

## **ANNEX 1:**

### **CONDICIONS HIGIENICOSANITÀRIES. ACTIVITAT: MENJADORS COL-LECTIUS**

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

1.1 Aquests establiments, pel seu funcionament han de disposar **d'autorització sanitària** de la Generalitat de Catalunya.

#### **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 realitzin en condicions higièniques.

2.2 Cal una separació de les diferents seccions de l'establiment (magatzem, cuina, menjador, 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, cal una ventilació específica per a punts emissors de calor i/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-robres.

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

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

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

2.14 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'utilatge 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 En el 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 no consumits a l'establiment, han d'estar envasats i etiquetats correctament.

5.5 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.