

<b>Sector:</b>	<b>TRANSPORT D'ALIMENTS</b>		
<b>Activitat:</b>	<b>TRANSPORT D'ALIMENTS A ALTRES ESTABLIMENTS MINORISTES I/O A DOMICILIS PARTICULARS</b>		
<b>Codi:</b>	<b>TS 01</b>	<b>Data d'actualització:</b>	<b>Març 2017</b>

### Denominació comercial/ activitat assimilable

Transport d'aliments a altres establiments minoristes i/o a domicilis particulars.

### Definició de l'activitat

Repartiment d'aliments a domicilis particulars per part del propi establiment (sense tenir externalitzat aquest transport <sup>1</sup>)

Distribució d'aliments a altres minoristes del propi municipi i/o menys del 30% de la producció a minoristes d'altres municipis de Catalunya<sup>2</sup>.

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

- Reial decret 191/2011, de 18 de febrer, sobre el Registre general sanitari d'empreses alimentàries i aliments.
- Reial decret 640/2006, de 26 de maig, relatiu a la higiene, a la producció i la comercialització dels productes alimentosos.
- Reglament (CE) núm. 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell, capítol IV de l'annex II.
- Reial Decret 1334/1999, de 31 de juliol, sobre norma general d'etiquetatge i les seves posteriors modificacions.
- Tota la normativa sectorial aplicable a les diferents activitats alimentàries.

### Condicions tecnicosanitàries

- La disposició, el disseny i les dimensions dels establiments han de permetre una realització higiènica de totes les operacions (recepció, elaboració, fraccionament, envasament, emmagatzematge frigorífic i no frigorífic i subministrament)
- Cal mantenir els estris i els envasos autoritzats en un correcte estat de neteja. Cas que sigui necessari, caldrà guardar-los en un dispositiu o armari tancat.
- Els contenidors per al transport s'han de conservar i emmagatzemar en bones condicions d'higiene.
- Els contenidors o receptacles s'han de destinar al transport exclusiu de productes d'alimentació.
- Els materials de la part interna de la caixa o dels contenidors han de ser llisos, resistent a la corrosió, impermeables i fàcils de netejar i desinfectar.
- S'han de mantenir els aliments a la temperatura adequada i de forma que es pugui controlar aquesta temperatura (termòmetre adequat).

<sup>1</sup> Les empreses encarregades de fer únicament transport d'aliments han d'estar inscrites al RSIPAC-RGSEAA (Permis sanitari del Departament de Salut de la Generalitat)

<sup>2</sup> És permès subministrar més del 30% de la producció a minoristes d'altres municipis de Catalunya, sempre que l'establiment estigui inscrit al RSIPAC-RGSEAA.  
És permès subministrar menjars preparats i/o preparats carnis frescos (salsitxes, botifarres,...etc) a menjadors col·lectius institucionals (centres docents, hospitals, residències geriàtriques, llars d'infants ,etc) sempre que l'establiment estigui inscrit al RSIPAC-RGSEAA.



- Aquells aliments envasats que es distribueixen a altres minoristes han d'anar degudament etiquetats segons la normativa que li és d'aplicació <sup>3</sup>.
- Aquells aliments no envasats que es distribueixen a altres minoristes per a venda assistida o per al servei d'aquests en establiments de restauració, han de comptar amb un document d'acompanyament amb, com a mínim, la següent informació: ingredients (declarant els al·lèrgens), condicions de conservació, data d'elaboració i data de caducitat.
- Aquells aliments que es reparteixen directament a domicilis particulars no necessiten anar acompanyats de cap document.

Autocontrols: Pla de neteja i desinfecció dels contenidors o caixa de transport, Pla de control d'etiquetatge i d'al·lèrgens, Pla de control de proveïdors i traçabilitat, Acreditació de la formació en higiene alimentària adaptada a l'activitat, Pla de control de temperatures (temperatura d'arribada del producte en aliments que necessiten transport en fred o en calent).

### Altres consideracions

Controls a realitzar per a la compra directa en un establiment minorista:

- El transport s'ha de fer de manera higiènica i a temperatura controlada per a aquells aliments que ho requereixin.
- Al arribar a destinació, cal fer el control de temperatures dels aliments transportats, per tal de que es mantingui la cadena de fred, i registrar-ho en un document.

<sup>3</sup> Denominació de venda del producte  
Llistat d'ingredients ( declarant els al·lèrgens)  
Indicació del% del ingredient quan aquest es destaquï a l'etiqueta  
Quantitat neta en volum o pes  
Data de caducitat o de consum preferent  
Condicions especials de conservació i/o utilització, si escau  
Forma d'ús, si escau  
Identificació del productor (nom, adreça, raó social i núm. de cens)  
Núm. de lot o data d'elaboració i/o envasat