

<b>Sector:</b>	<b>RESTAURACIÓ I MENJARS PREPARATS</b>		
<b>Activitat:</b>	<b>BAR</b>		
<b>Codi:</b>	<b>RMP 01</b>	<b>Data d'actualització:</b>	<b>Març 2017</b>

#### Denominació comercial/ activitat assimilable

Taverna, cafeteria, "granja", creperia, gofreria, cocteleria i anàlegs.

#### Definició de l'activitat

Establiment que disposa de barra i que també pot tenir servei de taula, per oferir al públic, mitjançant preu, begudes acompanyades o no de tapes, entrepans i similars.

#### 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 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.
- Decret 32/2005, de 8 de març, pel qual es regula la senyalització de les limitacions en la venda de begudes alcohòliques
- Reglament (CE) núm. 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril, relatiu a la higiene dels productes alimentaris.
- Reial decret 140/2003, de 7 de febrer, pel que s'estableixen els criteris sanitaris de la qualitat de l'aigua de consum humà.
- Llei 1/2002, d'11 de març, de prevenció i assistència en matèria de substàncies que poden generar dependència
- 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.
- Reial decret 53/1995, de 20 de gener, pel qual s'aprova la Reglamentació tecnosanitària per a l'elaboració, la circulació i el comerç de la cervesa i del malt líquid.
- Decret 317/1994, de 4 de novembre, d'ordenació i classificació d'establiments de Restauració. 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.
- Reial decret 15/1992, de 17 de gener, pel que s'aprova la Reglamentació tecnosanitària per l'elaboració, circulació i venda de begudes refrescants.
- 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.



- 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.
- Reial decret 1416/1982, de 28 de març, per el qual s'aprova la Reglamentació tecnicosanitària per l'elaboració, la circulació i el comerç de aiguardents compostos, licors, aperitius sense vins base i altres begudes derivades dels alcohols naturals. Modificada pel Reial decret 250/1988, de 11 de març.

### Condicions tecnicosanitàries

#### Activitat exclusiva de servei de begudes i d'aperitius tipus snack

- Els materials de la zona de servei han de ser de fàcil neteja i desinfecció i no tòxics.
- Cal disposar de rentagots automàtic.
- Cal mantenir els estris de treball, vaixel·la, coberts i envasos en un correcte estat de neteja. Cas que sigui necessari, caldrà guardar-los en un dispositiu o armari tancat.
- La pica per a la neteja d'estrís i mans ha de comptar amb aigua potable, dosificador de sabó i paper eixugamans d'un sol ús (s'aconsella que siguin fixos de paret).
- Cal guardar els productes tòxics i els estris de neteja (escombra, galleda, etc) en un espai aïllat dels aliments i de les begudes.
- Els cubells per a la brossa orgànica han de tenir tapadora i pedal.
- Servei de begudes refrescants mitjançant màquines dosificadores:
  - Els recipients alimentadors s'han de conservar i manipular en un lloc higiènic i accessible i s'uniran a la font de subministrament per canonades o sistemes continus i tancats, construïts amb materials que reuneixin les condicions establertes en la reglamentació.
  - La pressió de servei per subministrament de begudes s'aconseguirà exclusivament amb anhídrid carbònic o nitrogen.
- Servei d'aiguardents compostos, licors, aperitius sense vins base i altres begudes derivades dels alcohols naturals:
  - Està prohibit el transvasament o reompliment d'envasos en els establiments de venda.
  - Les etiquetes i els precintes s'han de mantenir adherides als envasos i cal disposar de la documentació legal sobre l'origen dels productes.
- Servei de cervesa de barril al consumidor final:
  - Els barrils ha d'estar a un lloc higiènic i de fàcil accés i s'uniran a la font de subministrament per canonades i sistemes continus tancats de materials innocus.
  - La pressió s'aconseguirà amb anhídrid carbònic, un altre gas o la barreja de gasos innocus i inerts aptes per a ús alimentari.
- Serveis higiènics per als manipuladors (poden ser compartits amb els destinats al públic):
- El rentamans ha de disposar d'aigua, dosificador de sabó i sistema d'assecat d'un sol ús (paper o aire).
- Autocontrols: Acreditació documental de l'origen dels productes.

#### Activitat d'elaboració i/o servei de tapes, entrepans i similars:

- 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 i 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.
- Cal disposar de superfícies de treball de materials de fàcil neteja, llisos, no tòxics, no absorbents i resistents, per a la manipulació dels aliments.
- Si l'activitat genera fums i/o vapors, cal disposar d'un sistema d'extracció.
- La il·luminació ha d'estar protegida en qualsevol zona on es manipulin o s'emmagatzemin aliments sense envasar (per exemple les cambres frigorífiques o els expositors).
- La pica per al rentat de mans ha de comptar 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). 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 disposar de rentavaixelles o rentagots.
- Cal mantenir els estris de treball, vaixelles, coberts i envasos 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.).
- 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.
- 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 aliments exposats al públic han d'estar protegits i en condicions adequades de temperatura<sup>2</sup>.
- 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 pels manipuladors (poden ser compartits amb els destinats al públic):

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

<sup>2</sup> La temperatura de conservació d'aliments durant un període inferior a 24 hores, serà menor o igual a 8°C i per els conservats durant un període superior a 24 hores, la temperatura serà menor o igual a 4°C.



- 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 neteja i desinfecció, Pla de control de plagues, Pla de control de l'aigua, 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 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)

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>

#### 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/)
- 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, 15h a -35°C o 7 dies a -15°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). Consulteu:  
[http://acsa.gencat.cat/ca/eines\\_i\\_recursos/material\\_divulgatiu/consells\\_generals/recomanacions-per-a-la-preparacio-segura-del-sushi/](http://acsa.gencat.cat/ca/eines_i_recursos/material_divulgatiu/consells_generals/recomanacions-per-a-la-preparacio-segura-del-sushi/)
- 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 TS 01).
- 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/o menys del 30% de la producció a minoristes d'altres municipis de Catalunya (consultar fitxa TS 01)
- 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.