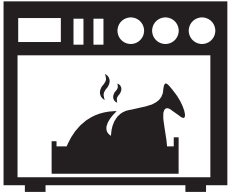




# PLATS PREPARATS O ROSTISSERIA



Establiment detallista dedicat a la venda de menjars preparats per emportar, elaborats per una empresa externa i sense servei de menjador en el mateix local.

## INSTAL·LACIONS

- **Aigua potable calenta** i freda per a la neteja del local, els equips i els estris de treball, amb rentamans d'accionament no manual, 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** 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 a l'espai destinat a la cuina, principalment aquelles que estiguin en contacte amb els aliments.
- **Pica** per rentar els estris i pica per rentar els aliments.
- **Magatzem no frigorífic** que permeti emmagatzemar els aliments o les caixes que els continguin sense tocar el terra, sense humitats ni llum solar directa, i protegit contra insectes i rosegadors.
- **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 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 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** del producte.
- **Sistema de transport**, envasos i embalatges o contenidors amb condicions sanitàries suficients si se serveixen menjars a domicili.
- 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.
- **Punts de llum** protegits contra possibles trencaments a la cuina i rere el taulell.
- Sistema de manteniment en fred i calor per als menjars preparats amb **lector de temperatures**.
- **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:
  - Menjars refrigerats per vendre en menys de 24 h: màxim 8 °C
  - Menjars refrigerats per vendre en més de 24 h: màxim 4 °C
  - Menjars calents: mínim 65 °C

---

## MATERIALS I ESTRIS

- **Sistema mecànic d'higienització** de la vaixela i els coberts.
- **Extractor** eficaç i suficient.
- Recipient estanc d'obertura no manual per a les **escombraries**.
- Protecció per als entrepans i tapes elaborats o exposats al públic i en condicions adequades de temperatura.

---

## 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 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 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.
- 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.



### 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)