

<b>Sector:</b>	<b>PRODUCTES DE LA PESCA</b>		
<b>Activitat:</b>	<b>PEIXATERIA</b>		
<b>Codi:</b>	<b>P 01</b>	<b>Data d'actualització:</b>	<b>Març 2017</b>

**Denominació comercial/ activitat assimilable** Peixateria,  
marisqueria, i anèlegs.

**Definició de l'activitat**

Establiment en el que es realitza la venda minorista de peix i marisc fresc i congelat amb o sense elaboracions a base de peix ( fregeixen o bullen peix o marisc).

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

- Reglament (CE) núm. 1379/2013 del Parlament Europeu i del Consell d'11 de desembre de 2013, pel que s'estableix la organització comú de mercats en el sector dels productes de la pesca i de l'aqüicultura.
- Reglament (CE) núm. 1169/2011 del Parlament Europeu i del Consell de 25 d'octubre de 2011, sobre la informació alimentaria facilitada al consumidor.
- Reial decret 191/2011, de 18 de febrer, sobre el Registre general sanitari d'empreses alimentaries i aliments.
- Resolució del 7 de febrer de 2008, de la secretaria de Pesca Marítima, per la qual s'estableix i es publica el llistat de denominacions comercials d'espècies de la pesca i aqüicultura admeses a Espanya.
- 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.
- Decret 352/2004 de 27 de juliol, pel qual s'estableixen les condicions higienicosanitàries per a la prevenció i el control de la legionel·losi.
- Reglament (CE) núm. 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril, relatiu a la higiene dels productes alimentaris.
- Reglament (CE) núm. 853/2004 del Parlament Europeu i del Consell de 29 d'abril de 2004, pel qual s'estableixen les normes específiques d'higiene dels aliments d'origen animal destinats al consum humà.
- Reial decret 121/2004, de 23 de gener, sobre la identificació dels productes de la pesca, de l'aqüicultura i de la recollida de peix viu, frescs, refrigerat o cuit.
- Decret 352/2004, de 27 de juliol, pel qual s'estableixen les condicions higienicosanitàries per a la prevenció i el control de la legionel·losi.
- Reial decret 865/2003, de 4 de juliol, pel qual s'estableixen els criteris higienicosanitàries per a la prevenció i el control de la legionel·losi.



- Reial decret 1380/2002, de 20 de desembre, d'identificació de productes de la pesca, de la aquicultura i de la recollida de peix congelat i ultracongelat. Modificat pel RD 1702/2004, de 16 de juliol, pel qual es modifica el RD 1380/2002, de 20 de desembre.
- Reial decret 1521/1984, d'1 d'agost, pel qual s'aprova la reglamentació tecnicosanitària dels establiments i productes de la pesca i la aquicultura amb destinació al consumidor final. Modificat pel RD 645/1989, de 19 de maig, pel qual es modifica el RD 1521/1984. Derogat parcialment pel RD 1437/1992.

### 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, superfícies i equips, han de ser de fàcil neteja, desinfecció i no tòxic( per exemple planxes d'acer inoxidable, gres no absorbent, rajoles, PVC, pintura que es pugui netejar, 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 donin al exterior (conductes de ventilació) han de disposar de pantalles mosquiteres.
- Els elements frigorífics (mostrador, vitrines, neveres i congeladors) han de comptar amb termòmetre.
- La il·luminació ha d'estar protegida en qualsevol zona on es manipulin o s'emmagatzemin aliments sense envasar (per exemple les cambres frigorífiques o els expositors) i que no transmeti escalfor al peix.

### Espai de venda:

- L'exposició del peix s'ha de fer en fred (amb gel) sobre una superfície amb una inclinació adequada per eliminar les aigües originades per la fusió del gel, amb desguàs i protegida de l'acció directa dels raigs del sol.
- Els dispositius de refrigeració han d'estar equipats amb lector de temperatura que assegurí que el peix es manté a la temperatura de fusió del gel (fins a un màxim de + 7°C) al centre de les peces.
- Els dispositius de manteniment en congelació han d'estar equipats amb lector de temperatura que assegurí que el peix congelat es manté a temperatures inferiors a -18°C.
- Les peixeres per al manteniment dels crustacis vius, han d'estar equipades amb dispositius que assegurin el manteniment correcte de la higiene de l'aigua.
- La pica per a la neteja del peix i de les mans ha d'estar dotada amb aigua calenta i freda, aixeta d'accionament no manual (pedal, genoll, maluc o cèl·lula fotoelèctrica), dosificador de sabó i paper eixugamans d'un sol ús.
- La pica per al rentat d'estris ha de disposar d'aigua calenta (pot ser compartida amb l'anterior sempre que hi hagi instruccions de treball que assegurin un bon ús).
- Cal mantenir els estris de treball els envasos (d'ús alimentari) i el paper d'embolcallar en un correcte estat de neteja. Cas que sigui necessari, caldrà guardar-los en un dispositiu o armari tancat.

### Obrador ( en cas de fregir i/o bullir peix i marisc)

- La porta d'accés a l'obrador ha de disposar d'un sistema que faciliti la obertura no manual d'aquesta (portes basculants, etc.).



- 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.
- Si l'activitat genera fums i/o vapors, cal disposar d'un sistema d'extracció.
- Cal mantenir els estris de treball els envasos i el paper d'embolcallar en un correcte estat de neteja. Cas que sigui necessari, caldrà guardar-los en un dispositiu o armari tancat.

#### 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.)

#### Magatzem frigorífic:

- Les instal·lacions frigorífiques (refrigeradors i congeladors) han de comptar amb il·luminació protegida i termòmetre.

#### Serveis higiènics per als manipuladors:

- 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.

#### Vestidors:

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

#### 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, Acreditació de la formació en higiene alimentària adaptada a l'activitat, Pla de control de proveïdors i traçabilitat, Pla de control d'al·lèrgens i etiquetatge, Pla de prevenció de la legionel·losi (nebulitzadors alimentaris, etc.) 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>

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



## Altres consideracions

- 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 productes de la pesca han de procedir d'establiments autoritzats amb Registre Sanitari d'Aliments (llotja, mercat central, magatzem frigorífic, centre d'expedició).
- El gel ha de procedir d'un establiment autoritzat.
- La informació obligatòria dels rètols de venda al detall de productes de la pesca o aqüicultura sense envasar serà:
  - Denominació comercial de l'espècie
  - Mètode de producció (ex: captura, de cria, etc.)
  - Zona de captura o de cria
  - Categoria de l'art de pesca en les pesques extractives ( encerclament, arrossegament, palangre, tremall, gàbies, etc.)
  - Si el producte ha estat descongelat
  - Substància o producte que causa al·lèrgies o intoleràncies (ex: Gambes: contenen sulfits)
- 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
  - 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
- Els mol·luscs bivalves, independentment de que estiguin depurats o no, s'han d'envasar i identificar amb una marca sanitària en un centre d'expedició autoritzat. Tots els envasos han d'estar tancats des de la sortida del centre d'expedició fins el seu lliurament al consumidor o detallista. El detallista que fraccioni els envasos de mol·luscs bivalves ha de guardar la marca sanitària durant al menys 60 dies des del fraccionament dels envasos.
- Els productes que es conservin vius (bivalves) es mantindrà a temperatures que no afectin a la viabilitat o innocuïtat (inferior a 8°C).



- Els mol·luscs bivalves vius, una vegada han sortit del centre d'expedició no es poden submergir dins d'aigua ni ruixar-los amb aquesta.
- Els peixos o parts de peixos on es detecti la presència manifesta de paràsits no es poden comercialitzar per al consum humà.
- 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 sistemes d'aspersió d'aigua 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.
- 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 productes alimentaris 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 TS 01).
- És permès abastir-se d'altres minoristes del propi municipi i de minoristes d'altres municipis de Catalunya.
- És permès subministrar a altres minoristes del propi municipi i/o menys del 30% de la producció a minoristes d'altres municipis de Catalunya (consultar fitxa TS 01).
- 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>2</sup>.
- 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>2</sup> RSIPAC: Registre Sanitari d'Indústries i Productes Alimentaris de Catalunya  
RGSEAA: Registre General Sanitari d'Empreses Alimentàries i Aliments