Requisits sanitaris bàsics dels establiments minoristes d'alimentació

1. REQUISITS RELATIUS A LES INSTAL·LACIONS I EQUIPS

Els materials de les estructures de l'establiment (parets, terra, sostre, obertures, superfícies de treball i d'emmagatzematge) **han de ser de fàcil neteja i desinfecció**: impermeables, no absorbents, llisos i sense escletxes (per exemple acer inoxidable, rajoles, PVC, pintura que es pugui rentar, etc.). Han de presentar un bon estat de manteniment i conservació: sense esquerdes ni forats, rajoles trencades, òxids...

Cal evitar espais de difícil accés que afavoreixin l'acumulació de la brutícia: els mobles i equips han d'estar elevats del terra per facilitar la neteja i cal evitar sistemes d'il·luminació penjats i conductes d'aire, aigua i cablejats vistos.

Les finestres practicables i altres **obertures** de la cuina, obradors, espais de manipulació o magatzems, que comuniquin amb l'exterior, han d'estar **protegides** amb malla mosquitera íntegra i en bon estat (desmuntable o que es pugui mantenir/netejar) i les escletxes o espais han d'estar tapats (rivet sota portes).

Les zones de manipulació s'han de mantenir **aïllades de l'exterior** (via pública) i d'altres espais de l'establiment que puguin suposar un risc de contaminació o d'entrada d'insectes/altres plagues (separació amb porta).

La **il·luminació** ha de ser suficient i ha d'estar **protegida** contra ruptures a les zones de manipulació o zones d'exposició (on el producte no està envasat/embolcallat).

Cal disposar d'un **rentamans d'ús exclusiu**, a les zones de cocció, elaboració i manipulació **(*)** d'aliments, amb aigua freda i calenta, aixeta que es pugui obrir sense necessitat de tocar-la (accionament no manual; no s'admet el mànec llarg d'accionament amb el colze) com amb pedal, genoll o electrònica (infraroig/radar), i els accessoris necessaris per a un rentat i eixugat higiènic de les mans (sabó líquid i paper d'un sol ús, en dispensadors fixos).
(*)*S'entén també com a manipulació: pelar, trossejar o esprémer fruita; coure masses precuinades de pa o productes de brioixeria; trossejar/condimentar/coure els pollastres a l'ast; llescar les peces de Kebab, servir menjar preparat en recipients per emportar, entre d'altres.*

Els **serveis higiènics** dels manipuladors (que poden ser compartits amb els destinats al públic) han de disposar d'un rentamans equipat amb aixeta de tancament no manual (polsador) amb aigua calenta i freda, dosificador de sabó i sistema d'assecat d'un sol ús (paper o aire calent). El vàter ha d'estar aïllat de qualsevol zona on es manipulin aliments, per un vestíbul (doble porta) i amb sistema de ventilació natural o forçada.

Cal disposar de superfícies de treball suficients i adequades, de materials de fàcil neteja, llisos, no tòxics, no absorbents i resistents per a la manipulació d'aliments.

Els equips de conservació d'aliments (neveres i congeladors) han de disposar de **termòmetres** de fàcil lectura, i hauran de presentar un bon estat de manteniment.

L'**emmagatzematge no frigorífic** d'aliments s'ha de fer en un espai aïllat (separat de la zona de manipulació), preservat de focus contaminants, en condicions ambientals correctes i sense tocar el terra (prestatges/sistemes per elevar els productes a una distància suficient del terra per facilitar la neteja).

La **roba de carrer, calçat i els objectes personals** han d'estar guardats aïllats en un **armari, bossa, taquilla o espai exclusiu.**

Cal guardar els **productes i els estris de neteja** (escombra, galleda, etc.) en un espai tancat o armari, aïllats dels aliments.

Els cubells de les escombraries orgàniques han de tenir tapadora amb pedal.

2. REQUISITS RELATIUS A LES PRÀCTIQUES D'HIGIENE I MANIPULACIÓ

Els aliments s'han de mantenir protegits, fora de l'abast del públic si no estan envasats i en condicions adequades de temperatura (refrigerats si és necessari).

Els envasos i recipients que continguin o hagin de contenir aliments s'han d'emmagatzemar protegits de la contaminació.

Cal mantenir les dades de traçabilitat dels aliments (número de lot i data de caducitat), incloent els elaborats (nom i data d'elaboració).

El personal manipulador ha de dur roba de treball exclusiva, i protector de cabell en cas necessari.

3. REQUISITS RELATIUS ALS AUTOCONTROLS

Cal que tots els establiments alimentaris disposin del seu propi sistema d'autocontrol com a mètode preventiu per evitar els riscos sanitaris relacionats amb el consum d'aliments. Aquest sistema d'autocontrol ha d'incloure els següents aspectes:

- Pla de control de l'aigua (en cas de disposar d'equips de tractament d'aigua)
- Pla de neteja i desinfecció adaptat a l'establiment
- Pla de control de plagues i altres animals indesitjables
- Pla de formació i capacitació del personal en higiene alimentària
- Pla de control de proveïdors i traçabilitat
- Pla de control de temperatures dels equips de fred
- Pla d'informació alimentària per al consumidor (al·lèrgens)

Per a més informació sobre els plans d'autocontrol:
https://www.diba.cat/es/web/salutpublica/guia-aplicacio-autocontrols-establiments-minoristes-alimentacio

Requisits sanitaris addicionals dels establiments minoristes d'elaboració i servei de menjars preparats (bars, restaurants, menjar per emportar)

Cal disposar d'un **rentavaixelles,** si correspon (en establiments que utilitzin vaixella per als clients)**.** Aquest ha de garantir una temperatura d'esbandit igual o superior a 82ºC. En el cas d'utilitzar vaixella de mida petita (tasses de cafè, gots) caldrà disposar també d'un **rentagots** a la barra, o bé higienitzar aquesta vaixella al rentavaixelles de la cuina.

Si l'activitat genera fums o vapors, cal disposar d'un sistema d'extracció de gasos.

Els menjars preparats s'han d'elaborar amb la menor antelació possible al seu consum, i s'han de mantenir identificats (nom i data d'elaboració/data de congelació).

La descongelació s'ha de realitzar en condicions de refrigeració, mai a temperatura ambient. Un cop descongelats, els aliments no es poden tornar a congelar.

Els menjars preparats cuinats elaborats a l'establiment i que es conservin en fred s'han de refredar el més ràpid possible. Cal mantenir-los en refrigeració fins a la seva utilització i reescalfar-los en el menor temps possible.

Les temperatures d'emmagatzematge, conservació, transport, venda i servei dels menjars preparats són:

- Menjars congelats: -18ºC
- Menjars refrigerats amb duració inferior a 24 hores: 8ºC
- Menjars refrigerats amb duració superior a 24 hores: 4ºC
- Menjars calents: 63ºC

Les matèries primeres s'han de mantenir protegides, identificades (nom i data d'envasat/ data de congelació), durant el temps màxim que indiqui el seu etiquetatge un cop obert l'envàs i a la temperatura de conservació indicada. En el cas de no mantenir-les en l'embalatge o envàs original, cal conservar les dades de traçabilitat (nº de lot i data de caducitat).

Cal separar els aliments crus dels cuinats durant les manipulacions i l'emmagatzematge, i evitar contaminacions creuades entre aliments (elaborats a les prestatgeries superiors i matèries primeres a les inferiors, i aliments separats per famílies: peix, carn, fruita i verdura, productes envasats).

Els establiments que serveixen menjars a domicili han de disposar d'un sistema de transport en condicions sanitàries correctes, utilitzar envasos i/o contenidors adequats i assegurar les temperatures necessàries per a la seguretat dels aliments.

En l'elaboració d'aliments de consum immediat que portin ou com a ingredient i quan no rebin un tractament tèrmic de mínim 70ºC al centre de l'aliment (maioneses, salses i cremes...), cal substituir l'ou per ovoproductes pasteuritzats elaborats per empreses autoritzades. Aquests aliments un cop elaborats s'han de conservar en refrigeració i consumir-los com a màxim en 24 hores.

Els productes de la pesca per a consumir en cru o pràcticament en cru s'han de congelar prèviament a una temperatura igual o inferior a -20 ºC en la totalitat del producte, durant un període mínim de 24 hores.

Els vegetals de consum en cru han de ser sotmesos a un procés d'higienització o desinfecció química, preferiblement amb hipoclorit sòdic, a unes dosis i temps adients.