

<b>Sector:</b>	<b>RESTAURACIÓ I MENJARS PREPARATS</b>		
<b>Activitat:</b>	<b>VENDA DE MENJARS PREPARATS / ELABORACIÓ I VENDA DE MENJARS PREPARATS EN EL MATEIX LOCAL</b>		
<b>Codi:</b>	<b>RMP 03</b>	<b>Data d'actualització:</b>	<b>Març 2017</b>

#### Denominació comercial/ activitat assimilable

Menjars preparats, cuinats, precuinats, "rostitseria", venda de carns a l'ast, i anèlegs.

#### Definició de l'activitat

Establiment minorista dedicat a la venda de menjars preparats per emportar, elaborats per una empresa externa sense servei de menjador en el propi local, amb o sense repartiment.

Establiment minorista on s'elaboren i es venen menjars preparats al consumidor final, sense servei de menjador en el propi local, amb o sense repartiment.

Obrador, sense dependència de venda, on s'elaboren menjars preparats per a la venda al consumidor final, punts de venda de la mateixa titularitat i/o altres minoristes.

#### Normativa sanitària bàsica que li és d'aplicació

- Reglament (CE) núm. 1169/2011 del Parlament Europeu i del Consell de 25 d'octubre de 2011, sobre la informació alimentària facilitada al consumidor.
- Reial decret 191/2011, de 18 de febrer, sobre el Registre general sanitari d'empreses alimentàries i aliments.
- Reial decret 1420/2006, d'1 de desembre, sobre prevenció de la parasitosi per anisakis en productes de la pesca subministrats per establiments que serveixen menjars als consumidors finals o a col·lectivitats.
- Reial decret 640/2006, de 26 de maig, relatiu a la higiene, a la producció i comercialització dels productes alimentosos.
- Reglament (CE) núm. 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril, relatiu a la higiene dels productes alimentaris.
- Reial decret 3484/2000, de 29 de desembre, pel qual s'estableixen les normes d'higiene per l'elaboració, distribució i comerç de menjars preparats.
- Reial decret 1334/1999 de 6 de març, pel qual s'aprova la norma general d'etiquetatge, presentació i publicitat dels productes alimentaris i les seves posteriors modificacions.
- Decret 317/1994, de 4 de novembre, d'ordenació i classificació d'establiments de Restauració (DOGC núm. 1983 de 9/12/1994). Modificat pel Decret 106/2008, de 6 de maig, de mesures d'eliminació de tràmits i al simplificació de procediments per facilitar l'activitat econòmica.
- Reial decret 1254/1991, de 2 d'agost, pel qual es dicten les normes per a la preparació i conservació de la maionesa d'elaboració pròpia i d'altres productes de consum immediat en els que figuri l'ou com a ingredient.
- Ordre del 9 de febrer de 1987, sobre normes específiques per a la preparació i la conservació de la maionesa d'elaboració pròpia i d'altres aliments amb ovoproductes.

#### Condicions tecnicosanitàries

- La disposició, el disseny i les dimensions dels establiments han de permetre una realització higiènica de totes les operacions.



- Els materials de les instal·lacions han de ser de fàcil neteja, desinfecció i no tòxics (per exemple planxes d'acer inoxidable, gres no absorbent, rajoles, PVC, pintura que es pugui rentar, etc.).
- L'accés a l'establiment ha de disposar de sistemes que protegeixin front la possible entrada de contaminació i o plagues (pols, brutícia, insectes, rosegadors i d'altres animals indesitjables)
- Les finestres practicables i les altres obertures que comuniquin amb l'exterior (conductes de ventilació) han de disposar de pantalles mosquiteres.
- La il·luminació ha d'estar protegida en qualsevol zona on es manipulin aliments o s'emmagatzemin aliments sense envasar (per exemple les cambres frigorífiques o els expositors).

Activitat únicament de venda:

- Els aliments exposats al públic han d'estar protegits del contacte o manipulació per part de la clientela.
- Cal disposar d'equips o instal·lacions de conservació i/o exposició a temperatura regulada, que garanteixin les següents temperatures:
  - Menjars preparats congelats, igual o inferior a -18°C.
  - Menjars refrigerats amb duració inferior a 24 hores, igual o inferior a 8°C.
  - Menjars refrigerats amb duració superior a 24 hores, igual o inferior a 4°C
  - Menjars calents, igual o superior a 65°C.
- Les instal·lacions frigorífiques (neveres i congeladors) han de comptar amb termòmetre.
- L'emmagatzematge no frigorífic d'aliments s'ha de fer en un espai aïllat, preservat de focus contaminats, en condicions ambientals correctes i sense tocar el terra (prestatges aïllants).
- Els cubells per a la brossa orgànica han de tenir tapadora i pedal.
- En cas de realitzar fraccionament cal comptar amb:
  - Superfícies de treball de materials de fàcil neteja, llisos, no tòxics, no absorbents i resistents per a la manipulació dels aliments.
  - La pica per al rentat de mans ha de comptar amb: aixeta d'accionament no manual (pedal, genoll, maluc o cèl·lula fotoelèctrica<sup>1</sup>) aigua calenta i freda, dosificador de sabó i paper eixugamans d'un sol ús (s'aconsella que siguin fixos de paret). S'aconsella que la pica rentamans sigui d'ús exclusiu. No obstant, en cas de problemes d'espai s'admet l'ús compartit amb el rentat d'estris sempre i quan s'adoptin unes bones pràctiques d'ús.
  - Cas de necessitar rentar aliments, caldrà disposar d'una pica exclusiva o d'un recipient per a aquest ús.
- Cal mantenir els estris de treball, vaixel·la, coberts i envasos (autoritzats per ús alimentari) en un correcte estat de neteja. Cas que sigui necessari, caldrà guardar-los en un dispositiu o armari tancat. S'admet guardar en prestatgeries obertes tots aquells estris de treball que entrin en contacte amb el foc (cassoles, paelles, etc.).
- Vestidors:
  - La roba de carrer i els objectes personals han d'estar guardats aïllats en armari, taquilla, bossa o espai exclusiu.

<sup>1</sup> No s'admet el mànec llarg d'accionament amb el colze



- Serveis higiènics per als manipuladors (poden ser compartits amb els destinats al públic):
  - El rentamans ha d'estar equipat amb aixeta de tancament no manual (polsador) amb aigua, dosificador de sabó i sistema d'assecat d'un sol ús ( paper o aire).
  - Cal assegurar que el vàter queda aïllat de qualsevol zona on es manipulin i/o s'emmagatzemin aliments per una porta amb tancament efectiu (sistema de retorn automàtic) i amb sistema de ventilació natural o forçada.
- Emmagatzematge de productes de neteja:
  - Cal guardar els productes tòxics i els estris de neteja (escombria, galleda, etc.) en un espai aïllat dels aliments. Cas d'emmagatzemar-los a l'espai de manipulació i/o emmagatzematge d'aliments, caldrà fer-ho en dispositius tancats.
- Autocontrols: Pla de control de l'aigua, Pla de neteja i desinfecció, Pla de control de plagues, Pla de control de temperatures, Pla de control d'etiquetatge i d'al·lèrgens, Acreditació de la formació en higiene alimentària adaptada a l'activitat, Pla de control de proveïdors i traçabilitat i Registre general d'incidències.

Per a la seva elaboració podeu consultar els següent enllaç :

[http://www.diba.cat/web/salutpublica/guies\\_de\\_practiques\\_correctes\\_higiene](http://www.diba.cat/web/salutpublica/guies_de_practiques_correctes_higiene)

Per tal de poder assistir als cursos en higiene i seguretat alimentària que organitza l'Ajuntament accediu al següent enllaç:

<http://www.santcugat.cat/web/formacio-en-higiene-i-seguretat-alimentaria>

#### Activitat d'elaboració i venda:

Espai de venda (veure apartat d'activitat de venda).

Espai de cuina

- Cal disposar de superfícies de treball de materials de fàcil neteja, llisos, no tòxics, no absorbents i resistents per a la manipulació dels aliments.
- Si l'activitat genera fums i/o vapors, cal disposar d'un sistema d'extracció.
- La pica per al rentat de mans ha de comptar amb: aixeta d'accionament no manual (pedal, genoll, maluc o cèl·lula fotoelèctrica<sup>2</sup>) aigua calenta i freda, dosificador de sabó i paper eixugamans d'un sol ús (s'aconsella que siguin fixos de paret). S'aconsella que la pica rentamans sigui d'ús exclusiu. No obstant, en cas de problemes d'espai s'admet l'ús compartit amb el rentat d'estrís sempre i quan s'adoptin unes bones pràctiques d'ús.
- Cas de necessitar rentar aliments, caldrà disposar d'una pica exclusiva o d'un recipient per a aquest ús.
- Cal mantenir els estrís de treball, vaixel·la, coberts i envasos (autoritzats per ús alimentari) en un correcte estat de neteja. Cas que sigui necessari, caldrà guardar-los en un dispositiu o armari tancat. S'admet guardar en prestatgeries obertes tots aquells estrís de treball que entrin en contacte amb el foc (cassoles, paelles, etc.).
- Els cubells per a la brossa orgànica han de tenir tapadora i pedal.
- Les instal·lacions frigorífiques (neveres i congeladors) han de comptar amb termòmetre.

<sup>2</sup> No s'admet el mànec llarg d'accionament amb el colze



- L'emmagatzematge no frigorífic d'aliments s'ha de fer en un espai aïllat, preservat de focus contaminats, en condicions ambientals correctes i sense tocar el terra (prestatges aïllants) Si l'espai d'emmagatzematge coincideix amb l'espai d'elaboració, cal comptar amb dispositius tancats (armari, contenidors de plàstic, etc.)
- Vestidors:
  - La roba de carrer i els objectes personals han d'estar guardats aïllats en armari, taquilla, bossa o espai exclusiu.
- Serveis higiènics per als manipuladors (poden ser compartits amb els destinats al públic):
  - El rentamans ha d'estar equipat amb aixeta de tancament no manual (polsador) amb aigua, dosificador de sabó i sistema d'assecat d'un sol ús ( paper o aire).
  - Cal assegurar que el vàter queda aïllat de qualsevol zona on es manipulin i/o s'emmagatzemin aliments per una porta amb tancament efectiu (sistema de retorn automàtic) i amb sistema de ventilació natural o forçada.
- Emmagatzematge de productes de neteja:
  - Cal guardar els productes tòxics i els estris de neteja (escombra, galleda, etc.) en un espai aïllat dels aliments. Cas d'emmagatzemar-los a l'espai de manipulació i/o emmagatzematge d'aliments, caldrà fer-ho en dispositius tancats.
- Autocontrols: Pla de control de l'aigua, Pla de neteja i desinfecció, Pla de control de plagues, Pla de control de temperatures, Pla de control d'al·lèrgens i etiquetatge, Acreditació de la formació en higiene alimentària adaptada a l'activitat, Pla de control de proveïdors i traçabilitat i Registre general d'incidències.

Per a la seva elaboració podeu consultar els següent enllaç :

[http://www.diba.cat/web/salutpublica/guies\\_de\\_practiques\\_correctes\\_higiene](http://www.diba.cat/web/salutpublica/guies_de_practiques_correctes_higiene)

Per tal de poder assistir als cursos en higiene i seguretat alimentària que organitza l'Ajuntament accediu al següent enllaç:

<http://www.santcugat.cat/web/formacio-en-higiene-i-seguretat-alimentaria>

#### Altres consideracions:

- Si el règim és d'autoservei (menjars preparats envasats): cal disposar de sistemes d'exposició que assegurin les condicions adequades de temperatura i els productes han d'estar degudament etiquetats: nom del producte, ingredients (incloent additius i al·lèrgens), quantitat neta en volum o pes, data de caducitat o data d'elaboració i consum preferent, condicions especials de conservació i/o utilització, identificació de l'empresa i núm. de lot.
- Els establiments alimentaris hauran de facilitar informació sobre la presència d'al·lèrgens en els aliments que ofereixen al consumidor final, tant si es tracta d'aliments envasats, com de venda a doll.  
Consulteu:  
[http://acsa.gencat.cat/ca/seguretat\\_alimentaria/seguretat\\_alimentaria\\_per\\_temes/etiquetatge\\_dels\\_aliments/informacio\\_sobre\\_al\\_lergens/](http://acsa.gencat.cat/ca/seguretat_alimentaria/seguretat_alimentaria_per_temes/etiquetatge_dels_aliments/informacio_sobre_al_lergens/)
- Els establiments que elaborin productes de la pesca de consum en cru o marinats (sushi, seitons...) hauran de garantir que aquests productes han estat sotmesos a un tractament de congelació per prevenir l'anisakiosi (24h a -20°C, 15h a -35°C o 7 dies a -15°C). En el



cas d'elaboració de sushi i similars, caldrà controlar el procés d'acidificació de l'arròs (es recorda que cal assolir un pH mínim de 4,6). Consulteu:

[http://acsa.gencat.cat/ca/eines\\_i\\_recursos/material\\_divulgatiu/consells\\_generals/recomanacions-per-a-la-preparacio-segura-del-sushi/](http://acsa.gencat.cat/ca/eines_i_recursos/material_divulgatiu/consells_generals/recomanacions-per-a-la-preparacio-segura-del-sushi/)

- Els establiments que serveixen menjars a domicili, han de disposar de sistema de transport en condicions sanitàries suficients (protegits i a temperatura controlada) i envasos i contenidors pel seu transport (consultar fitxa TS01).
- És permès abastir-se d'altres minoristes del propi municipi i de minoristes d'altres municipis de Catalunya (consultar fitxa TS 01).
- És permès subministrar a altres minoristes del propi municipi i/o menys del 30% de la producció a minoristes d'altres municipis de Catalunya.
- Si es vol subministrar més del 30% de la producció a minoristes d'altres municipis de Catalunya, cal que l'establiment estigui inscrit al RSIPAC-RGSEAA<sup>3</sup>.
- Si es vol subministrar menjars preparats a menjadors col·lectius institucionals<sup>4</sup>, cal que l'establiment estigui inscrit al RSIPAC-RGSEAA.
- L'activitat està sotmesa al tràmit de comunicació i declaració responsable, en virtut de la qual el titular està obligat a declarar que coneix i compleix la normativa d'aplicació.

<sup>3</sup> RSIPAC: Registre Sanitari d'Indústries i Productes Alimentaris de Catalunya  
RGSEAA: Registre General Sanitari d'Empreses Alimentàries i Aliments <sup>4</sup>  
Centres docents, hospitals, residències geriàtriques, llars d'infants, etc.