

Sector	PRODUCTES DE LA PESCA		
Activitat	PEIXATERIA		
Codi	P 01	Data d'actualització:	Juliol 2023

Denominació comercial/activitat assimilable

Peixateria, marisqueria i anàlegs.

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).

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).
- Les instal·lacions frigorífiques (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.
- 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 cubells per a la brossa orgànica han de tenir **tapadora i pedal**.
- 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
- 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

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'estrís ha de disposar d'**aigua calenta** (pot ser compartida amb l'anterior sempre que hi hagi instruccions de treball que assegurin un bon ús).

Si es porta a terme activitat d'elaboració

- La porta d'accés a l'obrador ha de disposar d'un sistema que faciliti la obertura no manual d'aquesta (portes basculants, etc.).
- Si l'activitat genera fums i/o vapors, cal disposar d'un **sistema d'extracció**.
- Superfícies de treball de materials de **fàcil neteja, llisos, no tòxics, no absorbents i resistent 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 fotoelèctrica¹) **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 disposar de **rentavaixelles o rentagots**.

Altres consideracions

- 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 o 15h a -35°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).
- 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.

¹ No s'admet el mànec llarg d'accionament amb el colze

- 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 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-RGSEAA².
- 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 418/2015, de 29 de maig, pel qual es regula la primera venda dels productes de la pesca.

Reglament (CE) 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) 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.

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 aquicultura admeses a Espanya.

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 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.

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