

Sector:	PRODUCTES DE LA PESCA		
Activitat:	BACALLANERIA		
Codi:	P 02	Data d'actualització:	Març 2017

Denominació comercial/ activitat assimilable

Bacallaneria, pesca salada, "ultramarins" (productes de la pesca)

Definició de l'activitat

Establiment en el que es realitza la venda minorista de bacallà, sec, remullat i els seus productes derivats. També s'hi acostuma a realitzar la venda d'olives i altres confitats.

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.
- Reial decret 1380/2002, de 20 de desembre, d'identificació de productes de la pesca, de la aqüicultura 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 aqüicultura 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)

Espai de venda:

- L'exposició s'ha de fer en vitrines que protegeixin els productes de la contaminació i de l'acció directa dels raigs del sol.
- Els dispositius de refrigeració han d'estar equipats amb lector de temperatura que asseguri que el peix es manté màxim a + 4°C al centre de les peces (inclosos els recipients amb bacallà remullat)
- 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 mantenir els estrís 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.

Obrador (en cas de fer elaboracions a base de pesca salada i envinagrats)

- 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 fotoelèctrica²) 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.
- Si l'activitat genera fums i/o vapors, cal disposar d'un sistema d'extracció.

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

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



- 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.

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 amb 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, i Pla de control d'al·lèrgens i etiquetatge 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

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

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/



Els productes han de procedir d'establiments autoritzats amb Registre Sanitari d'Aliments (llotja, mercat central o magatzem frigorífic).

- Els peixos o les parts de peixos on es detecti la presència manifesta de paràsits no es poden comercialitzar per al consum humà.
- La practica de dessalar s'ha de realitzar dins d'un equip frigorífic entre + 6-8°C. L'aigua utilitzada s'ha de renovar cada 8 hores.
- Cal posar a l'etiqueta o al rètol d'identificació la menció "conté sulfits", si el producte té una concentració superior a 10 mg. de sulfits/kg de producte.
- En cas de vendre anxoves o altres semiconserves, s'han de mantenir per sota de + 4 °C.
- 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 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 TS01).
- 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 TS01).
- 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-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.

³ RSIPAC: Registre Sanitari d'Indústries i Productes Alimentaris de Catalunya
RGSEAA: Registre General Sanitari d'Empreses Alimentàries i Aliments