

PROTOCOL D'INSPECCIÓ SANITÀRIA DELS ESTABLIMENTS ALIMENTARIS D'ÀMBIT LOCAL

GUIA D'ÚS



**Diputació
Barcelona**

ÍNDEX

Introducció	2
Instruccions per a la interpretació del protocol	5
1. Estructures i equipaments	5
1.1. Disseny, zones, ventilació i climatització	5
1.2. Materials i manteniment de les estructures (parets, terra, sostre, obertures, il·luminació).....	6
1.3. Estructures i equips per a l'emmagatzematge i exposició d'aliments (temperatura regulada i no regulada)	7
1.4. Superfícies de treball, estris i equips en contacte amb els aliments, i equipament de cocció i extracció de fums	8
1.5. Equipament per a la neteja d'aliments, estris i mans (piques, rentamans, aigua calenta i freda, rentaplats, espai d'emmagatzematge de productes i estris de neteja).....	9
1.6. Equipament per a la higiene del personal (serveis higiènics amb rentamans i vestidors).....	10
1.7. Els equips i les estructures per a la gestió de residus (sòlids orgànics i d'altres, líquids aquosos i olis)	11
1.8. Vehicles i/o contenidors de transport	12
2. Processos	13
2.1. Transport, recepció i emmagatzematge.....	13
2.2. Envasament i exposició	14
2.3. Higiene de les instal·lacions, estris, maquinària i ús de productes i estris de neteja i desinfecció	15
2.4. No es detecta presència de plagues.....	16
2.5. Higiene dels manipuladors i dels processos de manipulació	17
2.6. Manteniment dels aliments durant el procés de manipulació (temperatura regulada, protecció, identificació...)	18
2.7. Processos tèrmics: descongelació, cocció, regeneració, refredament i congelació	18
2.8. Procés d'higienització dels vegetals de consum en cru	20
2.9. Procés de manipulació dels productes de la pesca, carn i similars destinats a consum en cru o semicru.....	21
2.10. Procés de manipulació d'ous frescos i derivats	21
2.11. Procés d'emmagatzematge i ús d'additius.....	22
2.12. Utilització dels olis de fregir.....	23
2.13. Procés d'elaboració i manteniment del gel	23
3. Autocontrols	24
3.1. Pla de control de l'aigua.....	24
3.2. Pla de neteja i desinfecció	24
3.3. Pla de control de plagues.....	25
3.4. Pla de formació i capacitació	26
3.5. Pla de control de proveïdors i traçabilitat	26
3.6. Pla de control de temperatures	27
ANNEX	
Taula I. Condicions segons tipus de productes alimentaris.....	28
Taula II. Anàlisi de control de base (pou, dipòsit, cisterna).....	30
Taula III. Registre de control de temperatures	31

Introducció

L'objectiu d'aquest protocol és posar a disposició de l'Administració local un document d'**inspecció sanitària únic** per a tots **els establiments alimentaris d'àmbit local**: minoristes (botigues de queviures, supermercats, carnisseries i peixateries, fleques, pastisseries, fruiteries i verduleries, etc.), restauració comercial (bars, restaurants, guinguetes, camions de cuina sobre rodes, etc.), i altres modalitats de comercialització i serveis d'aliments.

Aquest protocol s'adreça als establiments alimentaris d'àmbit local, i a priori no inclou la restauració col·lectiva social (llar d'infants, residències de gent gran, etc.) d'acord amb el que preveu la Llei 18/2009, de 22 d'octubre, de salut pública (DOGC núm. 5495, de 30 d'octubre de 2009). Així doncs, els municipis que duen a terme inspeccions en aquests establiments han d'actuar amb criteris més restrictius, atès que ofereixen serveis de menjar a una població de risc.

L'aplicació d'aquest protocol pretén controlar el risc sanitari (prevenint-lo, reduint-lo o minimitzant-lo) a partir de criteris científics, tècnics i normatius, comparar els resultats i establir accions de millora en el control del risc sanitari dels establiments alimentaris.

També ens permetrà recollir d'una manera ordenada i sistemàtica tota la informació derivada d'una inspecció sanitària en un establiment minorista d'alimentació, la qual cosa confereix seguretat jurídica a les decisions i redueix al màxim la variabilitat.

La present guia d'ús inclou els criteris específics d'inspecció, tot i que en determinades situacions, l'inspector o inspectora, amb els seus recursos tècnics i humans, experiències i referències bibliogràfiques (reglamentació en seguretat alimentària de la UE i més concretament els documents tècnics elaborats per la FAO-OMS, com el *Codex Alimentarius*, EFSA, AECOSAN, ACSA, etc.), haurà d'establir uns criteris particulars sobre el risc sanitari. La guia també recull les **línies vermelles** que posen de manifest un risc sanitari imminent i, per tant, l'adopció de mesures cautelars.

El protocol s'aplica en els establiments esmentats amb un criteri de flexibilitat en funció del risc sanitari, que estarà vinculat al tipus d'establiment i d'activitat. Per exemple, en el cas de l'equipament per a la higiene del personal, el rentamans del lavabo pot ser suficient en una terminal de cocció de pa, mentre que és totalment insuficient en un restaurant.

En primer lloc (pàg. 1), el **protocol** inclou les **dades actualitzades d'identificació de l'establiment**, titularitat i activitat alimentària. Aquestes dades també han de servir per a elaborar el cens municipal d'establiments alimentaris i mantenir-lo actualitzat. En segon lloc (pàg. 2 a 4), inclou els **diferents ítems, agrupats en tres apartats (estructures i equipaments, processos i autocontrols)**. Per acabar, hi ha **l'annex o acta d'inspecció** (pàg. 5 i 6), amb una descripció acurada de les deficiències constatades, atenent sobretot a la valoració del risc sanitari, i les signatures de l'inspector o inspectora i de la persona receptora de la inspecció.

En la relació d'ítems de cadascun dels tres apartats s'han tingut presents els diferents aspectes que ens trobem en la realitat del dia a dia, i s'ha fet un èmfasi especial en els que estan relacionats amb el risc sanitari.

Cadascun dels ítems dels tres apartats disposa de quatre possibilitats de resposta:

SD – sense deficiències

DL – deficiències lleus

DG – deficiències greus

NC – no correspon

La normativa reguladora aplicada és el Reglament (CE) núm. 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell de 29 d'abril de 2004, relatiu a la higiene dels productes alimentaris (DOUE núm. 139, del 30 d'abril de 2004). Algun dels ítems no estan tipificats directament a la normativa, però s'ha cregut convenient incloure'ls, perquè indirectament estan assegurant determinats aspectes inclosos en la normativa.

Som molt conscients, i admetem com un fet indiscutible, que aquest protocol en cap cas pot suplir l'exigència d'una important formació tècnica de l'inspector o inspectora, la qual cosa és un element prioritari per a poder fer una valoració objectiva i professional del risc sanitari. Però, un cop assumit aquest fet, considerem que aquest protocol, i la seva guia, són una eina de treball de gran utilitat en l'acompanyament del complex procés d'inspecció.

La Diputació de Barcelona ha assumit l'empenta inicial i la coordinació de tot el procés i, a més, ha calgut aplegar un grup important d'inspectors de diferents municipis d'arreu de Catalunya, de l'Agència de Salut Pública de Barcelona (ASPB) i de l'Agència de Salut Pública de Catalunya (ASPCAT), que han aportat expertesa, temps i, principalment, entusiasme per tal de donar forma i contingut a aquests documents. La voluntat i el desig general de tots els qui hi hem intervingut és que sigui un document útil i valuós per a



l'inspector o inspectora i per a les administracions amb competències en seguretat alimentària.

Aquesta tasca no s'acaba aquí, sinó que continua, i de moment ens hem marcat dues fites: d'una banda, volem normalitzar les accions necessàries quan se sobrepassen les línies vermelles (es a dir, quan el risc sanitari és imminent); i de l'altra, volem ponderar, quantificar i valorar el risc sanitari d'un establiment a partir de la valoració dels ítems del protocol.

INSTRUCCIONS PER A LA INTERPRETACIÓ DEL PROTOCOL

A continuació s'exposen els criteris per a la interpretació dels diferents ítems d'avaluació. Se segueix el mateix ordre i s'obvien els apartats que no necessiten criteris.

1. ESTRUCTURES I EQUIPAMENTS

1.1. DISSENY, ZONES, VENTILACIÓ I CLIMATITZACIÓ

- **Disseny i zones**

El disseny ha de permetre evitar la contaminació creuada. És important que les zones brutes (zona de neteja d'estrís i d'aliments, rentamans...) estiguin separades de les zones netes (zones de preparació d'aliments nets, zona de cocció, zona d'emplatat, zona d'envasament...).

Els locals i les instal·lacions han de disposar d'un espai de treball suficient, segons volum i tipus d'activitat, que permeti que totes les operacions es duguin a terme adequadament amb unes pràctiques d'higiene correctes.

Cal evitar els espais d'accés difícil, que afavoreixin l'acumulació de brutícia — especialment en les zones de manipulació dels aliments (els mobles i els equips han d'estar elevats del terra per a facilitar la neteja)—, així com els sistemes d'il·luminació penjats, els conductes d'aigua i aire, i els cablejats vistos.

- **Ventilació**

La ventilació ha de ser suficient i adequada per a evitar la contaminació tramesa per l'aire, la proliferació microbiana, la condensació i el desprendiment de partícules (fongs als sostres, pintura escrostonada a les parets...). No es poden utilitzar ventiladors a les zones de manipulació.

- **Climatització**

La climatització en zones de manipulació i emmagatzematge ha de ser l'adequada en funció de l'activitat (p. e., obradors de pastisseria, obrador de xarcuteries, sala freda d'establiments de restauració...) per a evitar la proliferació microbiana en els productes alimentaris.

LÍNIA VERMELLA: *Elaboració d'aliments en zones no condicionades i/o espais insuficients que poden suposar un risc per a la salut dels consumidors.*



1.2. MATERIALS I MANTENIMENT DE LES ESTRUCTURES (PARETS, TERRA, SOSTRE, OBERTURES, IL·LUMINACIÓ)

▪ Materials

El materials han de permetre una higiene correcta, i concretament en les zones següents:

- Zones de manipulació d'aliments (cuines, obradors, taulells, sales d'envasament, sales fredes):
 - Els materials emprats a les estructures han de permetre una neteja i desinfecció fàcils.
 - Les parets i els terres han de ser de materials impermeables, llisos i sense escletxes (p. e., panell alimentari, rajoles, paviments continus...).
 - Els terres també han de ser antilliscants i, si hi ha desguàs, hi ha d'haver reixa i sifó, i una lleugera inclinació per a afavorir l'evacuació dels líquids.
- Altres zones (magatzem, sala de venda, menjador): els materials de les estructures han de permetre una fàcil neteja.

▪ Manteniment

Les estructures han d'estar en bon estat de manteniment i conservació: sense esquerdes, forats, rajoles trencades, pintura o guix escrostonats, òxids...

▪ Obertures

Les obertures, tant en zones de manipulació com en el magatzem d'aliments, han d'estar protegides contra les plagues. Per tant, les portes i finestres han de tancar correctament; en cas de tenir-les obertes, cal instal·lar mosquiteres íntegres i en bon estat.

Els establiments que no disposin de porta i/o finestres protegides durant l'horari d'atenció al públic han d'adoptar les mesures de protecció necessàries per a garantir que els productes exposats o servits no es contaminen (amb l'excepció de fruita i verdura que es pot rentar, productes envasats...) i assegurar que disposen d'unes barreres físiques adequades, quan tanquin l'establiment, per a evitar l'entrada de plagues.



No s'ha d'admetre que les zones d'elaboració de productes estiguin obertes a la via pública (sense portes ni finestres protegides), atès que, mentre funciona, no es pot garantir una adequada protecció contra les plagues ni la contaminació transmesa per l'aire.

▪ **Il·luminació**

La il·luminació ha de ser suficient per a permetre avaluar l'estat de neteja i ha d'estar protegida contra ruptures en les zones on hi ha manipulació d'aliments i/o exposició i emmagatzematge d'aliments sense envasar.

LÍNIA VERMELLA: *Els materials de les parets, sostres i terres no són fàcils de netejar o estan en un estat de manteniment molt deficient. Protecció d'obertures i/o il·luminació molt deficientes.*

1.3. ESTRUCTURES I EQUIPS PER A L'EMMAGATZEMATGE I EXPOSICIÓ D'ALIMENTS (TEMPERATURA REGULADA I NO REGULADA)

▪ **Emmagatzematge i exposició no frigorífica**

- Els establiments han de disposar de magatzems adients i amb capacitat suficient per a emmagatzemar higiènicament els aliments.
- Els magatzems han d'estar separats de les zones de manipulació d'aliments.
- Els magatzems han d'estar equipats amb prestatgeries o sistemes per a elevar els productes a una distància suficient del terra per a facilitar la neteja i evitar contaminacions creuades.
- Les superfícies en contacte amb els productes alimentaris (armaris, prestatges i altres sistemes d'estiba) han de ser de materials fàcils de netejar (llisos, no tòxics, no absorbents i no corrosibles) i han de presentar un bon estat de manteniment (sense forats, sense esquerdes, sense superfícies rovellades...).

▪ **Emmagatzematge i exposició frigorífica (cambres, neveres, congeladors i mobles expositors)**

- Els establiments han de disposar d'equips de fred amb capacitat suficient per a conservar refrigerats o congelats els productes alimentaris a les temperatures de conservació necessàries per a cadascú d'ells. Han de tenir un lector de temperatures (visor electrònic o termòmetre interior) que en permeti la comprovació i que funcioni correctament.

- Els materials d'aquests equips i dels sistemes d'estiba (prestatges, suports, altres) han de ser fàcils de netejar i desinfectar (p. e. acer inoxidable, PVC, plàstic) i han de presentar un bon estat de manteniment (sense forats, sense esquerdes, sense òxid...). Els evaporadors dels equips de fred han d'estar lliures de gel o de condensació, l'aigua que prové de l'evaporador s'ha d'eliminar de forma controlada per a evitar la contaminació dels aliments i s'ha de canalitzar al desguàs (amb reixa i sifó) o connectar a una canonada o a un altre procediment que eviti la contaminació dels aliments.
- **Emmagatzematge i exposició en equips calents**
 - Els establiments que disposin d'aquests equips (vitrines, armaris calents) han de garantir la conservació dels menjars preparats en calent i tenir un lector de temperatures que en permeti la comprovació i que funcioni correctament.
 - Els materials d'aquests equips han de ser fàcils de netejar i desinfectar, i han de presentar un bon estat de neteja i de manteniment.

LÍNIA VERMELLA: *Les estructures i/o equips per a l'emmagatzematge i l'exposició d'aliments a temperatura regulada són insuficients, amb materials no adients i en un estat de manteniment molt deficient o no funcionen.*

1.4. SUPERFÍCIES DE TREBALL, ESTRIS I EQUIPS EN CONTACTE AMB ELS ALIMENTS, I EQUIPAMENT DE COCCIÓ I EXTRACCIÓ DE FUMS

- **Superfícies de treball**
 - Els establiments han de disposar de superfícies de treball adequades en funció de la seva activitat, fins i tot quan es produeix una mínima manipulació d'aliments, com és el cas de la cocció de pa, , el tallament de fruita, les manipulacions d'una carnisseria (tallament, filetejat, picat ...) ...
 - La dimensió de les superfícies de treball ha de ser suficient per a una correcta manipulació i està condicionada al volum de l'activitat i a l'evitació de contaminacions encreuades.
 - El material de les superfícies ha de ser fàcil de netejar i desinfectar (*) (acer inoxidable o similar), i estar en bon estat de manteniment.



- (*) En casos excepcionals (obradors de pa) es pot utilitzar la fusta quan estigui justificat per raons tecnològiques, sempre que es mantingui en bones condicions de manteniment i no hi hagi perill de contaminació dels aliments.
- **Estris de treball i equips**
 - El material dels equips i dels estris ha de ser fàcil de netejar, desinfectar i desmuntar.
 - Tots els equips, estris i envasos han d'estar en bon estat de manteniment i ser de material apte per a ús alimentari.
 - En cas d'utilitzar envasos d'un sol ús, s'ha de disposar d'un espai que permeti emmagatzemar-los protegits de la contaminació.
 - Cal que l'establiment disposi d'equips de refredament ràpid d'aliments (abatedor de temperatura, congelador d'ús exclusiu...), en cas d'elaboració de productes que no siguin de consum immediat (establiments de menjar preparat, restaurants...).
- **Equipament de cocció i extracció de fums**
 - Els fogons, les fregidores, les planxes i altres màquines que produeixen escalfor, fums i/o vapors han d'estar situats sota el sistema d'extracció de fums, que ha de ser suficient i eficaç.
 - Aquests equips han d'estar en bon estat de manteniment (filtres i interior de l'extractor).

LÍNIA VERMELLA: Manca de superfícies de treball i/o manca d'equips de refredament ràpid d'aliments en cas d'elaboració diferida en el temps, quan aquesta absència suposi un risc directe de contaminació dels productes alimentaris.

1.5. EQUIPAMENT PER A LA NETEJA D'ALIMENTS, ESTRIS I MANS (PIQUES, RENTAMANS, AIGUA CALENTA I FREDA, RENTAPLATS, ESPAI D'EMMAGATZEMATGE DE PRODUCTES I ESTRIS DE NETEJA)

- Tots els establiments alimentaris han de disposar com a mínim d'un punt d'aigua potable.
- El lloc on es renten les mans s'ha d'equipar amb dispensador de sabó i amb un sistema higiènic d'assecatment de les mans.



- **Mínim nombre de punts d'aigua i ubicació en funció del tipus d'establiment:**
 - Establiments sense manipulació aliments: un punt d'aigua als serveis higiènics.
 - Establiments amb servei de menjars de consum immediat (bar amb elaboració d'entrepans i begudes, fruiteria amb tallament, zona de cocció de pa, carnisseria, peixateria, venda de menjar preparat sense elaboració pròpia): un punt d'aigua als serveis higiènics i un altre a la zona de manipulació. L'aixeta de la zona de manipulació ha de ser d'accionament no manual.
 - Cuines per a l'elaboració de menjar preparat (bar restaurant, restaurant, menjars preparats), obradors (de cansaladeria, xarcuteria, pa tradicional amb massa mare i pastisseria): un punt d'aigua als serveis higiènics i dos a la zona de manipulació. Un d'ells ha de ser rentamans exclusiu d'accionament no manual.
- Cal disposar **d'aigua calenta** per a netejar les mans i les instal·lacions. (Cal valorar si és necessària l'aigua calenta en els establiments sense manipulació d'aliments.)
- El **rentaplats** és obligatori en tots els establiments de restauració per a rentar la cobreteria i la vaixela, i ha de garantir una capacitat de treball i de desinfecció suficient (temperatura d'esbandida igual o superior a 82 °C).
- Cal disposar d'un espai (caixa, armari...) per a aïllar els estris i els productes de neteja i desinfecció de les zones on es manipulen o emmagatzemen aliments.

LÍNIES VERMELLES:

- *La manca de subministrament d'aigua potable en qualsevol establiment.*
- *La manca de rentamans en qualsevol establiment on es manipulin aliments.*
- *En el cas de la restauració, la manca de rentaplats.*

1.6. EQUIPAMENT PER A LA HIGIENE DEL PERSONAL (SERVEIS HIGIÈNICS AMB RENTAMANS I VESTIDORS)

- **Servei higiènic amb rentamans**
 - Els vàters no han d'obrir directament a les zones de manipulació, degustació o emmagatzematge d'aliments. Una doble porta ha de separar el vàter de la zona d'aliments.
 - Els serveis higiènics han de tenir un sistema de ventilació forçada o directament a l'exterior.

- El rentamans ha d'estar equipat amb un dispensador de sabó i un sistema d'assecament higiènic de mans, preferiblement amb paper d'un sol ús per a eixugar les mans, tot i que es pot acceptar un sistema mecànic d'assecament en els serveis higiènics compartits amb el públic.
 - El rentamans que fan servir els manipuladors ha de ser preferentment d'accionament no manual i ha de disposar d'aigua calenta. (Cal valorar-ne la instal·lació en establiments sense manipulació d'aliments.)
- **Vestidors**
- Els establiments han de disposar d'espai específic (estança, armari, caixa tancada de material fàcil de netejar o similar) per a guardar-hi la roba i el calçat.

LÍNIES VERMELLES:

- *Els serveis higiènics no disposen de rentamans.*
- *El rentamans no és funcional.*

1.7. ELS EQUIPS I LES ESTRUCTURES PER A LA GESTIÓ DE RESIDUS (SÒLIDS ORGÀNICS I D'ALTRES, LÍQUIDS AQUOSOS I OLIS)

- Els residus sòlids orgànics han de dipositar-se en contenidors de materials no alterables, de fàcil higiene, protegits (tapats) i accionats amb un pedal. Els residus han de ser retirats al més aviat possible i, en cas d'haver-los de desfer més d'un dia, han d'estar en una zona aïllada per a evitar contaminacions creuades.
- La resta de residus sòlids han de ser recollits en recipients adients, s'han d'eliminar al més aviat possible —especialment a les zones de manipulació d'aliments—, i han d'adequar-se a les normes municipals de reciclatge de residus.
- Els contenidors de residus, que durant la nit es treuen a la via pública, no es poden situar a les zones de manipulació d'aliments sense una rentada i desinfecció prèvies.
- Els residus líquids aquosos generats als establiments s'han de recollir. Si escau, cal disposar d'uns desguassos proveïts de reixes i sifons que facilitin l'evacuació total dels líquids (aigües residuals, de neteja...), per a evitar l'accés de plagues i impedir el retrocés d'olors. Les reixes i els sifons han de ser fàcils de desmuntar per a netejar-los.



- La recollida d'olis de fregir l'han de fer empreses especialitzades.

LÍNIA VERMELLA: *Quan la recollida, l'emmagatzematge i/o l'evacuació de residus representa una font de contaminació per als aliments.*

1.8. VEHICLES I/O CONTENIDORS DE TRANSPORT

- En cas de transport d'aliments cal disposar de vehicle exclusiu o contenidor adequat per a transportar-los.
- Ambdós han de ser fàcils de netejar i desinfectar, amb un bon estat de manteniment i han de permetre el manteniment de la temperatura adequada per a cada tipus d'aliment.

LÍNIES VERMELLES:

- *Transport de productes sense envasar en vehicles o contenidors que no són d'ús exclusiu.*
- *Superfícies en contacte amb els aliments de materials inadequats o amb un manteniment molt deficient i risc de contaminació dels productes alimentaris.*
- *Inexistència de l'equipament necessari per a mantenir la línia freda o calenta en aliments sotmesos a temperatura regulada.*

2. PROCESSOS

2.1. TRANSPORT, RECEPCIÓ I EMMAGATZEMATGE

En totes les fases, els productes han d'estar correctament estibats, és a dir, no han de contactar amb el terra i han d'estar separats segons la naturalesa del producte, protegits adequadament i a temperatures correctes sense trencar la cadena de fred o de calor, en el cas de menjars preparats servits a domicili, càtering en calent...

- **Transport**

Tots els minoristes distribuïdors han de controlar les condicions higièniques i sanitàries del transport, tant en vehicles com en contenidors estancs (vegeu la taula I de l'annex d'aquest document).

- **Recepció**

Els productes alimentaris han d'arribar a l'establiment amb la factura, l'albarà o el tiquet de compra corresponents.

En el moment de la recepció els embalatges i envasos han d'estar íntegres i nets. Cal conservar les etiquetes originals i, si no és possible, cal identificar i datar els productes, sense admetre llaunes inflades o amb cops, ni aliments alterats o amb signes d'alteració.

- **Emmagatzematge**

Durant l'emmagatzematge s'ha de minimitzar la presència dels embalatges.

Cal respectar que el producte alimentari que surt primer del magatzem cap a la zona d'elaboració és el que ha de tenir la data de caducitat o consum preferent més pròxima.

- **Emmagatzematge en refrigeració**

Cal protegir els productes alimentaris no envasats; ordenar correctament els aliments a les prestatgeries (els aliments a punt de consumir a la part superior i els aliments per a processar a la part inferior); separar els tipus de productes alimentaris (peix, carn, fruita i verdura, productes envasats) en neveres diferents o en zones separades dins d'una nevera, i transvasar els productes oberts en envasos tancats aptes per a ús alimentari juntament amb la informació corresponent.

- **Emmagatzematge en calent**

Cal emprar envasos adients i protegir els aliments per a evitar la contaminació.

- **Emmagatzematge en congelació**

Cal protegir els productes alimentaris en bosses o envasos aptes per a congelar, i identificar-los i datar-los. Cal desglaiçar els equips de congelació quan acumulin gel.

LÍNIES VERMELLES:

- *No disposar de la documentació que acrediti l'origen dels productes alimentaris.*
- *Presència d'aliments caducats i/o amb signes evidents d'alteració.*
- *Trencar la cadena de fred o de calor i/o no conservar els productes alimentaris a les temperatures establertes per la normativa o pel fabricant.*
- *No protegir els productes alimentaris sense envasar.*

2.2. ENVASAMENT I EXPOSICIÓ

- **Envasament**

En cas d'envasar, fraccionar i/o reenvasar:

- L'envasament s'ha de fer en una zona i superfícies adients i netes, i l'envasadora s'ha de netejar sempre que sigui necessari.
- L'aliment perible que s'hagi d'envasar ha d'estar al mínim temps possible fora dels equips de fred.
- Si l'envasament es fa amb antelació a la venda —envasament en diferit—, s'ha de garantir la traçabilitat i l'etiquetatge, indicant la data de consum preferent o de caducitat, la qual ha de ser inferior a la data de caducitat del producte original. A més, hi ha de figurar la denominació de l'aliment, la llista d'ingredients, les substàncies o els productes que poden causar al·lèrgies o intoleràncies, la quantitat neta, les condicions especials de conservació i/o utilització, el nom o la raó social i l'adreça de l'envasador, el país d'origen o lloc de procedència (si escau) i manera de fer-lo servir (si escau).
- Els envasos han de ser de material autoritzat per a ús alimentari i estar en perfecte estat. No es poden fer servir envasos d'un aliment per a emmagatzemar-ne d'altres.



- Els envasos s'han d'emmagatzemar protegits de focus contaminants.
- **Exposició**
 - Els productes han d'estar protegits de l'abast del públic, del sol i d'altres inclemències meteorològiques, de les plagues i de les contaminacions creuades.
 - Han d'estar estibats correctament, separats per tipus de producte segons el risc, elevats del terra a una alçada suficient per a netejar, desinfectar i monitoritzar, per sota; en certs casos, s'ha de valorar, en funció del risc, si el nivell d'higiene permet tenir alguns productes —p. e. caixes, ampolles o garrafes d'aigua— en contacte directe amb el terra.
 - Els productes s'han de mantenir en les condicions que marqui el fabricant. Els no envasats o de venda a doll preparats per al consum (olives, llaminadures, fruits secs...) s'han d'exposar protegits.
 - La protecció dels aliments s'ha de fer amb material apte per a ús alimentari.
 - Qualsevol producte envasat ha d'estar etiquetat.
 - Els productes de venda a doll han d'estar identificats amb cartells, plafons o rètols informatius, que, amb caràcter general, han de contenir la informació següent: la denominació de l'aliment, les substàncies o els productes que poden causar al·lèrgies o intoleràncies, la llista d'ingredients i el grau alcohòlic (si escau).

LÍNIES VERMELLES:

- *Exposició i conservació de productes peribles que necessiten refrigeració (truites, tapes...) a temperatura ambient.*
- *La presència d'aliments desprotegits de consum directe amb evidències de contaminació creuada de risc (mosques, contaminació fecal...).*

2.3. HIGIENE DE LES INSTAL·LACIONS, ESTRIS, MAQUINÀRIA I ÚS DE PRODUCTES I ESTRIS DE NETEJA I DESINFECCIÓ

Les estructures, les superfícies, la maquinària i els estris, en contacte directe o indirecte amb els aliments, han d'estar nets i desinfectats.

- **Els estris de neteja i desinfecció:**
 - S'han d'utilitzar diferenciats en funció del risc i la zona.



- S'han de conservar en un estat d'higiene, manteniment i emmagatzematge correctes.
- **Els productes de neteja i desinfecció:**
 - Han de romandre a l'envàs original amb l'etiqueta corresponent. Es poden reenvasar, però cal etiquetar-los correctament per a no induir a error. No s'accepten envasos d'ús alimentari.
 - S'accepten productes d'ús domèstic.
 - S'han d'emprar seguint les instruccions d'ús establertes a l'envàs, en el cas dels productes domèstics, o a la fitxa tècnica, en el cas dels productes industrials.

LÍNIES VERMELLES:

- *Brutícia en estructures, superfícies, estris, maquinària i/o estris de neteja.*
- *Productes de neteja reenvasats i no etiquetats.*
- *Presència de productes i/o estris de neteja amb risc de contaminació dels productes alimentaris.*

2.4. NO ES DETECTA PRESENCIA DE PLAGUES

Aquest ítem està relacionat amb el pla de control de plagues, especialment en la vigilància per a la detecció de plagues, que es centrarà en els següents punts:

- Revisar les barreres físiques i/o mecàniques (mosquiteres i rivets a sota les portes); disposar d'electrocutadors d'insectes; tancar forats i esquerdes de les estructures, i examinar els tancaments de portes i/o finestres que comuniquen directament amb l'exterior.
- Aplicar unes bones pràctiques per a evitar l'accés i la proliferació de plagues: protegir tots els productes; evitar el contacte amb el terra; impedir l'entrada d'animals domèstics a les zones de manipulació; evitar les humitats i l'aigua estancada; vigilar les zones amb màquines que desprenen calor; mantenir els motors nets i protegits; retirar els cartrons; guardar els residus orgànics en recipients tancats i retirar-los de l'establiment com a mínim una vegada al dia.
- Revisar les trampes o altres mitjans utilitzats per a detectar les plagues, indicant-ne la situació o senyalant-ne la col·locació amb un plànol. Els mitjans més habituals són les trampes i els esquers.



LÍNIES VERMELLES:

- *Detectar la infestació de plaga.*
- *Utilitzar plaguicides d'ús domèstic.*

2.5. HIGIENE DELS MANIPULADORS I DELS PROCESSOS DE MANIPULACIÓ

▪ Higiene personal

- La indumentària ha d'estar neta i ser d'ús exclusiu per a la feina, i cal valorar-ne la més idònia segons el tipus de manipulació (protecció del cabell o no...).
- La higiene personal i la neteja de mans ha de ser correcta (cal valorar indicadors com les mans brutes, una pica accessible...).
- Els hàbits higiènics dels manipuladors han de ser correctes i, atenent al risc de la manipulació, han d'evitar: mastegar xiclet, menjar, beure, fumar o portar joies. S'han de protegir les ferides a la pell amb embenats impermeables.
- L'ús dels guants és opcional, però no eximeix de rentar-se les mans. Cal canviar de guants quan es canviï la naturalesa de l'aliment o quan hi hagi contacte amb deixalles o zones brutes. No s'ha d'emprar el làtex en la manipulació d'aliments pel risc de reaccions al·lèrgiques (és recomanable substituir-los per guants de vinil o nitril).
- Durant la inspecció cal observar les conductes dels manipuladors: rentada de mans entre diferents operacions —amb aigua calenta i sabó durant 20 segons— abans de començar a treballar, després d'anar als serveis higiènics, després de tossir o esternudar...
- El manipulador ha de comunicar al responsable de l'establiment qualsevol alteració de la salut, que pugui incidir en la seguretat dels aliments.

▪ Higiene de les manipulacions

- Cal minimitzar la utilització de draps i fer servir, sempre que sigui possible, paper d'un sol ús.
- No s'han de manipular aliments crus i cuits a la vegada. Cal utilitzar zones, superfícies, estris i equips de manipulació diferenciats, sempre que sigui possible; si no es pot fer, cal netejar i desinfectar tot després de manipular aliments crus i abans de manipular aliments cuinats o preparats per al consum.



- Cal utilitzar diferents estris per a diferents tipus de productes per a evitar la contaminació creuada.
- Cal fer servir pinces i guants en la manipulació d'aliments com pa i pastes.
- Quan les dimensions de les zones de manipulació siguin molt reduïdes per a l'activitat, s'ha de valorar que les diferents operacions (preparació d'aliments crus i preparats per al consum, neteja d'estrís, neteja de mans, separació de residus, envasament...) es facin separades i en moments diferents per a reduir la contaminació creuada.

LÍNIA VERMELLA: Manipulació inadequada que provoca la contaminació dels aliments preparats per al consum.

2.6. MANTENIMENT DELS ALIMENTS DURANT EL PROCÉS DE MANIPULACIÓ (TEMPERATURA REGULADA, PROTECCIÓ, IDENTIFICACIÓ...)

- El manteniment dels aliments s'ha de fer a la temperatura correcta (ambient, refrigeració, congelació o calor).
- Els aliments han d'estar en envasos aptes per a l'emmagatzematge, protegits i sense estris a dins (culleres, pinzells...). No s'han de conservar els aliments en llaunes o brics oberts.
- Els productes han d'estar correctament identificats per a garantir-ne la traçabilitat.

LÍNIES VERMELLES:

- *Trencament de la cadena de fred o de calor dels aliments sotmesos a temperatura regulada.*
- *Presència d'aliments no identificats correctament.*
- *Presència d'aliments caducats, contaminats i/o amb signes evidents d'alteració.*

2.7. PROCESSOS TÈRMICS: DESCONGELACIÓ, COCCIÓ, REGENERACIÓ, REFREDAMENT I CONGELACIÓ

▪ Descongelació

- S'ha de fer en condicions de refrigeració (entre 0 °C i 4 °C), utilitzant un recipient amb reixeta per a la recollida dels líquids, i evitar el degoteig d'exsudats i el



contacte amb altres aliments. Això no obstant, el responsable de l'establiment pot establir un altre mètode, sempre que hi hagi evidència científica i tècnica de les garanties de seguretat i salubritat per a cada tipus de producte.

- Per a productes que s'hagin de consumir immediatament, es poden fer servir altres mètodes de descongelació, com l'aigua freda circulant pels productes envasats hermèticament, o el microones, en el qual la cocció segueix a la descongelació.
- Es recomana descongelar petites quantitats en funció del consum diari; una vegada descongelats els productes alimentaris, s'han d'elaborar immediatament o s'han de conservar refrigerats durant un període de temps i a una temperatura que n'eviti l'alteració.
- Els productes alimentaris descongelats s'han de cuinar al més aviat possible, en menys de 24 hores i no es poden tornar a congelar.

▪ **Cocció**

- Els aliments s'han coure ininterrompudament a 65 °C a l'interior del producte durant un mínim de 30 minuts, per a eliminar els microorganismes patògens.
- Si es cou ou fresc, la temperatura mínima de cocció és de 75 °C al centre del producte durant un mínim de 5 minuts.
- Els aliments poden ser reescalfats o regenerats a una temperatura igual o superior als 65 °C al centre de l'aliment en menys d'una hora. Els menjars reescalfats s'han de consumir immediatament.

▪ **Refredament**

- Els menjars preparats, elaborats amb tractament tèrmic i que s'hagin de conservar en fred, s'han de refredar, des del final del tractament tèrmic i en el termini de temps més breu possible, de manera que s'assoleixi, en la part central, la temperatura establerta a la normativa vigent per a la conservació en refrigeració del producte alimentari objecte del refredament.
- Han de disposar de la capacitat frigorífica suficient per a fer el refredament al més aviat possible, sense afectar la resta d'aliments emmagatzemats (entre 2 i 4 hores com a màxim).
- Quan el volum d'aliments preparats és elevat o s'han d'emmagatzemar durant alguns dies, cal tenir un abatedor de temperatura.

▪ Congelació

- La capacitat frigorífica per a congelar els aliments ha de permetre que la congelació es faci al més ràpidament possible i sense afectar la temperatura de conservació de la resta d'aliments emmagatzemats.
- Quan el volum de congelació és una pràctica habitual en la producció dels productes elaborats i comporti un risc, cal que l'establiment tingui un abatador de temperatura. Els envasos de congelació han de ser d'ús alimentari i no reciclats —a no ser que es puguin netejar i desinfectar correctament— (p. e. es poden utilitzar bosses i film plàstic aptes per a congelar, carmanyoles...; però no és recomanable el paper d'alumini).

LÍNIES VERMELLES:

- *Descongelació amb tècniques que augmenten el risc de multiplicació de microorganismes patògens o la formació de toxines.*
- *Indisponibilitat de capacitat suficient de refrigeració i/o congelació.*
- *Aliments que s'han sotmès a un procés prohibit (p. e. congelació de carns a carnisseries minoristes, recongelació de peix a peixateries...)*
- *Manca de capacitat frigorífica i/o equips frigorífics.*
- *Manca d'equipaments de refredament en aliments d'elaboració diferida en el temps.*

2.8. PROCÉS D'HIGIENITZACIÓ DELS VEGETALS DE CONSUM EN CRU

- Els vegetals de consum en cru han de ser sotmesos a un procés d'higienització, excepte els que es couen o se'n treu la pell per al consum, els quals s'han de netejar, però no cal higienitzar-los.
- Els productes de IV gamma ja estan higienitzats, tot i que s'han de mantenir en l'envàs íntegre, seguint les condicions establertes pel fabricant a l'etiquetatge. Cal conservar-los en refrigeració a la temperatura que el fabricant estableix i respectar-ne la data de caducitat.
- En cas d'utilitzar vegetals frescos que no hagin higienitzat, els operadors d'establiments alimentaris han de disposar d'un procés d'higienització per escrit que inclogui les fases següents (Ref. Agència de Salut Pública de Catalunya):



1. Netejar els vegetals, traient-los les parts deteriorades i posant-los sota el raig d'aigua per a eliminar les restes de terra i d'altres cossos estranys.
2. Sotmetre els vegetals a un procés de desinfecció química, preferiblement amb hipoclorit sòdic, a unes dosis i temps adient (70 mg i 200 mg per litre —ppm— i durant 5 minuts).
3. Esbandir els vegetals amb suficient aigua potable.
4. Escórrer els vegetals, i centrifugar-los i trossejar-los, si escau.
5. Mantenir els vegetals refrigerats per a conservar-los; mai han de ser submergits en aigua.

LÍNIA VERMELLA: *No disposar d'un protocol d'higienització dels vegetals de consum en cru.*

2.9. PROCÉS DE MANIPULACIÓ DELS PRODUCTES DE LA PESCA, CARN I SIMILARS DESTINATS A CONSUM EN CRU O SEMICRU

- Els productes de la pesca (incloent-hi els cefalòpodes), en cas d'adquirir-los frescos, s'han de congelar el temps suficient (mínim 24 hores a -20 °C o 96 hores a -15 °C).
- Les carns destinades a elaborar carpaccios o similars, en cas d'adquirir-les fresques, han de ser sotmeses a un procés de congelació similar a l'esmentat per a la prevenció de l'*Anisakiasis*, la toxoplasmosi i altres malalties parasitàries.
- En cas que l'operador econòmic pugui demostrar, mitjançant certificacions sanitàries oficials, que els productes frescos de la pesca o de la carn emprats estan lliures de paràsits —d'*Anisakis* en el cas del peix, de triquina en el cas del porc...— no cal congelar-los.

LÍNIA VERMELLA: *Elaboració o servei dels productes de la pesca sense el corresponent procés de congelació.*

2.10. PROCÉS DE MANIPULACIÓ D'OUS FRESCOS I DERIVATS

- L'emmagatzematge i la manipulació dels ous frescos s'ha de fer amb una cura especial, ateses les característiques estructurals i la perillositat per la possible presència de patògens (especialment salmonel·la). Els ous han de tenir la closca

neta, sencera i sense signes d'humitat, i han d'estar correctament etiquetats; s'han de mantenir en un lloc fresc, sec i a temperatura constant, separats de la resta dels aliments i sense humitats; se n'han de retirar els trencats o esquerdats i els bruts; no s'han de consumir després de la data de consum preferent, i s'han de manipular higiènicament. Els ous no s'han de rentar.

- El centre de qualsevol producte elaborat amb ou cru ha d'arribar a una temperatura igual o superior a 75 °C, durant un temps mínim de cinc minuts, perquè estigui completament quallat i en sigui segur el consum.
- Per a elaborar salses o menjars amb ou amb tractament tèrmic menor de 75 °C s'han de fer servir ovoproductes pasteuritzats d'origen industrial, i s'han de conservar com a màxim 24 hores en refrigeració.
- Es poden elaborar ous ferrats sempre que siguin per a consum immediat i no es destinin al sector de menjars preparats per a col·lectivitats.
- Les truites s'han de conservar en refrigeració.

LÍNIES VERMELLES:

- *Utilitzar ous crus en preparacions que no garanteixin una temperatura de 75 °C, a excepció de l'elaboració d'ous ferrats per a consum immediat (fora dels menjars per a col·lectivitats).*

- *Mantenir sense refrigerar els plats elaborats amb ou.*

2.11. PROCÉS D'EMMAGATZEMATGE I ÚS D'ADDITIUS

- Els additius es fan servir només en els productes permesos segons la normativa i en les dosis indicades.
- Els establiments que afegeixen additius han de disposar de fitxes de producte, que especifiquin la dosi dels additius incorporats, si escau.
- Els additius s'han d'emmagatzemar en un lloc diferenciat i aïllat (sec i protegit de la llum), i en els recipients originals per a evitar error en la identificació i l'ús.
- Han de disposar d'un procediment de mesura per tal de facilitar-ne la dosificació adient, així com d'un procediment de distribució homogènia de l'additiu en el producte.



- Els consumidors han de disposar de la informació de la presència d'aquests additius en els aliments. En el cas d'additius que són al·lèrgens (p. e. sulfits...) la informació al consumidor ha de quedar encara més evident.

LÍNIES VERMELLES:

- *La utilització d'additius no permesos en un determinat producte.*
- *La utilització d'additius per sobre de les dosis permeses.*
- *La desinformació en el producte d'additius emprats.*

2.12. UTILITZACIÓ DELS OLIS DE FREGIR

- El recanvi de l'oli s'ha de fer amb la freqüència necessària per tal d'aconseguir que en cap cas superi el 25% de compostos polars totals. Per a conèixer l'estat de l'oli es poden utilitzar sistemes colorimètrics, viscosímetres, de conductivitat i, com a mètode complementari, es pot fer servir el control visual: l'oli no ha de ser fosc, ni viscos, ni ha de presentar escumes, ni ha de fumejar.
- L'oli utilitzat s'ha de filtrar amb la freqüència adequada.
- Cal seguir totes les instruccions del fabricant, tant d'emmagatzematge com d'utilització (temperatura màxima, reutilització...).

LÍNIA VERMELLA: *Utilitzar oli de fregir amb evidents signes de degradació.*

2.13. PROCÉS D'ELABORACIÓ I MANTENIMENT DEL GEL

- El gel que s'elabora a l'establiment, s'ha de fer amb aigua potable.
- La màquina d'elaborar gel ha d'estar neta i en bon estat de manteniment.

LÍNIES VERMELLES:

- *Incorporació del gel als aliments i/o begudes, sense fer cap mena de manteniment de la instal·lació.*
- *Estat higiènic molt deficient de la màquina de gel .*
- *Ús d'aigua sense garanties sanitàries.*



3. AUTOCONTROLS

3.1. PLA DE CONTROL DE L'AIGUA

Els requisits segons els diferents tipus de xarxa són els següents:

- **En cas que l'origen de l'aigua sigui de la xarxa pública**

L'han de justificar mitjançant factura o contracte.

L'origen pot ser:

- **Directe de xarxa (sense cap tipus d'aparell o estructura intermèdia):** cal justificar l'origen mitjançant l'esmentada factura o contracte.
- **Amb aparells i/o estructures intermèdies (dipòsits, descalcificadors, osmosi inversa... i/o cloradors):**
 - En cas que hi hagi dipòsits d'aigua, s'han de justificar, mitjançant registre, el manteniment anual del dipòsit, el qual ha d'estar protegit.
 - S'ha de justificar el manteniment dels aparells de tractament.
 - S'ha de fer un control de clor setmanal.
- **En cas que l'origen de l'aigua no sigui de la xarxa (pou, cisternes, altres)**
 - S'ha de fer una anàlisi de control de base (vegeu taula II de l'annex d'aquest document).
 - S'ha de tenir un clorador automàtic.
 - S'ha de controlar i registrar diàriament el clor residual lliure per a verificar el bon funcionament del clorador.

LÍNIA VERMELLA: *L'origen de l'aigua no és de xarxa i no s'aporta cap tipus de documentació que n'acredita la potabilitat.*

3.2. PLA DE NETEJA I DESINFECCIÓ

S'ha de disposar d'una descripció del productes, dels estris i del procés.

- **Productes i estris**

- S'accepten tant els productes d'ús domèstic com els d'ús per a la indústria alimentària.



- S'ha de disposar de l'etiqueta dels productes d'ús domèstic o de la fitxa tècnica per als industrials. En cas de traspasar productes de neteja o desinfecció a un altre recipient, el nou recipient no ha d'induir a error i ha d'estar ben identificat (no s'accepten envasos alimentaris).
 - L'ús dels productes de neteja ha de ser l'adequat, d'acord amb les indicacions del fabricant: dosi, temps i temperatura d'actuació, zona o tipus de superfície a la qual es destina...
 - Es recomana fer servir pocs productes i, com a mínim, disposar de detergent (sabó) i desinfectant.
 - Els estris han de ser adequats per a la funció a la qual estan destinats.
- **Procés**
- S'ha d'explicar **què** netegen, **com** netegen, **amb què** netegen i **quan** ho netegen.
 - S'ha d'incloure la **freqüència** de totes les neteges: tant les diàries com les de freqüència superior i inferior.

3.3. PLA DE CONTROL DE PLAGUES

- S'ha de disposar de les barreres físiques, tal com es preveu a l'apartat d'estructures.
- S'han de fer unes pràctiques higièniques que no afavoreixin la proliferació de plagues (netejar, endreçar, protegir i estibar correctament), tal com es preveu a l'apartat de processos.
- S'ha de justificar, si escau, el manteniment periòdic dels electrocutadors d'insectes, d'acord amb les instruccions d'ús.
- En cas que s'utilitzin trampes de feromones o altres materials de monitoratge, cal situar-los en un plànol de l'establiment, d'acord amb les instruccions d'ús.
- El titular de l'establiment no pot utilitzar productes plaguicides d'ús domèstic ni tampoc d'ús sanitari ambiental o higiènic alimentari.
- En cas d'indicis o confirmació de plagues, cal contractar una empresa especialitzada, perquè faci el diagnòstic previ i, si escau, el tractament pertinent. Aquesta empresa ha d'estar inscrita en el Registre oficial d'establiments i serveis plaguicides (ROESP), i ha de lliurar al titular de l'establiment el document informatiu



previ (descripció de les actuacions) i el document posterior al tractament, amb la descripció de les mesures aplicades (diagnòstic, tractament i mesures de seguretat).

3.4. PLA DE FORMACIÓ I CAPACITACIÓ

- La formació en higiene alimentària ha de ser adequada al lloc de treball i ha d'incloure continguts sobre bones pràctiques i autocontrols.
- La formació s'ha d'avaluar amb els certificats de formació corresponents i amb els continguts del curs (manual de formació), així com amb les pràctiques de manipulació observades en el transcurs de la inspecció i, en cas que n'hi hagi, amb els cartells, les indicacions i/o les instruccions de treball.
- El certificat de formació ha d'incloure: nom i cognoms de la persona que ha rebut la formació, data en què s'ha rebut la formació, durada de la formació, entitat que l'ha impartit i breu descripció dels continguts impartits. Caldria indicar també el tipus de formació (presencial o en línia)
- Recomanacions de freqüència mínima de formació:
 - personal de cuina, obradors amb manipulacions de risc (cansaladeria, pastisseria, peixateries elaboradores...): cada 2 anys
 - personal de sala, altres minoristes, personal de neteja: cada 4 anys

3.5. PLA DE CONTROL DE PROVEÏDORS I TRAÇABILITAT

- S'ha de disposar de la documentació que acrediti l'origen dels productes (factures, albarans, tiquet...) i, en cas que actuïn com a distribuïdors o intermediaris, han de disposar de còpia de l'albarà del lliurament als clients (o sucursals d'un mateix titular).
- S'ha de disposar d'un registre de les devolucions i/o queixes. S'accepta la validació (un conforme o apunts sobre incidències de les temperatures, de les característiques sensorials o de les devolucions i queixes) en la mateixa documentació (albarà, factura..., en les activitats de més risc —cansaladeries, restaurants de banquets, càterings...).
- En activitats on s'elaboren aliments (cansaladeries i xarcuteries, elaboració de menjars preparats, pastisseries...) han de tenir les fitxes d'elaboració: amb la llista d'ingredients per a detectar els possibles al·lèrgens, la quantitat de productes



elaborats... d'acord amb el Reial decret 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 en els llocs de venda a petició del comprador, i dels envasats pels titulars del comerç al detall.

- A l'etiquetatge dels productes alimentaris que continguin al·lèrgens, és obligatori incloure-hi la llista d'ingredients (p. e. sulfits...).

3.6. PLA DE CONTROL DE TEMPERATURES

- En el cas dels establiments elaboradors (restaurants, cansaladeries, pastisseries...) s'ha de disposar d'un termòmetre extern per a verificar la temperatura dels equips i de les sales de fred/calor.
- Les temperatures d'aquests equips i sales s'han de recollir diàriament en un registre segons la taula III de l'annex d'aquest document, i cal tenir presents els valors de referència següents:
 - Aparells de fred: $< 4\text{ }^{\circ}\text{C}$
 - Congeladors: $\leq -18\text{ }^{\circ}\text{C}$
 - Aparells de calor: $\geq 65\text{ }^{\circ}\text{C}$

ANNEX**Taula I. Condicions segons tipus de productes alimentaris**

CARNS	<ul style="list-style-type: none">• Comprovació de segells i documentació• Aspecte sucós i sense coloracions anormals• Brillantor al tall, sense olors desagradables
PEIX	<ul style="list-style-type: none">• Cobert de gel• Absència de paràsits• Consistència ferma i escates adherides a la pell• Brànquies de color viu i ulls brillants
MOL·LUSCS, BIVALVES I CRUSTACIS	<ul style="list-style-type: none">• Han d'arribar sempre en envasos tancats i amb la marca sanitària• Han d'estar vius en el moment de la compra• S'ha de guardar la marca sanitària un mínim de seixanta dies
FRUITA I VERDURA	<ul style="list-style-type: none">• Absència de brutícia i putrefaccions• Grau de maduració adequat• Absència de paràsits
OUS	<ul style="list-style-type: none">• Closques intactes i netes• Marcatge de traçabilitat
LLAUNES	<ul style="list-style-type: none">• Sense bonys, ni presència de rovell o pèrdua de hermeticitat
CONGELATS	<ul style="list-style-type: none">• Sense signes de descongelació parcial, estovament o excés de gebre
TRANSPORT	<ul style="list-style-type: none">• Condicions higièniques del vehicle i tipus• Absència de productes al terra• Absència de productes incompatibles amb la mercaderia (productes de neteja, brossa...)• Estiba correcta dels aliments• Vehicle adequat a la mercaderia



Comprovar:

- Documentació (albarans i factures)
- Envasos i embalatges intactes i nets
- Etiquetatge i dates de caducitat o consum preferent
- Temperatura de productes d'emmagatzematge, conservació, transport i venda següents:
 - Carn fresca: $\leq 7\text{ }^{\circ}\text{C}$
 - Carn picada i preparats de carn picada: $\leq 2\text{ }^{\circ}\text{C}$
 - Carn d'aus, conill i caça silvestre: $\leq 4\text{ }^{\circ}\text{C}$
 - Preparats carnis: entre $\leq +2\text{ }^{\circ}\text{C}$ i $\leq +7\text{ }^{\circ}\text{C}$
 - Menjars preparats:
 - Servei en menys de 24 h: $\leq 8\text{ }^{\circ}\text{C}$
 - Servei en més de 24 h: $\leq 4\text{ }^{\circ}\text{C}$
 - Calents: $\geq 65\text{ }^{\circ}\text{C}$
 - Llet pasteuritzada: $\leq 6\text{ }^{\circ}\text{C}$
 - Productes lactis: $1-8\text{ }^{\circ}\text{C}$
 - Ovoproductes refrigerats: $\leq 4\text{ }^{\circ}\text{C}$
 - Maionesa d'elaboració pròpia: $\leq 8\text{ }^{\circ}\text{C}$
 - Productes de pastisseria i brioxeria amb cremes i nates: $0-5\text{ }^{\circ}\text{C}$
 - Productes alimentaris ultracongelats: $<-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ ($+3\text{ }^{\circ}\text{C}$)
 - Carn i despulles congelades: $<-12\text{ }^{\circ}\text{C}$
 - Carn d'au, conill i caça congelada: $<-12\text{ }^{\circ}\text{C}$

Taula II. Anàlisi de control de base (pou, dipòsit, cisterna)

Codi RD 140/2003	Paràmetres	Valor paramètric RD 140/2003	Unitats
01	Escherichia coli	0	UFC/100mL
03	Clostridium perfringens (incloses espores)	0	UFC/100mL
31	Bacteris coliformes	0	UFC/100mL
32	Recompte de colònies a 22 °C a la sortida d'ETAP	100	UFC/1mL
02	Enterococ	0	UFC/100mL
34	Amoni	0.50	mg/L
36	Clor combinat residual <i>in situ</i>	2	mg/L
37	Clor lliure residual <i>in situ</i>	0.5 - 1	mg/L
39	Color	15	mg/L /Pt/Co
40	Conductivitat	2500	µS/cm
43	Olor	3-25	índex de dilució
45	pH	6.5 - 9.5	---
46	Sabor	3-25	índex de dilució
49	Terbolesa a sortida d'ETAP / dipòsit de capçalera	1	UNF
56	Temperatura <i>in situ</i>		°C

