

| | | | |
|-------------------|---------------------------------|------------------------------|------------------|
| Sector: | VEGETALS I DERIVATS | | |
| Activitat: | FRUITERIA I/O VERDULERIA | | |
| Codi: | FR 01 | Data d'actualització: | Març 2017 |

Denominació comercial/ activitat assimilable Fruiteria

i venda de hortalisses.

Definició de l'activitat

Establiment on es realitza la venda minorista al consumidor final de fruites, hortalisses, verdures, lleguminoses crues, bolets, etc. amb o sense elaboracions a base de fruites i/o hortalisses (macedònies, sucs, etc.)

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 alimentàries i aliments.
- Reial decret 30/2009, de 16 de gener, pel qual s'estableixen les condicions sanitàries per la comercialització de bolets per ús alimentari.
- Reial decret 640/2006 de 26 de Maig, relatiu a la higiene, a la producció i comercialització dels productes alimentaris.
- 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.
- 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 1230/2001, de 8 de novembre, pel qual s'aprova la RTS sobre elaboració, comerç i venda d'olives de taula.
- Normes de qualitat específiques dels productes que es comercialitzen.

Condicions tecnicosanitàries

Activitat exclusiva de venda:

- 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.
- L'exposició dels aliments ha de fer-se sense tocar al terra i allunyat de focus contaminants.¹
- 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, 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.

Emmagatzematge d'aliments:

- L'emmagatzematge d'aliments s'ha de fer en un espai aïllat, preservat de focus contaminats, en condicions ambientals correctes i sense tocar el terra (prestateges, aïllants). Si l'espai d'emmagatzematge coincideix amb l'espai d'elaboració, cal comptar amb dispositius tancats (armari, contenidors de plàstic, etc.).

El taulell de venda ha de comptar amb:

- Superfície de tall de material de fàcil neteja i desinfecció.
- Gel hidroalcohòlic per a la desinfecció de les mans.
- Dispensador de paper eixugamans.

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

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.

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 control de l'aigua, 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, etc.) 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:

¹ En cas d'exposició de fruites a l'exterior, caldrà tenir en compte les següents consideracions:

- Disposar d'un sistema que protegeixi de les inclemències del temps
- Exposar la mercaderia a una alçada mínima de 80 cm



<http://www.santcugat.cat/web/formacio-en-higiene-i-seguretat-alimentaria>

En cas de realitzar manipulacions d'aliments (pelar, trossejar, esprésmer, etc.) cal comptar a més a més, amb:

Obrador equipat amb:

- Superfícies de treball que permetin unes pràctiques d'higiene adequades.
- Il·luminació protegida a la zona de manipulació.
- Disposar de pica per al rentat mans amb: aixeta d'accionament no manual (pedal, genoll, maluc o cèl·lula fotoelèctrica²) aigua calenta i freda, dosificador de sabó i paper eixugamans d'un sol ús (s'aconsella que siguin fixos de paret).
- Pica de rentat d'estris amb aigua calenta pot ser compartida amb el rentamans, sempre que hi hagi instruccions de treball que assegurin un bon ús.
- Cal mantenir els estris de treball els envasos (d'ús alimentari) i el paper d'embolcallar en un correcte estat de neteja. Cas que sigui necessari, caldrà guardar-los en un dispositiu o armari tancat.

Cal utilitzar indumentària exclusiva i completa i aquesta ha de guardar-se aïllada o tancada en armari, taquilla o espai exclusiu.

Serveis higiènics:

- 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 manipulin i/o s'emmagatzemin aliments per una porta amb tancament efectiu (sistema de retorn automàtic) i amb sistema de ventilació natural o forçada.

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

Autocontrols: Pla de control de l'aigua, Pla de neteja i desinfecció, 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, etc) 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

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/

La informació obligatòria dels rètols de venda al detall de fruites i hortalisses sense envasar serà:

² No s'admet el mànec llarg d'accionament amb el colze



- Denominació del producte
 - Categoria comercial
 - Varietat i calibre
 - Origen
- 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 o denominació de producte
 - 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
- Cas que s'utilitzin nebulitzadors per a mantenir la humitat ambiental dels mostradors, l'aigua que es faci servir haurà de ser potable i no contenir additius.
- Els nebulitzadors alimentaris s'han de desinfectar, fer controls periòdics i adoptar les mesures de prevenció que marcar la normativa de prevenció de legionel·losi, donat que son instal·lacions de risc (Pla de prevenció de legionel·losi).
- Els establiments que serveixen productes alimentaris 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).
- Si es vol subministrar més del 30% de la producció a minoristes d'altres municipis de Catalunya, cal que l'establiment estigui inscrit al RSIPAC-RGSEAA³.
- 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.

³ RSIPAC: Registre Sanitari d'Indústries i Productes Alimentaris de Catalunya
RGSEAA: Registre General Sanitari d'Empreses Alimentaries i Aliments