



## 1. Estructures i equips<sup>1</sup>

1.1. El disseny, les zones, la ventilació i la climatització són adequats a l'activitat  
l'establiment? (capítol I) SD DL DG NC

Obs.: .....

1.2. Els materials i el manteniment de les estructures (parets, terra, sostre,  
obertures, il·luminació) són adequats? (capítols I i II) SD DL DG NC

Obs.: .....

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?  
(capítols II i V) SD DL DG NC

Obs.: .....

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? (capítols I, II i V) SD DL DG NC

Obs.: .....

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? (capítols I i II) SD DL DG NC

Obs.: .....

1.6. L'equipament per a la higiene del personal (serveis higiènics amb rentamans  
i vestidors) és adequat? (capítol I) SD DL DG NC

Obs.: .....

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?  
(capítol VI) SD DL DG NC

Obs.: .....

1.8. Els vehicles i/o contenidors de transport són adequats? (capítol IV) SD DL DG NC

Obs.: .....

<sup>1</sup> 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. Processos<sup>2</sup>

- 2.1. El transport, recepció i emmagatzematge (estiba, temperatura, higiene) són adequats? (*capítol IX*) SD DL DG NC  
Obs.: .....
- 2.2. L'envasament i exposició dels productes (protecció, identificació i conservació) és adequat? (*capítols IX i X*) SD DL DG NC  
Obs.: .....
- 2.3. La higiene de les instal·lacions, estris i maquinària i l'ús de productes i estris de neteja i desinfecció són adequats? (*capítols I i V*) SD DL DG NC  
Obs.: .....
- 2.4. Absència de plagues? (*capítol IX*) SD DL DG NC  
Obs.: .....
- 2.5. La higiene dels manipuladors i de les manipulacions minimitzen la contaminació? (*capítols VIII i IX*) SD DL DG NC  
Obs.: .....
- 2.6. El manteniment dels productes alimentaris durant el procés de manipulació (temperatura regulada, protecció, identificació,...) és correcte? (*capítol IX*) SD DL DG NC  
Obs.: .....
- 2.7. Els processos tèrmics (congelació, descongelació, cocció, refredament i regeneració) es realitzen correctament (equips, temps/temperatura, condicions, ....)? (*capítol IX*) SD DL DG NC  
Obs.: .....
- 2.8. La higienització dels vegetals de consum en cru és adequada? (*capítol II*) SD DL DG NC  
Obs.: .....
- 2.9. La manipulació dels productes de la pesca destinats a consum en cru o semi cru és adequada (anisakis)? (*capítol IX*) SD DL DG NC  
Obs.: .....

<sup>2</sup> 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).

2.10. La manipulació d'ous frescos i derivats es fa de forma adequada? SD DL DG NC  
(capítols IX i XI)

Obs.:  
.....  
.....

2.11. L'emmagatzematge i l'ús d'additius és correcte (autoritzats i a dosi adequada, lloc adequat, identificació correcta, fitxa producte...)? SD DL DG NC  
(capítol IX)

Obs.:  
.....  
.....

2.12. La utilització dels olis de fregir es fa de forma adequada? (capítol IX) SD DL DG NC

Obs.:  
.....  
.....

2.13. L'elaboració i manteniment del gel es fa de forma adequada? (capítol VII) SD DL DG NC

Obs.:  
.....  
.....

---

### 3. Autocontrols<sup>3</sup>

---

3.1. Elaboren i apliquen un pla de control de l'aigua adaptat a l'establiment? SD DL DG NC  
(article 5.1)

Obs.:  
.....  
.....

3.2. Elaboren i apliquen un pla de neteja i desinfecció adaptat a l'establiment? SD DL DG NC  
(article 5.1)

Obs.:  
.....  
.....

3.3. Elaboren i apliquen un pla de control de plagues adaptat a l'establiment? SD DL DG NC  
(article 5.1)

Obs.:  
.....  
.....

3.4. Elaboren i apliquen un pla de formació i capacitació del personal adaptat a l'activitat? (article 5.1) SD DL DG NC

Obs.:  
.....  
.....

3.5. Elaboren i apliquen un pla de control de proveïdors i traçabilitat adaptat a l'activitat? (article 5.1) SD DL DG NC

Obs.:  
.....  
.....

3.6. Elaboren i apliquen un pla de control de temperatures adaptat a l'activitat? (article 5.1) SD DL DG NC

Obs.:  
.....  
.....

---

<sup>3</sup> 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:

**RC:** Restauració col·lectiva  
**PX:** Peixateries  
**SD:** Sense deficiències  
**NC:** No cal o no correspon

**CA:** Carnisseries  
**PA:** Patisseries amb obradors  
**DL:** Deficiències lleus

**CN:** Cansaladeries  
**FP:** Forns de pa amb obrador  
**DG:** Deficiències greus





