

|                   |   |                              |                  |
|-------------------|---|------------------------------|------------------|
| <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>Març 2017</b> |

**Denominació comercial/ activitat assimilable** Llaminadures,  
minoristes de xocolata i similars.

#### **Definició de l'activitat**

Establiment on es realitza l'activitat venda de llaminadures, caramels, confits, xocolates, etc. amb o sense manipulacions (envasament, decoracions, etc.)

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

- 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 Alimentàries i Aliments.
- Reial decret 640/2006 de 26 de Maig, relatiu a la higiene, a la producció i comercialització dels productes alimentosos.
- 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 1055/2003, d'1 d'agost, pel qual s'aprova la Reglamentació tecnicosanitària sobre els productes de cacau i xocolata destinats a l'alimentació humana

#### **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.

#### **Activitat de venda:**

- Els envasos i material d'embolcallar utilitzats, han d'estar autoritzats per a ús alimentari.
- Els cubells per a la brossa orgànica han de tenir tapadora i pedal.
- Cal mantenir els estris de treball, els envasos i el paper d'embolcallar (d'ús alimentari) en un correcte estat de neteja. Cas que sigui necessari, caldrà guardar-los en un dispositiu o armari tancat.



- Cal utilitzar un davantal/ bata per cobrir la roba de carrer i aquesta ha de guardar-se aïllada o tancada en armari, taquilla o espai exclusiu.

Espai de magatzem de reposició:

- Condicions ambientals correctes (temperatura i humitat)
- Emmagatzematge dels productes alimentaris sense tocar el terra.

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.

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.

Autocontrols: Pla de neteja i desinfecció, acreditació de la formació en higiene alimentària adaptada a l'activitat, Pla de control de plagues, Pla de control de proveïdors i traçabilitat, 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](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>

**Activitat d'elaboració i venda ( envasament, decoracions, broquetes i pastissos de laminadures o altres presentacions):**

Obrador:

- Superfícies de treball de fàcil neteja i desinfecció
- Il·luminació protegida a la zona de manipulació
- 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 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.

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



- Cal utilitzar indumentària exclusiva i completa i aquesta ha de guardar-se aïllada o tancada en un armari, taquilla 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.

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.

Autocontrols: Pla de control de l'aigua, Pla de neteja i desinfecció, Pla de control de plagues, acreditació de la formació en higiene alimentària adaptada a l'activitat, Pla de control de proveïdors i traçabilitat, 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](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**

- 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.
- 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/etiqueta\\_tge\\_dels\\_aliments/informacio\\_sobre\\_al\\_lergens/](http://acsa.gencat.cat/ca/seguretat_alimentaria/seguretat_alimentaria_per_temes/etiqueta_tge_dels_aliments/informacio_sobre_al_lergens/)

- 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 abastir-se d'altres minoristes del propi municipi i de minoristes d'altres municipis de Catalunya.
  - 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.