

CONTROL SANITARI ALS ESTABLIMENTS MINORISTES D'ALIMENTACIÓ

ASPECTES QUE ES COMPROVEN EN UN PROCEDIMENT D'INSPECCIÓ

Estructures

- Els **sostres, terra, parets i superfícies de treball** han de ser de materials de fàcil neteja i desinfecció: resistent, impermeable, no absorbent, no tòxic i no lliscant
- Els establiments han de disposar d'**espai específic** (estança, armari, caixa tancada de material fàcil de netejar o similar) per a guardar-hi la **roba** i el **calçat**.
- Els **serveis higiènics** han de disposar de rentamans **d'accionament no manual, dosificador de sabó i paper protegit, aigua calenta**. No han de donar directament a les zones de manipulació, degustació o emmagatzematge d'aliments. Una doble porta ha de separar el vàter de la zona d'aliments.
- L'**emmagatzematge** dels envasos, contenidors, olles i equips que no s'utilitzen habitualment s'haurà de fer en una zona a part i/o armari tancat i construït amb materials resistent a la corrosió

Recomanacions:

- Parets** de rajoles ceràmiques, panells de material plàstic, acer inoxidable o pintura plàstica
- Terra:** de rajoles ceràmiques o resines epoxi (la fusta no està permesa!)
- Sostre:** pladur, alumini o pintura plàstica
- Superfícies:** acer inoxidable

Equipaments



- La **ventilació**, natural o mecànica ha d'evitar o **reduir** al mínim la **contaminació** transmesa per l'aire
- Els **desguassos** adients disposaran d'un sistema que impedeixi el retrocés d'olors i l'accés d'animals indesitjables (sifó i reixeta) i hauran de ser desmuntables.
- La **il·luminació** serà la suficient per poder treballar i valorar l'estat de neteja. Els llums han d'estar protegits.
- Hi haurà d'haver un nombre suficient de **rentamans** d'ús exclusiu per als manipuladors i manipuladores, amb d'aigua calenta, **accionament no manual, dosificador de sabó i paper protegit**
- Les **piques de rentat** hauran de servir per netejar i desinfectar els aliments, els estris.
- Els **equips de refrigeració i congelació** han de tenir **capacitat suficient** i han de tenir **termòmetre** o lector de temperatura.
- Els establiments de restauració o amb degustació han de tenir **rentavaixelles industrial**.
- Els **cubells** per als residus orgànics hauran de ser de fàcil neteja i desinfecció amb tapa i pedal
- Sempre que hi hagi forn, planxa, fregidora o forn: el **sistema d'extracció** de fums ha d'estar **operatiu** i ha de ser **eficaç**
- S'acceptaran **tallants de fusta** i superfícies de **tefló** sempre que estiguin **polides** (superfícies llises i sense esquerdes) i en un estat de neteja correcta.

Higiene

- Tots els espais de l'activitat han de tenir unes condicions generals **d'higiene i ordre** suficients.
- Els productes han d'estar correctament estibats, és a dir, **no han de contactar amb el terra (aixecats 18 cm del terra)**
- No hi ha d'haver indicis ni presència de **plagues**.
- No hi pot haver **plaguicides d'ús domèstic** a l'interior de l'establiment.
- Els **estris i productes de neteja** han d'estar en correctes condicions **d'higiene i emmagatzemats en un local o armari** adequat.
- Evitar les pràctiques que poden suposar fonts de contaminació com materials de difícil neteja, **draps o envasos bruts**, així com animals domèstics a les zones de manipulació.
- El personal ha d'aplicar una **correcta higiene de mans i ungles** amb un **rentat de mans suficient i adequat**. En cas necessari fer un ús correcte de guants.
- El personal ha d'utilitzar **roba exclusiva de treball** i protecció física dels cabells. S'han d'evitar objectes personals que puguin suposar un risc de contaminació o d'higiene.
- Si s'han de **realitzar activitats incompatibles** (neteja, preparació i envasament de vegetals crus i elaboració de preparats carnis) s'hauran de fer en zones separades o en temps diferents netejant i desinfectant entre les dues operacions.



Productes, processament i manipulació d'aliments

- La recepció, càrrega/descàrrega i trasllat dels aliments es fa amb **condicions i temperatures** adequades.
- Els aliments s'emmagatzemen **protegits** físicament (envasos o materials aptes), **identificats**, amb la **data de consum** i a la **temperatura correcta**.
- Les **pràctiques de manipulació** (superfícies adequades, evitar contaminacions creuades, control de temps i temperatures, etc.) han de ser correctes.
- Els **aliments cuinats no es poden deixar més dues hores a temperatura ambient**
- Quan correspongui, els **additius** alimentaris s'han de manipular, **dosificar**, **identificar** i **emmagatzemar correctament**.
- L'**oli** de fregir s'ha de **filtrar** o **canviar** amb la freqüència necessària.
- Els **vegetals de consum en crus** s'han de netejar i **desinfectar** de forma correcta.
- Els productes de la pesca de consum **cru** o marinat s'han de **congelar** prèviament a temperatura i temps suficient (**-20°C-25h o -35°C 15h**)
- La **descongelació s'ha de realitzar a nevera/ microones** o aigua freda si es cou just després de descongelar i sobre reixetes per evitar contaminar les superfícies
- No s'ha d'utilitzar **ou fresc** en salses i cremes **sense el tractament tèrmic suficient**.
- Els aliments han d'estar **exposats** correctament per a la venda: cal que hi hagi **separació** física entre diferents tipus, **temperatures** correctes i **informació** alimentària **suficient**.



Autocontrols

•**Pla de control de l'aigua:** Factura o contracte de la companyia d'aigües. En cas d'haver-hi instal·lacions intermèdies (dipòsits, aljubs,...). Cal un registre de les operacions de manteniment, controls i analítiques.

•**Pla de neteja i desinfecció:** Document descriptiu amb la relació dels productes de neteja (nom, acció, dosis, lloc i temps d'aplicació), i descripció del procés de neteja (zones, productes, freqüència, etapes i persona responsable).

•**Pla de control de plagues:** Document descriptiu amb les mesures preventives per evitar l'entrada de plagues. Quan correspongui, documents acreditatius de les operacions dutes a terme per empreses especialitzades.

•**Pla de control de la formació i capacitat:** Certificats de formació dels treballadors i treballadores

•**Pla de control de proveïdors i traçabilitat:** Albarans, factures o tiquets de recepció dels productes presents a l'establiment. Albarans de sortida quan se subministri a altres establiments.

•**Pla de control de temperatures:** Registre diari de temperatures dels equips de fred.

•**Pla de control d'al·lèrgens:** Fitxes descriptives dels productes elaborats amb la relació d'al·lèrgens i taula resum dels al·lèrgens.



SERVEI D'ASSESSORAMENT

El departament de salut pública ofereix assessorament als establiments minoristes d'alimentació i restauració que ho sol·licitin.

Quan es pot sol·licitar? Abans d'iniciar l'activitat, un cop ja s'ha iniciat o mentre es realitza un procediment d'inspecció

Com es pot sol·licitar? Per correu electrònic: seguretatalimentaria@aj-igualada.net o bé trucant al 93 803 19 50 extensió 2469

