Codi fitxa 04.0	CONDICIONS TECNICOSANITÀRIES GENERALS
	ESTABLIMENTS DEL COMERÇ MINORISTA

Definició comerç minorista

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 les terminals de distribució, les activitats de restauració col·lectiva, els menjadors d'empresa, els serveis de restauració d'institucions, els restaurants i altres serveis alimentaris similars, les botigues, els centres de distribució dels supermercats i els punts de venda al públic al por major.

Normativa sanitària

- Reial Decret 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 la comercialització dels productes alimentaris (BOE núm. 126 de 27/05/2006), deroga el Reial Decret 2207/1995.
- 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

- Els locals destinats als productes alimentaris hauran de conservar-se nets i en bon estat de manteniment.
- La disposició, el disseny, la construcció, l'emplaçament i la grandària dels locals han de permetre:
  - Un manteniment, neteja i/o desinfecció adequats i disposaran d'un espai de treball suficient que permeti una realització higiènica de totes les operacions.
  - Unes pràctiques d'higiene alimentària correctes, inclosa la protecció contra la contaminació entre i durant les operacions i, en particular, el control de les plagues.
  - Quan sigui necessari, oferiran unes condicions adequades de manipulació i emmagatzematge a temperatura controlada i capacitat suficient per poder mantenir els productes a una temperatura apropiada que es pugui comprovar.
- La disposició, el disseny, la construcció, l'emplaçament i la grandària dels locals evitaran:
  - O reduiran al mínim la contaminació transmesa per l'aire.
  - L'acumulació de brutícia, el contacte amb materials tòxics, el dipòsit de partícules en els productes alimentaris i la formació de condensació o fongs en les superfícies.
- Terres
  - De fàcil neteja i desinfecció.

- Materials impermeables, no absorbents, rentables i no tòxics.
- Han de permetre un desguàs suficient.

- Sostres i falsos sostres
  - Dissenyats, construïts i acabats de manera que impedeixin l'acumulació de brutícia, redueixin la condensació, la formació de fongs i el despreniment de partícules
- Parets
  - Conservació en bon estat. De fàcil neteja i desinfecció.
  - Materials impermeables, no absorbents, rentables i no tòxics. Superfície llisa fins una alçada adequada per a les operacions que s'hagin de realitzar.
- Desguassos
  - Construïts de forma que s'eviti tot risc de contaminació
- Il·luminació
  - Natural o artificial suficient
- Portes
  - De fàcil neteja i desinfecció
  - De superfícies llises i no absorbents
- Finestres i obertures
  - 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 falleba durant la producció.
- Rentamans
  - Rentamans amb 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 en llocs on es manipulen aliments
  - 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.
  - Es recomana rentamans d'accionament no manual (pedal, genoll o electropulsió) en els llocs on s'hagin de manipular aliments.
- Superfícies en contacte amb els aliments
  - Bon estat de manteniment
  - De fàcil neteja i desinfecció
  - De material llis, rentable, resistent a la corrosió i no tòxics.
- Zona de neteja, desinfecció i emmagatzematge d'equips i estris
  - Instal·lacions adequades (es recomana que la zona estigui separada de les zones de manipulació).
  - Materials resistents a la corrosió.
  - Fàcils de netejar
  - Amb subministrament suficient d'aigua calenta i freda.
  - Els productes de neteja no s'han d'emmagatzemar en les zones en les que es manipulen

productes alimentaris

- Zona de rentat d'aliments
  - Amb subministrament suficient d'aigua calenta, freda o ambdues.
  - Han de mantenir-se nets i, en cas necessari, desinfectats.
- Magatzems
  - Han de permetre la conservació dels productes alimentaris en condicions adequades que evitin el seu deteriorament nociu i protegits de la contaminació.
- Instal·lacions de refrigeració i congelació (cambres, neveres, armaris congeladors i mobles expositors)
  - Materials de fàcil neteja i desinfecció
  - Bon estat de manteniment
  - Amb dispositius de control de la temperatura adequats per garantir la seguretat dels aliments.
  - Capacitat suficient per al volum d'aliments emmagatzemats
- Expositors d'aliments
  - De materials de fàcil neteja i desinfecció, no tòxics
  - Bon estat de manteniment
  - Protegits de la contaminació
  - Amb dispositius de control de la temperatura adequats per garantir la seguretat dels aliments.
  - Capacitat suficient per al volum d'aliments emmagatzemats
- Escombraries
  - Els contenidors de característiques de construcció adequades, amb tancament (millor tancament no manual), en bon estat i de fàcil neteja i desinfecció.
  - Els dipòsits de les escombraries tindran un disseny que permeti mantenir-los nets, que impedeixi l'accés a insectes i altres animals i que no pugui produir contaminació dels aliments, aigua o equips dels locals.
  - Les restes d'aliments, els subproductes no comestibles i els residus d'altre tipus i s'hauran de retirar amb la major rapidesa possible i no es podran acumular en locals per on circulin aliments.
- Vestuaris
  - En cas necessari, el personal haurà de disposar de vestuaris adequats.
- Serveis higiènics
  - Rentamans amb aigua freda i calenta, material de neteja i assecat higiènic de les mans (tovalloles d'un sol ús).
  - Vàter no podrà connectar directament amb locals on es manipulin aliments.
  - Disposaran de sistema de ventilació natural o mecànica.
- Subministrament d'aigua
  - Es disposarà de subministrament adequat 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.

▪ Emmagatzematge dels productes i estris de neteja

- Els productes de neteja i desinfecció no s'han d'emmagatzemar en les zones en què es manipulin productes alimentaris.