

<b>Sector:</b>	<b>PA I PASTISSERIA</b>		
<b>Activitat:</b>	<b>ELABORACIÓ I VENDA DE XURROS</b>		
<b>Codi:</b>	<b>PP 03</b>	<b>Data d'actualització:</b>	<b>Març 2017</b>

### Denominació comercial/ activitat assimilable

Xurreria

### Definició de l'activitat

Establiment on es realitza l'activitat de venda i/o elaboració de masses fregides (xurros, bunyols i altres)

### Normativa sanitària 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 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 126/1986, de 3 de febrer, pel qual s'aprova la Reglamentació tecnosanitària per l'elaboració i comercialització de patates fregides i productes d'aperitiu.
- Reial decret 2507/1983, de 4 d'agost, pel qual s'aprova la Reglamentació tecnosanitària per l'elaboració i comercialització de masses fregides.

### Condicions tecnosanitàries

- 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, 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 elements frigorífics (mostrador, vitrines, neveres i congeladors) han de comptar amb termòmetre.
- 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)



- Cal mantenir els estris de treball, el paper d'embolcallar i els envasos (autoritzats per ús alimentari) en un correcte estat de neteja. Cas que sigui necessari, caldrà guardar-los en un dispositiu o armari tancat.
- Els cubells per a la brossa orgànica han de tenir tapadora i pedal.

Instal·lacions no permanents per elaboració a la via pública: (veure condicions recollides a la fitxa VENS 01, relativa a venda i elaboració no sedentària).

Instal·lacions fixes d'elaboració:

- 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'estrís 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 mantenir els estris de treball els envasos 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 disposar de superfícies de manipulació, construïdes amb 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.
- Emmagatzematge no frigorífic:
- Les condicions ambientals han de ser òptimes (ambient fresc i sec)
- L'emmagatzematge dels aliments ha de ser sense tocar el terra.

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 per als manipuladors (poden ser compartits amb els destinats al públic):

- 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 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 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)

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



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

- Cal utilitzar olis vegetals autoritzats (es prohibeix la utilització de grasses animals o vegetals soles o les seves barreges amb olis vegetals autoritzats)
- Cal establir la periodicitat del canvi de l'oli de fregir en funció del seu ús i enregistrar la data de renovació de l'oli.
- Cal disposar d'un justificant de recollida dels olis residuals<sup>3</sup>.
- No és permès refregir els productes.
- No utilitzar rètols amb punxons clavats als 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/etiqueta\\_tge\\_dels\\_aliments/informacio\\_sobre\\_al\\_lergens/](http://acsa.gencat.cat/ca/seguretat_alimentaria/seguretat_alimentaria_per_temes/etiqueta_tge_dels_aliments/informacio_sobre_al_lergens/)

- Venda productes sense envasar:
  - La informació que han de portar serà:
    - Denominació de l'aliment
    - Llista d'ingredients
    - Substància o producte que causa al·lèrgies o intoleràncies
- S'han d'exposar en vitrines que protegeixin del contacte per part del públic.
- Venda de productes envasats:
- 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 en ordre decreixent segons el seu pes
  - Indicació de la quantitat (%) de l'ingredient quan aquest es destaquï a l'etiqueta
  - 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
- És permès abastir-se d'altres minoristes del propi municipi i de minoristes d'altres municipis de Catalunya.



- Els establiments que serveixen productes alimentaris 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 subministrar a altres minoristes del propi municipi i/o menys del 30% de la producció a 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.