

Sector	POLIVALENTS		
Activitat	VENDA DE PRODUCTES SECS A GRANEL (CAFÈ, TE, INFUSIONS, LLEGUMINOSES I FRUITS SECS, ESPÈCIES I SIMILARS)		
Codi	CT 01	Data d'actualització:	Juliol 2023

Denominació comercial/activitat assimilable

Venda de te, cafè, infusions, fruits secs, lleguminoses seques, especíes i similars.

Definició de l'activitat

Establiment especialitzat en la venda de cafè, te, infusions d'ús alimentari, fruits secs, lleguminoses seques, especíes i similars així com fraccionament i extravasat d'aquests productes.

Condicions tecnosanitàries

- 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).
- L'emmagatzematge no frigorífic d'aliments s'ha de fer en un **espai aïllat**, preservat de focus contaminats, en **condicions ambientals correctes** (temperatura i humitat) i **sense tocar el terra** (prestatges aïllants). Cal mantenir els aliments separats dels productes no alimentaris.
- Els cubells per a la brossa orgànica han de tenir **tapadora i pedal**.
- Els productes han d'estar protegits i **fora de l'abast del públic**¹.
- Les pales de servei d'aquests productes hauran d'estar en **nombre suficient** per a **evitar contaminacions creuades**.
- Els envasos i material d'embolcallar utilitzats, han d'estar **autoritzats per a ús alimentari**.

¹ Excepte llegums seques, fruits secs amb escorça, farines, cafè, te i infusions

- Cal mantenir els estris de treball, els envasos i el paper d'embolcallar (d'ús alimentari) en un **correcte estat de neteja**. Cas que sigui necessari, caldrà guardar-los en un dispositiu o armari tancat.
- Cal utilitzar un **davantal/ bata** per cobrir la roba de carrer i aquesta ha de guardar-se aïllada o tancada en armari, taquilla o espai exclusiu.
- 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**
 - S'haurà de disposar dels 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

Altres consideracions

- Els torradors que subministren a altres establiments han d'estar inscrits al RSIPACRGSEAA².
- El cafè en gra es pot moldre a petició del comprador i al **seu davant**.
- En cas de fraccionament o extravasat del producte contingut en l'envàs original, **cal conservar la informació continguda en l'etiqueta** de l'envàs original fins a la finalització de la venda.
- Els titulars dels establiments hauran de realitzar el tràmit de comunicació i declaració responsable, en virtut de la qual aquesta manifesten que coneixen i compleixen la normativa d'aplicació.

² RSIPAC: Registre Sanitari d'Indústries i Productes Alimentaris de Catalunya
RGSEAA: Registre General Sanitari d'Empreses Alimentàries i Aliments

Normativa sanitària bàsica que li és d'aplicació

Reial Decret 3/2023, de 10 de gener, pel qual s'estableixen els criteris tècnic-sanitaris de la qualitat de l'aigua de consum, el seu control i subministrament.

Reial Decret 1021/2022, de 13 de desembre, pel qual es regulen determinats requisits en matèria d'higiene de la producció i comercialització dels productes alimentaris en establiments del comerç minorista.

Reial Decret 487/2022, de 21 de juny, pel qual s'estableixen els requisits sanitaris per a la prevenció i control de la legionel·losi.

Reglament (CE) 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.

Reglament (CE) núm. 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril, relatiu a la higiene dels productes alimentaris.

L'especifica de cadascun dels productes que es comercialitzin.