

Sector:	POLIVALENTS		
Activitat:	QUEVIURES / SUPERMERCATS I GRANS SUPERFÍCIES		
Codi:	QS 01	Data d'actualització:	Març 2017

Denominació comercial/ activitat assimilable

Establiment de venda de queviures / supermercats i hipermercats

Definició de les activitats

Establiments on es realitza la venda a consumidor final de tota classe de productes alimentaris, diferenciats segons:

Queviures: botiga petita que ven diferents productes.

Supermercats i hipermercats: botiga de grans dimensions que ven diferents productes, amb o sense seccions especialitzades en la venda de productes concrets.

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 alimentaries 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, relatiu a la higiene dels productes alimentaris.
- Decret 352/2004, de 27 de juliol, pel qual s'estableixen les condicions higienicosanitàries per a la prevenció i el control de la legionel·losi.
- Reial decret 865/2003, de 4 de juliol, pel qual s'estableixen els criteris higienicosanitaris per a la prevenció i el control de la legionel·losi.
- L'especifica de cadascun dels productes que es comercialitzin.

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, superfícies i equips, 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).
- Els elements frigorífics (mostrador, vitrines, neveres i congeladors) han de comptar amb termòmetre.
- 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, s'exposin o s'emmagatzemin aliments sense envasar (per exemple les cambres frigorífiques o els expositors).
- Els cubells per a la brossa orgànica han de tenir tapadora i pedal.
- Cal mantenir els estris de treball, vaixella, els envasos i el paper d'embolcallar (d'ús alimentari) en un correcte estat de neteja. Cas que sigui necessari, caldrà guardar-los en un dispositiu o armari tancat.
- Cal utilitzar un davantal/ bata per cobrir la roba de carrer i aquesta ha de guardar-se aïllada o tancada en armari, taquilla o espai exclusiu.

Espai de venda:

- L'exposició d'aliments i begudes ha de fer-se sense tocar el terra.
- Els aparadors, les prestatgeries i els taulells han de ser de materials impermeables, de fàcil neteja i desinfecció, no tòxics i, si no estan units al terra, ha d'haver un espai que permeti la neteja.
- Els equips d'exposició i conservació de productes sense envasar (vitrines o similars) han de protegir els aliments de la manipulació per part del públic i comptar amb il·luminació protegida i sistemes de control (termòmetre) si escau.
- Mantenir els aliments separats dels productes no alimentaris.
- Mantenir els aliments sense envasar fora de l'abast del públic.¹
- No exposar aliments en aparells frigorífics sense la separació adequada: peix, carn i derivats carnis, llet i derivats lactis i menjars preparats.

Espai de magatzem de reposició:

- Les condicions ambientals han de ser correctes (ambient fresc i sec)
- L'emmagatzematge dels aliments ha de ser sense tocar el terra.
- Mantenir els aliments separats dels productes no alimentaris.
- No emmagatzemar aliments en aparells frigorífics sense la separació adequada: peix, carn i derivats carnis, llet i derivats lactis i menjars preparats.

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).

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:

- El rentamans ha de disposar d'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.

¹ Excepte de fruites, verdures, llegums seques, fruits secs amb escorça i farines.



Autocontrols: 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 etiquetatge, Pla de prevenció de la legionel·losi (nebulitzadors alimentaris, etc.) i Registre general d'incidències.

Per a la seva elaboració podeu consultar el següent enllaç :

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>

Seccions de venda especialitzada: (carnisseria, xarcuteria, peixateria, fruiteria, cocció i/o fornejat de pa i/o pastissos, etc.). Cal complir amb les condicions tecnicosanitàries especificades a la fitxa corresponent a cada sector.

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/

- 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

- S'han de complir les condicions d'emmagatzematge i venda i qualsevol requisit que dictin les reglamentacions tecnicosanitàries i les normes específiques dels diferents productes. En especial allò que fa referència a dates de consum i condicions de conservació.
- És permès el subministrament directe per part del productor, de petites quantitats de productes primaris a establiments de venda al detall que subministrin directament a consumidor final, excepte: llet crua, mol·luscs bivalves i productes per als que així ho determini la seva normativa.
- 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.

