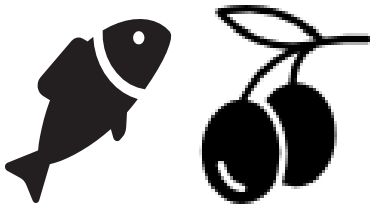


BACALLANERIA



Establiment de venda de bacallà sec, remullat i els seus productes derivats, pesca salada i també pot incloure la venda d'olives i altres confitats

INSTAL·LACIONS

- Instal·lació d'**aigua potable calenta** i freda per a la neteja del local, equips i estris de treball.
- **Rentamans** d'accionament no manual (es recomana de pedal o de genoll), dotat d'aigua calenta i freda, dosificador de sabó i dispensador de paper eixugamans d'un sol ús.
- **Terra i parets** de superfícies llises, de materials impermeables, no absorbents, de fàcil neteja i desinfecció, que evitin l'acumulació de brutícia i la formació de condensacions i fongs.
- **Sostre fals** –si se'n té– dissenyat, construït i acabat de manera que impedeixi l'acumulació de brutícia, i redueixi la condensació i la formació de fongs i el despreniment de partícules.
- **Pantalles contra insectes** (tela mosquitera) a finestres i obertures, fàcilment desmuntables per a la neteja.
Superfícies de treball en nombre suficient i de material de fàcil neteja i desinfecció, principalment aquelles que estiguin en contacte amb els aliments.
Espai utilitzat com a **vestuari del personal** en
- **Zona d'emmagatzematge** per a les matèries primeres (llegums secs), ubicada en un lloc amb condicions ambientals correctes, sense humitats, ni llum solar directa, suficientment ventilat i protegit contra insectes i rosegadors.
- **Magatzem i zona de venda** amb prestatges de material impermeable, no absorbent i de fàcil neteja, ubicats de manera que permetin la neteja i la desinfecció de les parets i el terra, i que alhora evitin l'acumulació de brutícia.

Espai utilitzat com a **vestuari del personal** en un lloc que permeti mantenir la indumentària aïllada i tancada.

- **Serveis higiènics per als manipuladors**, amb aixeta de tancament no manual, sabó, eixugamans d'un sol ús o automàtic i paper higiènic.
- **Aparells frigorífics i de congelació**, amb la il·luminació protegida i termòmetres per poder comprovar que la temperatura de conservació dels aliments és l'adequada.

ACTIVITAT ALIMENTÀRIA

Els **productes exposats en refrigeració** han d'oscil·lar entre 0-7 °C al centre de les peces. Els **recipients** del bacallà remullat s'han de mantenir en **refrigeració**.

Els peixos o part dels peixos on es detecti la presència manifesta de **paràsits no es poden comercialitzar**.

En la venda al públic d'olives a doll es prohibeix la seva exhibició en recipients destapats.

Els envasos d'olives esterilitzats, pasteuritzats i els envasos no hermètics, **un cop oberts, s'han de conservar en refrigeració**.

PERSONES QUE MANIPULEN

- **Roba d'ús exclusiu** per desenvolupar l'activitat.
- **Formació** en matèria d'higiene i seguretat alimentàries.

PLANS D'AUTOCONTROL O PREREQUISITS

Un cop estigui en funcionament, l'establiment ha de tenir al mateix local uns **plans d'autocontrol** amb els registres corresponents:

- Neteja i desinfecció.
- Plagues i animals indesitjables.
- Aigua.
- Formació i capacitat del personal en seguretat alimentària.
- Proveïdors i traçabilitat.
- Temperatures.
- Al·lèrgens.

Per a **més informació** sobre els plans d'autocontrol o prerequisits, podeu consultar: <http://bit.ly/autocontrols>



Servei de Salut Pública

Plaça de la vila, 1
08921 Santa Coloma de Gramenet
tel. 93 462 40 00
salutpublica@gramenet.cat

NORMATIVA APLICABLE

- Reglament (CE) núm. 852/2004, de 29 d'abril, relatiu a la higiene dels productes alimentaris.
- Reglament (UE) núm. 1169/2011, de 25 d'octubre, sobre informació alimentària facilitada al consumidor.
- Reial decret 381/1984, de 25 de gener, pel qual s'aprova la Reglamentació tecnicosanitària (RTS) del comerç detallista d'alimentació (BOE núm. 49, de 27 de febrer de 1984).
- Reial decret 140/2003, de 7 de febrer de 2003, pel qual s'estableixen els criteris sanitaris de la qualitat de l'aigua per al consum humà (BOE núm. 45, de 21 de febrer de 2003).
- Reial decret 486/1997, de 14 d'abril, pel qual s'estableixen les disposicions mínimes de seguretat i salut als llocs de treball.
- Reial decret 3484/2000, de 29 de desembre, pel qual s'estableixen les normes d'higiene per a l'elaboració, la distribució i el comerç de menjars preparats.
- Reial decret 640/2006, de 26 de maig, pel qual es regulen determinades condicions d'aplicació de les disposicions comunitàries en matèria d'higiene, producció i comercialització dels productes alimentaris.