

<b>Sector:</b>	<b>RESTAURACIÓ I MENJARS PREPARATS</b>		
<b>Activitat:</b>	<b>BAR-RESTAURANT / RESTAURANT</b>		
<b>Codi:</b>	<b>RMP 02</b>	<b>Data d'actualització:</b>	<b>Març 2017</b>

**Denominació comercial/ activitat assimilable** Pizzeria,  
braseria, marisqueria, etc.

#### **Definició de les activitats**

Restaurant és tot aquell establiment que disposa de cuina i servei de menjador per tal d'oferir àpats al públic consistents bàsicament en dinars i sopars, per ser consumits en el mateix local.

Bar-Restaurant és tot aquell establiment que ofereix els serveis de bar<sup>1</sup> i restaurant.

#### **Normativa sanitària bàsica 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 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.
- Reglament (CE) núm. 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril, relatiu a la higiene dels productes alimentaris.
- Reial decret 140/2003, de 7 de febrer, pel que s'estableixen els criteris sanitaris de la qualitat de l'aigua de consum humà.
- Reial decret 3484/2000, de 29 de desembre, pel qual s'estableixen les normes d'higiene per l'elaboració, distribució i comerç de menjars preparats (BOE núm.11 de 12-01-2001).
- Decret 317/1994, de 4 de novembre, d'ordenació i classificació d'establiments de Restauració (DOGC núm. 1983 de 9/12/1994). Modificat pel Decret 106/2008, de 6 de maig, de mesures d'eliminació de tràmits i al simplificació de procediments per facilitar l'activitat econòmica (DOGC núm.5131 de 15/05/2008).
- Reial decret 15/1992, de 17 de gener, pel que s'aprova la Reglamentació tecnosanitària per l'elaboració, circulació i venda de begudes refrescants (BOE núm. 23 de 27/01/1992).
- Reial decret 1254/1991, de 2 d'agost, pel qual es dicten les normes per a la preparació i conservació de la maionesa d'elaboració pròpia i d'altres productes de consum immediat en els que figuri l'ou com a ingredient (BOE núm. 185 de 03-08-1991).
- Ordre del 9 de febrer de 1987, sobre normes específiques per a la preparació i la conservació de la maionesa d'elaboració pròpia i d'altres aliments amb ovoproductes (DOGC núm. 804 de 16/02/1987).

<sup>1</sup> Establiment que disposa de barra i que també pot tenir servei de taula, per oferir al públic begudes acompanyades o no de tapes, entrepans i similars.



### 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 donin al 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).

### Espai de barra:

- El rentagots és opcional.
- La pica per a la neteja d'estris i mans ha de comptar amb aigua potable, dosificador de sabó i paper eixugamans d'un sol ús (s'aconsella que siguin fixos de paret). Cas que s'hi manipulin aliments, caldrà equipar amb aixeta d'accionament no manual i aigua calenta.
- Els cubells per a la brossa orgànica han de tenir tapadora i pedal.
- Els aliments exposats al públic han d'estar protegits i en condicions adequades de temperatura<sup>2</sup>.
- Cal mantenir els estris de treball, vaixel·la, coberts i envasos en un correcte estat de neteja. Cas que sigui necessari, caldrà guardar-los en un dispositiu o armari tancat.

### Espai de cuina:

- Cal disposar de superfícies de treball de materials de fàcil neteja, llisos, no tòxics, no absorbents i resistents per a la manipulació dels aliments.
- Si l'activitat genera fums i/o vapors, cal disposar d'un sistema d'extracció.
- La pica per al rentat de mans ha de comptar amb: aixeta d'accionament no manual (pedal, genoll, maluc o cèl·lula fotoelèctrica<sup>3</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'estris 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 disposar de rentavaixelles.
- Cal mantenir els estris de treball, vaixel·la, coberts i envasos 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.).

<sup>2</sup> La temperatura de conservació d'aliments durant un període inferior a 24 hores, serà menor o igual a 8°C i per als conservats durant un període superior a 24 hores, la temperatura serà menor o igual a 4°C.

<sup>3</sup> No s'admet el mànec llarg d'accionament amb el colze



- Els cubells per a la brossa orgànica han de tenir tapadora i pedal.
- Les instal·lacions frigorífiques (neveres i congeladors) han de comptar amb termòmetre.
- 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 (prestateges, aïllants) Si l'espai d'emmagatzematge coincideix amb l'espai d'elaboració, cal comptar amb dispositius tancats (armari, contenidors de plàstic, etc.).

#### 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.

#### 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.

#### Altres observacions relatives a infraestructura:

- Si el règim és d'autoservei: cal disposar de sistemes d'exposició que assegurin que els aliments exposats al públic estiguin protegits de la contaminació i en condicions adequades de temperatura.
- 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 per al seu transport (consultar fitxa TS 01)

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, Pla de control d'al·lèrgens 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**

- 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/](http://acsa.gencat.cat/ca/seguretat_alimentaria/seguretat_alimentaria_per_temes/etiquetatge_dels_aliments/informacio_sobre_al_lergens/)



- Els establiments que elaborin productes de la pesca de consum en cru o marinats (sushi, seitons...) hauran de garantir que aquests productes han estat sotmesos a un tractament de congelació per prevenir l'anisakiosi (24h a -20°C, 15h a -35°C o 7 dies a -15°C). En el cas d'elaboració de sushi i similars, caldrà controlar el procés d'acidificació de l'arròs (es recorda que cal assolir un pH mínim de 4,6). Consulteu:

[http://acsa.gencat.cat/ca/eines\\_i\\_recursos/material\\_divulgatiu/consells\\_generals/recomanacions-per-a-la-preparacio-segura-del-sushi/](http://acsa.gencat.cat/ca/eines_i_recursos/material_divulgatiu/consells_generals/recomanacions-per-a-la-preparacio-segura-del-sushi/)

- 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 TS 01).
- 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 TS 01).
- 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-RGSEAA<sup>4</sup>.
- Si es vol subministrar menjars preparats a menjadors col·lectius institucionals<sup>5</sup>, cal que l'establiment estigui inscrit al RSIPAC-RGSEAA
- 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.

<sup>4</sup> RSIPAC: Registre Sanitari d'Indústries i Productes Alimentaris de Catalunya RGSEAA: Registre General Sanitari d'Empreses Alimentàries i Aliments <sup>5</sup> Centres docents, hospitals, residències geriàtriques, llars d'infants, etc.