

Sector	RESTAURACIÓ I MENJARS PREPARATS		
Activitat	ELABORACIÓ I/O VENDA DE MENJARS PREPARATS		
Codi	RMP 03	Data d'actualització:	Juliol 2023

Denominació comercial/activitat assimilable

Menjars preparats, cuinats, precuinats, "rostitseria", venda de carns a l'ast, i anèlegs.

Tipologia d'activitat

- Establiment minorista dedicat a la venda de menjars preparats per emportar, elaborats per una empresa externa sense servei de menjador en el propi local, amb o sense repartiment.
- Establiment minorista on s'elaboren i es venen menjars preparats al consumidor final, sense servei de menjador en el propi local, amb o sense repartiment.
- Obrador, sense dependència de venda, on s'elaboren menjars preparats per a la venda al consumidor final, punts de venda de la mateixa titularitat i/o altres minoristes.
- 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 contaminants, 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.**
- La pica per al rentat de mans ha de comptar amb: **aixeta d'accionament no manual** (pedal, genoll, maluc o cèl·lula fotoelèctrica¹) **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, vaixel·la, coberts i envasos (autoritzats per 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

Si es porta a terme activitat de venda al mateix local

- Els aliments exposats al públic han d'estar **protegits** del contacte o manipulació per part de la clientela.
- Cal disposar d'equips o instal·lacions de conservació i/o exposició a **temperatura regulada**, que garanteixin les següents temperatures:
 - Menjars preparats congelats, igual o inferior a -18°C.
 - Menjars refrigerats amb duració inferior a 24 hores, igual o inferior a 8°C.

¹ No s'admet el mànec llarg d'accionament amb el colze

- Menjars refrigerats amb duració superior a 24 hores, igual o inferior a 4°C
- Menjars calents, igual o superior a 65°C.

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

- Si l'activitat genera fums i/o vapors, cal disposar d'un **sistema d'extracció**.

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 **propri 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.

- Mermelades, 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

- Si el règim és d'autoservei (menjars preparats envasats): cal disposar de sistemes d'exposició que assegurin les condicions adequades de temperatura i els productes han d'estar degudament etiquetats: nom del producte, ingredients (incloent additius i al·lèrgens), quantitat neta en volum o pes, data de caducitat o data d'elaboració i consum preferent, condicions especials de conservació i/o utilització, identificació de l'empresa i núm. de lot.
- 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 o 15h a -35°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).
- Els establiments que treballin amb embotits cuits, llescats o tallats en porcions, preenvasats en el comerç, han de tenir en compte la vida útil d'aquest en relació amb el risc de *Listeria monocytogens*. Consulteu:
https://acsa.gencat.cat/web/.content/Publicacions/Guies_i_documents_de_bones_practiques/Listeria-en-llescats/Data-de-caducitat-embotits-cuits-2.pdf
- 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 TS01).
- 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-RGSEAA².
- Si es vol subministrar menjars preparats a menjadors col·lectius institucionals⁴, cal que l'establiment disposi de menjars testimoni que representin els diferents menjars preparats servits per possibilitar la realització dels estudis epidemiològics.
- 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.

² RSIPAC: Registre Sanitari d'Indústries i Productes Alimentaris de Catalunya

RGSEAA: Registre General Sanitari d'Empreses Alimentàries i Aliments

⁴ Centres docents, hospitals, residències geriàtriques, llars d'infants, etc.

Normativa sanitària bàsica que li és d'aplicació

Reglament (CE) 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.

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

Reial 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 1086/2020, de 9 de desembre, pel qual es regulen i flexibilitzen determinades condicions d'aplicació de les disposicions de la Unió Europea en matèria d'higiene de la producció i comercialització dels productes alimentaris i es regulen activitats excloses del seu àmbit d'aplicació.

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 496/2010, de 30 d'abril, pel qual s'aprova la norma de qualitat per als productes de confiteria, pastisseria, brioxeria i rebosteria.

Reial Decret 1334/1999, de 31 de juliol, pel qual s'aprova la norma general d'etiquetatge, presentació i publicitat dels productes alimentaris i les seves posteriors modificacions.

Reial Decret 308/2019, de 26 d'abril, pel qual s'aprova la norma de qualitat pel pa.

Reial Decret 2507/1983, de 4 d'agost, pel qual s'aprova la Reglamentació tècnic-sanitària per l'elaboració i comercialització de masses fregides (BOE núm. 225, del 20/09/1983).

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).

I, qualsevol altra normativa general o específica que estigui relacionada amb l'activitat que realitza l'establiment.