

中文

ENGLISH

中文

CATALÀ CÀSTELLANO

¿Quieres  
abrir  
un bar?

¿y un  
súper?

Vols  
muntar un  
restaurant?

Guia de sanitat i consum  
d'establiments alimentaris  
Guía de sanidad y consumo  
de establecimientos alimentarios

...a Santa Coloma

## PRESENTACIÓ

La guia que us presentem a continuació és un recull dels punts més importants que cal tenir en compte per obrir un comerç al detall d'alimentació a Santa Coloma de Gramenet. Com el seu nom indica només és una guia de la normativa sanitària que ha de complir el titular de l'establiment per poder obrir, però assolir els punts de la guia no l'eximeix del compliment de tota la normativa. Així doncs, l'objectiu de la guia és orientar el ciutadà interessat a iniciar una activitat alimentària en la normativa actual que regula aquests establiments.

La idea d'elaborar una guia d'aquestes característiques sorgeix de l'aprovació de la nova normativa europea, que és àmplia i densa. Uns dels objectius de la Unió Europea va ser unificar uns criteris de seguretat alimentària vàlids per a tots els establiments dels estats membres. Sota aquesta premissa el Parlament Europeu i el Consell van legislar un seguit de reglaments, més coneguts popularment com el paquet higiènic. Aquesta normativa s'aplica a tots els operadors econòmics de tota la cadena alimentària, per garantir que els aliments són segurs des del productor fins al consumidor, de la granja a la taula.

**Com fer-la servir?** No cal llegir-la tota, només heu de consultar la secció de l'activitat que voleu muntar. Cal tenir en compte que la guia pretén desvelar les diferències principals entre les activitats alimentàries que més s'assemblen. Per exemple, si voleu obrir un bar amb menús de migdia, heu de consultar l'apartat de bar i el de restaurant. Com que hi ha elaboració d'aliments es classifica com a restaurant i, per tant, a diferència del bar, requereix d'un espai destinat a cuina.

Desitgem que us sigui d'utilitat

Bars

Restaurants

Plats preparats

Supermercats  
AutoserveiSupermercats  
Mixtes

### Edita:

Ajuntament de Santa Coloma de Gramenet  
Servei de Salut Pública i Consum

### Text:

Servei de Salut Pública i Consum  
Programa de protecció de la salut

### Disseny gràfic i il·lustració:

Pericasandco

dipòsit legal B-11.662-07

2007

La guía que les presentamos a continuación es una revisión de los puntos más importantes a tener en cuenta cuando se decide abrir un comercio minorista de alimentación en Santa Coloma de Gramenet. Como su nombre indica sólo es una guía de la normativa sanitaria que debe cumplir el titular del establecimiento para poder abrir, pero conseguir los puntos de la guía no exime del cumplimiento de toda la normativa. El objetivo de la guía es orientar a la persona interesada en iniciar una actividad alimentaria en la normativa actual que regula estos establecimientos.

La idea de elaborar una guía de estas características surge a raíz de la aprobación de la nueva normativa europea, la cual es amplia y densa. Unos de los objetivos de la Unión Europea fue unificar unos criterios de seguridad alimentaria válidos para todos los establecimientos de los estados miembros. Bajo esta premisa el Parlamento Europeo y el Consejo legislaron una serie de reglamentos, más conocidos popularmente como el paquete higiénico. Esta normativa se aplica a todos los operadores económicos de toda la cadena alimentaria, para garantizar que los alimentos son seguros desde el productor hasta el consumidor -de la granja a la mesa.

**¿Cómo se utiliza?** No hace falta leerla toda, sólo se tendrán que dirigir a la sección de la actividad que tengan idea de abrir. Se ha de tener presente que la guía pretende desvelar las principales diferencias entre las actividades alimentarias que más se asemejan. Por ejemplo si están pensando en abrir un Bar con menús de mediodía, tendrían que consultar el apartado de Bar y el de Restaurante. Dado que hay elaboración de comidas se clasificaría como Restaurante y por lo tanto, a diferencia del Bar, requeriría de un espacio destinado a cocina.

Esperamos que les sea de utilidad.

Bares

Restaurantes

Platos  
preparadosSupermercados  
AutoservicioSupermercados  
Mixtos

The guide that we present to you below is a review of the most important points to keep in mind when deciding to open a retail food establishment in Santa Coloma de Gramenet. Like its name indicates, it is only a guide of the health legislation that must be followed by the owner of the establishment to be able to open it, and in no event does it relieve the owner from compliance with said legislation. The objective of the guide is to orient the person interested in starting up a food business on the current legislation that regulates these establishments.

The idea of preparing a guide of these characteristics arose as a result of the approval of new European legislation, which is extensive and thorough. One of the objectives of the European Union was to unify certain food safety criteria that were valid for all establishments of member states. Under this premise, the European Parliament and Council legislated a series of rules, more popularly known as the hygiene package. This legislation applies to all economic operators of the entire food chain to guarantee that foodstuffs are safe, from the producer to the consumer – from the farm to the table.

**How is it used?** It is not necessary read all of it, you will only have to look at the section of the business activity that you are thinking about opening. The following must be kept in mind: the guide endeavours to clear up the main differences between the food activities that are most similar to each other. For example, if you are thinking about opening a bar with midday menus, you would have to consult the Bar section and the Restaurant section. Given that the preparation of meals would be classified under a Restaurant, it would therefore require space for a kitchen, unlike a Bar.

We hope that it is useful to you.

Bar

Restaurant

Establishment with prepared dishes

Self-service Supermarket

Mixed Supermarket

الدليل الذي نقوم بتقديمه لكم فيما يلي عبارة عن مراجعة لأهم النقاط التي يجب ان توحد بين الاعثار حينما يتم اتخاذ القرار بفتح محل تجاري لبيع الأغذية بالجملة في سانتا كولوما دي غرامينت.

الأمر يتعلق، وهو ما يدل عليه اسمه، بمحدد دليل من القواعد الصحية التي يجب ان يتبعها صاحب المحل التجاري لكي يستطيع ان يفتح محله، ولكنه لا يعني في اي حال من الاحوال من تتفقدها. يمثل هدف الدليل في توفير التوجيه للشخص المعنى من اجل بدء النشاط في قطاع الأغذية وذلك فيما يتعلق بالقواعد القانونية السارية التي تنظم مثل هذا النوع من المحلات.

ظهرت فكرة اعداد دليل بهذه الموصفات نتيجة الموافقة على القواعد القانونية الأوروبية الجديدة، وهذه القواعد طبولة ومتکنة. تمثل أحد أهداف قواعد الاتحاد الأوروبي الجديدة في توحيد المعايير التي يجب اتباعها والتي تسبر على كافة المحلات الموجودة في الدول الأعضاء في الاتحاد. وبناء على ما ذكر قام البرلمان والمجلس الأوروبيين بسن مجموعة من القواعد، التي تعرف شعبيا باسم مجموعة قواعد النظافة. تطبق هذه القواعد على كل المسئولين الماليين في شبكة المحلات التي تبيع الأغذية من اجل ضمان ان تكون المأكولات آمنة يداوية من الطرف الذي يقوم بباتجها ونهاية بالمستهلك. من المززرة على طراولة الطعام.

كيف يستعمل؟

لا يلزم قراءة الدليل كله، يمكن ان تقوموا بالذهاب الى قسم التشاطط الذي تفكرون في فتحه. يجب ان يوحد بين الاعثار ان الدليل يهدف الى الكشف عن الفوارق الاساسية بين انشطة الأغذية التي تتباين اكثر على سبيل المثال، اذا ما كنت تفكرون في فتح حانة "بار" تقدم وجبات الغداء في فترة الطהير، يجب ان ترجموا الى قسم "الحانة" والى قسم "الطعم"، ونظرا لانه يجب اعداد وجبات الطعام، فإنه يتم تصنيفه على انه مطعم، وبناء عليه فإنه ومقارنة "بالحانة".  
سيتطابق مساحة مخصصة للمطبخ.

نرجو ان يكون هذا الدليل مفيدا لكم.

محلات التموير ماركت ذات الخدمة الذاتية محلات بيع الأطباقي الجاهزة محلات التموير ماركت المختلطة

下列标准为想在 Santa Coloma de Gramenet 经营餐饮或食品零售者，此最重要须知之修订版。

从名称中我们得知此标准为开设店面时所应遵守的卫生标准，但实际上，在任何情况下，场所负责人部应该遵守这些准则。此标准订立的目的是告诉欲从事餐饮或食品经营者，在现今的法令下，场所需要符合哪些规定。

此标准之出现是由于新欧洲法规的通过。新欧洲法规的内容丰富而广泛，而统一所有会员国内现行的食品安全标准即为欧协的目标之一。为了达成此目标，欧洲议会与理事会订立了一套规章，一般通称为卫生配套标准。此规章适用于所有和食品有关的经济经营商，确保从制造者到消费者——从土壤到口里，一路的食品安全。

如何使用此标准？

不需阅读整份文件，找到您想要经营的项目，并阅读该项即可。值得注意的是，此标准指出了餐饮同业间一些主要的不同之处。例如想要开设一间供应中午套餐的酒吧，在「酒吧」与「餐馆」的章节内就说明了，有些食物的处理及加工是分类在「餐馆」之下，因此即和一般的酒吧不同，需要有可摆设厨房的空间。

希望本文件对您有所助益。

酒吧

餐馆

熟食店

自助式超商

混合式超商

# BAR

Guia de sanitat i consum  
d'establiments alimentaris

Guía de sanidad y consumo de  
establecimientos alimentarios



**En el rerataulell:** Superfícies de treball en nombre suficient i de material de fàcil neteja i desinfecció.

**Detrás de la barra:** Superficies de trabajo en número suficiente y de material fácil de limpiar y desinfectar.



Rentamans d'accionament no manual, dotat de sabó, dosificador i eixugamans d'un sol ús.

Pila de accionamiento no manual, dotado de jabón, dosificador y secamanos de un sólo uso.



Una pica pel rentat d'estris.  
Una pila para el lavado de utensilios.



**Magatzem:** Els aliments estarán en caixes, sense tocar el terra i en estants de material impermeable, no absorbent i de fàcil neteja, ubicades de manera que permetin la neteja i desinfecció de les parets i el terra.

**Almacén:** Los alimentos estarán en cajas, sin tocar el suelo y en estantes de material impermeable, no absorbente y de fácil limpieza, ubicadas de forma que permitan la limpieza y desinfección de paredes y suelo.

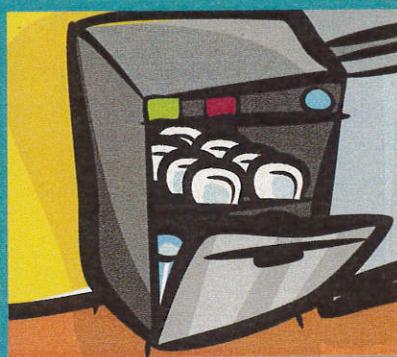
**Refrigerador i congelador** en nombre suficient, amb il·luminació protegida i amb termòmetre per poder comprovar la temperatura adequada dels aliments.

**Refrigerador y congelador** en número suficiente, con iluminación protegida y con termómetro para poder comprobar la correcta temperatura de los alimentos.



Sistema mecànic d'higienització de la vaixella i els coberts.

Sistema mecánico de higienización de la vajilla y los cubiertos.



Per als clients és molt important que els lavabos disposin sempre de paper higiènic, sabó i assecador de mans d'un sol ús o automàtic. Para los clientes es muy importante que los servicios dispongan siempre de papel higiénico, jabón y secamanos de un sólo uso o automático.



El responsable de l'establiment ha de dur a terme els plans d'autocontrol: neteja i desinfecció del local, formació de manipulador d'aliments, D+D+D...

El responsable del establecimiento tiene que llevar a cabo los planes de autocontrol: limpieza y desinfección del local, formación en manipuladores de alimentos, D+D+D...



**البار****Altres punts que cal tenir en compte:  
Otros puntos a tener en cuenta:**

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

Instalación de agua potable caliente y fría para la limpieza del local, equipos y herramientas de trabajo.

Les finestres i obertures han d'estar dotades de pantalles antiinsectes fàcilment desmontables per a la seva neteja.

Las ventanas y las puertas estarán dotadas de pantallas contra insectos fáciles de desmontar para su limpieza.

Els productes de neteja i desinfecció no es poden emmagatzemar a les zones on es manipulen aliments.

Los productos de limpieza y desinfección no podrán almacenarse en las zonas donde se manipulen alimentos.

Cal mostrar els preus a l'interior del local i la placa homologada que identifica el tipus d'establiment.

Bar: una B blanca sobre fons blau.

Tindrà que exhibir los precios en el interior del local y la placa homologada que identifique el tipo de establecimiento. Bar: una B blanca sobre fondo azul.

Cal expedir tiquet per les consumicions i cal disposar de fulls oficials de reclamació.

Es obligado emitir ticket por las consumiciones y se tiene que disponer de hojas oficiales de reclamación.

Per elaborar entrepans i/o tapes ha de tenir l'**AUTORITZACIÓ SANITÀRIA** que ha de demanar al Servei de Salut Pública i Consum municipal.

Para elaborar bocadillos y/o tapas tendrá que tener la **AUTORIZACIÓN SANITARIA** que deberán solicitar al Servicio de Salud Pública y Consumo municipal.

Les tapes i entrepans preparats han d'estar exposats al públic amb una protecció i a la temperatura corresponent:

→ Productes refrigerats fets amb menys de 24h  $\leq 8^{\circ}\text{C}$

→ Productes refrigerats fets amb més de 24h  $\leq 4^{\circ}\text{C}$

→ Les tapes calentes s'han de servir a  $\geq 65^{\circ}\text{C}$

Las tapas y bocadillos preparados tendrán que estar expuestos al público protegidos y a la temperatura correspondiente:

→ Refrigerados hechos en menos de 24h  $\leq 8^{\circ}\text{C}$

→ Refrigerados hechos en más de 24h  $\leq 4^{\circ}\text{C}$

→ Las tapas calientes se tienen que servir  $\geq 65^{\circ}\text{C}$

→ Els bars amb una superfície útil de **menys de 100 m<sup>2</sup>**: Ha de decidir si es pot fumar o no, i informar els clients de la seva decisió.

→ Els bars amb una superfície útil de **més de 100 m<sup>2</sup>**: Està prohibit fumar, excepte als espais que ha habilitat adequadament.

→ Los bares con una superficie útil de **menos de 100 m<sup>2</sup>**: deberán decidir si permiten fumar o no, e informar a los clientes de su decisión.

→ Los bares con una superficie útil de **más de 100 m<sup>2</sup>**: Está prohibido fumar, excepto en aquellos espacios que habilite adecuadamente.



1.- خلف منضدة الزبائن والناجر في البار: استطاع عمل بعدد كاف ومصنوعة من مواد سهلة التنظيف والتغطيم.

2.- جهاز لتوفير الصابون السائل لا يتم تشغيله يدويا ومزود بصابون ومحفظ للمدين يستعمل مرة واحدة.

3.- جهاز لتوفير الصابون السائل من أجل غسل الأدوات.

4.- المخزن: يتم حفظ الأغذية في صناديق، دون ان تلمس الأرض وفي أرفف مصنوعة بمادة غير قابلة للنفاذ فيها، وتوضع بطريقة تسمح بتنظيف وتعقيم الجدران والأرضيات.

5.- ثلاثة فربر بعمر كاف، يكونان مرودان باضافة محلية وبوز مومن ليكون من الممكن التأكيد من درجة الحرارة الصحيحة للاطعمة.

6.- نظام ميكانيكي لتنظيف الأرضيات والأكواب والشوك والملاعق والسكاكين.

7.- بالنسبة للصلاء، من المهم أن يتتوفر في المرافق، ورق حمام وصابون ومحفظ للمدين يستعمل مرة واحدة أو أوتوماتيكي.

8.- يجب على المسئول عن المحل القيام بخلط الرقابة الذاتية. نظافة وتعقيم المحل، تأهيل الأشخاص الذين يتعاملون مع الأغذية، شهادة D+D+D... الخ

9.- تركيبات لماء الشرب الساخن والبارد من أجل تنظيف المحل وتجهيزات وآلات للعمل.

10.- يجب أن تتوفر في النواذ والفتحات شاشات ضد الحشرات يمكن فكها بسهولة من أجل تنظيفها.

11.- منتجات النظافة والتغطيم لا يمكن ان تخزن في الأماكن التي يتم التعامل فيها مع الأغذية.

12.- يجب ان ت تعرض الأسعار داخل المحل وان تعرض لوحة معتمدة تعرف بثوبية المحل، البار: حرف "B" باللون الأبيض على خلفية زرقاء.

13.- من الإيجاري ان يتم استصدار ورقة من ماكينة الحساب تحتوي على اسعار المشروبات التي تم تناولها ويجب ان تكون صحيحة رسمية للشكوى.

14.- من أجل إعداد السندويتشات / أو المقللات، يجب ان توفر تصريح صحى ويجب ان يطلب من الخدمة البلدية للصحة العامة والإستهلاك.

15.- بالنسبة للمقللات والمتسديريشات الظاهرة يجب ان تعرض على الجمهور وهي محلية وهي درجة الحرارة المناسبة  
< ميردة و معددة خلال أقل من 24 ساعة > 8 درجات مئوية

< ميردة و معددة خلال أكثر من 24 ساعة > 4 درجات مئوية

< المقللات الساخنة يجب ان تقدم > 65 درجة مئوية

16.- البارات التي تتوفر فيها مساحة قليلة للاستعمال أقل من 100 م<sup>2</sup>: يجب ان تقرر ما إذا كانت تسمح بالتدخين او لا، ويجب ان تلزم ببقاء العملاء بغيرها

البارات التي تتوفر فيها مساحة قليلة للاستعمال قدرها أكثر من 100 م<sup>2</sup>: يمنع التدخين فيها بمتثناء تلك الأماكن التي يتم اعادتها بالصورة الصحيحة.

**Bar**

1 **Behind the bar:** A sufficient number of work surfaces made of materials that are easy to clean and disinfect.

2 A non-manually operated sink, equipped with soap, a dispenser and a single-use hand dryer.

3 A sink for washing utensils.

4 **Warehouse:** Foods shall be in boxes, shall not touch the floor and shall be on shelves made of impermeable, non-absorbent and easily-cleaned material, located so that they allow cleaning and disinfection of the walls and floor.

5 A sufficient number of **refrigerators and freezers**, with protected lighting and a thermometer to be able to verify the correct temperature of the food.

6 A mechanical hygienisation system for dishware and silverware.

7 For customers, it is very important that the toilets always have toilet paper, soap and single-use or automatic hand dryers.

- 8 The manager of the establishment has to implement the Self-monitoring Plans: Cleaning and disinfection of the premises, food handler training, D+D+D...
- 9 A hot and cold potable water installation for cleaning the premises, equipment and work tools.
- 10 Windows and openings shall be equipped with screens against insects, which must be easily removed for cleaning.
- 11 Cleaning and disinfection products may not be stored in areas where food is handled.
- 12 Prices must be posted in the interior of the premises, in addition to the officially approved plaque that identifies the type of establishment. Bar: a white R on a blue background.
- 13 It is mandatory to give a receipt for orders, and Official Complaint Sheets must be available.
- 14 To prepare sandwiches and/or appetisers, you must have HEALTH AUTHORISATION, which should be applied for through the municipal Public Health and Consumer Service.
- 15 Prepared appetisers and sandwiches will have to be protected when on display to the public and at the corresponding temperature:
  - Refrigerated foods made within 24h  $\leq 8^{\circ}\text{C}$
  - Refrigerated foods made more than 24h ago  $\leq 4^{\circ}\text{C}$
  - Hot appetisers must be served  $\geq 65^{\circ}\text{C}$
- 16 Bars with a useful surface area of less than 100 m<sup>2</sup>: they must decide if they allow smoking or not and must inform the customers of their decision.  
Bars with a useful surface area of more than 100 m<sup>2</sup>: Smoking is prohibited, except in those spaces adequately provided for such purpose.

## 酒吧

- 1 酒台后方，需有数量充足以及容易清洁与消毒的工作台。
- 2 需配置一把手或按压式洗手台，并备有肥皂、洗手液器与一次性擦手纸。
- 3 一个清洗器具的清理台。
- 4 仓库：食物均置放于盒内，无接触地面并收藏于材质防水、无吸收入及容易清理的橱柜中，并于清洗及消毒墙壁和地板时不会碰到的地方。
- 5 足够的冷藏及冷冻柜，附带有保护式的照明，以及可供测量食物正确温度的温度计。
- 6 清洗及消毒餐具的自动化设备。
- 7 对顾客而言，卫生间内随时备有卫生纸、肥皂及一次性擦手纸或自动乾手机非常重要。
- 8 场所负责人必须执行『自动控制方案』，包括店内的清洁与消毒、食物处理人员训练...等等。
- 9 需有可供清洗店面、设备及工作器具的冷热自来水装置。
- 10 窗户等通风处需装有防蚊虫的屏障，并方便拆卸清洗。
- 11 清洁及消毒用品不可储藏于处理食物的地方。
- 12 店内需张贴价目表，场所类型告示牌也需标示在外。酒吧标示为 B，蓝底白字。
- 13 消费需开立收据，店内并须备妥正式的顾客申诉单。
- 14 酒吧市立公共健康及消费服务处取得卫生许可，以从事三明治及/或下酒菜的制作。
- 15 制作好的三明治及下酒小菜放置展示于台面时，需加覆保鲜膜或加盖，并依下列温度存放：
  - 做好后的 24 小时内，冷藏于  $8^{\circ}\text{C}$  以上
  - 做好后超过 24 小时，冷藏于  $4^{\circ}\text{C}$  以上
  - 热下酒小菜供于  $65^{\circ}\text{C}$  以上
- 16 酒吧使用空间在 100 平方公尺以下，需决定是否为吸烟场所，并告知顾客。  
酒吧使用空间在 100 平方公尺以上，除适当提供的空间外，禁止吸烟。

**RESTAURANTS**

Guia de sanitat i consum  
d'establiments alimentaris

Guía de sanidad y consumo de  
establecimientos alimentarios

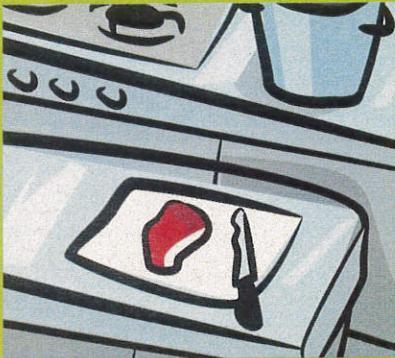
Restaurants

Rostisseria  
Plats preparats

Supermercat  
Autoserweisi

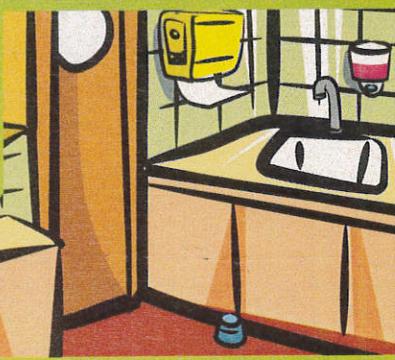
Supermercat  
Mixte

SC+



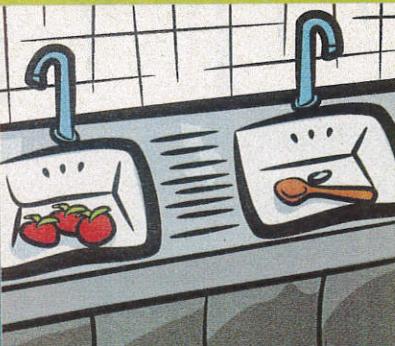
**A la cuina:** Superficie de treball suficient i de material de neteja i desinfecció fàcil, especialment la zona en contacte amb els aliments.

**En la cocina:** Superficies de trabajo en número suficiente y de material fácil de limpiar y desinfectar, especialmente las que están en contacto con los alimentos.



Rentamans d'accionament no manual, amb dosificador de sabó i eixugador de mans d'un sol ús.

Pila de accionamiento no manual, dotado de jabón, dosificador y secamanos de un sólo uso.



Dues piques: una per netear els aliments i l'altra per rentar estris.

Dos pilas: una para la limpieza de alimentos y la otra para el lavado de utensilios.



Sistema mecànic d'higienització de la vaixella i els coberts.

Sistema mecánico de higienización de la vajilla y los cubiertos.

**Refrigerador i congelador** en nombre suficient, amb il·luminació protegida i amb termòmetre per poder comprovar la temperatura adequada dels aliments.

**Refrigerador y congelador** en número suficiente, con iluminación protegida y con termómetro para poder comprobar la correcta temperatura de los alimentos.



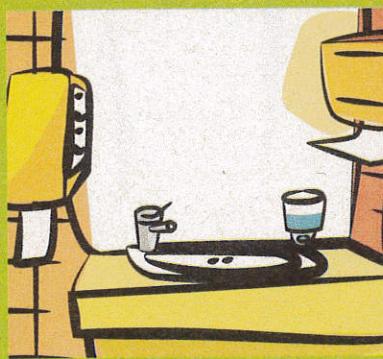
El menú ha d'incloure pa, beguda i postres dins el preu global, encara que el consumidor renunciï a algun d'aquests serveis.

El menú tiene que incluir pan, bebida y postre dentro del precio global, aunque el consumidor renuncie a alguno de estos servicios.



Els lavabos sempre han de disposar de paper higiènic, sabó i assecador de mans d'un sol ús o automàtic i al dels manipuladors, l'aixeta ha de ser de tancament no manual.

Los servicios tendrán que disponer siempre de papel higiénico, jabón y secamanos de un uso o automático y en el de los manipuladores el grifo tendrá que ser de cierre no manual.



El responsable de l'establiment ha de dur a terme els plans d'autocontrol: neteja i desinfecció del local, formació de manipulador d'aliments, D+D+D...

El responsable del establecimiento tiene que llevar a cabo los planes de autocontrol: limpieza y desinfección del local, formación en manipuladores de alimentos, D+D+D...



1. في المطعم، يُسمح عمل بعده كافٍ وبصيغة من مواد سهلة التنظيف والتغطيم، وبوجه خاص الأسطح التي تتصال بالاغذية.

2. جهاز لتوفير الصابون السائل لا يتم تشغيله بدؤوا ومزود بالصابون ومحفظ للندين يستعمل مرة واحدة.

3. عدد (2) جهاز لتوفير الصابون السائل، واحد من أجل تنظيف الاشياء وآخر لغسل الادوات.

4. نظام ميكانيكي لتنظيف الاطباق والاكواب والشوك والملاءع والسكاكين.

5. ثلاثة وفريزر بعدد كافٍ، يمكن ان مزودان بضافة محببة ويتراومنتر ليكون من الممكن التحكم من درجة الحرارة الصحيحة للأغذية.

6. يجب ان تشمل وجة الطعام على الخبز والمشرب والحلو داخل السعر الاجمالي، حتى ولو تناول المستهلك عن اي واحد من هذه الخدمات.

7. يجب ان يتوفّر في المراحيض داشا ورق حمام وصابون ومحفظ للندين يستعمل مرة واحدة او اوتوماتيكي، ويجب ان تكون ابواب اغلاق الصبئن من تلك التي لا يتم اغلاقها بدؤوا.

8. يجب على المسؤول عن المحل القيام بتبييد خطط الرقابة الذاتية: نظافة وتعقيم المحل، تأهيل الاشخاص الذين يتعاملون مع الاغذية، شهادة ... الخ. D+D+D... الخ.

9. تركيبات لماء الشرب الساخن والبارد من أجل تنظيف المحل وتجهيزات وادوات العمل.

10. لا يمكن ان تخزن منتجات النظافة والتعقيم في الاماكن التي يتم التعامل فيها مع الاغذية.

11. يجب ان يتوفّر في الواردات والفحنات، وبوجه خاص تلك الموجودة في المطعم، شاشات ضد الحشرات يمكن فتحها بسهولة من أجل تنظيفها.

12. يجب ان تغرس الانبعاث داخل وخارج المحل وان تعرض لوحه معتمدة تعرف ب نوعية المحل. النظف: حرف "R" باللون الابيض علىخلفية زرقاء، المطعم - الملا: حرف "R" وحرف "B" باللون الابيض على خلفية زرقاء.

13. من الاجباري ان يتم استصدار فاتورة تحوي على قيمة المأكولات التي تم تناولها ويجب ان تتوفّر صفات رسمية للسكنوى.

14. من أجل اعداد السنديونتشات او المقلبات، يجب ان يتوفّر تصريح صحي ويجب ان يطلب من الخدمة البلدية للصحة العامة والاستهلاك.

15. بالنسبة للمأكولات الجاهزة يجب ان يتوفّر نظام للحفظ عليها باردة وساخنة تتوفّر فيها اداة تظهر درجة الحرارة.

< المأكولات المبردة والساخنة خلال اقل من 24 ساعة > 8 درجات مئوية

< المأكولات المبردة والساخنة خلال اكثر من 24 ساعة > 4 درجات مئوية

< المأكولات الساخنة > 65 درجة مئوية

16. المطعم الذي تتوفر فيه ساحة قليلة لاستعمال تبلغ اقل من 100 م<sup>2</sup>: يجب ان تفرز ما اذا كانت تسجع بالتدخين او لا، ويجب ان تقوم بذلة العملاء بقرارها.

المطعم الذي تتوفر فيه ساحة قليلة لاستعمال قدرها اكثر من 100 م<sup>2</sup>: يمكن التدخين فيها باشتاء تلك الاماكن التي يتم اعدادها بتصوره الصحيحة.

## Altres punts que cal tenir en compte: Otros puntos a tener en cuenta:

Instalació d'aigua potable calenta i freda per a la neteja del local, equips i estris de treball.

Instalación de agua potable caliente y fría para la limpieza del local, equipos y utensilios de trabajo.

Els productes de neteja i desinfecció no es poden emmagatzemar a les zones on es manipulen aliments.

Los productos de limpieza y desinfección no podrán almacenarse en las zonas donde se manipulen alimentos.

Les finestres i obertures, sobretot a la cuina, han d'estar dotades de pantalles antiinsectes fàcilment desmontables per a la seva neteja.

Las ventanas y oberturas, especialmente en la cocina, estarán dotadas de pantallas contra insectos fácilmente desmontables para su limpieza.

Cal mostrar els preus a l'interior i a l'exterior del local i la placa homologada que identifica el tipus d'establiment.

Restaurant: una R blanca sobre fons blau.

Restaurant-Bar: una R i una B blanques sobre fons blau.

Tendrá que exhibir los precios en el interior y en el exterior del local y la placa homologada que identifique el tipo de establecimiento. Restaurante: una B blanca sobre fondo azul.

Restaurante-Bar: una R y una B blancas sobre fondo azul.



Cal expedir factura pels àpats i s'ha de disposar de fulls oficials de reclamació. Es obligado emitir factura de las comidas y se tiene que disponer de hojas oficiales de reclamación.

Per elaborar entrepans i/o tapes ha de tenir l'**AUTORITZACIÓ SANITÀRIA** que ha de demanar al Servei de Salut Pública i Consum municipal.

Para elaborar bocadillos y/o tapas tendrá que tener la **AUTORIZACIÓN SANITARIA** que deberán solicitar al Servicio de Salud Pública y Consumo municipal.

Si disposa de menjars preparats ha de disposar d'un sistema de manteniment en fred i calent amb lector de temperatura:

- Productes refrigerats amb duració inferior a 24h ≤ 8°C
- Productes refrigerats amb duració superior a 24h ≤ 4°C
- Productes calents ≥ 65°C

Si dispone de comidas preparadas tendrá que disponer de un sistema de mantenimiento en frío y calor con lector de temperaturas:

- Comidas refrigeradas con duración inferior a 24h ≤ 8°C
- Comidas refrigeradas con duración superior a 24h ≤ 4°C
- Comidas calientes ≥ 65°C

→ Els restaurants amb una superficie útil de **menys de 100 m<sup>2</sup>**: Ha de decidir si es pot fumar o no, i informar els clients de la seva decisió.

→ Els restaurants amb una superficie útil de **més de 100 m<sup>2</sup>**: Està prohibit fumar, excepte als espais que ha habilitat adequadament.

→ Los restaurantes con una superficie útil de **menos de 100 m<sup>2</sup>**: deberán decidir si permiten fumar o no, e informar a los clientes de su decisión.

→ Los restaurantes con una superficie útil de **más de 100 m<sup>2</sup>**: Está prohibido fumar, excepto en aquellos espacios que habilita adecuadamente.

## Restaurant

1 In the kitchen: A sufficient number of working surfaces made of materials that are easy to clean and disinfect, specially those that are in contact with food.

2 A non-manually operated sink, equipped with soap, a dispenser and a single-use hand dryer.

3 Two sinks: one for cleaning foods and another for washing utensils.

4 A mechanical hygienisation system for dishware and silverware.

5 A sufficient number of **refrigerators and freezers**, with protected lighting and a thermometer for to be able to verify the correct temperature of the food.

6 The daily menu has to include bread, a beverage and dessert in the overall price, even though the consumer may not want one of these services.

7 Toilets shall always have toilet paper, soap and single-use or automatic hand dryers, and in the food handlers' toilet, the faucet must have a non-manual shut-off.

8. The manager of the establishment has to implement the Self-monitoring Plans: Cleaning and disinfection of the premises, food handler training, D+D+D...
9. A hot and cold potable water installation for cleaning the premises, equipment and work utensils.
10. Cleaning and disinfection products may not be stored in areas where food is handled.
11. Windows and openings, especially in the kitchen, shall be equipped with screens against insects, easily removed for cleaning.
12. The prices must be posted in the interior and on the exterior of the premises, and the officially approved plaque that identifies the type of establishment must be posted. Restaurant: a white R on a blue background. Restaurant-Bar: a white R and white B on a blue background.
13. It is mandatory to give a receipt for meals, and Official Complaint Sheets must be available.
14. To prepare sandwiches and/or appetisers, you must have HEALTH AUTHORISATION, which should be applied for through the municipal Public Health and Consumer Service.
15. If prepared meals are available, there must be a system for keeping them hot or cold, with a temperature reader:
  - Refrigerated meals with a duration of less than 24h  $\leq 8^{\circ}\text{C}$
  - Refrigerated meals with a duration of more than 24h  $\leq 4^{\circ}\text{C}$
  - Hot meals  $\geq 65^{\circ}\text{C}$
16. Restaurants with a useful surface area of less than 100 m<sup>2</sup>: they must decide if they allow smoking or not and must inform the customers of their decision.  
Restaurants with a useful surface area of more than 100 m<sup>2</sup>: Smoking is prohibited, except in those spaces adequately provided for such purpose.

## 餐馆

1. 餐房：数量足够以及方便清洗消毒的工作台，尤其是那些与食物接触的。
2. 把手或按压式洗手台，并备有肥皂、洗手液器与一次性擦手纸。
3. 两个流理台：一个清洗食物，另一个为清洗器具之用。
4. 清洗及消毒餐具的自动化设备。
5. 须有足够的冷藏及冷冻柜，附带有保护式的照明，以及可供测量食物正确温度的温度计。
6. 套餐价格须内含面包、饮料及甜点，尽管顾客不要其中的一两样。
7. 卫生间必须在任何时间放置有卫生纸、肥皂及一次性擦手纸或自动乾手机，水龙头需为按压式而非扭转式。
8. 场所负责人必须执行「自动控制方案」，包括店内的清洁与消毒、食物处理人员训练、等等。
9. 须有可供清洗店面、设备及工作器具的冷热自来水装置。
10. 清洁及消毒用品不可储藏于处理食物的地方。
11. 窗户等通风处，特别是厨房，需装设有防蚊虫的屏障，并方便拆卸清洗。
12. 餐馆内外均需张贴价目表，场所类型告示牌也需标示在外。餐馆标示为R，餐馆·酒吧为RB，均为蓝底白字。
13. 餐饮消费需开立发票，店内并需备有正式的顾客申诉单。
14. 如要从事三明治及/或下酒小菜的制作，须先向市立公共健康及消费服务处取得卫生许可。
15. 制作好的熟食须放置在有温度标示的冷热保存环境：
  - 食物冷藏期限少于 24 小时者，须保存于  $8^{\circ}\text{C}$  以下
  - 食物冷藏期限长于 24 小时者，须保存于  $4^{\circ}\text{C}$  以下
  - 热食供应于  $65^{\circ}\text{C}$  以上
16. 餐馆使用空间在 100 平方公尺以下，须决定是否为吸烟场所，并告知顾客。  
餐馆使用空间在 100 平方公尺以上，除适当提供的空间外，禁止吸烟。



Rostiseria  
Plats preparats

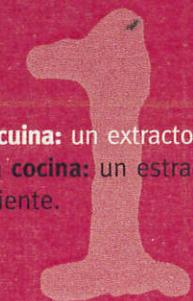
Supermercat  
Autoservei

Supermercat  
Mixte

## Rostisseria Plats preparats

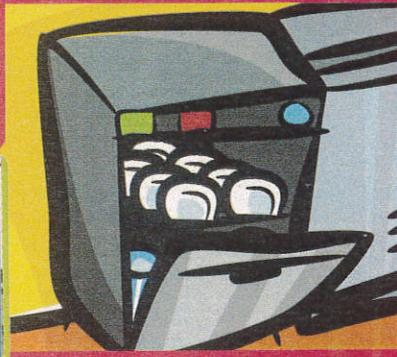
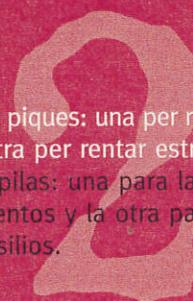


**A la cuina:** un extractor eficaç i suficient.  
**En la cocina:** un extractor eficaz y suficiente.



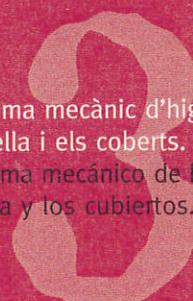
Dues piques: una per netejar els aliments i l'altra per rentar estris.

Dos pilas: una para la limpieza de alimentos y la otra para el lavado de utensilios.



Sistema mecànic d'hygienització de la vaixella i els coberts.

Sistema mecánico de higienización de la vajilla y los cubiertos.

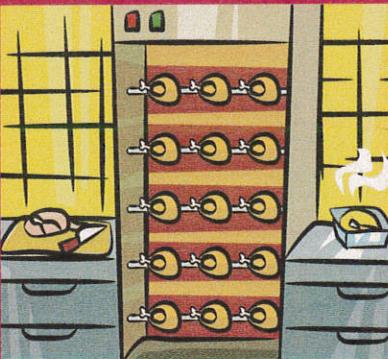


**Refrigerador i congelador** en nombre suficient, amb il·luminació protegida i amb termòmetre per poder comprovar la temperatura adequada dels aliments.

**Refrigerador y congelador** en número suficiente, con iluminación protegida y con termómetro para poder comprobar la correcta temperatura de los alimentos.

**Al reretaulell on es venen els plats preparats:** superfície de treball suficient per no barrejar els aliments crus amb els cuinats.

**En el mostrador donde se venden los platos preparados:** las superficies de trabajo deben ser en número suficiente de forma que no se mezclen los alimentos crudos con los cocinados.



Rentamans d'accionament no manual, amb dosificador de sabó i eixugador de mans d'un sol ús.

Lavamanos de accionamiento no manual, dotado de jabón, dosificador y secamanos de un sólo uso.

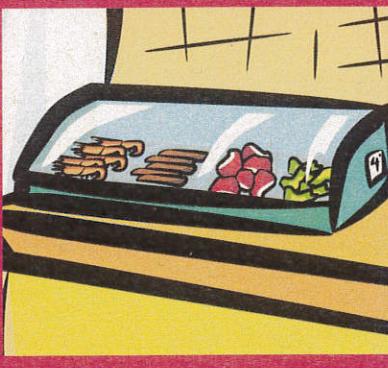


El menjar preparat s'ha d'exposar al públic amb una protecció i en condicions de temperatura adequades:

- Productes amb duració inferior a 24h.  $\leq 8^{\circ}\text{C}$ .
- Productes amb duració superior a 24h.  $\leq 4^{\circ}\text{C}$ .
- Menjars calents  $\geq 65^{\circ}\text{C}$ .

Los platos preparados deberán estar expuestos al público protegidos y en condiciones adecuadas de temperatura:

- Comidas con duración inferior a 24h  $\leq 8^{\circ}\text{C}$ .
- Comidas con duración superior a 24h  $\leq 4^{\circ}\text{C}$ .
- Comidas calientes  $\geq 65^{\circ}\text{C}$ .



El responsable de l'establiment ha de dur a terme els plans d'autocontrol: neteja i desinfecció del local, formació de manipulador d'aliments, D+D+D...

El responsable del establecimiento tiene que llevar a cabo los planes de autocontrol: Limpieza y desinfección del local, formación en manipuladores de alimentos, D+D+D...



## Rostisseria Plats preparats

## Supermercat Autoservei

## Supermercat Mixte

## Altres punts que cal tenir en compte: Otros puntos a tener en cuenta:

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

Instalación de agua potable caliente y fría para la limpieza del local, equipos y herramientas de trabajo.

**10** El terra, el sostre i les parets de l'establiment han de ser 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. El suelo, el techo y las paredes del establecimiento tendrán que ser superficies lisas, de materiales impermeables, no absorbentes, de fácil limpieza y desinfección, que eviten la acumulación de suciedad, y la formación de condensaciones y hongos.

**11** Magatzem: Els aliments estarán en caixes, sense tocar el terra i en prestatges de material impermeable, no absorbent i de neteja fàcil. Ha de permetre la neteja i desinfecció de les parets i el terra.

Almacén: Los alimentos estarán en cajas, sin tocar el suelo y en estantes de material impermeable, no absorbente y de fácil limpieza, ubicadas de forma que permitan la limpieza y desinfección de paredes y suelo.

**12** Les finestres i obertures, sobretot a la cuina, han d'estar dotades de pantalles antiinsectes fàcilment desmontables per a la seva neteja. Las ventanas y las aberturas, especialmente en la cocina, estarán dotadas de pantallas contra insectos fácilmente desmontables para su limpieza.

**13** Els productes de neteja i desinfecció no es poden emmagatzemar a les zones on es manipulen aliments.

Los productos de limpieza y desinfección no podrán almacenarse en las zonas donde se manipulen alimentos.

**14** Cal expedir tiquet de compra i ha de disposar de fulls oficials de reclamació. Es obligado emitir tickets de compra y se tiene que disponer de hojas oficiales de reclamación.

**15** Tots els establiments que elaborin menjars preparats han de tenir l'**AUTORITZACIÓ SANITÀRIA** que han de sol·licitar al Servei de Salut Pública i Consum Municipal.

Todos los establecimientos que elaboren platos preparados deberán de tener la **AUTORIZACIÓN SANITARIA** que deberán solicitar al Servicio de Salud Pública y Consumo Municipal.

**16** Ha de disposar d'envasos i embalatges contenidors per vendre els plats preparats en condicions higièniques adequades.

Deberá disponer de envases y embalajes contenedores para vender los platos preparados en condiciones higiénicas.

## الأطعمة الجاهزة

- 1 - في المطبخ، شفط عمل وفري بالقدر الكافي للتجفيف.
- 2 - عدد (2) جهاز لتوفير الصابون السائل، واحد من أجل تنظيف الأغذية وأخر لغسل الأدوات.
- 3 - نظام ميكانيكي لتنظيف الأطباق والاكواب والشوكولات والملاعق والمساكين.
- 4 - ملاحة وفريزر بعدد كافٍ، يمكن أن تزيدان بضاعة مجمدة وثلج موسم تكون من الممكن إلقاءها من درجة الحرارة المسمحة للأغذية.
- 5 - في منصة الزيارات والتاجر في التراس التي تعرض فيها الأطعمة الجاهزة يجب أن توفر استطاع عمل بعدد كافٍ بحيث لا يتخرج الأغذية غير المضبوطة مع المطلوبة.
- 6 - جهاز لتوفير الصابون السائل لا يتم تسويقه يومياً ومتى يطلبون ومحفظ للبنين يستعمل مرة واحدة.
- 7 - تائشة بلاستيك الخدمة يجب أن تفرض على الجمهور في طرف المخرطة المزدوجة.
- المكواة للاطاف التي تتعرض لفترة أقل من 24 ساعة - 8 درجات مئوية
- المكواة للاطاف التي تتعرض لفترة أطول من 24 ساعة - 4 درجات مئوية
- المكواة للاطاف الساخنة - 65 درجة مئوية
- 8 - يجب على المسئول عن العمل انتقام بتقديم خطط لإنقاذ الأغذية وتخفيض المعدل، داخل الأندية التي يعتمدون على الأغذية، شديدة (D+D+D)، إلخ.

9 - تركيبات لبيع الضرائب الساخن والبارد من أجل التنظيف، المحلا وتجهيزات وأنواع العمل.

10 - يجب أن تكون الأرضية سلسة وجدران العمل عبارة عن أسطح مقاومة ومضبوطة من مواد لا تسمح بالبقاء علىها وغير مناسبة رسوبين تضليلها وتغصتها، والتي تحبس برأس المطرادات تكون تهدف للكسر والتحطم.

11 - المحرر: يتم حفظ الأغذية في صناديق، دون ان تلمس الأغذية وعليه ارتفع متصوّر عن مادة غير قابلة للتلف فيما يليه، فائدة شخص ويسهل تنظيفها، ويوضع بعدها مساحة لتنظيف وتخفيض الحرارتين والأغذية.

12 - يجب أن تتوفر في المطبخ والمخزن، وبرجه خاص تلك الموجودة في المطبخ، شاشات ضد الضفادع يمكن قلبها من أجل تنظيفها.

13 - لا يمكن أن تخزن مساحات النظافة والتخزين في الأماكن التي يتم التعامل فيها مع الأغذية.

14 - من الضروري أن يتم إصدار بطاقة عن المستلزمات و يجب أن توفر صحفاً يومية للتساؤل.

15 - يجب أن تحصل كل المعدات التي تستخدم في إعداد الأطعمة والمقاليط، على تصريح صحي ويجب أن يطلب التسريح من الخدمة البيئية للمصحة العامة والبيئة.

16 - يجب أن تكون غمرات وقوف الملعفات من أجل بيع الأطعمة الجاهزة معه في الترويج المضبوطة.

## Prepared meals

- 1 In the kitchen: an efficient and sufficient exhaust fan.
- 2 Two sinks: one for cleaning foods and another for washing utensils.
- 3 A mechanical hygienisation system for dishware and silverware.
- 4 A sufficient number of refrigerators and freezers, with protected lighting and a thermometer to be able to verify the correct temperature of the food.
- 5 The counter where prepared dishes are sold: there must be a sufficient number of working surfaces so that raw foods and cooked foods are not mixed.
- 6 A non manually operated sink, equipped with soap, a dispenser and a single-use hand dryer.
- 7 Prepared dishes displayed to the public must be protected and have adequate temperature control:  
Meals with a duration of less than 24h  $\leq 8^{\circ}\text{C}$   
Meals with a duration of more than 24h  $\leq 4^{\circ}\text{C}$   
Hot meals  $\geq 65^{\circ}\text{C}$

## 熟食店

1. 肉类 - 一台有足够效率的抽油烟机。
2. 两个处理台：一个清洗食物，另一个为清洁器具之用。
3. 清洗及消毒餐具的自动化设备。
4. 足够的冷藏及冷冻柜，冷冻有保质期的原料，以及可由测量食物正确温度的温度计。
5. 处理熟食的工作台面有足够的工作台面，避免生食与熟食混杂。
6. 食物有架子或抽屉式的工作台，开盖有肥皂、洗手液等与一次性擦手纸。
7. 所示的熟食需覆盖有保鲜膜或加盖，并存放于下列适当温度：
  - 食物保存期限少于 24 小时者，须保存于 6°C 以下
  - 食物保存期限大于 24 小时者，须保存于 4°C 以下
  - 热食温度于 65°C 以上
8. 场所负责人必须执行「自动控制方案」，包括店内的清洁与消毒、食物处理人员训练等。
9. 需有可供清洗店铺、设备及工作器具的冷热自来水装置。
10. 地板、天花板及墙壁需为平滑表面，且为防水、无吸水及容易清洗消毒的材质，避免霉菌堆积，以及水气及霉菌等的生成。
11. 厨房：食物均需放于室内，无接触地面并收藏于干燥防水、无吸收力及容易清理的橱柜中，并在清洁及消毒设备和地板时不会碰到的地方。
12. 商户将通风处需装有防蚊虫的屏障，并方便拆卸清洗。
13. 清洁及消毒用品不可储藏于处理食物的地方。
14. 店员必须开立收据，店向消费者提供正式的顾客申诉单。
15. 所有从事食品及/或下酒菜制作的场所，均须向市立公共健康及消费者服务处取得卫生许可证。
16. 服务熟食需备有包装盒，并保持卫生乾净。

# SUPER MERCAT AUTOSERVEI

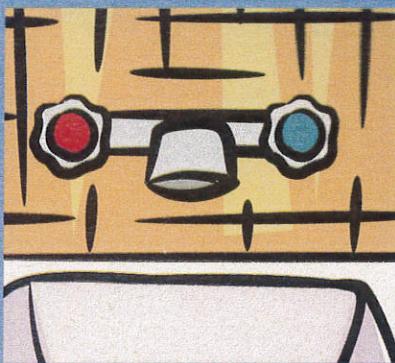
Guia de sanitat i consum  
d'establiments alimentaris

Guía de sanidad y consumo de  
establecimientos alimentarios

Supermercat  
Autoservei

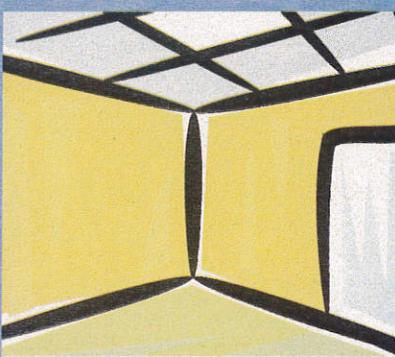
Supermercat  
Mixte

SC+



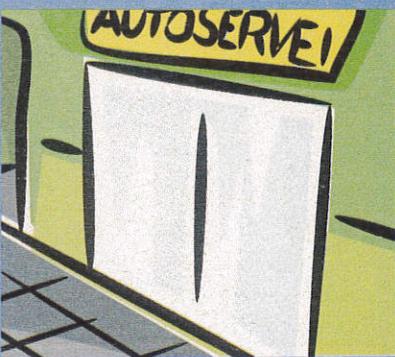
**Instalació d'aigua potable calenta i freda per a la neteja del local, equips i estris de treball.**

Instalación de agua potable caliente y fría para la limpieza del local, de los equipos y de los utensilios de trabajo.



El terra, el sostre i les parets han de ser de superfícies llises, materials impermeables, no absorbents, de fàcil neteja i desinfecció, que evitin l'acumulació de brutícia, i la formació de condensacions i fongs.

El suelo, el techo y las paredes serán superficies lisas, de materiales impermeables, no absorbentes, de fácil limpieza y desinfección, que eviten la acumulación de suciedad, y la formación de condesaciones y hongos.



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

No se puede utilizar la vía pública como sala de venta.

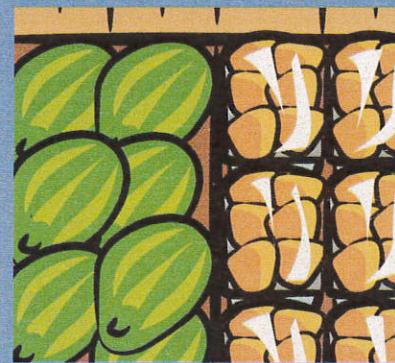


El magatzem no frigorífic en què es desen els aliments emmagatzemats no pot tenir un contacte directe amb el terra. No ha de tenir humitat, ni llum solar directa i ha d'estar protegit contra els insectes i rosegadors.

Almacén no frigorífico en el que ninguno de los alimentos almacenados tendrá contacto directo con el suelo. Éste no tendrá humedad, ni luz solar directa y tiene que estar protegido contra insectos y roedores.

Un autoservi (**un sol venedor**) només pot vendre sense envasar les fruites amb pell dura i no comestible. La resta de productes han d'estar envasats.

Un autoservicio (**un solo vendedor**) sólo podrá vender sin envasar las frutas con piel dura y no comestible. El resto deberá ir envasado.



Tots els aparells frigorífics, refrigeradors, congeladors, murals i aparadors han de tenir límit de càrrega i termòmetre.

Todos los aparatos frigoríficos, refrigeradores, congelados, murales y vitrinas tendrán límite de carga y termómetro.



Els prestatges per exposar els aliments sense tocar el terra han de ser de material impermeable, no absorbent i de fàcil neteja. Ha de permetre la neteja i desinfecció de les parets i el terra.

Estantes para exponer los alimentos sin tocar el suelo serán de material impermeable, no absorbente y de fácil limpieza, ubicados de manera que permitan la limpieza y desinfección de las paredes y el suelo.



El responsable de l'establiment ha de dur a terme els plans d'autocontrol: neteja i desinfecció del local, formació de manipulador d'aliments, D+D+D...

El responsable del establecimiento tiene que llevar a cabo los planes de autocontrol: limpieza y desinfección del local, formación en manipuladores de alimentos, D+D+D...



## Altres punts que cal tenir en compte: Otros puntos a tener en cuenta:

El local ha de disposar d'entrada i sortida a la via pública o a espais oberts per a la circulació o trànsit, amb ventilació directa al carrer o patis centrals.

El local dispondrá de entrada y salida a la vía pública o a espacios abiertos para la circulación o tránsito, con ventilación directa a la calle o patios centrales.

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

No se permite exponer y almacenar en aparatos frigoríficos sin la separación adecuada: pescado, productos cárnicos, productos lácteos, aves y comidas preparadas.

Els serveis higiènics han d'estar equipats correctament: el rentamans amb sabó, assecador de mans d'un sol ús o automàtic i paper higiènic. Los servicios higiénicos estarán equipados correctamente: los lavamanos con jabón, secamanos de un solo uso o automático y papel higiénico.

Les finestres i obertures han d'estar dotades de pantalles antiinsectes fàcilment desmontables per a la seva neteja.

Las ventanas y aperturas estarán dotadas de pantallas contra insectos fácilmente desmontables para su limpieza.

Els productes de neteja i desinfecció no es poden emmagatzemar a les zones on es manipulin aliments.

Los productos de limpieza y desinfección no podrán almacenarse en las zonas donde se manípulen alimentos.

Cal expedir tiquet de compra i ha de disposar de fulls oficials de reclamació.

Están obligados a expedir tiquet de compra y tendrán que disponer de hojas oficiales de reclamación.

## محلات السوبر ماركت ذات الخدمة الذاتية

1- قركيبات لماء الشرب الساخن والبارد من أجل تنظيف المحل وتجهيزات وادوات للعمل.

2- يجب ان تكون ارضية وسقف وجدران المحل عبارة عن اسطح ملساء ومصنوعة من مواد لا تسمح بالانفاس خالها وغير ماصة ويسهل تنظيفها وتعقيمها، والتي تتوجب تزامن المقادير وتكون تكفي الحرار والطحالب.

3- لا يمكن استعمال الطريق العام كقاعة للبيع.

4- توفر مخزن غير مبرد لا تصلح فيه اي من الاغذية بالأرض، ويجب الا تكون هناك رطوبة فيه والا تدخله نور الشمس مباشرة و يجب ان يكون ممكنا ضد المشرفات والقوارض.

5- خدمة ذاتية واحدة (اباعي واحد فقط)  
لا يمكن البيع بدون تنظيف الا الفواكه ذات القشرة اليابسة والتي لا توك.

6- يجب ان يكون لكل اجهزة التبريد واجهزه البضائع المبردة والمثلجة ولوحات العرض على الحاطن حد اقصى من المحملة ويجب ان تكون مزودة بترمومترا.

7- تكون ارفف المستعملة لعرض الماكولات دون لمس الأرض من مواد لا تقل النفاد ولا المص وسهولة التنظيف، ويتم وضعها بطريقة تسهل تنظيف وتعقيم الجدران والأرضية.

8- يجب على المسئول عن المحل القيام بتنفيذ خطط الرقابة الذاتية، نظافة وتعقيم المحل، تأهيل الأشخاص الذين يتعاملون مع الاغذية، شهادة D+D+D... الخ.

9- يجب ان يتوفّر في المحل مدخل ومخرج يصل على الطريق العام او يطل على مساحات مفتوحة من اجل المرور والعبور، ويجب ان يتوفّر فيه تهوية مباشرة على الشارع او الساحات المركزية.

10- لا يسمح بالعرض والتخزين في اجهزة تبريد دون القيام بالفصل المناسب، السمك، منتجات اللحوم، المنتجات المصنوعة من الحليب، منتجات الطيور والأطعمة الاحارة.

11- يجب ان تكون خدمات النظافة الشخصية مجهزة جيدا، احواض مزودة بالصابون، اداة لتجفيف اليدين تستعمل مرة واحدة او ميكانيكية وورق حمام.

12- يجب ان يتوفّر في التوافد والفتحات، وبوجه خاص تلك الموجودة في المطبخ، شاشات ضد الحشرات يمكن فكها بسهولة من اجل تنظيفها.

13- لا يمكن ان تخزن منتجات النظافة و التعقيم في الاماكن التي يتم التعامل فيها مع الاغذية.

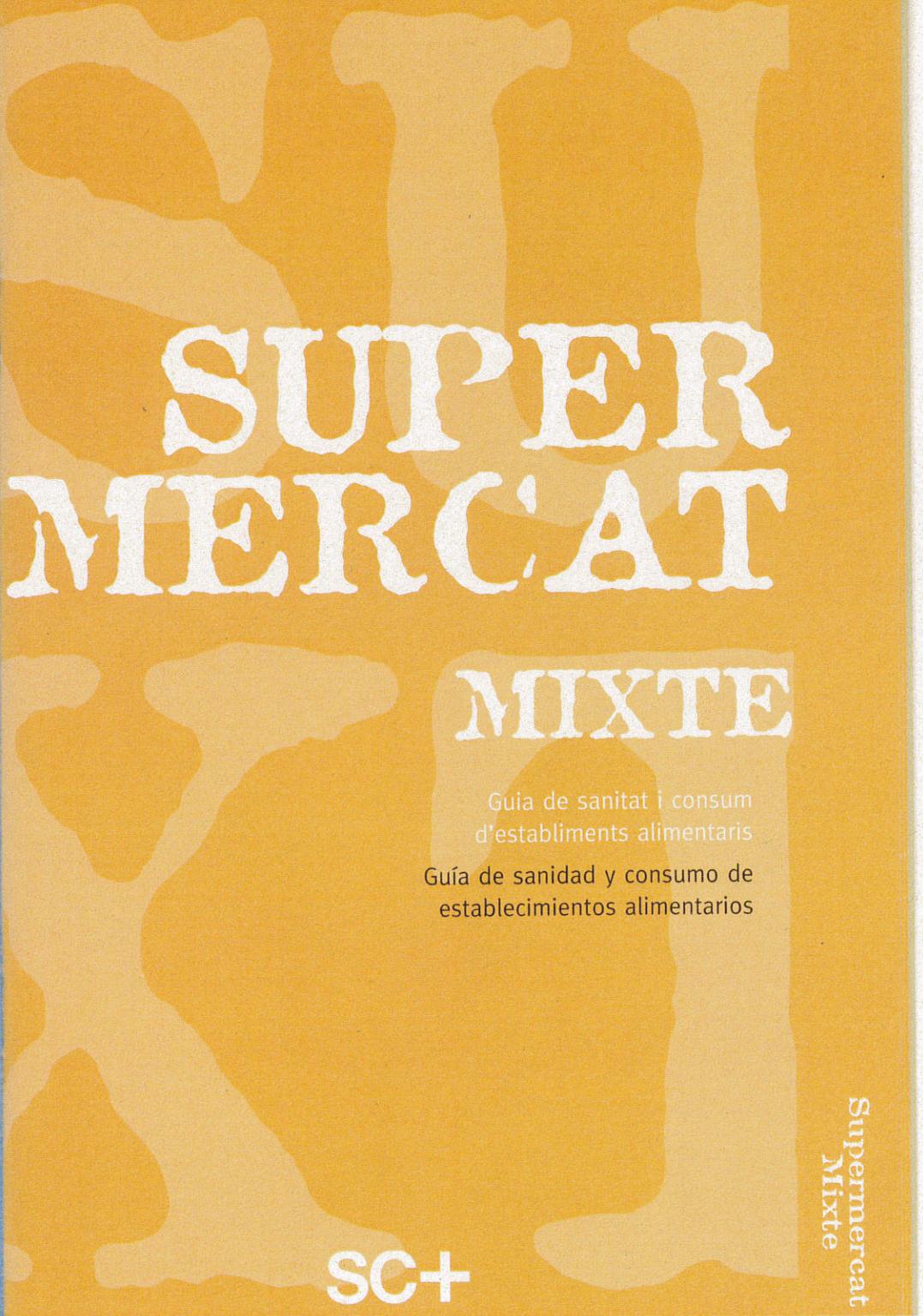
14- من الاجباري ان يتم اصدار بطاقة الشراء من المالكية ويجب ان تتوفر صفحات رسمية للشكاري.

## Self-service supermarkets

- 1 A hot and cold potable water installation for cleaning the premises, equipment and work utensils.
- 2 The floor, ceiling and walls of the establishment must be smooth surfaces and be made of impermeable, non-absorbent and easily-cleaned and disinfected materials that prevent the accumulation of dirt and the formation of condensation and fungi.
- 3 The public thoroughfare cannot be used as a place for sales.
- 4 Non-refrigerated storage in which no stored foods shall be in direct contact with the floor. It must not be humid or be exposed to direct sunlight, and it has to be protected against insects and rodents.
- 5 A self-service market (a single salesperson) can only sell unpackaged fruits that have a hard and inedible peel. All other foods must be packaged.

## 自助式超商

6. All chillers, refrigerators, freezers, wall units and show cases shall have a load limit and thermometer.
7. Shelves for displaying foods must not touch the floor and shall be made of impermeable, non-absorbent and easily-cleaned materials, located so that they allow cleaning and disinfection of the walls and floor.
8. The manager of the establishment has to implement the Self-monitoring Plans: Cleaning and disinfection of the premises, food handler training, D+D+D...
9. The premises shall have an entrance and exit to the public thoroughfare or to open spaces for traffic or transit, with direct ventilation to the street or central patios.
10. Display or storage in refrigerator appliances without adequate separation is not allowed: fish, meat products, milk products, poultry and prepared foods.
11. Toilets shall be equipped correctly: a sink with soap, single-use hand dryer or automatic dryer and toilet paper.
12. Windows and openings shall be equipped with screens against insects, easily removed for cleaning.
13. Cleaning and disinfection products may not be stored in areas where food is handled.
14. It is mandatory to give a receipt for purchases, and Official Complaint Sheets must be available.





**Un supermercat que ven productes frescos sense envasar ha de tenir més d'un venedor a la vegada.**

Un supermercado que venda productos frescos sin envasar deberá tener más de un vendedor a la vez.



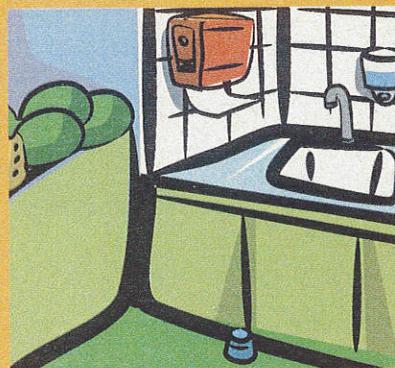
Els aliments sense envasar s'han de posar als aparadors o expositors d'aliments perquè el públic no pugui tocar-los.

Vitrinas expositoras para los alimentos sin envasar de forma que el público no pueda tocarlas.



Els aliments sense envasar han d'estar a un metre dels productes no alimentaris (neteja, higiene personal...) o al mig es col·locarà una zona d'exposició d'aliments envasats.

Los alimentos sin envasar estarán a un metro de los productos no alimentarios (limpieza, higiene personal...) o habrá en medio una zona de exposición de alimentos envasados.



En cas de manipular aliments frescos sense envasar ha de disposar d'un rentamans d'accionament no manual, un dosificador de sabó i un eixugador de mans d'un sol ús, darrere el taulell.

En caso de manipular alimentos frescos sin envasar dispondrá de un lavamanos de accionamiento no manual, dotado de jabón dosificador y secamanos de un solo uso, detrás del mostrador.

El magatzem no frigorífic en què es desen els aliments emmagatzemats no pot tenir un contacte directe amb el terra.

No ha de tenir humitat, ni llum solar directa i ha d'estar protegit contra els insectes i rosegadors.

Almacén no frigorífico en el que ninguno de los alimentos almacenados tendrá contacto directo con el suelo. Este no tendrá que tener humedad, ni luz solar directa y tiene que estar protegido contra insectos y roedores.



Tots els aparells frigorífics, refrigeradors, congeladors, murals i aparadors han de tenir límit de càrrega i termòmetre.

Todos los aparatos frigoríficos, refrigeradores, congelados, murales y vitrinas tendrán límite de carga y termómetro.



Els prestatges per exposar els aliments sense tocar el terra han de ser de material impermeable, no absorbent i de fàcil neteja.

Ha de permetre la neteja i desinfecció de les parets i el terra.

Estantes para exponer los alimentos sin tocar el suelo serán de material impermeable, no absorbente y de fácil limpieza, ubicados de manera que permitan la limpieza y desinfección de las paredes y el suelo.



El responsable de l'establiment ha de dur a terme els plans d'autocontrol: neteja i desinfecció del local, formació de manipulador d'aliments, D+D+D...

El responsable del establecimiento tiene que llevar a cabo los planes de autocontrol: limpieza y desinfección del local, formación en manipuladores de alimentos, D+D+D...



## Altres punts que cal tenir en compte: Otros puntos a tener en cuenta:

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

Instalación de agua potable caliente y fría para la limpieza del local, de los equipos y de los utensilios de trabajo.

El terra, el sostre i les parets han de ser 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.

El suelo, el techo y las paredes serán superficies lisas, de materiales impermeables, no absorbentes, de fácil limpieza y desinfección, que eviten la acumulación de suciedad, y la formación de condesaciones y hongos.

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

No se permite exponer y almacenar en aparatos frigoríficos sin la separación adecuada: pescado, productos cárnicos, productos lácteos, aves y comidas preparadas.

En cas de manipular aliments sense envasar els serveis higiènics han de tenir l'aixeta d'accionament no manual (pulsador) i han d'estar equipats correctament.

Los servicios higiénicos en caso de manipular alimentos sin envasar tendrán el grifo de accionamiento no manual (pulsador) y estarán equipados correctamente.

Les finestres i obertures han d'estar dotades de pantalles antiinsectes fàcilment desmontables per a la seva neteja.

Las ventanas y aperturas estarán dotadas de pantallas contra insectos fácilmente desmontables para su limpieza.

Els productes de neteja i desinfecció no es poden emmagatzemar a les zones on es manipulen aliments.

Los productos de limpieza y desinfección no podrán almacenarse en las zonas donde se manipulen alimentos.

Ha de complir la normativa específica dels productes que té a la venda. En cas de productes carnis frescos ha de tenir l'**AUTORITZACIÓ SANITÀRIA** que ha de sol·licitar al Servei de Salut Pública i Consum municipal.

Cumplirán la normativa específica de los productos que tengan a la venta. En caso de productos cárnicos frescos deberán tener la **AUTORIZACIÓN SANITARIA** que solicitarán al Servicio de Salud Pública i Consum municipal.

En cas d'un supermercat de gran superfície ha de sol·licitar la llicència comercial que atorga el departament de la Generalitat competent en matèria de comerç.

En caso de un supermercado de gran superficie deberá solicitar la licencia comercial que otorga el departamento de la Generalitat competente en materia de comercio.

## محلات السوبر ماركت المختلطة

1. يجب أن يتوفر في محلات السوبر ماركت التي تقوم ببيع المنتجات الطازجة بدون تعليب أكثر من بائع واحد يعملون في نفس الوقت.
2. فاترينيات عرض للماكولات غير المغلفة بحيث لا يستطيع الجمهور لمسها.
3. يجب أن تكون الأطعمة غير المغلفة على بعد متراً واحداً من الصناع غير العادمة (النطفة، النظافة الشخصية...) أو أن تتوفر في الوسط منطقه لمعرض الأغذية المغلفة.
4. في حالة التعامل مع الأغذية الطازجة غير المغلفة، يجب أن تتوفر آداة لغسل اليدين يتم تشغيلها بطريقة غير بدوية، وان تكون مجهزة بادة لصرف الصابون واداة لتجفيف اليدين تستعمل مرتاً واحدة وذلك خلف منصة الزبائن والناجر.
5. توفر مخزن غير مبرد لا تتصل فيه اي من الأغذية بالارض. ويجب الا تكون هناك رطوبة فيه والا تدخله نور الشمس مباشرة و يجب ان يكون محيا ضد الحشرات والقوارض.
6. يجب ان يكون لكل اجهزة التبريد وأجهزة الصناع المبرد والمثلجة ولوحات العرض على الحافظ حد اقصى من الحرارة و يجب ان تكون مزودة بترموتر.
7. يجب ان تتوفر ارفف تستعمل لمعرض الماكولات دون لمس الأرض مصنوعة من مواد لا تقلل النفاذ ولا المتصه وسهلة التنظيف و يتم وضعها بطريقة تسمح بتنظيف وتعقيم الجدران والأرضية.
8. يجب على المسؤول عن المحل القيام بتنبيه خطط الرقابة الذاتية، نظافة وتعقيم المحل، تأهيل الأشخاص الذين يتعاملون مع الأغذية، شهادة D+D+D ... الخ.
9. تركيبات لماء الشرب الساخن والبارد من اجل تنظيف المحل وتجهيزات وادوات العمل.
10. يجب ان تكون ارضية وسفف وجدران المحل عازرة عن اسفلت ملساء ومصنوعة من مواد لا تسمم بالفالاذ خلالها وغير ماصة ويسهل تنظيفها وتعقيمها، والتي تتحبس تراكم الفاقدرات وتكون تكشف البخار والمخالب.
11. لا يسمح بالعرض والتذرير في اجهزة تبريد دون القائم بالفصل المناسب: السمك، منتجات اللحوم، المنتجات المصنوعة من الحليب، منتجات الطيور والاطعمة الجاهزة.
12. يجب ان تكون خدمات النظافة الشخصية، في حالة التعامل مع الأغذية غير المغلفة، مزودة بصنور يتم تشغيله بطريقة غير بدوية (من خلال المصطف عليه) ويجب ان تكون مجهزة بالصورة الصحيحة.
13. يجب ان تتوفر في النواذ والفتحات، وبوجه خاص تلك الموجوحة في المطبخ، شاشات ضد الحشرات يمكن فكها سهولة من اجل تنظيفها.
14. لا يمكن ان تخزن منتجات النظافة والتعقيم في الامكن التي يتم التعامل فيها مع الأغذية.
15. يتم الوفاء بالقواعد القانونية المحددة الخاصة بالمنتجات المعروضة للبيع. في حالة المنتجات الطازجة المصنوعة من اللحم، يجب ان يتتوفر التصريح الصحي الذي يجب ان يطلب من الخدمات البلدية للصحة العامة.
16. في حالة محلات السوبر ماركت ذات المساحة الكبيرة يجب ان يتم طلب الرخصة التجارية التي يقوم بتصدارها القسم المعنى في حكومة كاتالونيا الإقليمية المختص بمجال التجارة.

## Mixed supermarkets

- 1 A supermarket that sells fresh, unpackaged products must have more than one salesperson at a time.
- 2 Display cases for unpackaged foods such that the public cannot touch the foods.
- 3 Unpackaged foods shall be one metre from non-food products (cleaning, personal hygiene...) or there must be a display area of packaged goods in between.
- 4 If fresh, unpackaged foods are handled, there shall be a non-manually activated hand wash available, equipped with a soap dispenser and a single-use hand dryer behind the counter.
- 5 Non-refrigerated storage in which no stored foods shall be in direct contact with the floor. It must not be humid or be exposed to direct sunlight, and it has to be protected against insects and rodents.

- 6 All chillers, refrigerators, freezers, wall units and show cases shall have a load limit and a thermometer.
- 7 Shelves for displaying foods must not touch the floor and shall be made of impermeable, non-absorbent and easily-cleaned materials, located so that they allow cleaning and disaffection of the walls and floor.
- 8 The manager of the establishment has to implement the Self-monitoring Plans: Cleaning and disinfection of the premises, food handler training, D+D+D...
- 9 A hot and cold potable water installation for cleaning the premises, equipment and work tools.
- 10 The floor, ceiling and walls must be smooth surfaces and be made of impermeable, non-absorbent and easily-cleaned and disinfected materials that prevent the accumulation of dirt and the formation of condensation and fungi.
- 11 Display or storage in refrigerator appliances without adequate separation is not allowed: fish, meat products, milk products, poultry and prepared foods.
- 12 If unpackaged food is handled, toilets shall have a non-manually operated faucet (button) and shall be equipped correctly.
- 13 Windows and openings shall be equipped with screens against insects, easily removed for cleaning.
- 14 Cleaning and disinfection products may not be stored in areas where food is handled.
- 15 They shall comply with the specific legislation on the products that they have for sale. In the case of fresh meat products, they must have HEALTH AUTHORISATION, which can be applied for at the Municipal Public Health Service.
- 16 In the case of a large supermarket, it must apply for the commercial licence given by the responsible business Department of the Generalitat.

## 混合式超商

- 1 版售有无包装、新鲜食物的超商需同时有两人以上看管。
- 2 无包装的食品需陈列在玻璃橱柜内，避免顾客碰触。
- 3 无包装的食品需置于离非食品(清洁、个人卫生)类用品一公尺的距离，或两者间须摆放有已包装食品。
- 4 柜台后方需有洗手及按压式洗手台，并备有洗手液器及一次性擦手纸，以便在处理新鲜无包装食品时之使用。
- 5 非冷冻式仓储需注意无任何存贮之食物直接接触到地面、无受潮及阳光直射，并做好防护，不被虫虫及鼠类侵害。
- 6 所有的冷藏设备、冷藏柜、冷冻柜、壁柜、玻璃橱柜均需有负载限制以及温度计。
- 7 装置食品的橱柜不可接触地板，且需为防水、无吸收力及方便清理的材质，同时放于清洗及消毒请置和地板时不会碰到的位置。
- 8 场所负责人必须执行「自动控制方案」，包括店内的清洁与消毒、食物处理人员训练...等等。
- 9 必须有可供清洗店面、设备及工作器具的冷热自来水装置。
- 10 地板、天花板及墙壁需为平滑表面，且为防水、无吸收力及容易清洗消毒的材质，避免脏污堆积，以及水气及霉菌等的生成。
- 11 冷藏下列食品时，须做适当分隔：鱼类、肉类制品、奶类制品、家禽类以及调理食品。
- 12 卫生间之水龙头需为按压式，卫生设备如洗手液、擦手纸等需配备齐全，以维持人员处理无包装食品时之清洁。
- 13 窗户等通风处需装有防蚊虫的屏障，并方便拆卸清洗。
- 14 清洁及消毒用具不可储藏于处理食物的地方。
- 15 销售之物品须符合标准。贩售新鲜肉类产品须先向市立公共健康服务处取得卫生许可证。
- 16 大型超商须取得省政府所属单位发予的营业执照，证明其营业资格。

## NORMATIVA APLICABLE

القواعد القانونية المنطبقة

## APPLICABLE REGULATIONS

适用标准

Tots els establiments alimentaris:

Todos los establecimientos alimentarios:

**Reglament (CE) 852/2004**, de 29 d'abril, relatiu a la higiene dels productes alimentaris.

**RD 381/1984**, de 25 de gener, pel qual s'aprova la Reglamentació tècnica-sanitària del comerç d'alimentació al detall (BOE núm. 49 de 27-02-1984).

**RD 202/2000**, d'11 de febrer, pel qual s'estableixen les normes relatives als manipuladors d'aliments (BOE núm. 48 de 25-02-2000).

**RD 140/2003**, de 7 de febrer, pel qual s'estableixen els criteris sanitaris de la qualitat de l'aigua de consum humà (BOE núm. 45 de 21-02-2003).

**RD 486/1997**, de 14 d'abril, pel qual s'estableixen les disposicions mínimes de seguretat i salut als llocs de treball (BOE núm. 97 de 24-4-1997).

**RD 640/2006**, de 26 de maig, pel qual es regulen determinades condicions d'aplicació de les disposicions comunitàries en matèria d'higiene, de la producció i comercialització dels productes alimentaris (BOE núm. 126 de 27-05-2006).

Els establiments que manipulen aliments (bars amb tapes, restaurants i establiments de plats preparats) a més de les normes anteriors, també han de complir:  
**Los establecimientos que manipulen alimentos (bares con tapas, restaurantes y establecimiento de platos preparados)** además de las normas anteriores, deberán cumplir:

**RD 3484/2000**, de 29 de desembre, pel qual s'estableixen les normes d'higiene per l'elaboració, distribució i comerç de menjars preparats (BOE núm. 11 de 12-01-2001).

**Reglament 317/1994**, de 4 de novembre, d'ordenació i classificació d'establiments de restauració (DOGC núm. 1983 del 9-12-1994).

**Llei 28/2005**, de 26 de desembre, de mesures sanitàries enfront del tabaquisme i reguladora de la venda, el subministrament, el consum i la publicitat dels productes de tabac.

Els establiments i supermercats que manipulen productes carnis sense envasar, a més de les normes generals, també han de complir:

**Los establecimientos y supermercados que manipulen productos cárnicos sin envasar, además de las normas generales, también deberán cumplir:**

**RD 1376/2003**, de 7 de novembre, pel qual s'estableixen les condicions sanitàries de producció, emmagatzematge i comercialització de carns fresques i els seus derivats en els establiments de comercialització al detall (BOE núm. 273 de 14-11-2003).

**Reglament (CE) 853/2004**, de 29 d'abril, pel qual s'estableixen les normes específiques d'higiene dels aliments d'origen animal.