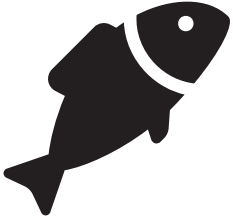




# PEIXATERIA O MARISQUERIA



Establiment en el qual es realitza la venda detallista de peix i marisc fresc i congelat.

## INSTAL·LACIONS

- **Aigua potable calenta** i freda per a la neteja del peix, els equips i els estris de treball, d'accionament no manual.
- **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** 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.
- **Rentamans** d'accionament no manual, dotat d'aigua calenta i freda, dosificador de sabó i dispensador de paper eixugamans d'un sol ús.
- **Magatzem frigorífic.**
- 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 i rentamans equipat correctament amb aigua calenta, dosificador de sabó i dispensador de paper eixugamans d'un sol ús.
- **Protecció contra els raigs** del sol.
- **Expositors per al peix** en fred, amb una inclinació adequada per eliminar les aigües originades per la descongelació del gel amb desguàs.
- 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.
- **Vehicles o contenidors** tancats, isotèrmics o refrigerats per al transport i la distribució de peix fresc.

## MATERIALS I ESTRIS

- **Aparells de refrigeració** necessaris per mantenir el peix entre 0 i 7 °C al centre de les peces.
- Aparells que permetin mantenir el **peix congelat** com a màxim -18 °C.
- **Peixeres per a crustacis vius** que assegurin un manteniment correcte de la higiene i de l'aigua.
- Establiments autoritzats amb el **Registre general sanitari** (llotja, mercat central o magatzem frigorífic) per a l'adquisició dels productes de la pesca.
- Establiment autoritzat per **adquirir el gel**.

## ACTIVITAT ALIMENTÀRIA

En la **venda de peix congelat en blocs** es permet la separació de les peces que integren un bloc, sempre que el producte no perdi la condició de congelat i que el bloc estigui format per peix sencer o sense cap.

Està prohibida la **recongelació** de peix.

En cas de **fraccionar els envasos de mol·luscs** bivalves, s'ha de guardar la marca sanitària durant els 60 dies posteriors.

Els peixos o les parts de peixos on es detecti la presència manifesta de **paràsits** no es podran comercialitzar per al consum humà.

En la **venta al detall de peix fresc** s'ha d'informar amb rètols sobre el país d'origen, el calibre, la frescor, el nom comercial, la forma d'obtenció i la forma de presentació.

No es permet la **venta de peix sense cap**.

Tots els productes exposats a la venda han d'estar degudament identificats.

---

## 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 (CE) núm. 853/2004, de 29 d'abril, relatiu a la higiene dels aliments d'origen animal destinats al consum humà.
- Reglament (CE) 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.
- Reial decret 1420/2006, d'1 de desembre, sobre la prevenció de la parasitosi per larva Anisakis en productes de la pesca subministrats per establiments que serveixen menjars als consumidors finals o col·lectivitats.
- Reial decret 121/2004, de 23 de gener, sobre la identificació dels productes de la pesca, de l'aqüicultura i de la recollida de peix viu, fresc, refrigerat o cuit.
- Reial decret 1380/2002, de 20 de desembre, d'identificació de productes de la pesca, de l'aqüicultura i de la recollida de peix congelat i ultracongelat.



### 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)