

## CONDICIONS HIGIENICOSANITÀRIES. ACTIVITAT: **CUINA CENTRAL**

### **1. AUTORITZACIÓ DELS ESTABLIMENTS**

1.1 Aquests establiments, pel seu funcionament han de disposar de **Registre General Sanitari d'Aliments**.

### **2. LOCALS I INSTAL·LACIONS**

2.1 El disseny i les dimensions dels locals han de permetre que els processos d'elaboració i manipulació dels aliments es facin en condicions higièniques.

2.2 Cal una separació de les diferents seccions de l'establiment (magatzem de les matèries primeres, magatzem del producte acabat, cuina, serveis higiènics, etc.).

2.3 Les parets, els sostres i el terra han de ser de materials impermeables, no absorbents i fàcils de netejar i de desinfectar.

2.4 Les finestres, els desguassos i les altres obertures practicables, han d'estar protegides.

2.5 Els locals han d'estar dotats d'aigua corrent potable, freda i calenta.

2.6 Els locals han de disposar d'una ventilació suficient i adequada, natural o per mitjans mecànics.

2.7 Els sistemes d'il·luminació han d'estar protegits.

2.8 A la cuina o als espais d'elaboració de menjars, hi ha d'haver ventilació específica per a punts emissors de calor o humitat.

2.9 Els serveis higiènics del personal, han de reunir les següents condicions:

- Aïllats de les zones d'elaboració.
- WC en cabines individuals separades dels lavabos.
- Ventilació directa a l'exterior, natural o per mitjans mecànics.
- Estar dotats d'aigua freda i calenta i dels següents accessoris: sabó amb dosificador, tovalloles d'un sol ús o assecador automàtic, cubell higiènic, paper higiènic i penja-robes.

2.10 El personal ha de disposar d'un nombre suficient de rentamans d'accionament no manual i dotats amb aigua calenta i freda, sabó amb acció bactericida, tovalloles d'un sol ús i raspall d'ungles.

2.11 El personal ha de disposar de vestidors amb taquilles.

2.12 Les superfícies en contacte amb els aliments i l'utillatge han de ser de materials adequats, de fàcil neteja i desinfecció.

2.13 Les escombraries s'han de recollir en cubells amb tapa d'obertura/tancament no manual i bosses higièniques.

2.14 Es prohibeix l'entrada i la permanència d'animals domèstics.

2.15 L'establiment ha de disposar dels equips i instal·lacions de conservació a temperatura regulada amb prou capacitat per als productes que ho requereixin.

### **3. HIGIENE DELS LOCALS I DE L'UTILLATGE**

3.1 L'establiment ha de disposar d'un pla escrit de neteja i desinfecció que asseguri el manteniment dels locals, les instal·lacions i l'utillatge en perfecte estat de neteja i desinfecció.

3.2 L'establiment ha de disposar d'un pla escrit de desinsectació i desratització.

3.3 Els productes utilitzats per a la neteja, la desinfecció, la desinsectació i la desratització han d'estar autoritzats per a l'ús en indústria alimentària i s'han d'emmagatzemar aïllats dels aliments.

#### **4. CONDICIONS DEL PERSONAL**

4.1 El personal ha de disposar de formació adequada en qüestió d'higiene dels aliments.

4.2 El personal ha d'utilitzar roba d'ús exclusiu, completa, de color clar i neta.

#### **5. EMMAGATZEMATGE , EXPOSICIÓ I TRANSPORT DELS ALIMENTS**

5.1 L'establiment ha de disposar de la documentació que acrediti l'origen dels aliments.

5.2 Al magatzem, els aliments no han de contactar directament amb el terra o les parets.

5.3 Els aparells de conservació de les matèries primeres i dels menjars elaborats (cambres frigorífiques, congeladors, armaris calents, etc.), han de disposar de termòmetres per al control de les temperatures.

5.4 Els menjars exposats al públic, han d'estar en vitrines protegides i a la temperatura adequada de conservació.

5.5 Els menjars no consumits a l'establiment, han d'estar envasats i etiquetats correctament.

5.6 Pel transport, s'han d'utilitzar contenidors adequats que protegeixin els aliments de la contaminació. Els vehicles han de ser adequats i, si cal, seran isoterms o frigorífics.

#### **6. ELABORACIÓ DELS MENJARS**

6.1 S'han d'elaborar els menjars tenint en compte les característiques i el tipus d'aliment del qual es tracti, amb la mínima antelació al consum i conservar-los adequadament.

#### **7. AUTOCONTROL**

7.1 L'establiment ha de definir i aplicar un pla d'autocontrol basat en l'Anàlisi de Perills i Punts de Control Crític (APPCC), analitzant els diferents perills inherents a cada procés i establint-ne els procediments de control.

##### Normatives de referència

- Reial decret 3484 del 29 de desembre del 2000 (BOE núm. 11 de 12/01/2001), pel qual s'estableixen les normes d'higiene per a l'elaboració, la distribució i el comerç de menjars preparats.
- Reial decret 202 de l'11 de febrer del 2000 (BOE núm. 48 de 25/02/2000), que estableix les normes sanitàries relatives als manipuladors d'aliments.
- Reglament (CE) n° 852/2004 del parlament europeu i del consell, de 29 d'abril de 2004 (DOUE L 226 de 25/06/2004), relatiu a la higiene dels productes alimentaris.