

Sector:	POLIVALENTS		
Activitat:	VENDA DE PRODUCTES SECS A GRANEL (CAFÈ, TE, INFUSIONS, LLEGUMINOSES I FRUITS SECS, ESPÈCIES I SIMILARS)		
Codi:	CT 01	Data d'actualització:	Març 2017

Denominació comercial/ activitat assimilable

Venda de te, cafè, infusions, fruits secs, lleguminoses seques, espècies i similars.

Definició de l'activitat

Establiment especialitzat en la venda de cafè, te, infusions d'us alimentari, fruits secs, lleguminoses seques, espècies i similars així com fraccionament i extravasat d'aquests productes.

Normativa sanitària que li és d'aplicació

- Reial decret 1676/2012 de 14 de desembre, per el qual s'aprova la norma de qualitat per al cafè.
- 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.
- Reial decret 3176/1983, de 16 de novembre, pel qual s'aprova la Reglamentació tecnicosanitària per l'elaboració, circulació i comerç d'espècies vegetals per infusions d'us en alimentació.
- Reial decret 1256/1999 de 16 de juliol, pel qual s'aprova la Reglamentació tecnicosanitària per l'elaboració, circulació i comerç de te i derivats.

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.
- Els productes han d'estar protegits i fora de l'abast del públic¹

¹ Excepte llegums seques, fruits secs amb escorça, farines, cafè, te i infusions



- Les pales de servei d'aquests productes hauran d'estar en nombre suficient per a evitar contaminacions creuades.
- Els envasos i material d'embolcallar utilitzats, han d'estar autoritzats per a ús alimentari.
- Els cubells per a la brossa orgànica han de tenir tapadora i pedal.
- 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.
- 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 magatzem de reposició:

- Condicions ambientals correctes (temperatura i humitat).
- Emmagatzematge dels productes alimentosos 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. 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.

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 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>

Altres consideracions

- Els torradors que subministren a altres establiments han d'estar inscrits al RSIPACRGSEAA².

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

- 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/

- El cafè en gra es pot moldre a petició del comprador i al seu davant.
- En cas de fraccionament o extravasat del producte contingut en l'envàs original, cal conservar la informació continguda en l'etiqueta de l'envàs original fins a la finalització de la venda.
- És permès abastir-se d'altres minoristes del propi municipi i de minoristes d'altres municipis de Catalunya.
- Els titulars dels establiments hauran de realitzar el tràmit de comunicació i declaració responsable, en virtut de la qual aquesta manifesten que coneixen i compleixen la normativa d'aplicació.