



CONDICIONS HIGIENICOSANITÀRIES. ACTIVITAT: **BAR**

1. LOCALS I INSTAL·LACIONS

- 1.1 El disseny i les dimensions dels locals han de permetre que els processos d'elaboració i manipulació dels aliments es facin en condicions higièniques.
- 1.3 Cal una separació de les diferents seccions de l'establiment.
- 1.3 Les parets, els sostres i el terra han de ser de materials impermeables, no absorbents i fàcils de netejar i de desinfectar.
- 1.4 Les finestres, els desguassos i les altres obertures practicables, han d'estar protegides.
- 1.6 Els locals han d'estar dotats d'aigua corrent potable, freda i calenta.
- 1.6 Els locals han de disposar d'una ventilació suficient i adequada, natural o per mitjans mecànics.
- 1.7 Els sistemes d'il·luminació han d'estar protegits.
- 1.8 Hi ha d'haver un sistema d'extracció de fums i prevenció i protecció contra incendis.
- 1.9 Els serveis higiènics de l'establiment, han de reunir les següents condicions:
- Aïllats de les zones d'elaboració.
 - WC separats per ambdós sexes, i 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.
- 1.10 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.
- 1.11 El personal ha de disposar de vestidors amb taquilles.
- 1.12 Les superfícies en contacte amb els aliments i l'utilitatge han de ser de materials adequats, de fàcil neteja i desinfecció.
- 1.13 Les escombraries s'han de recollir en cubells amb tapa d'obertura/tancament no manual i bosses higièniques.
- 1.14 Es prohibeix l'entrada i la permanència d'animals domèstics als locals de manipulació i emmagatzematge d'aliments.

2. HIGIENE DELS LOCALS I DE L'UTILITATGE

- 2.1 L'establiment ha de disposar d'un pla escrit de neteja i desinfecció que asseguri el manteniment dels locals, les instal·lacions i l'utilitatge en perfecte estat de neteja i desinfecció.
- 2.3 L'establiment ha de disposar d'un pla escrit de desinsectació i desratització.
- 2.3 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.



3. CONDICIONS DEL PERSONAL

- 3.1 El personal ha de disposar de formació adequada en matèria d'higiene dels aliments.
- 3.2 El personal ha d'utilitzar roba d'ús exclusiu, completa, de color clar i neta.

4. EMMAGATZEMATGE I EXPOSICIÓ DELS ALIMENTS

- 4.1 L'establiment ha de disposar de la documentació que acrediti l'origen dels aliments.
- 4.2 Durant l'emmagatzematge d'aliments, les condicions de temperatura i humitat han de ser les adequades.
- 4.3 Al magatzem, els aliments no han de contactar directament amb el terra o les parets.
- 4.4 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.
- 4.5 Els menjars exposats al públic, han d'estar en vitrines protegides i a la temperatura adequada de conservació.

5. AUTOCONTROL

- 5.1 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

- 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.