

<b>Sector</b>	<b>PA I PASTISSERIA</b>		
<b>Activitat</b>	<b>ELABORACIÓ I VENDA DE XURROS</b>		
<b>Codi</b>	<b>PP 03</b>	<b>Data d'actualització:</b>	<b>Juliol 2023</b>

#### **Denominació comercial/activitat assimilable**

Xurreria

#### **Definició de l'activitat**

Establiment on es realitza l'activitat de venda i/o elaboració de masses fregides (xurros, bunyols i altres).

#### **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 (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.
- L'emmagatzematge no frigorífic d'aliments s'ha de fer en un **espai aïllat, preservat de focus contaminants**, 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 higièncs 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](http://www.diba.cat/web/salutpublica/guies_de_practiques_correctes_higiene)

#### Instal·lacions no permanents per elaboració a la via pública

- Veure condicions recollides a la fitxa VENS 01, relativa a venda i elaboració no sedentària.

#### Instal·lacions fixes d'elaboració

- Superfícies de treball de materials de **fàcil neteja, llisos, no tòxics, no absorbents i resistents 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 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'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**.

#### Altres consideracions

- Cal utilitzar **olis vegetals autoritzats** (es prohibeix la utilització de grasses animals o vegetals soles o les seves barreges amb olis vegetals autoritzats).
- Cal establir **la periodicitat del canvi de l'oli** de fregir en funció del seu ús i **enregistrar la data de renovació** de l'oli.
- Cal disposar d'un **justificant de recollida** dels olis residuals<sup>3</sup>.
- **No és permès refregir** els productes.

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

- **No** utilitzar rètols amb **punxons** clavats als aliments.
- Venda de productes **sense envasar**
  - La informació que han de portar serà:
    - a) Denominació de l'aliment
    - b) Llista d'ingredients
    - c) Substància o producte que causa al·lèrgies o intoleràncies
- S'han d'exposar en vitrines que protegeixin del contacte per part del públic.
- Venda de productes **envasats**
  - L'etiquetatge de productes envasats, elaborats o no en el propi establiment ha de dur la següent informació:
    - a) Dades de l'establiment (nom + adreça)
    - b) Llistat d'ingredients en ordre decreixent segons el seu pes
    - c) Indicació de la quantitat (%) de l'ingredient quan aquest es destaquï a l'etiqueta
    - d) Substància o producte que causa al·lèrgies o intoleràncies
    - e) Data de caducitat
    - f) Núm. de lot (es pot substituir per la data d'elaboració)
    - g) Quantitat neta
    - h) Condicions d'utilització i/o conservació
- 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-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.

### **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 1086/2020, de 9 de desembre, pel qual es regulen i flexibilitzen determinades condicions d'aplicació de les disposicions de la Unió Europea en matèria d'higiene de la producció i comercialització dels productes alimentaris i es regulen activitats excloses del seu àmbit d'aplicació.

Reglament (CE) 1169/2011 del Parlament Europeu i del Consell de 25 d'octubre de 2011, sobre la informació alimentària facilitada al consumidor.

---

<sup>2</sup> RSIPAC: Registre Sanitari d'Indústries i Productes Alimentaris de Catalunya

RGSEAA: Registre General Sanitari d'Empreses Alimentàries i Aliments

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.

Reial Decret 2507/1983, de 4 d'agost, pel qual s'aprova la Reglamentació tècnic-sanitària per l'elaboració i comercialització de masses fregides (BOE núm. 225, del 20/09/1983).

Reial Decret 135/2010, de 12 de febrer, pel qual es deroguen disposicions relatives als criteris microbiològics dels productes alimentaris.

Normes de qualitat dels diferents productes.