



BAR - RESTAURANT



Establiment que disposa de cuina i servei de menjador per oferir àpats per ser consumits en el mateix local. Inclou l'activitat de bar: establiment que disposa de barra i que pot tenir servei de taula per proporcionar begudes, tapes i entrepans.

INSTAL·LACIONS

- Instal·lació d'**aigua potable calenta** i freda per a la neteja del local, els equips i els estris de treball.
- **Rentamans** d'accionament no manual (es recomana de pedal o 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 per impedir l'acumulació de brutícia, i reduir 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** a l'espai destinat a cuina en nombre suficient i de material de fàcil neteja i desinfecció, principalment aquelles que estiguin en contacte amb els aliments.
- **Magatzem no frigorífic** que permeti emmagatzemar els aliments o les caixes que els continguin sense tocar el terra.
- **Prestatges** on s'emmagatzema producte alimentari (magatzem, zona de manipulació i interior de cambres de refrigeració), 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.
- **Instal·lacions frigorífiques** (refrigerador i congelador) en nombre suficient, dotades d'il·luminació protegida i de termòmetre per poder comprovar que la temperatura de conservació dels aliments és l'adequada.
- **Serveis higiènics per al públic** que disposin de sabó, eixugamans d'un sol ús o automàtic i paper higiènic.
- **Serveis higiènics per als manipuladors** que, en cas de ser compartits amb el públic, han de tenir l'aixeta de tancament no manual.
- **Sistema de transport** si se serveixen menjars a domicili, amb condicions sanitàries suficients, i envasos i embalatges o contenidors per transportar-los.

MATERIALS I ESTRIS

- **Sistema mecànic d'higienització** de la vaixel·la i els coberts.
- **Extractor** eficaç i suficient.
- Recipient estanc d'obertura no manual per a les **escombraries**.
- Armari o zona específica que es pugui tancar amb clau per emmagatzemar-hi els **productes tòxics** (productes de neteja, etc.) sense risc de contaminar els aliments.
- **Armari** o espai per guardar els estris, la vaixel·la i els envasos, 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.
- **Punts de llum** protegits contra possibles trencaments a la cuina i rere el taulell.
- **Protecció d'entrepans i tapes** elaborats o exposats al públic i en condicions adequades de temperatura.

- **Sistema de manteniment en fred i calent** amb lector de temperatures per als menjars preparats, que compleixi aquestes temperatures:
 - Menjars refrigerats per vendre en menys de 24 h: màxim 8 °C
 - Menjars refrigerats per vendre en més de 24 h amb duració superior a 24 h: màxim 4 °C
 - Menjars calents: mínim 65 °C

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>

NORMATIVA APLICABLE

- Reglament (CE) núm. 852/2004, del Parlament Europeu i del Consell de 29 d'abril de 2004, relatiu a la higiene dels productes alimentaris.
- Reglament (UE) núm. 1169/2011, de 25 d'octubre, sobre informació alimentària facilitada al consumidor.
- 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 1420/2006, d'1 de desembre, sobre prevenció de la parasitosi per larva Anisakis en productes de la pesca subministrats per establiments que serveixen menjars als consumidors finals o a col·lectivitats.
- Reial decret 1254/1991, de 2 d'agost, pel qual es dicten les normes per a la preparació i la conservació de la maionesa d'elaboració pròpia i d'altres productes de consum immediat en els quals figuri l'ou com a ingredient (BOE, núm. 185, de 3 d'agost de 1991).
- Reial decret 15/1992, de 17 de gener, pel qual s'aprova la Reglamentació tecnosanitària (RTS) per a l'elaboració, la circulació i la venda de begudes refrescants (BOE núm. 23, de 27 de gener de 1992).
- Ordre de 9 de febrer de 1987, sobre normes específiques per a la conservació de la maionesa d'elaboració pròpia i d'altres aliments amb ovoproductes (DOGC núm. 804, de 16 de febrer de 1987).
- Decret 317/1994, de 4 de novembre, pel qual s'estableixen normes sobre l'ordenació i la classificació d'establiments de restauració (DOGC núm. 1983, de 9 de desembre de 1994).
- 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.



Servei de Salut Pública

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