

Sector	VEGETALS I DERIVATS		
Activitat	RUITERIA I/O VERDULERIA		
Codi	FR 01	Data d'actualització:	Juliol 2023

Denominació comercial/activitat assimilable

Fruiteria i venda de hortalisses.

Definició de l'activitat

Establiment on es realitza la venda minorista al consumidor final de fruites, hortalisses, verdures, lleguminoses crues, bolets, etc. amb o sense elaboracions a base de fruites i/o hortalisses (macedònies, sucs, etc.).

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 (conducció de ventilació) han de disposar de **pantalles mosquiteres**.
- 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.)
- Els elements frigorífics (mostrador, vitrines, neveres i congeladors) han de comptar amb termòmetre. Igual que s'ha de comptar amb un **termòmetre manual** per poder mesurar la temperatura del propi aliment.
- Els cubells per a la brossa orgànica han de tenir **tapadora i pedal**.
- Cal mantenir els estris de treball, vaixelles, 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
- 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

Si es porta a terme activitat exclusiva de venda

- Els L'exposició dels aliments ha de fer-se sense **tocar al terra i allunyat de focus contaminants**.¹
- El taulell de venda ha de comptar amb:
 - Superfície de tall de material de **fàcil neteja i desinfecció**.
 - **Gel hidroalcohòlic** per a la desinfecció de les mans.
 - **Dispensador de paper** eixugamans.

Si es porta a terme activitat de manipulació d'aliments (pelar, trossejar, espremer...)

- Obrador equipat amb:
 - Superfícies de treball que permetin unes **pràctiques d'higiene adequades**.
 - Disposar de pica per al rentat mans amb: **aixeta d'accionament no manual** (pedal, genoll, maluc o cèl·lula fotoelèctrica²) **aigua calenta i freda, dosificador de sabó i paper eixugamans d'un sol ús** (s'aconsella que siguin fixos de paret).
 - **Pica de rentat d'estris** amb aigua calenta pot ser compartida amb el rentamans, sempre que hi hagi instruccions de treball que assegurin un bon ús.

Altres consideracions

- La **informació obligatòria dels rètols** de venda al detall de fruites i hortalisses sense envasar serà:

¹ En cas d'exposició de fruites a l'exterior, caldrà tenir en compte les següents consideracions:

- Disposar d'un sistema que protegeixi de les inclemències del temps
- Exposar la mercaderia a una alçada mínima de 80 cm

² No s'admet el mànec llarg d'accionament amb el colze

- Denominació del producte
 - Categoria comercial
 - Varietat i calibre
 - Origen
- L'**etiquetatge** de productes envasats, elaborats o no en el propi establiment ha de dur la següent informació:
- Dades de l'establiment (nom + adreça)
 - Llistat d'ingredients o denominació de producte
 - Substància o producte que causa al·lèrgies o intoleràncies - Data de caducitat
 - Núm. de lot (es pot substituir per la data d'elaboració)
 - Quantitat neta
 - Condicions d'utilització i/o conservació
- Cas que s'utilitzin nebulitzadors per a mantenir la humitat ambiental dels mostradors, l'aigua que es faci servir haurà de ser **potable i no contenir additius**.
- Els nebulitzadors alimentaris s'han de **desinfectar, fer controls periòdics i adoptar les mesures de prevenció** que marcar la normativa de prevenció de legionel·losi, donat que son instal·lacions de risc (Pla de prevenció de legionel·losi).
- 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 subministrar a altres minoristes del propi municipi i/o menys del 25% de la producció a minoristes d'altres municipis de Catalunya. Si es vol subministrar més del 25% de la producció a minoristes d'altres municipis de Catalunya, cal que l'establiment estigui inscrit al RSIPAC-RGSEAA³.
- 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.

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.

Reial Decret 679/2016, de 16 de desembre, pel qual s'estableix la norma de qualitat de les olives de taula.

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.

Reial decret 30/2009, de 16 de gener, pel qual s'estableixen les condicions sanitàries per la comercialització de bolets per ús alimentari.

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

Normes de qualitat específiques dels productes que es comercialitzen.

³ RSIPAC: Registre Sanitari d'Indústries i Productes Alimentaris de Catalunya

RGSEAA: Registre General Sanitari d'Empreses Alimentàries i Aliments

⁴ Centres docents, hospitals, residències geriàtriques, llars d'infants, etc.