



- Les finestres de la cuina són de fusta i no estan en bon estat de manteniment, la pintura s'aixeca en algun punt .
- Hi ha una taca d'humitat al sostre on la pintura i el guix estan malament. Ja hi era fa dos anys i continua. I al rebost també hi ha una altra.
- El contenidor de residus de la cuina disposa de tapa amb sistema d'accionament no manual però al entrar a la cuina ho tenen obert.
- L'aixeta dels serveis higiènics que utilitza el personal de cuina i que comparteixen amb les visites, ha de ser de tancament automàtic en cas de no ser d'accionament no manual.

## B. PROCÉS I PRODUCTE

- La higiene de les instal·lacions és correcta
- Respecteu l'ordre a les prestatgeries: aliments a punt de consumir a dalt i aliments per processar a baix. I els ous sempre a sota.
- Separeu els diferents tipus de productes (carns, vegetals, làctics, peixos, etc.) en neveres diferents o en zones separades si són dins d'una mateixa nevera
- Per tal d'evitar perdre la traçabilitat de productes que canvieu d'envàs o transvaseu, etiqueteu-los amb el nom, i data d'elaboració o de congelació o el lot etc.
- Etiqueteu tots els productes que envaseu vosaltres que amb les indicacions següents : nom, lot, data caducitat o envasament, de congelació si és el cas, ingredients al·lèrgics...)
- S'aconsella descongelar en safates amb reixeta per tal que l'aliment no entri en contacte amb els líquids de la descongelació.
- Traspasseu els productes de les llaunes una vegada oberts a recipients de fàcil neteja i desinfecció que es puguin tancar bé.
- L'aparell electrocutor d'insectes de la cuina no funciona.
- Les mostres del menú testimoni han de tenir al menys entre 150 / 200 gr. per tal de poder realitzar un anàlisi si es dones el cas.
- Utilitzen el mateix carret per pujar envasos amb aliments que per baixar brossa, s'aconsella utilitzar diferents carrets o desinfectar-ho bé després de cada ús.



Tenen previst aquest estiu començar les obres per remodelar la cuina totalment i pujar el rebost al costat de la cuina per no haver de pujar i baixar. Moltes de les incorreccions es solucionaran amb aquesta decisió.

#### C.AUTOCONTROLS.

- No hi ha cap resident al·lèrgic. Un intolerant a lactosa, que pren la llet sense lactosa. El dia que hi ha salsa amb llet , la fan tota sense lactosa i així tots iguals.
- Els registres de la GBPH s'han d'omplir tots els dies en tots els seus apartats, inclosos els caps de setmana. Està tot el referent al menjar, temperatures, proveïdors, etc. manca algun lot però no hi ha res de neteja i desinfecció.