

RECALL DE CONDICIONS I REQUISITS QUE HA DE COMPLIR L'ACTIVITAT, EN ALLÒ QUE LI AFECTI

Recull de condicions i requisits que ha de complir l'activitat declarada, en tot allò que li afecti:

Materials

- Resistents al deteriorament pel seu ús normal, sense deixar substàncies indesitjables o tòxiques als aliments.
- Superfícies llises, no absorbents de fàcil neteja i desinfecció, per evitar l'acumulació de brutícia

El disseny de l'establiment permet:

- Facilitar el treball, i afavorir les condicions d'higiene, evitant contaminacions encreuades.
- Realitzar correctament la neteja i desinfecció.
- El pas dels aliments des de la recepció fins a la venda de manera progressiva i "cap endavant", sense que es produeixin contaminacions encreuades.
- Emmagatzemar convenientment els aliments i altres mercaderies.
- Realitzar les operacions pròpies de manipulació i venda d'aliments.
- Eliminar deixalles i residus.

El disseny de l'establiment no permet:

- L'acumulació de brutícia, ni formar condensacions ni fongs a les superfícies.
- L'accés o refugi de plagues o animals indesitjables a l'interior de la instal·lació.
- El pas de brutícia i contaminació de l'exterior, o de zones menys netes a d'altres que s'han de mantenir sempre netes.

Terres

- De materials no tòxics, de fàcil neteja i desinfecció.
- Llisos, impermeables i no absorbents.

Sostres i falsos sostres

• Dissenyats, construïts i acabats de manera que impedeixin l'acumulació de brutícia, redueixin la condensació i la formació de fongs i el despreniment de partícules.

Desguassos

- Que no permetin la sortida d'olors i vapors, ni el pas d'insectes i rosegadors.

Il·luminació

- Suficient i protegida en els llocs on es manipulin o es puguin contaminar els aliments.

Zona de motors

- Separats o aïllats de les zones d'emmagatzematge i manipulació, a fi d'evitar pols i brutícia i l'augment de temperatura en aquestes zones.

Muntacàrregues i ascensors

- Amb materials de fàcil neteja i desinfecció.

Rentamans

- Rentamans amb aigua calenta i freda, i dotat de dosificador automàtic de sabó i sistema de assecat d'un sol ús.
- Serà d'accionament no manual (es descarta la palanca d'accionament mitjançant avantbraç per fer factible la seva utilització manual) en els llocs on s'hagi de manipular aliments per exemple: dependències de venda de carnisseries, establiments de venda de pa i/o pastisseria amb cocció de productes semielaborats, establiments de venda de fruites i hortalisses...

- En nombre suficient i ubicats prop d'on es realitzen les manipulacions .
- El sistema d'assecat amb aire calent no és adequat en llocs on es manipulen aliments

Superfícies en contacte amb els aliments

- De material llis i no absorbent .
- De fàcil neteja i desinfecció .
- En nombre suficient .

Zona de neteja d'equips i estris

- Amb piques adequades amb aigua calenta i freda.
- Separat de les zones de manipulació.
- Els productes i estris de neteja han d'estar en un lloc tancat i sempre separat dels productes alimentaris.

No es poden utilitzar els serveis higiènics per la neteja d'equips i estris utilitzats per l'activitat alimentària

Zona de neteja de rentat d'aliments

- Amb pica adequada per aquesta finalitat.

No es pot utilitzar els serveis higiènics per aquesta finalitat

Magatzem d'aliments

- Parets, terra, sostre i superfícies de materials de fàcil neteja.
- Ubicat en un lloc amb condicions ambientals correctes, sense humitats, ni llum solar directa.
- Ha de permetre emmagatzemar aliments o caixes que els continguin sense tocar el terra.
- Suficientment ventilat.

Instal·lacions de refrigeració i congelació

- Amb materials de fàcil neteja i desinfecció.
- Amb termòmetre de fàcil lectura (cambres, neveres, armaris congeladors i mobles expositors).
- Amb il·luminació protegida, si es necessari.
- En nombre suficient pel volum d'aliments emmagatzemats.
- Han de garantir les temperatures adequades dels aliments que s'han d'emmagatzemar.
- Els establiments que expedeixin aliments congelats disposaran, com a mínim, de un frigorífic congelador, expositor o no, de capacitat suficient que garanteixi de forma ininterrompuda una temperatura inferior a - 18.C, o les establertes específicament per a cada aliment. Els mobles congeladors horitzontals indicaran els seus respectius límits de càrrega.

Expositors d'aliments

- De materials de fàcil neteja i desinfecció, no tòxics.
- S'evitarà la incidència dels raigs de sol sobre tota classe de productes alimentaris.
- Per a l'exposició d'aliments susceptibles d'alteració a temperatura ambient disposaran, com a mínim, de un frigorífic expositor que garanteixi la temperatura entre 0 i 8.C, de forma ininterrompuda sempre que hi hagi aliments al seu interior.
- Tots els productes alimentaris estaran situats en prestatgeries o vitrines, o qualsevol altre mitjà d'exposició que impedeixi el seu contacte amb el terra.
- Els aliments es mantindran tot el temps, i en especial durant la seva exposició al públic, separats i endreçats, de tal forma que cadascú mantingui les seves característiques peculiars.
- Els productes alimentaris de qualsevol tipus es disposaran en prestatges, vitrines o plataformes, i mai en contacte amb el terra. Els productes sense envasar es col·locaran fora de l'abast del públic, separats per una vitrina, moble o similar.

Escombraries

- Els contenidors de característiques adequades, en bon estat i de fàcil neteja i desinfecció, i amb sistema de tancament no manual.
- Els dipòsits d'escombraries tindran un disseny que permetin mantenir-los nets, impedit l'accés a insectes i altres animals i que no puguin produir contaminació d'aliments, aigua o equips dels locals.

Les restes d'aliments i de brutícia no es podran acumular en locals per on circulin aliments

Vestuaris

- Local o espai pel canvi de roba, amb capacitat suficient pel personal de l'establiment.
- Separat o aïllat de les zones de manipulació.

Serveis higiènics

- L'inodor no podrà tenir comunicació directa amb la resta de l'establiment, havent de disposar d'un vestíbul previ tancat amb porta. En l'espai on s'ubiqui l'inodor s'hi ha de poder inscriure un cercle d'un radi de 1,00 metre, no admetent-se cap altre element o l'escombrat de la porta.
- Els rentamans estaran dotats amb aigua freda i calenta, sabó o detergent, raspall d'ungles, tovallolletes d'un sol ús o dispositiu d'eixugamans d'un sol ús.
- Disposarà de sistema de ventilació natural o mecànica.

Subministrament d'aigua

- Es disposarà de subministrament d'aigua potable.
- Si s'utilitza aigua no potable per produir vapor, refrigeració, prevenció d'incendis i altres usos no relacionats amb els productes alimentaris, es canalitzarà amb canonades independents, fàcilment identificables, sense connexió amb la xarxa de distribució i sense que existeixi la possibilitat de reflux cap a aquesta.
- Si es disposa de dipòsits hauran d'estar protegits i tapats. Amb desguàs que permeti el seu buidat total. Ha de garantir la potabilitat de l'aigua que subministra.
- El gel es fabricarà amb aigua potable, i s'elaborarà, manipularà i emmagatzemarà en condicions que es protegeixi la seva contaminació.

Instauració del prerequisits

Són les pràctiques i condicions necessàries per garantir la seguretat dels aliments.

Els prerequisits han de servir per eliminar els perills sanitaris relacionats amb l'activitat alimentària.

Es poden considerar:

- Pla de control de l'aigua
- Pla de neteja i desinfecció
- Pla de control de plagues i animals indesitjables
- Pla de traçabilitat
- Pla de formació i capacitat del personal en seguretat alimentària
- Pla de control de proveïdors
- Pla de control de temperatures
- i tants d'altres com l'establiment consideri necessari per garantir la seguretat dels aliments.