



Núm. Registre:

--	--	--	--	--

--	--	--	--	--

--	--

--	--	--	--	--

Núm. Protocol	Data visita
---------------	-------------

1. Estructures i equips

1.1 El disseny, les zones, la ventilació i la climatització són adequats a l'activitat l'establiment? ☐ SD ☐ DL ☐ DG ☐ NC
(Reglament CE 852/2004, annex II capítol I)

Disseny i zones

Ventilació

Climatització

Línia vermella	- Elaboració d'aliments en zones no condicionades i/o espais insuficients que poden suposar un risc per a la salut de les persones consumidores.
-----------------------	--

1.2 Els materials i el manteniment de les estructures (parets, terra, sostre, obertures, il·luminació) són adequats? ☐ SD ☐ DL ☐ DG ☐ NC
(Reglament CE 852/2004, annex II capítols II i I)

Materials

Manteniment

Línia vermella - Els materials de les parets, sostres i terres no són fàcils de netejar i/o estan en un estat de manteniment molt deficient. Protecció d'obertures i/o il·luminació molt deficients.

1.3 Les estructures i els equips per a l'emmagatzematge i exposició d'aliments (temperatura regulada i no regulada) ☐ SD ☐ DL ☐ DG ☐ NC
són adequats i amb capacitat suficient? (*Reglament CE 852/2004, annex II capítols II i V*)

Emmagatzematge

Emmagatzematge frigorífic

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 Les superfícies de treball, els estris i els equips en contacte amb els aliments i l'equipament de cocció i extracció de fums són adequats i suficients? (Reglament CE 852/2004, annex II capítols I, II i V) ☐ SD ☐ DL ☐ DG ☐ NC

Superfícies de treball

Estris de treball i equips

Equipament de cocció i extracció de fums

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.
-----------------------	---



Núm. Registre:

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Núm. Protocol

Data visita

1.5 L'equipament per a la neteja d'aliments, dels estris i de les mans (piques, rentamans, aigua calenta i freda, rentavaixelles, ☐ SD ☐ DL ☐ DG ☐ NC espai d'emmagatzematge de productes i estris de neteja) són adequats?. (Reglament CE 852/2004, annex II capítols I i II)

Pica

Rentavaixelles

Estris i productes de neteja

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 L'equipament per a la higiene del personal (serveis higiènics amb rentamans i vestidors) és adequat? ☐ SD ☐ DL ☐ DG ☐ NC
(Reglament CE 852/2004, annex II capítol I)

Pica ben dotada

Ventilació i separació serveis

Armari per la roba de treball

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) són adequats, ☐ SD ☐ DL ☐ DG ☐ NC
nets i estan ben mantinguts? (*Reglament CE 852/2004, annex II capítol VI*)

Obs.

Línia vermella - Quan la recollida, l'emmagatzematge i/o l'evacuació de residus representa una font de contaminació per als aliments.

1.8 Els vehicles i/o els contenidors de transport són adequats? (*Reglament CE 852/2004, annex II capítol IV*) ☐ SD ☐ DL ☐ DG ☐ NC

Obs.

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 El transport, la recepció i/o l'emmagatzament (estiba, temperatura, higiene) és adequat? ☐ SD ☐ DL ☐ DG ☐ NC
(Reglament CE 852/2004, annex II capítol IX)

Obs.

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.



Núm. Registre:

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Núm. Protocol

Data visita

Temperatures i equips	1	2	3	4	5	6	7	8
Cambres de fred/nevera								
Congeladors								
Vitrines d'exposició								
Altres								

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 Els processos tèrmics (congelació, descongelació, cocció, refredament i regeneració) es realitzen correctament

□ SD

□ DI

□ DG

☐ NC

(equips, temps/temperatura, condicions,...)? (Reglament CE 852/2004, annex II capítol IX)

Congelació

Descongelació

Coccjó

Refredament

Regeneració

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 La higienització dels vegetals de consum en cru és adequada? (*Reglament CE 852/2004, annex II capítol II*)

SD

□ DL

□ DG

☐ NC

Obs.

Línia vermella

- No disposar d'un protocol d'higienització dels vegetals de consum en cru.

2.9 La manipulació dels productes de la pesca destinats a consum en cru o semicru és adequada (anisakis)?

☐ SD☐ DL

☐ DG

☐ NC

(Reglament CE 852/2004, annex II capítol IX)

Obs.

Línia vermella

- Elaboració o servei dels productes de la pesca sense el corresponent procés de congelació.

2.10 La manipulació d'ous frescos i derivats es fa de forma adequada? (*Reglament CE 852/2004, annex II capítols IX i XI*)

☐ SD☐ DL

☐ DG

☐ NC

Obs.

Línes 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.

[illegible]

Núm. Protocol	Data visita
---------------	-------------

ANNEX

[illegible]

Nom i cognom tècnic o tècnica	Nom i cognom compareixent	En qualitat de
-------------------------------	---------------------------	----------------

 Signatura

D'acord amb l'article 1 i l'article 5 de la Llei Orgànica 15/1999, de 13 de desembre, de Protecció de Dades de caràcter personal, i del Reial Decret 1720/2007 de 21 de desembre pel que s'aprova el reglament que la desenvolupa, us comuniquem que les dades facilitades, s'incorporaran a un fitxer titularitat de l'Ajuntament de Mataró denominat "Unitat de Suport i Gestió Tècnica" amb la finalitat de portar la gestió de denúncies i infraccions administratives en l'àmbit de la salut pública. D'acord amb el que disposa l'article 6 de l'esmentada llei, les dades recollides podran ser tractades per a l'exercici de les funcions pròpies que són competència d'aquesta Administració. L'òrgan responsable del fitxer és l'Ajuntament de Mataró, que implementa les mesures de seguretat corresponents. Les dades que se sol·liciten són les estrictament necessàries, adequades i pertinents per a l'acompliment de la finalitat indicada. Així mateix, autoritza que les seves dades puguin ser cedides amb les mateixes finalitats a d'altres administracions d'acord amb l'article 21 de la LOPD. Finalment us informem que el consentiment i autoritzacions anteriorment atorgats són revocables i podreu exercir els vostres drets d'accés, rectificació, cancel·lació i oposició adreçant-vos per escrit, presentant fotocòpia del document d'identitat, a qualsevol de les oficines d'atenció ciutadana d'aquest Ajuntament o per correu electrònic a lod@ajmataro.cat

