



SUPERMERCAT PLURIACTIVITATS



Establiment on es realitza la venda a un consumidor final de tota classe de productes alimentaris.
Pot incloure carnisseria, peixateria, forn de pa o altres activitats secundàries.

INSTAL·LACIONS

- **Entrada i sortida a la via pública** o a espais oberts per a la circulació o el trànsit, amb ventilació directa al carrer o patis centrals.
- **Aigua potable calenta** i freda per a la neteja del local, 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 desprendiment 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.
- 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.
- **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 la desinfecció de les parets i el terra, i que alhora evitin l'acumulació de brutícia.
- **Protecció contra els raigs del sol** del producte.
- **Punts d'il·luminació** protegits contra possibles trencaments.
- 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.
- Vitriures de **refrigeració i congeladors**.
- **Aparells frigorífics** amb la il·luminació protegida i termòmetres per poder comprovar que la temperatura de conservació dels aliments és l'adequada.

SALA DE VENDA

No es permet **exposar i emmagatzemar** en aparells frigorífics sense la separació adequada: peix, productes carnis, productes lactis, aus i menjars preparats.

Ha de disposar de **vitriures exposidores** per als aliments sense envasar sensibles de ser contaminats, de manera que el públic no pugui tocar-los. Els **aliments sense envasar** han de ser a 1 m dels productes no alimentaris o en una zona d'exposició d'aliments entre ambdós tipus de productes.

No es pot utilitzar la **via pública com a espai de venda**.

En el **règim d'autoservei** només es poden vendre sense envasar les fruites amb escorça no comestible.

ACTIVITAT ALIMENTÀRIA

- Han de complir els requisits específics de cadascuna de les activitats addicionals.

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, que substitueix el RD 2207/1995, de 28 de desembre, pel qual s'estableixen les normes d'higiene relatives als productes alimentaris.
- RD 381/1984, de 25 de gener, pel qual s'aprova la Reglamentació tecnosanitària (RTS) del comerç de tallista d'alimentació (BOE núm. 49, de 27 de febrer de 1984).
- RD 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).
- RD 486/1997, de 14 d'abril, pel qual s'estableixen les disposicions mínimes de seguretat i salut als llocs de treball.
- Reglament (CE) núm. 1169/2011, sobre informació al consumidor.
- Ha de complir la reglamentació específica de cadascun dels productes posats a la venda.



Servei de Salut Pública

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