

1. Valoració dels mòduls de classificació

MÒDULS	APARTATS	RISC BAIX	P	RISC MIG	P	RISC ALT	P
1- Sector	Activitat	Cafeteria-Bar: entrepans freds, tapes no elaborades, pastes industrials/Fruita i Verdura/ Queviures/forn de pa sense degustació	1	Bar-Restaurant/Carnisseria/Peixateria/Bacallaneria/Forn de pa amb degustació/Pastisseria/Xurreria/orxateria/Gelateria/parades mercat ambulants	3	RCS/Restaurant/Rostidoria/ Menjar preparat i/o per emportar Cansaladeria/Xarcuteriat	6
2- Destinataris finals	Consumidors	Només públic	1	Públic, comerços de risc baix (veure criteri mòdul Sector) i RCS d'empresa	2	Públic i comerços de risc mig o alt(veure criteri mòdul Sector) i RCS (infants, gent gran, hospitals)	3
3-Històric/ col·laboració amb l'administració	Incidències imputables a l'establiment (alerta, denúncies, requeriments, mesures cautelars, sanció) Col·laboració administració	Cap incidència imputable a l'establiment Col·labora amb l'administració	0	Involucrat en una incidència imputable a l'establiment o no col·labora amb l'administració	3	Involucrat en més d'una incidència imputable a l'establiment i/o no col·labora amb l'Administració	5
4- Tipus producte	Tipologia aliments	- envasats no refrigerats - fruita no refrigerada - verdura - pa	1	- envasats refrigerats amb caducitats superiors a 7 dies - fruita refrigerada, - envasats congelats - ous	6	- menjar preparat - envasats refrigerats amb caducitat inferior a 7 dies - producte fresc manipulats - producte refrigerat/congelat sense envasar	12
5- Elaboració	Intervenció en processos	No manipulen: menjar envasat, procés mecanitzat de producció (ex. embalatge automatitzat de productes de cansaladeria)	1	Manipulació per comandes i/o sense elaboració: filetejat, eviscerat, envasat, trossejat, envasat al buit, fraccionament, picat, processos combinats mecànics i manuals. Elaboració per a consum immediat	6	Elevada manipulació: afegit d'ingredients, modificació del producte final, procés manual, elaboració per a consum no immediat.	12
6- Volum de venda/ producció	RCS/RCC	< 15 menús/dia	1	15-30 menús/dia	3	>30 menús/dia	6
	Menjars preparats (venda minorista)	< 20 racions de cada plat /dia	1	20-50 racions de cada plat /dia	3	>50 racions de cada plat /dia	6
	Orxateries,lla-minadures	< 0,25 tones venda, producció/setmana	1	0,25-0,50 tones venda, producció/setmana	3	> 0,50 tones venda, producció/setmana	6
	Carnisseries (CA, CN, CX) Peixateries, bacallaneries Congelats	< 0,5 tones venda, producció/setmana	1	0,5 -1 tones venda, producció/setmana	3	> 1 tones venda, producció/setmana	6
	Forns de pa, pastisseries, xurreries, Gelateries	< 0,5 tones venda, producció/setmana	1	0,5 -1 tones venda, producció/setmana	3	> 1 tones venda, producció/setmana	6
	Fruiteries,verdu-leries, queviures	< 1 tones de venda/setmana	1	1-5 tones de venda/setmana	3	5 tones de venda/setmana	6

MÒDULS	APARTATS	RISC BAIX	P	RISC MIG	P	RISC ALT	P
7- Higiene d'estris de treball i d'instal·lacions	Estat de neteja general (Estructures que no estan en contacte directe amb els aliments)	Higiene correcta. Absència de plagues	1	Algunes deficiències que no impliquen risc immediat: brutícia en racons sense proximitat als productes, brutícia de jornada... Absència de plagues	3	Estat de neteja molt deficient amb risc immediat: perill de contaminació dels productes o acumulació de brutícia. Presència de plagues	6
	Estris de treball i instal·lacions	Higiene correcta	1	Algunes deficiències que no impliquen risc immediat: acumulació puntual d'estris i/o maquinària bruts...	6	Estat de neteja molt deficient amb risc immediat: brutícia acumulada, equip mecànic de rentat inadequat (brut o mal mantingut), rentat manual sense desinfecció	12
8- Pràctiques higièniques	Manipulació correcta	Manipulació dels aliments sense risc de contaminació creuada <u>a partir d'altres aliments</u>	1	Es detecten circumstàncies que podrien provocar contaminacions encreuades lleus <u>a partir d'altres aliments</u>	6	Es detecten circumstàncies que podrien provocar contaminacions encreuades greus <u>a partir d'altres aliments</u>	12
	Tractament dels aliments per reduir el risc sanitari	-Coccio de productes a temperatures adequades -Si és el cas, abatiment correcte Higienització de vegetals crus correcta.		Hi ha <u>algunes</u> incorreccions en els tractaments: ex.manca algun control de la temperatura d'abatiment i/o cocció. Desinfecció insuficient dels vegetals crus però sense risc greu.		Hi ha incorreccions <u>fre- qüents</u> en el tractament sistemàtic per reduir el risc sanitari. Descongelació a T ^a ambient No desinfecten els vegetals crus	
	Roba i hàbits higiènics	Roba correcta Hàbits correctes	1	Roba: neta però no d'ús exclusiu. Hàbits no correctes que no suposen un risc sanitari	3	Roba: bruta Hàbits no correctes que suposen risc: mans i/o guants bruts, joies, xiclet, fumar, escopir, menjar, ferides sense tapar, personal malalt...	6
9- Productes i estris de neteja	Toxicitat, emmagatzematg, contaminació creuada	Aptes per a ús alimentari. Hi ha un lloc exclusiu per emmagatzemar els productes i estris de neteja i desinfecció. Utilització correcta del producte.	1	Productes aïllats però no tancats o no tapats. Puntualment s'observen incidents en processos d'elaboració i operacions de neteja alhora sense risc.	2	No aptes per a ús alimentari. Productes sense etiquetar. Processos d'elaboració i operacions de neteja alhora amb risc.	3
10- Verificació de la temperatura	Verificació d'equips de <u>conservació</u> a T ^a regulada	OK	1	T ^a adequada incloent tolerància	3	T ^a inadequada, fora de rang	5
	Verificació T ^a dels <u>processos</u> , de servei...	T ^a dels processos i del manteniment en fred / calent: OK	1	Fluctuacions sense risc	3	Fluctuacions amb risc important	5

MÒDULS	APARTATS	RISC BAIX	P	RISC MIG	P	RISC ALT	P
11- Envasos, embalatges i estris de servei/vaixella	Emmagatzematge i reutilització	Lloc adequat. Emmagatzematge amb protecció. Nets/desinfectats Envasos d'un sol ús.	1	Incidents aïllats d'envasos no protegits i no separats del terra. Incidents aïllats de manca d'higiene.	2	Emmagatzematge sense protecció en zona manipulació. Incidents freqüents de manca d'higiene. Reutilització del material d'un sol ús.	3
12- Conservació (emmagatzematge i/o exposició) dels aliments	Separació/ <u>protecció</u> de productes, ordre i estiba. Dates de consum/FIFO Capacitat magatzem	Separació matèries primeres dels productes acabats, productes <u>protegits</u> , ordenats i separats del terra i de les parets Control de les dates de consum: OK Suficient	1	Conservació i/o exposició conjunt de matèries primeres i productes acabats però diferenciat. <u>No tots protegits</u> però sense risc. Poc desordre. Algun element de fred sense sistema de control de la T ^a No puntualment. Lleu sobrecàrrega, o sobrecàrrega puntual	6	Emmagatzematge conjunt de matèries primeres amb productes acabats <u>molts no protegits</u> i/o desordenats i sense diferenciar. Productes sense separar del terra i/o parets. No sistemàtic. Presència de productes caducats Molt deficient	12
13- Disseny circuits/instal·lacions Dimensions	Marxa cap endavant Separació operacions netes / brutes Espais i circuits per desenvolupar totes operacions adequadament	OK OK	1	Lleu marxa enrere. Lleus deficiències en separació d'operacions netes i brutes No disposa d'amplis espais, però treballa de forma higiènica	4	Deficiències greus que impliquen risc Greu falta d'espai. Contaminació creuada amb risc sanitari	8
14- Estructures i equips	Estructures generals (parets, terra, ventilació, desguassos, lavabos, vestuaris, aigua calenta Superfícies de treball i equips, piques, rentavaixelles, cambres, congeladors, rentamans	Suficients i adequades (de fàcil N+D) Suficients i adequades (de fàcil N+D)	1	Estructures adequades però sense manteniment. Manca algun estri o equip (ex. abatador de temperatura, pica d'un sol sinus, rentamans) sense risc evident per a la salut	3	Estructures inadequades. Manca algun estri/ equip que implica risc per la salut (ex. rentavaixelles, congelador, nevera)	6 12

