

Sector	PRODUCTES DE LA PESCA		
Activitat	BACALLANERIA		
Codi	P 02	Data d'actualització:	Juliol 2023

Denominació comercial/activitat assimilable

Bacallaneria, pesca salada, "ultramarins" (productes de la pesca)

Definició de l'activitat

Establiment en el que es realitza la venda minorista de bacallà, sec, remullat i els seus productes derivats. També s'hi acostuma a realitzar la venda d'olives i altres confitats.

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 (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).
- 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 contaminats, 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**.
- Cal mantenir els estris de treball, envasos i paper d'embolcar (autoritzats per ús alimentari) en un **correcte estat de neteja**. Cas que sigui necessari, caldrà guardar-los en un dispositiu o armari tancat.
- 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

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

rentamans sigui d'ús exclusiu. No obstant, en cas de problemes d'espai s'admet l'ús compartit amb el rentat d'estrís 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**.
- 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 estrís 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

Espai de venda

- L'exposició s'ha de fer en vitrines que protegeixin els productes de la contaminació i de l'acció directa dels raigs del sol.
- Els dispositius de refrigeració han d'estar equipats amb **lector de temperatura** que assegurï que el peix es manté màxim a +4°C al centre de les peces (inclosos els recipients amb bacallà remullat).

Si es porta a terme activitat d'elaboració

- La porta d'accés a l'obrador ha de disposar d'un sistema que faciliti la obertura no manual d'aquesta (portes basculants, etc.).
- Si l'activitat genera fums i/o vapors, cal disposar d'un **sistema d'extracció**.

Altres consideracions

- Els productes de la pesca han de procedir d'establiments autoritzats amb **Registre Sanitari d'Aliments** (llotja, mercat central, magatzem frigorífic, centre d'expedició).
- L'etiquetatge de productes envasats, elaborats o no en el propi establiment ha de dur la **següent informació**:
 - Dades de l'establiment (nom + adreça)
 - Llistat d'ingredients
 - Substància o producte que causa al·lèrgies o intoleràncies
 - Data de caducitat
 - Núm. de lot (es pot substituir per la data d'elaboració)
 - Quantitat neta
 - Condicions d'utilització i/o conservació
- La practica de dessalar s'ha de realitzar dins d'un equip frigorífic **entre + 6-8°C**. L'aigua utilitzada s'ha de **renovar cada 8 hores**.
- Cal posar a l'etiqueta o al rètol d'identificació la menció "**conté sulfits**", si el producte té una concentració superior a 10 mg. de sulfits/kg de producte.
- En cas de vendre anxoves o altres semiconserves, s'han de mantenir per **sota de + 4 °C**.
- 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.
- 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.

Normativa sanitària bàsica que li és d'aplicació

Reial Decret 3/2023, de 10 de gener, pel qual s'estableixen els criteris tècnic-sanitaris de la qualitat de l'aigua de consum, el seu control i subministrament.

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 487/2022, de 21 de juny, pel qual s'estableixen els requisits sanitaris per a la prevenció i control de la legionel·losi.

Reial Decret 418/2015, de 29 de maig, pel qual es regula la primera venda dels productes de la pesca.

Reglament (CE) 1379/2013 del Parlament Europeu i del Consell d'11 de desembre de 2013, pel que s'estableix la organització comú de mercats en el sector dels productes de la pesca i de l'aqüicultura.

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.

² RSIPAC: Registre Sanitari d'Indústries i Productes Alimentaris de Catalunya
RGSEAA: Registre General Sanitari d'Empreses Alimentàries i Aliments

Resolució del 7 de febrer de 2008, de la secretaria de Pesca Marítima, per la qual s'estableix i es publica el llistat de denominacions comercials d'espècies de la pesca i aqüicultura admeses a Espanya.

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 1521/1984, d'1 d'agost, pel qual s'aprova la reglamentació tecnicosanitària dels establiments i productes de la pesca i la aqüicultura amb destinació al consumidor final. Modificat pel RD 645/1989, de 19 de maig, pel qual es modifica el RD 1521/1984. Derogat parcialment pel RD 1437/1992.