

<b>Sector:</b>	<b>POLIVALENTS</b>		
<b>Activitat:</b>	<b>VENDA CONGELATS</b>		
<b>Codi:</b>	<b>CG 01</b>	<b>Data d'actualització:</b>	<b>Març 2017</b>

### Denominació comercial/ activitat assimilable

Venda congelats, Ultracongelats

### Definició de l'activitat

Establiment on es venen productes congelats diversos

### 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. 37/2005 de la Comissió, de 12 de gener de 2005, relatiu al control de les temperatures en els medis de transport i els locals de dipòsit i emmagatzematge d'aliments ultracongelats destinats al consum humà.
- Reglament (CE) núm. 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril, relatiu a la higiene dels productes alimentaris.
- Reial decret 1109/1991, de 12 de juliol, pel qual s'aprova la norma general relativa als aliments ultracongelats destinats a l'alimentació humana. Modificat pels:
- Reial decret 1466/1995, de 1 de setembre, pel qual es deroga l'article 9 de la norma general relativa als aliments ultracongelats destinats a l'alimentació humana, aprovada pel Reial decret 1109/1991, de 12 de juliol.
- Reial decret 380/1993, de 12 de març, pel qual es modifica la norma general relativa als aliments ultracongelats destinats a l'alimentació humana, aprovada pel RD 1109/1991, de 12 de juliol.

### 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).
- 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 aliments 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.

Doc. 507-2-07/2017



- Cal mantenir els estris de treball, 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.
- Els aparells de congelació han de disposar de termòmetre.
- Els congelats i ultracongelats s'han de mantenir a temperatures inferiors o iguals a  $-18^{\circ}\text{C}^1$ .

#### 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.

#### Emmagatzematge de productes de neteja:

- Cal guardar els productes tòxics i els estris de neteja (escombra, galleda, etc.) en un espai aïllat dels aliments.

#### 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 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 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 i Registre general d'incidències. Per a la seva elaboració podeu consultar els següents enllaços :

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**

- No està permesa la recongelació, ni la congelació de productes per part del minorista.
- 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.

<sup>1</sup> S'admetran toleràncies de temperatura de producte, sempre conforme a les característiques i reglamentacions específiques