

Codi fitxa	CONDICIONS TECNICOSANITÀRIES GENERALS
00.01	ESTABLIMENTS DEL COMERÇ MINORISTA
Definició comerç minorista	
<p>S'entén per establiments de comerç minorista d'alimentació aquells establiments que realitzen la manipulació o la transformació d'aliments i el seu emmagatzematge en el punt de venda o lliurament al consumidor final; s'inclouen els establiments de restauració comercial (bars, restaurants i bars restaurants) i els de comerç minorista (carnisseries, peixateries, supermercats, queviures, forns de pa, pastisseries, verduleries, cellers i qualsevol altre establiment que comercialitzi aliments directament al consumidor final).</p>	
Normativa sanitària	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Reglament (CE) núm. 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004, relatiu a la higiene dels productes alimentaris (DOCE L 139, 30/04/2004) ▪ Reial Decret 140/2003, de 7 de febrer, pel qual s'estableixen els criteris sanitaris de l'aigua de consum humà (BOE núm. 45 de 21/02/2003) ▪ Reglament (CE) núm. 178/2002 del Parlament Europeu i del Consell, de 28 de gener de 2002, pel qual s'estableixen els principis i els requisits generals de la legislació alimentària, es crea l'Autoritat Europea de Seguretat Alimentària i es fixen procediments relatius a la seguretat alimentària 	
Condicions tècniques sanitàries	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Els locals destinats als productes alimentaris han de conservar-se nets i en bon estat de manteniment (Reg.852/2004, capítol I de l'annex II). ▪ La disposició, el disseny, la construcció, l'emplaçament i la grandària dels locals (Reg.852/2004, capítol I de l'annex II): <ul style="list-style-type: none"> ○ Han de permetre un manteniment, neteja i/o desinfecció adequats i disposar d'un espai de treball suficient que permeti una realització higiènica de totes les operacions. ○ Han d'evitar o reduir al mínim la contaminació transmesa per l'aire. ○ Han d'evitar l'acumulació de brutícia, el contacte amb materials tòxics, el dipòsit de partícules en els productes i la formació de condensació o fongs indesitjables a les superfícies. ○ Han de permetre unes pràctiques d'higiene alimentària correctes, inclosa la protecció contra la contaminació i, en particular, el control de les plagues. ○ Quan sigui necessari, han d'oferir unes condicions adequades de manipulació i emmagatzematge a temperatura controlada i amb una capacitat suficient per poder mantenir els productes alimentaris a una temperatura apropiada que es pugui controlar i enregistrar si cal. ▪ Els terres (Reg.852/2004, capítol II de l'annex II): <ul style="list-style-type: none"> ○ Han de mantenir-se en bon estat i ser de fàcil neteja i desinfecció. Per tant, han de ser de materials impermeables, no absorbents, rentables i no tòxics. ○ Han de permetre un desguàs suficient. ▪ Els sostres i falsos sostres (Reg.852/2004, capítol II de l'annex II): <ul style="list-style-type: none"> ○ Han de estar dissenyats, construïts i acabats de manera que impedeixin l'acumulació de 	

brutícia, redueixin la condensació, la formació de fongs i el despreniment de partícules.

- Les parets ([Reg.852/2004, capítol II de l'annex II](#)):
 - Han de conservar-se en bon estat i ser de fàcil neteja i desinfecció. Per tant, han de ser de materials impermeables, no absorbents, rentables i no tòxics.
 - Han de tenir una superfície llisa fins a una alçada adequada per a les operacions que s'hagin de realitzar.
- Les portes ([Reg.852/2004, capítol II de l'annex II](#)):
 - Han de ser de fàcil neteja i desinfecció. Per tant, han de tenir superfícies llises i no absorbents.
- Les finestres i obertures ([Reg.852/2004, capítol II de l'annex II](#)):
 - Han d'estar construïdes de forma que impedeixin l'acumulació de brutícia i, si comuniquen amb l'exterior, hauran de disposar, en cas necessari, de pantalles contra insectes que puguin desmuntar-se amb facilitat per a la neteja.
 - Si hi ha possibilitat de contaminació, les finestres han de romandre tancades amb pestell durant la producció.
- Les superfícies en contacte amb els aliments ([Reg.852/2004, capítol II de l'annex II](#)):
 - Han d'estar en bon estat de manteniment i ser de fàcil neteja i desinfecció. Per tant han de ser de material llis, rentable, resistent a la corrosió i no tòxic.
- La il·luminació ([Reg.852/2004, capítol I de l'annex II](#)):
 - Cal disposar de suficient llum natural o artificial.
- La ventilació ([Reg.852/2004, capítol I de l'annex II](#)):
 - Cal disposar dels mitjans adequats i suficients de ventilació mecànica o natural.
 - S'han d'evitar les corrents d'aire mecàniques des de les zones contaminades a les zones netes.
 - Els sistemes de ventilació han d'estar construïts de manera que es puguin treure fàcilment els filtres per netejar-los o substituir-los.
- L'evacuació d'aigües residuals ([Reg.852/2004, capítol I de l'annex II](#)):
 - Les xarxes d'evacuació han de ser suficients i construïdes de manera que s'eviti tot risc de contaminació.
 - Els canals de desguàs han d'estar construïts de forma que s'eviti tot risc de contaminació (s'ha de garantir que els residus no van d'una zona contaminada a una neta).
- Els rentamans ([Reg.852/2004, capítol I de l'annex II](#)):
 - Caldrà disposar d'un número suficient de lavabos, situats convenientment (prop d'on es realitzen les manipulacions) i destinats a la neteja de les mans. En cas necessari, les instal·lacions destinades al rentat dels productes alimentaris hauran d'estar separades de les destinades a rentar-se les mans.
 - Han de disposar d'aigua corrent calenta i freda, i dotat de material de neteja i assecat higiènic de les mans. Es recomana dosificador de sabó i eixugamans d'un sol ús. El sistema d'assecat amb aire calent no és adequat i es desaconsella en llocs on es manipulen aliments.
 - Es recomana el rentamans d'accionament no manual (pedal, genoll o electropulsió) en els llocs on s'hagin de manipular aliments.
- La zona de neteja, desinfecció i emmagatzematge d'equips i estris ([Reg.852/2004, capítol II de l'annex II](#)):
 - Les instal·lacions han de ser adequades (es recomana que la zona estigui separada de

les zones de manipulació).

- Han d'estar construïdes amb materials resistents a la corrosió i fàcils de netejar
- Han de tenir subministrament suficient d'aigua calenta i freda.
- Els productes de neteja i desinfecció no s'han d'emmagatzemar en les zones en què es manipulen productes alimentaris ([Reg.852/2004, capítol I de l'annex II](#)).
- La zona de rentat d'aliments ([Reg.852/2004, capítol II de l'annex II](#)):
 - Ha de disposar de subministrament suficient d'aigua calenta, freda o ambdues.
 - Ha de mantenir-se neta i, en cas necessari, desinfectada.
- Els magatzems ([Reg.852/2004, capítol IX de l'annex II](#)):
 - Han de permetre la conservació dels productes alimentaris en condicions adequades que evitin el seu deteriorament nociu i els protegeixin de la contaminació.
- Les instal·lacions de refrigeració i congelació (cambres, neveres, armaris congeladors i mobles expositors):
 - Han d'estar en bon estat de manteniment i ser de fàcil neteja i desinfecció. Per tant han de ser de material llis, rentable, resistent a la corrosió i no tòxic ([Reg.852/2004, capítol II de l'annex II](#)).
 - La seva construcció i composició ha de protegir els aliments de la contaminació ([Reg.852/2004, capítol V de l'annex II](#)).
 - Han de tenir dispositius de control de la temperatura adequats per garantir la seguretat dels aliments ([Reg.852/2004, capítol V de l'annex II](#)).
 - Han de tenir capacitat suficient per al volum d'aliments emmagatzemats ([Reg.852/2004, capítol IX de l'annex II](#)).
- Els contenidors d'escombraries ([Reg.852/2004, capítol VI de l'annex II](#)):
 - Han presentar unes característiques adequades i estar proveïts de tancament (es recomana tancament no manual).
 - Han d'estar en bon estat de manteniment i ser de fàcil neteja i desinfecció.
 - Han de dissenyar-se i tractar-se de manera que puguin mantenir-se nets i lliures d'animals i organismes nocius, i que no puguin ser una font de contaminació pels aliments, aigua o equips.
 - Les restes d'aliments, els subproductes no comestibles i els residus d'un altre tipus s'hauran de retirar amb la major rapidesa possible i no es podran acumular en locals per on circulin aliments.
- Els vestuaris ([Reg.852/2004, capítol I de l'annex II](#)):
 - En cas necessari, el personal haurà de disposar de vestuaris adequats.
- Els serveis higiènics ([Reg.852/2004, capítol I de l'annex II](#)):
 - Ha d'haver un número suficient de vàters de cisterna connectats a una xarxa d'evacuació eficaç. Els vàters no han de comunicar directament amb les sales on es manipulen aliments.
 - Han de disposar de rentamans d'aigua corrent calenta i freda, i dotat de material de neteja i assecat higiènic de les mans. Es recomana dosificador de sabó i eixugamans d'un sol ús.
 - Han de disposar de suficient ventilació natural o mecànica.
- El subministrament d'aigua ([Reg.852/2004, capítol VII de l'annex II](#)):
 - S'ha de disposar de subministrament adequat d'aigua potable.

- Quan s'utilitzi aigua no potable, com per exemple 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.
- El gel s'ha d'elaborar amb aigua potable i s'ha de manipular i emmagatzemar-se en condicions que es protegeixi la seva contaminació.
- Si es disposa de dipòsit ha d'estar protegit, tapat i amb desguàs que permeti el seu buidat total. Ha de garantir la potabilitat de l'aigua que subministra ([RD140/2003, article 11](#)).