

<b>Sector</b>	<b>POLIVALENTS</b>		
<b>Activitat</b>	<b>XOCOLATA I DERIVATS/LLAMINADURES</b>		
<b>Codi</b>	<b>XOC 01</b>	<b>Data d'actualització:</b>	<b>Juliol 2023</b>

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

Llaminadures, minoristes de xocolata i similars

#### **Tipologia d'activitat**

- Establiment on es realitza l'activitat venda de llaminadures, caramels, confits, xocolates, etc. amb o sense manipulacions (envasament, decoracions, etc.)
- Subministrament directe d'aliments preparats en locals utilitzats principalment com a habitatge privat.

#### **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 (conducció 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**.
- Superfícies de treball de materials de **fàcil neteja, llisos, no tòxics, no absorbents i resistent per a la manipulació dels aliments**.
- Cal mantenir els estris de treball, vaixel·la, coberts, envasos (autoritzats per ús alimentari) i el paper d'embolcar (d'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](http://www.diba.cat/web/salutpublica/guies_de_practiques_correctes_higiene)

#### Si es porta a terme activitat de venda al mateix local

- Els envasos i material d'embolcallar utilitzats, han d'estar **autoritzats per a ús alimentari**.
- Cal utilitzar un **davantall/bata** per cobrir la roba de carrer i aquesta ha de **guardar-se aïllada** o tancada en armari, taquilla o espai exclusiu.

#### Si es porta a terme activitat d'elaboració al mateix local

- Superfícies de treball de **fàcil neteja i desinfecció**.
- Rentamans **d'accionament no manual** (pedal, genoll o cèl·lula fotoelèctrica), **aigua calenta i freda, dosificador de sabó i paper eixugamans d'un sol ús** (s'aconsella que siguin fixos de paret)<sup>1</sup>
- Cal utilitzar **indumentària exclusiva i completa** i aquesta ha de guardar-se **aïllada** o tancada en un armari, taquilla o espai exclusiu.

<sup>1</sup> Es permetrà disposar d'un sol rentamans únicament al bany, si aquest està correctament equipat.

### Activitat en habitatge privat

- Quan es dugui a terme l'activitat de preparació d'aliments en locals utilitzats principalment com a habitatge privat, **les zones de l'habitatge destinades a aquesta activitat tindran la consideració d'establiment de comerç al detall**, a l'efecte del present reial decret i altra normativa aplicable a aquesta mena d'activitat i establiments.
- Els aliments preparats en locals utilitzats principalment com a habitatge privat només es podran subministrar a la persona consumidora directament en **mercats ocasionals o periòdics**, o mitjançant el repartiment a domicili sempre que el subministrament es realitzi dins de la **unitat sanitària local, zona de salut o territori d'iguals característiques** i finalitat que defineixi l'autoritat competent corresponent on radiqui l'habitatge.
- Els aliments preparats en aquests locals:
  - **No** es podran servir per al seu consum **in situ**, tret que l'autoritat competent de la comunitat autònoma ho permeti.
  - **No** es podran subministrar a **col·lectivitats ni en esdeveniments**.
  - **No** es podran subministrar en el **propi establiment**, tret que l'autoritat competent de la comunitat autònoma ho permeti.
  - **No** es podran subministrar a **altres establiments** de comerç al detall, tret que l'autoritat competent de la comunitat autònoma ho permeti i estableixi els requisits necessaris per a això, amb respecte al que s'estableix amb caràcter bàsic en l'article 3 del Real Decret 1021/2022.
  - **No es podran congelar**, ni tampoc les matèries primeres emprades per a elaborar-los. Només es podran mantenir en congelació les matèries primeres que s'adquireixin ja congelades.
- Quan els aliments destinats a la venda s'elaborin en les mateixes instal·lacions que aquells destinats al consum domèstic privat, serà necessària, almenys, una **separació temporal** i quan resulti necessari per a evitar el risc de contaminació, una **separació espacial**, de les diferents activitats i productes.
- Les matèries primeres i aliments destinats a la venda han d'estar **clarament identificats i separats** prou dels destinats a l'ús domèstic privat per a evitar el risc de contaminació.
- Durant l'elaboració d'aliments destinats a la venda **no es permetrà l'accés de persones alienes** a aquesta activitat a les zones de l'habitatge destinades a l'elaboració.
- **En cap cas es permetrà l'accés d'animals** domèstics a les zones de l'habitatge destinades a l'elaboració d'aliments.
- Els aliments preparats estaran limitats a:
  - Menjars preparats sotmesos a un tractament tèrmic suficient per a garantir la seguretat d'aquestes.
  - Productes de fleca i rebosteria estables a temperatura ambient.
  - Melmelades, confitures i geles, sempre que després de l'envasament se sotmetin a un tractament tèrmic que garanteixi la seva seguretat.
  - Conserves de fruites, hortalisses o vegetals, sempre que tinguin un pH inferior a 4,5.
  - Altres aliments que les autoritats competents de les comunitats autònomes permetin en els seus territoris.
- El volum total d'aliments preparats haurà de ser proporcional a la grandària de les instal·lacions de manera que es garanteixin unes pràctiques correctes d'higiene alimentària

i **en cap cas podran superar els 100 quilograms setmanals**, la qual cosa es demostrarà documentalment.

- Els aliments preparats es **presentaran i etiquetaran d'acord amb la normativa vigent** d'informació alimentària al consumidor i amb la normativa específica en matèria de comercialització i de qualitat que els sigui aplicable i s'haurà d'indicar l'esment «**Elaborat en habitatge particular**» i la data d'elaboració.

### **Altres consideracions**

---

- Per a la venda de llaminadures, en cas de fraccionament del producte contingut en l'envàs original, cal **conservar la informació continguda en l'etiqueta** de l'envàs original fins a la finalització de la venda.
- Les llaminadures s'han d'exposar **protegides de la contaminació** (amb embolcall individual o en compartiments amb tapadora) i amb un rètol que contingui informació sobre: **denominació del producte i llistat d'ingredients**.
- Per a la venda en modalitat d'autoservei s'ha de comptar amb estris (pala, pinces,...) que permetin l'autoservei, sense que el client manipuli amb les mans els productes.
- L'etiquetatge de productes envasats ha de dur la següent informació:
  - Dades de l'establiment (nom + adreça)
  - Llistat d'ingredients o denominació de producte
  - Substància o producte que causa al·lèrgies o intoleràncies
  - Data de caducitat
  - Núm. de lot (es pot substituir per la data d'elaboració o envasatge )
  - Quantitat neta
  - Condicions d'utilització i/o conservació (si cal)
- 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 487/2022, de 21 de juny, pel qual s'estableixen els requisits sanitaris per a la prevenció i control de la legionel·losi.

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 alimentaries i aliments.

Reglament (CE) núm. 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril, relatiu a la higiene dels productes alimentaris.

L'especifica de cadascun dels productes que es comercialitzin