC	NE	NA
Si s'utilitzen ingredients tecnològics, es fa respectant la normativa que correspon (R 852/04, annex II) (R 1332/08) (R 1333/08) (R 1334/08) (Dec. 1999/217) (Normativa específica)	C	NC	NE	NA
4.1 Temperatures de manteniment, exposició, servei i transport de menjars elaborats				
Els menjars elaborats amb antelació i conservats en línia freda es mantenen a $\leq 8^{\circ}\text{C}$ (per ser consumits en menys de 24 hores) o a $\leq 4^{\circ}\text{C}$ (si la vida útil és superior a 24 hores) fins al moment del servei (R 852/04, annex II, cap. IX, 5) (RD 1086/20 art. 30.3)	C	NC	NE	NA
En el cas de menjars preparats en calent destinats a refrigeració, la temperatura disminueix de 60°C a 10°C en menys de 2 hores (R 852/04, annex II, cap. IX, 5 i cap. IX, 6) (RD 1086/20 art. 30.6)	C	NC	NE	NA
Els menjars elaborats amb antelació i conservats en línia calenta es mantenen a $\geq 63^{\circ}\text{C}$ fins al moment del consum (R 852/04, annex II, cap. IX, 5) (RD 1086/20 art. 30.2)	C	NC	NE	NA
Els menjars elaborats i mantinguts en congelació es conserven a una temperatura $\leq -18^{\circ}\text{C}$ (RD 1086/2020 art. 3.1) R 852/2004, cap. IX.5)	C	NC	NE	NA
El reescalfament previ al consum dels menjars mantinguts en línia freda es fa de manera que s'assoleixi una temperatura de com a mínim 74°C durant almenys 15 segons al centre de l'aliment, en el termini d'una hora des que s'ha retirat del frigorífic (RD 1086/2020, art. 30.7)	C	NC	NE	NA

Els menjars reescalfats no consumits es descarten i no es tornen a escalfar ni es tornen a emmagatzemar (RD 1086/20, art. 30.7)	C	NC	NE	NA
Els menjars mantenen durant el transport les temperatures adequades (R852/04, annex II, cap. IV. 7) (RD 1021/2022, art. 4)	C	NC	NE	NA
4.2 Menús testimoni				
Es guarden menús testimoni de tots els plats que representen els diferents àpats (RD 1086/20, art 30.8)	C	NC	NE	NA
Els menús testimonis estan clarament identificats i datats i indiquen què contenen i la data de servei (RD 1086/20, art 30.10)	C	NC	NE	NA
Es conserven degudament protegits en refrigeració a una temperatura igual o inferior a 4°C o en congelació a una temperatura igual o inferior a -18°C, durant un mínim de 7 dies. (RD 1086/20, art 30.10)	C	NC	NE	NA
La quantitat que es guarda correspon a una ració individual de com a mínim 100 g (RD 1086/20, art 30.10)	C	NC	NE	NA
El menú testimoni es recull en el moment del servei (RD 1086/20, art 30.9)	C	NC	NE	NA
Si l'elaboració i el servei es realitzen en establiments diferents, l'elaborador recull el menú testimoni en el moment més pròxim a la sortida de l'establiment (RD 1086/20, art 30.9)	C	NC	NE	NA
5. NETEJA I DESINFECCIÓ				
No trobem productes de neteja i desinfecció i/o substàncies perilloses o no comestibles (p. ex. productes DDD) a les zones de manipulació de productes alimentosos (R 852/04, cap. I, 10 i cap. IX, 8)	C	NC	NE	NA
Els envasos de productes de neteja i desinfecció estan correctament identificats i tancats (R 852/04, cap. I, 10 i cap. IX, 8)	C	NC	NE	NA
Els productes desinfectants emprats estan autoritzats per a la indústria alimentària (RD 1054/02, art. 3)	C	NC	NE	NA

PROTOCOL PER A LA INSPECCIÓ D'ALLOTJAMENTS INFANTILS I JUVENILS (PC-AIJ)

- Per a més informació de cada apartat podeu consultar la Guia d'interpretació del protocol per a la inspecció d'allotjaments infantils i juvenils.
- Per emplenar el protocol en format electrònic, cliqueu "Eines" > "Emplenar i firmar". Podeu utilitzar el menú.

IDENTIFICACIÓ DE L'ESTABLIMENT	
NOM DE L'ESTABLIMENT:	
Comprovació de les dades identificatives:	<input type="checkbox"/> Dades correctes <input type="checkbox"/> Dades incorrectes
Capacitat de l'establiment:	
RSIPAC de l'establiment inspeccionat:	
Període d'obertura:	
La raó social i el NIF són els que consten inscrits a l'RGSEAA/RSIPAC	
Les dades del domicili social i del domicili industrial que consten a l'RGSEAA/RSIPAC són correctes	
La clau i activitats inscrites a l'RGSEAA/RSIPAC corresponen a la realitat	
Si el servei de transport/emmagatzematge de productes alimentaris el realitza una empresa aliena, aquesta última disposa d'RSIPAC/RSIPAC o ha comunicat l'inici de l'activitat	
Règim de funcionament:	
Amb cuina <input type="checkbox"/> Sense cuina <input type="checkbox"/> Subministrament a altres col·lectivitats <input type="checkbox"/> Cuinat per personal propi <input type="checkbox"/> Cuinat per empresa externa ⁽¹⁾ <input type="checkbox"/> (1) Cal emplenar les dades de l'empresa externa/subministradora	
Dies de la setmana: <input type="checkbox"/> DL <input type="checkbox"/> DM <input type="checkbox"/> DC <input type="checkbox"/> DJ <input type="checkbox"/> DV <input type="checkbox"/> DS <input type="checkbox"/> DG	
Nombre total de menús setmanals	Esmorzar: Dinar: Sopar:
Dades de l'empresa externa elaboradora/subministradora:	
Nom de l'empresa:	
NIF:	
Adreça social:	
Adreça industrial:	
Adreça de l'obrador on s'elabora el menjar:	
Núm. RSIPAC:	

A. INFRAESTRUCTURES I EQUIPAMENTS (PC-IE)				
1. Emplaçament i disseny de les instal·lacions de l'establiment (RE 852/2004, annex II)				
Lliure de focus contaminants a prop (<i>cap. I, 2a</i>)	C	NC	NE	NA
Les portes i obertures ajusten correctament i eviten l'entrada de plagues; en cas de comunicar amb l'exterior, disposen de pantalles desmuntables contra insectes (<i>cap II, 1d</i>)	C	NC	NE	NA
El disseny de les instal·lacions permet unes pràctiques d'higiene correctes (<i>cap. I, 2c</i>)	C	NC	NE	NA
Disposa d'instal·lacions i locals imprescindibles per a la correcta realització higiènica de l'activitat (<i>cap. I, 2</i>)	C	NC	NE	NA
Les diferents zones disposen d'espai suficient per desenvolupar totes les operacions sense que suposin risc sanitari (<i>cap. I, 2</i>)	C	NC	NE	NA
Les diferents zones disposen de llum natural o artificial suficient (<i>cap. I, 7</i>)	C	NC	NE	NA
En cas de subministrament a altres establiments, els contenidors de transport dels aliments o dels productes elaborats a l'establiment són capaços de mantenir els productes a la temperatura adequada i de manera que es pugui controlar aquesta temperatura (<i>cap. IV, 7</i>)	C	NC	NE	NA
2. Manteniment i materials de construcció (RE 852/2004, annex II) (RD 1086/2020) (RD 1021/2022)				
Les instal·lacions (terres, parets, sostres, portes i superfícies), incloses les cambres de refrigeració i congelació, estan en bon estat de conservació i manteniment i estan fetes amb materials que es netegen fàcilment, impermeables, resistents a la corrosió i no tòxics (<i>cap. II, 1 i cap. I, 2</i>)	C	NC	NE	NA
Els equips i estris estan en bon estat de conservació i manteniment, es netegen i desinfecten fàcilment i redueixen al mínim el risc de contaminació (<i>RE 852/04, annex II, cap. V, 1, RD 1086/2020, art. 3, RD 1021/2022, disposició final 2a, punt 2, article 5 bis</i>)	C	NC	NE	NA
Els contenidors de residus (interiors i exteriors) estan en bon estat de conservació i manteniment i es poden netejar i desinfectar fàcilment (<i>cap. IV, 1; cap. VI, 2</i>)	C	NC	NE	NA
Els contenidors de transport estan en bon estat de conservació i manteniment i es poden netejar i desinfectar fàcilment (<i>cap. IV, 1</i>)	C	NC	NE	NA
3. Equips (RE 852/2004, annex II)				
La capacitat frigorífica és suficient (<i>RE 852/00, annex II, cap. I, 2d i cap. IX, 5</i>)	C	NC	NE	NA
Els dispositius de control i registre de la temperatura són adequats, funcionen correctament i estan situats en un lloc visible (<i>RE 852/00, annex II, cap. I, 2d i cap. V, 2</i>)	C	NC	NE	NA
Si es duu a terme la congelació dels productes, es disposa d'un equip de congelació, baguls o cambres de manteniment de productes congelats amb prou potència per congelar els aliments, de manera que arriben a una temperatura central no superior a -18°C seguint un descens ininterromput de la temperatura (<i>RD 1021/22 art 5. 4</i>)	C	NC	NE	NA
L'establiment disposa dels equips de treball específics/necessaris perquè l'activitat es faci de manera higiènica (<i>RE 852/04, annex II, cap. I, 2</i>)	C	NC	NE	NA
L'establiment disposa dels equips i instal·lacions específics/necessaris per al manteniment en calent del menjar preparat i amb capacitat suficient (<i>RE 852/04, annex II, cap. I, 2d</i>)	C	NC	NE	NA
Els contenidors per a la distribució del menjar preparat, vaixelles i coberts que no siguin d'un sol ús són higienitzats amb mètodes mecànics eficients proveïts d'un sistema que n'assegura la neteja i desinfecció correctes o altres d'equivalents que siguin acceptats per l'autoritat competent (<i>RD 1086/20, art. 30. 11</i>)	C	NC	NE	NA
Les piques destinades al rentat dels aliments disposen d'aigua potable (<i>RE 852/04, annex II, cap. II</i>)	C	NC	NE	NA
Els equips disposen de tots els dispositius de control adequats per garantir el compliment del RE 852/04 (<i>RE 852/04, annex II, cap. V, 2</i>)	C	NC	NE	NA
3.1. Rentamans (inclosos els vestidors) (RE 852/04, annex II)				
N'hi ha un nombre suficient i estan situats convenientment (<i>RE 852/04, annex II, cap. I, 4</i>)	C	NC	NE	NA
Disposen d'aigua corrent freda i calenta i de material per a la neteja i l'eixugada higiènica de les mans (<i>RE 852/04, annex II, cap. I, 4</i>)	C	NC	NE	NA
3.2. Residus (RE 852/04, annex II)				
El nombre i la localització dels contenidors permeten una correcta gestió dels residus i disposen de tancament adequat (<i>cap. VI, 1 i 2</i>)	C	NC	NE	NA
El disseny i l'emmagatzematge dels contenidors exteriors permet que es mantinguin lliures d'animals i plagues (<i>cap. VI, 3</i>)	C	NC	NE	NA

Conforme (C), No conforme (NC), No escau (NE), No avaluat (NA)

3.3. Neteja i desinfecció (RE 852/04, annex II)				
En cas necessari, disposen d'instal·lacions específiques i adequades per a la neteja, desinfecció i emmagatzematge de l'equip i estris de treball construïts amb materials resistents a la corrosió, que es netegen fàcilment i amb subministrament d'aigua calenta (cap. II, 2)	C	NC	NE	NA
3.4. Serveis higiènics i vestidors (R 852/04 annex II)				
Hi ha un nombre suficient de serveis higiènics que no comuniquen directament amb la zona de manipulació (cap. I, 3)	C	NC	NE	NA
Els serveis higiènics disposen de bona ventilació natural o mecànica (cap. I, 6)	C	NC	NE	NA
En cas necessari, el personal disposa de vestidors adequats (cap. I, 9)	C	NC	NE	NA