



# FRUITES I VERDURES



Establiment on es realitza la venda al detall per al consumidor final de fruites, verdures i bolets.

## INSTAL·LACIONS

- **Instal·lacions frigorífiques** que garanteixin una temperatura de treball de 0 a 8 °C si es disposa d'aliments peribles susceptibles d'alteració a temperatura ambient.
  - **Termòmetre** si es disposa de cambra frigorífica per poder comprovar que la temperatura de conservació dels aliments és l'adequada.
  - **Punts d'il·luminació** de la zona de venda protegits contra possibles trencaments.
  - **Zona de venda** 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.
  - 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.
- **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.
  - **Magatzem** en un lloc amb condicions ambientals correctes, sense humitats ni llum solar directa, suficientment ventilat i protegit contra insectes i rosegadors.
  - Espai utilitzat com a **vestuari del personal** en un lloc que permeti mantenir la indumentària aïllada i tancada.
  - **Serveis higiènics per als manipuladors**, amb aigua calenta, aixeta de tancament no manual, sabó, eixugamans d'un sol ús o automàtic i paper higiènic.

## ESTRUCTURES

- Instal·lació d'**aigua potable calenta** i freda per a la neteja del local, els equips i els estris de treball.
- **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.

## ACTIVITAT ALIMENTÀRIA

En cas de vendre **productes de quarta gamma** –productes vegetals nets, tallats i envasats, llestos per al consum–, aquests s'han de conservar refrigerats i han de provenir d'establiments autoritzats inscrits al Registre general sanitari (RGS).

En el supòsit de voler vendre **bolets**, han de ser de la llista de comestibles (silvestres i cultivats) inclosos al Codi alimentari espanyol. Es consideren, preventivament, perillosos per al consum humà aquells bolets no esmentats com a comestibles.

Per  **vendre bolets**  per al consum humà s'han de complir unes condicions especials:

- Disposar d'una autorització que acrediti l'espècie de bolet com a apta per al consum humà, signada per un facultatiu autoritzat que en realitzi un examen previ.
- Vendre cada espècie per separat (no barrejades).
- Oferir-la en perfecte estat de conservació.

## 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, 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 30/2009, de 16 de gener, pel qual s'estableixen les condicions sanitàries per a la comercialització de bolets per a ús alimentari (BOE núm. 20, de 23 de gener de 2009).
- 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.



### Servei de Salut Pública

Plaça de la vila, 1  
08921 Santa Coloma de Gramenet  
tel. 93 462 40 00  
[salutpublica@gramenet.cat](mailto:salutpublica@gramenet.cat)