



GRAELLADES EN ESPAIS PÚBLICS

Lloc: terme municipal de Sant Cugat del Vallès

CONDICIONS GENERALS

Condicions tecnicosanitàries que s'han de complir

- La zona on s'ubiqui aquesta activitat ha d'estar allunyada de fonts de brutícia, contaminació o insalubritat (llocs exempts d'olors, fums, pols i altres contaminants)
- Cal establir circuits higiènics per tal de diferenciar les zones destinades a l'emmagatzematge de les d'elaboració i manipulació i de les de recollida de les escombraries.
- Cal disposar de mitjans (tendals o altres sistemes) que protegeixin els aliments de les inclemències meteorològiques (radiació solar, pluja, vent)
- Els materials de la instal·lació han de ser resistents, inalterables, de neteja i desinfecció fàcils i s'han de conservar en bon estat de manteniment.
- Cal comptar amb aigua potable suficient per garantir durant tota la jornada de treball una correcta neteja de mans, instal·lacions i utensilis, ja sigui per mitjà de la connexió a la xarxa general o per dipòsits d'aigua amb una capacitat mínima recomanable de 50 litres; a més, cal comptar amb dosificador de sabó, paper eixugamans d'un sol ús i aixeta de tancament no manual (polsador). En casos excepcionals és permès substituir l'aigua per l'ús de tovallols humides i polvoritzadors que continguin una solució sabonosa o desinfectant d'ús alimentari i també, gels d'alcohol.
- L'exposició i el manteniment dels menjars preparats que necessiten fred i/o calor per ser conservats s'ha de fer en expositors o vitrines amb temperatura controlada dotades amb termòmetre i llum protegida.
- S'han de protegir adequadament els menjars preparats que no requereixen ser conservats a temperatura regulada, per evitar el contacte per part del públic i la contaminació del medi (paper film transparent, tapadores, vitrines, mampares, etc.) Si això no és possible, és aconsellable l'ús de cartells que prohibeixin manipular-los o tocar-los.
- Cal protegir de factors contaminants l'utilatge, els envasos i la vaixela.
- Cal utilitzar indumentària neta o bé un davantal/ bata per cobrir la roba de carrer.
- Els productes de neteja s'han d'emmagatzemar aïllats dels productes alimentaris i han de ser aptes per a aquest ús.
- Cal disposar de recipients d'escombraries amb tapa d'accionament, preferentment no manual per a la brossa orgànica.

En un espai proper, s'ha de disposar de:

- Serveis higiènics amb dispositius adequats per rentar-se les mans.

Autocontrols:

- Pla de neteja i desinfecció, Pla de control de temperatures, Acreditació de la formació en higiene alimentària adaptada a l'activitat i Pla de control de proveïdors i traçabilitat dels productes.

Altres consideracions:

- 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.
- Està disponible la Guia pràctica d'Autocontrols per als establiments de restauració i menjars per emportar que podeu sol·licitar a l'Ajuntament.

Normativa de seguretat

A més, s'haurà de complir la normativa de seguretat referent a les graelles que es faran servir:

- Les graelles s'instal·laran mantenint una distància de seguretat dels diferents elements vulnerables de la via pública (façanes dels edificis, papereres, vehicles, cables elèctrics, arbrat, vegetació, etc...)
- Hauran de delimitar el perímetre de la zona de les graelles perquè només accedeixi la persona/es que utilitzarà/an el foc
- Disposar de mitjans bàsics d'extinció (per exemple extintors, o mànega d'aigua, bidons, etc..)
- La via pública ha de quedar en el mateix estat que abans del començament de l'activitat (ordenada, neta, etc...).és a dir, que s'ha de complir l'Ordenança Municipal de Convivència ciutadana

En cas que sigui elèctrica o de gas, la graella haurà de complir la legislació vigent en quant a homologació, revisions i instal·lació.

Donat que vostè ha signat una declaració responsable sobre aquesta activitat, la comissió d'una infracció sobre les condicions a dalt establertes suposarà l'incoació d'un expedient sancionador i, depenent de la gravetat de la infracció, podrà suposar la cancel·lació del permís per portar-la a terme.

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 199/2010, de 26 de febrer, pel qual es regula l'exercici de venda ambulant o no sedentària.
- 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 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 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).