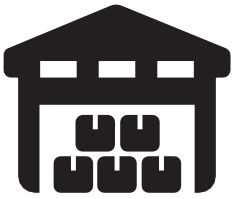




HERBODIETÈTICA



Establiment dedicat a la venda al consumidor final de cafè, te, infusions, herbes medicinals i productes alimentaris ecològics i de proximitat.

INSTAL·LACIONS

- **Terra i parets** de superfícies llises, de materials impermeables, no absorbents, de fàcil neteja i desinfecció, que evitin l'acumulació de brutícia.
- **Sostre** dissenyat, construït i acabat de manera que impedeixi l'acumulació de brutícia.
- **Pantalles contra insectes** (tela mosquitera) a finestres i obertures, fàcilment desmuntables per a la neteja.
- **Magatzem** 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 per mantenir la indumentària aïllada i tancada.
- **Serveis higiènics per als manipuladors**, amb aixeta de tancament no manual i rentamans equipat correctament amb aigua calenta, dosificador de sabó i dispensador de paper eixugamans d'un sol ús.
- **Palets i prestatges** que permetin netejar el terra i emmagatzemar tots els aliments o caixes que els continguin sense tocar el terra.
- **Punts d'il·luminació** protegits contra possibles trencaments.
- 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.
- **Instal·lacions frigorífiques** que garanteixin una temperatura de treball de 0 a 8 °C. Cada família d'aliments necessita una temperatura adequada per garantir la seva conservació.
- **Termòmetre** si es disposa de cambra frigorífica per poder comprovar que la temperatura de conservació dels aliments és l'adequada.

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 capacitació 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.
- 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.



Servei de Salut Pública

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