

Ajuntament de Malgrat de Mar
Regidoria de Salut Pública

Nº registre:

Núm. Protocol:

Data visita:

Hora:

PROTOCOL PER A LA CLASSIFICACIÓ DELS ESTABLIMENTS ALIMENTARIS EN FUNCIÓ DEL RISC SANITARI**Dades de l'establiment i el titular**

Denominació comercial:

Domicili de l'establiment:

Telèfon:

Municipi:

CIF / NIF / DNI:

Raó Social:

Correu electrònic:

Dades del sector (marqueu amb 1 l'activitat principal, i tantes caselles com calgui amb 2 l'activitat secundària)

Carn i derivats (01):	<input type="checkbox"/> carnisseria (només venda) (01)	<input type="checkbox"/> cansaladeria (venda i elaboració preparats carnis) (02)	<input type="checkbox"/> xarcuteria (venda i elaboració productes carnis o embotits) (03)
	<input type="checkbox"/> obrador cansaladeria (04)	<input type="checkbox"/> obrador de xarcuteria (05)	<input type="checkbox"/> carnisseria (venda exclusiva embotits) (06)
Peix i derivats (02):	<input type="checkbox"/> peixateria (01)	<input type="checkbox"/> peixateria amb elaboracions (02)	<input type="checkbox"/> bacallaneria i pesca salada (sense elaboracions) (03)
			<input type="checkbox"/> bacallaneria i pesca salada (amb elaboracions) (04)
Ous i derivats (03):	<input type="checkbox"/> Venda d'ous i ovoproductes (01)		
Llet i derivats (04):	<input type="checkbox"/> Venda de llet (01)	<input type="checkbox"/> Venda de formatges i altres làctics (02)	<input type="checkbox"/> Elaboració i venda de formatges i altres làctics (03)
			<input type="checkbox"/> Màquina expendedora de llet pasteuritzada (04)
Greixos comestibles (05):	<input type="checkbox"/> Producció i venda d'oli (01)		
Pa i pastisseria (06):	<input type="checkbox"/> Fleca (sense obrador) (01)	<input type="checkbox"/> Pastisseria (sense obrador) (02)	<input type="checkbox"/> Coccio de pa i altres productes semielaborats (03)
	<input type="checkbox"/> Fleca amb obrador (04)	<input type="checkbox"/> Pastisseria amb obrador (05)	<input type="checkbox"/> Obrador de pa (sense botiga) (06)
	<input type="checkbox"/> Obrador de pastisseria (sense botiga) (07)	<input type="checkbox"/> Minorista de pastes alimentàries (08)	<input type="checkbox"/> Minorista de cereals i farines (09)
			<input type="checkbox"/> Xurreries (10)
Vegetals i derivats (07):	<input type="checkbox"/> Fruiteria i/o verduleria (01)	<input type="checkbox"/> Fruiteria i/o verduleria amb elaboracions (02)	<input type="checkbox"/> Minorista d'envinagrats (03)
			<input type="checkbox"/> Minorista de llegums i altres productes cuits (04)
Edulcorants i derivats (08):	<input type="checkbox"/> Minorista de llaminadures, torrons, mel i mermelades (sense elaboració) (01)		
	<input type="checkbox"/> Minorista de llaminadures, torrons, mel i mermelades (amb elaboració) (02)		<input type="checkbox"/> Minorista de cafè i productes similars (amb elaboració) (02)
Aliments estimulants i derivats (10):	<input type="checkbox"/> Minorista de xocolata, cafè, te, infusions (sense elaboració) (01)		
Menjars preparats i cuines centrals (11):	<input type="checkbox"/> Bar (01)	<input type="checkbox"/> Bar-restaurant (02)	<input type="checkbox"/> Restaurant (03)
	<input type="checkbox"/> Sala de banquets (04)	<input type="checkbox"/> Venda de menjar per emportar (05)	<input type="checkbox"/> Elaboració i venda de menjar per emportar (06)
		<input type="checkbox"/> Establiments de temporada (guinguetes) (07)	<input type="checkbox"/> Obradors no annexos a menjador (08)
Alimentació especial (12):	<input type="checkbox"/> Herbolietètica, farmàcia i parafarmàcia (01)		
Gelats i orxates (14):	<input type="checkbox"/> Gelateria-orxateria (sense elaboració) (01)		<input type="checkbox"/> Gelateria-orxateria (amb elaboració) (02)
Begudes alcohòliques (16):	<input type="checkbox"/> Celler (bodega) (01)		<input type="checkbox"/> Minorista cerveser (amb elaboració) (02)
Establiments polivalents (19):	<input type="checkbox"/> Congelats (01)	<input type="checkbox"/> Queviures (02)	<input type="checkbox"/> Supermercats i hipermercats (03)
	<input type="checkbox"/> Mercat municipal (sedentari) (04)		<input type="checkbox"/> Sales màquines expendedores (05)

Dades de distribució a altres establiments minoristes

No fa distribució (0) Distribució al municipi (1) Distribució fora municipi (<30% producció) (2) Ambulant (3)

Dades manipulació i servei o degustació

No-manipulacions (0) Servei productes baixa manipulació (1) Servei o degustació productes baixa manipulació (2) Servei preparacions completes sense elaboració (3)

Servei o degustació preparacions completes sense elaboració (4) Servei de preparacions completes amb elaboració (5) Servei o degustació de preparacions completes amb elaboració (6)

Estructura compartida

No es comparteix estructura Mercat sedentari Mercat ambulant Esdeveniment temporal Gran superfície

Altres **Nom de l'estructura que comparteix (centre comercial, mercat...):**

• **Classificació del risc sanitari en funció de l'activitat**

MÒDULS	APARTATS	RISC BAIX (S)	RISC MIG (L)	RISC ALT (G)
1. Sector	Activitat	<input type="checkbox"/> Cafeteria-Bar: entrepans freds, tapes no elaborades, pastes industrials / Fruita i Verdura / Queviures / Fom de pa sense degustació	<input type="checkbox"/> Bar-Restaurant / Carnisseria / Peixateria / Bacallaneria / Fom de pa amb degustació / Pastisseria / Xurreria /Orxateria / Gelateria / Parades mercat ambulant	<input type="checkbox"/> RCS / Restaurant / Rostidoria / Menjar preparat i/o per emportar Cansaladeria / Xarcuteria
2. Destinatari final	Consumidors/res finals o altres establiments	<input type="checkbox"/> Només públic	<input type="checkbox"/> Públic, comerços de risc baix i RCS d'empresa	<input type="checkbox"/> Públic ,comerços de risc mig o alt i resta de RCS
3. Històric - col·laboració amb l'administració	Incidències imputables a l'establiment (toxiinfeccions, alertes, denúncies, mesures cautelars, sancions)	<input type="checkbox"/> Cap incidència imputable a l'establiment	<input type="checkbox"/> Involucrat en una incidència imputable a l'establiment	<input type="checkbox"/> Involucrat en més d'una incidència imputable a l'establiment
4. Distribució	Distribució a altres minoristes	<input type="checkbox"/> No fa distribució	<input type="checkbox"/> Distribució al propi municipi	<input type="checkbox"/> Distribució fora del municipi < del 30% de la seva producció
5. Aigua	Origen de l'aigua i tractaments	<input type="checkbox"/> Xarxa	<input type="checkbox"/> Descalcificador, osmosi	<input type="checkbox"/> Origen: pou, mina, riu... Dipòsit, cisterna,...
6. Tipus producte	Tipologia aliments	<input type="checkbox"/> <u>En comerços:</u> Envasats no refrigerats Fruita i verdura no refrigerada Pa <u>En restauració:</u> Cafès Bars sense elaboracions	<input type="checkbox"/> <u>En comerços:</u> Envasats refrigerats amb caducitats superiors a 7 dies Envasats congelats Fruita i verdura refrigerada Ous <u>En restauració:</u> Entrepans Planxa Plats combinats	<input type="checkbox"/> <u>En comerços:</u> Envasats refrigerats amb caducitat inferior a 7 dies Producte fresc manipulats Producte refrigerat/congelat sense envasar <u>En restauració i rostisseries:</u> Menjar preparat general Menjars d'alt risc: plats amb peix o carn crua,...
7. Elaboració	Tipus i ús de matèries primeres / Intervenció en processos	<input type="checkbox"/> MP ja preparades / No manipulen: menjar envasat, procés mecanitzat de producció (ex. embalatge automatitzat de productes de cansaladeria)	<input type="checkbox"/> Manipulació per comandes i/o sense elaboració: filetejat, eviscerat, envasat, trossejat, envasat al buit, fraccionament, picat, processos combinats mecànics i manuals; cocció de productes semielaborats	<input type="checkbox"/> Elevada manipulació: afegit d'ingredients, modificació del producte final, preparacions de plats amb peix o carn crua, procés manual, elaboració per a consum no immediat.
8. Elaboració menjars amb antelació		<input type="checkbox"/> No s'elaboren o s'elaboren per a consum immediat (< 3 hores)	<input type="checkbox"/> S'elaboren menjars amb antelació per al mateix dia del servei (entre 3 i 24 h)	<input type="checkbox"/> S'elaboren menjars amb > 24 h antelació
9. Volum	RCS/RCC	<input type="checkbox"/> < 15 menús/dia	<input type="checkbox"/> 15-30 menús/dia	<input type="checkbox"/> >30 menús/dia i/o servei de banquets
	Menjars preparats (venda minorista)	<input type="checkbox"/> < 20 racions de cada plat /dia	<input type="checkbox"/> 20-50 racions de cada plat /dia	<input type="checkbox"/> >50 racions de cada plat /dia
	Comerços	<input type="checkbox"/> < 5 treballadors	<input type="checkbox"/> 5 - 10 treballadors	<input type="checkbox"/> > 10 treballadors

1. Estructures i equips¹

- | | | | | |
|---|----------------------------|----------------------------|----------------------------|----------------------------|
| 1.1. El disseny, les zones, la ventilació i la climatització són adequats a l'activitat l'establiment? <i>(capítol I)</i> | <input type="checkbox"/> S | <input type="checkbox"/> L | <input type="checkbox"/> G | <input type="checkbox"/> N |
| 1.2. Els materials i el manteniment de les estructures (parets, terra, sostre, obertures, il·luminació) són adequats? <i>(capítols I i II)</i> | <input type="checkbox"/> S | <input type="checkbox"/> L | <input type="checkbox"/> G | <input type="checkbox"/> N |
| 1.3. Les estructures i els equips per a l'emmagatzematge i exposició d'aliments (temperatura regulada i no regulada) són adequats i amb capacitat suficient? <i>(capítols II i V)</i> | <input type="checkbox"/> S | <input type="checkbox"/> L | <input type="checkbox"/> G | <input type="checkbox"/> N |
| 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? <i>(capítols I, II i V)</i> | <input type="checkbox"/> S | <input type="checkbox"/> L | <input type="checkbox"/> G | <input type="checkbox"/> N |
| 1.5. L'equipament per a la neteja d'aliments, dels estris i de les mans (piques, rentamans, aigua calenta i freda, rentavaixelles, espai d'emmagatzematge de productes i estris de neteja) són adequats? <i>(capítols I i II)</i> | <input type="checkbox"/> S | <input type="checkbox"/> L | <input type="checkbox"/> G | <input type="checkbox"/> N |
| 1.6. L'equipament per a la higiene del personal (serveis higiènic amb rentamans i vestidors) és adequat? <i>(capítol I)</i> | <input type="checkbox"/> S | <input type="checkbox"/> L | <input type="checkbox"/> G | <input type="checkbox"/> N |
| 1.7. Els equips i les estructures per a la gestió de residus (sòlids orgànics i d'altres, líquids aquosos i olis) són adequats, nets i estan ben mantinguts? <i>(capítol VI)</i> | <input type="checkbox"/> S | <input type="checkbox"/> L | <input type="checkbox"/> G | <input type="checkbox"/> N |
| 1.8. Els vehicles i/o contenidors de transport són adequats? <i>(capítol IV)</i> | <input type="checkbox"/> S | <input type="checkbox"/> L | <input type="checkbox"/> G | <input type="checkbox"/> N |

2. Processos²

- | | | | | |
|--|----------------------------|----------------------------|----------------------------|----------------------------|
| 2.1. El transport, recepció i emmagatzematge (estiba, temperatura, higiene) són adequats? <i>(capítol IX)</i> | <input type="checkbox"/> S | <input type="checkbox"/> L | <input type="checkbox"/> G | <input type="checkbox"/> N |
| 2.2. L'envasament i exposició dels productes (protecció, identificació i conservació) és adequat? <i>(capítols IX i X)</i> | <input type="checkbox"/> S | <input type="checkbox"/> L | <input type="checkbox"/> G | <input type="checkbox"/> N |
| 2.3. La higiene de les instal·lacions, estris i maquinària i l'ús de productes i estris de neteja i desinfecció són adequats? <i>(capítols I i V)</i> | <input type="checkbox"/> S | <input type="checkbox"/> L | <input type="checkbox"/> G | <input type="checkbox"/> N |
| 2.4. Absència de plagues? <i>(capítol IX)</i> | <input type="checkbox"/> S | <input type="checkbox"/> L | <input type="checkbox"/> G | <input type="checkbox"/> N |
| 2.5. La higiene dels manipuladors i de les manipulacions minimitzen la contaminació? <i>(capítols VIII i IX)</i> | <input type="checkbox"/> S | <input type="checkbox"/> L | <input type="checkbox"/> G | <input type="checkbox"/> N |
| 2.6. El manteniment dels productes alimentaris durant el procés de manipulació (temperatura regulada, protecció, identificació,...) és correcte? <i>(capítol IX)</i> | <input type="checkbox"/> S | <input type="checkbox"/> L | <input type="checkbox"/> G | <input type="checkbox"/> N |

¹ Les referències normatives en aquest apartat corresponen a l'annex II del 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 L núm. 139, del 30/04/2004).

² Les referències normatives en aquest apartat corresponen a l'annex II del 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 L núm. 139, del 30/04/2004).





- 2.7. Els processos tèrmics (congelació, descongelació, cocció, refredament i regeneració) es realitzen correctament (equips, temps/temperatura, condicions,)? (capítol IX) S L G N
- 2.8. La higienització dels vegetals de consum en cru és adequada? (capítol II) S L G N
- 2.9. El procés de manipulació dels productes de la pesca, carns i similars destinats a consum en cru o semi cru és adequat (anisakis, toxoplasma...)? (capítol IX) S L G N
- 2.10. La manipulació d'ous frescos i derivats es fa de forma adequada? (capítols IX i XI) S L G N
- 2.11. L'emmagatzematge i l'ús d'additius és correcte (autoritzats i a dosi adequada, lloc adequat, identificació correcta, fitxa producte...)? (capítol IX) S L G N
- 2.12. La utilització dels olis de fregir es fa de forma adequada? (capítol IX) S L G N
- 2.13. L'elaboració i manteniment del gel es fa de forma adequada? (capítol VII) S L G N

3. Autocontrols³

- 3.1. Elaboren i apliquen un pla de control de l'aigua adaptat a l'establiment? (article 5.1) S L G N
- 3.2. Elaboren i apliquen un pla de neteja i desinfecció adaptat a l'establiment? (article 5.1) S L G N
- 3.3. Elaboren i apliquen un pla de control de plagues adaptat a l'establiment? (article 5.1) S L G N
- 3.4. Elaboren i apliquen un pla de formació i capacitació del personal adaptat a l'activitat? (article 5.1) S L G N
- 3.5. Elaboren i apliquen un pla de control de proveïdors i traçabilitat adaptat a l'activitat?. S'hi inclou la informació al consumidor (al·lèrgens) (article 5.1) S L G N
- 3.6. Elaboren i apliquen un pla de control de temperatures adaptat a l'activitat? (article 5.1) S L G N

³ La referència normativa en aquest apartat correspon al 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 L núm. 139, del 30/04/2004)

ABREVIATURES UTILITZADES EN AQUEST DOCUMENT:

S: Sense deficiències L: Deficiències lleus G: Deficiències greus N: No cal o no correspon



Ajuntament de Malgrat de Mar
Regidoria de Salut Pública



Corporació de Salut
del Maresme i la Selva

NOTES / MESURES CORRECTORES

Nom i cognom Tècnic/a⁴

⁴Tècnic/a de salut pública de la Corporació de Salut del Maresme i la Selva, en l'exercici de les seves funcions de suport tècnic a l'Ajuntament assignades per conveni de col·laboració entre les dues institucions.

D'acord amb la Llei Orgànica 15/99 de 13 de desembre, de Protecció de Dades de Caràcter Personal, s'informa a la persona interessada que les dades facilitades passaran a formar part d'un fitxer de titularitat municipal, amb la finalitat de gestionar les activitats de control sanitari d'establiments. La Diputació de Barcelona realitza la visita i la recollida de la informació per encàrrec de l'ajuntament, que n'és el responsable del fitxer. Podeu exercir els vostres drets d'accés, rectificació, cancel·lació i oposició mitjançant escrit presentat al registre general de l'ajuntament.