

<b>Sector:</b>	<b>GELATS I ORXATES</b>		
<b>Activitat:</b>	<b>VENDA I/O ELABORACIÓ ARTESANA DE GELATS, ORXATES I GRANISSATS</b>		
<b>Codi:</b>	<b>G 01</b>	<b>Data d'actualització:</b>	<b>Març 2017</b>

#### Denominació comercial/ activitat assimilable

Gelateria, orxateria, granja i anàlegs

#### Definició de l'activitat

Establiment dedicat a la venda minorista de gelats, orxates o similars amb o sense l'elaboració d'aquests.

#### 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 alimentària 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 de 2004, pel qual s'estableixen les normes específiques d'higiene dels aliments d'origen animal destinats al consum humà.
- 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 618/1998, de 17 d'abril, pel qual s'aprova la Reglamentació tecnicosanitària per a l'elaboració, circulació i comerç de gelats i barreges envasades per congelar.
- Reial decret 1338/1988, de 28 d'octubre, pel qual s'aprova la Reglamentació tecnicosanitària per l'elaboració i venda d'orxata de xufra i correcció d'errades. Modificat pel: Reial decret 1410/1991, de 27 de setembre, pel que es modifica la Reglamentació tecnicosanitària per l'elaboració i venda de orxates de xufra.

#### 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 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.
- Els elements frigorífics (mostrador, vitrines, neveres i congeladors) han de comptar amb termòmetre.



- 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 venda:

- Els dispositius de conservació de gelats han d'estar equipats amb lector de temperatura, que asseguri el manteniment d'una temperatura igual o inferior a  $-18^{\circ}\text{C}$ . Amb anterioritat a la venda de gelats a doll o fragmentats és permesa la conservació a la temperatura que permeti la seva manipulació.
- Els dispositius de conservació dels diferents tipus d'orxata han d'assegurar les temperatures indicades en la documentació del producte segons l'elaborador.
- Cal disposar de recipients tancats i protegits per a les galetes i les neules que es donin amb els gelats.
- Disposar de pica per al rentat mans 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).
- Pica de rentat d'estris amb aigua calenta pot ser compartida amb el rentamans, sempre que hi hagi instruccions de treball que assegurin un bon ús.
- 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.
- Els cubells per a la brossa orgànica han de tenir tapadora i pedal.

#### Obrador:(en cas d'elaboracions o manipulació d'aliments)

- La porta d'accés a l'obrador ha de disposar d'un sistema que faciliti la obertura no manual d'aquesta (portes basculants, etc.)
- Cal disposar de superfícies de manipulació construïdes amb materials de fàcil neteja, llisos, no tòxics, no absorbents i resistent 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>2</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 mantenir els estris de treball els envasos i el paper d'embolcallar en un correcte estat de neteja. Cas que sigui necessari, caldrà guardar-los en un dispositiu o armari tancat.
- 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.

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

<sup>2</sup> No s'admet el mànec llarg d'accionament amb el colze



#### Emmagatzematge no frigorífic d'aliments:

- Cal fer-ho en un espai aïllat, preservat de focus contaminants, en condicions ambientals correctes (ambient fresc i sec) i sense que els aliments toquin 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.).

#### 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.

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, Fitxes tècniques de productes, 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)

#### **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/)

- 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 del 30% de la producció a minoristes d'altres municipis de Catalunya (consultar fitxa TS01)
- 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<sup>1</sup> (consultar fitxa TS01)
- 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>1</sup> RSIPAC: Registre Sanitari d'Indústries i Productes Alimentaris de Catalunya  
RGSEAA: Registre General Sanitari d'Empreses Alimentàries i Aliments

