



**REQUISITS SANITARIS BÀSICS**  
**PEIXATERIES**



## Normativa sanitària bàsica:

- Reglament (UE) 852/2004 relatiu a la higiene dels productes alimentaris.
- Reglament (UE) 853/2004 pel qual s'estableixen les normes específiques d'higiene dels aliments d'origen animal destinats al consum humà.
- Reial Decret 1420/2006 sobre prevenció de la parasitosi per anisakis en productes de la pesca subministrats per establiments que serveixen menjars als consumidors finals o a col·lectivitats.
- Reial Decret 121/2004 sobre la identificació dels productes de la pesca, de l'aqüicultura i de la recollida de peix viu, fresc, refrigerat o cuit.
- Reial Decret 1822/2009 pel qual es regula la primera venda dels productes pesquers.
- Reglament (UE) 1169/2011 sobre la informació alimentària facilitada al consumidor.

## Requisits bàsics



### Sala de venda:

- Local correctament aïllat del carrer mitjançant una porta efectiva,
- Finestres i obertures protegides per evitar l'entrada de plagues.
- Parets, terres i sostres llisos, impermeables i de fàcil neteja.
- Llums protegits.
- Mantenir el peix amb gel. Exposició del peix en fred, sobre una superfície amb una inclinació adequada i amb desguàs per eliminar les aigües de la fusió del gel.
- Protecció del sol: el peix no podrà rebre l'acció directa dels raigs del sol.
- Aparells de refrigeració idonis per mantenir el peix entre 0 i -7°C al centre de les peces.
- Aparells que permetin mantenir el peix congelat a <-18°C constantment.
- Peixeres pel manteniment dels crustacis vius amb higiene correcta de l'aigua.
- Instal·lacions per a la neteja dels productes alimentaris, mans i estris amb aigua calenta i freda amb aixeta d'accionament no manual.
- Magatzem de mercaderia i cambra frigorífica suficients pel gènere que s'adquireix.
- Recipients adequats per mantenir el bacallà remullat en refrigeració.
- Instal·lacions i superfícies de treball adequades per a la neteja i manipulació del bacallà.
- Vitrines per protegir els productes alimentaris, quan així sigui necessari.
- Recipients d'escombraries adequats, nets, aïllats dels aliments, dotats amb tapadora i pedal.
- Els aliments han d'estar separats dels productes no alimentaris.
- La venda a doll no es podrà fer si la reglamentació tècnico-sanitària o les normes específiques del producte ho prohibeixen.

## Serveis higiènics:

- Serveis higiènics: rentamans amb aigua freda i calenta, dosificador de sabó i paper eixugamans d'un sol ús. No poden comunicar directament en espais on es manipulen o s'emmagatzemen aliments. Disposarà d'un sistema de ventilació natural o mecànica.
- Vestuari o taquilla per a la roba exclusiva de treball del personal.
- Armari pels estris i productes de neteja.

## Altres consideracions



- Els productes de la pesca hauran de procedir d'establiments autoritzats amb registre (llotja, mercat central o magatzem frigorífic).
- El gel que hagi d'estar en contacte amb el peix s'ha de fer amb aigua potable o, en cas que s'utilitzi per refrigerar productes de la pesca sencers, amb aigua neta. S'ha de manipular i emmagatzemar en condicions que el protegeixin de tota contaminació. En cas de compra haurà de procedir d'un establiment registrat.
- En la venda de peix fresc i pesca salada es podran realitzar les manipulacions que sol·liciti el client.
- En la venda de peix congelat en blocs es permet la separació de les peces que integren un bloc, sense que el producte perdi la seva condició de congelat i sempre que el bloc estigui format per peix sencer o sense cap. En tot cas, s'evitarà l'excés de peces separades que sobrepassin la venda durant el matí o la tarda.
- Si el producte ha estat descongelat, caldrà indicar-ho i caldrà indicar la data de caducitat. La data de caducitat d'un producte de la pesca descongelat és el mateix dia de la descongelació, per tant s'haurà d'indicar això o posar consum immediat.
- Els peixos o part dels peixos on es detecti la presència manifesta de paràsits, no es podran comercialitzar pel consum humà.
- La venda ambulat dels productes de la pesca està prohibida.

## Informació dels productes



- **Informació obligatòria dels rètols de venda al detall de peix fresc, viu, refrigerat o cuit:** cal indicar país d'origen, calibre, frescor, nom comercial de l'espècie, forma d'obtenció o producció, nom de la zona de captura o de cria, i forma de presentació.
- **Informació obligatòria dels rètols de venda al detall de peix congelats o ultracongelat:** nom comercial i científic de l'espècie, forma d'obtenció o producció, nom de la zona de captura o de cria.
- La informació s'exposarà en els llocs de venda a l'etiqueta o en un cartell ben visible.
- Els mol·luscs bivalves, independentment de que estiguin depurats o no, s'han d'envasar i identificar amb una marca sanitària en un centre d'expedició autoritzat.
- Tots els envasos han d'estar tancats des de la sortida del centre d'expedició fins al seu lliurament al consumidor o detallista. El detallista que fraccioni els envasos de mol·luscs bivalves n'ha de guardar la marca sanitària durant un mínim de 60 dies després de fraccionar els envasos.

## Documentació necessària



- Elaborar un pla d'autocontrol específic per a cada establiment (veure **Guia per a l'aplicació dels autocontrols als establiments minoristes d'alimentació** de l'Ajuntament de L'Hospitalet), en el qual han de constar els següents requisits:
  - Formació en manipulació d'aliments.
  - Pla de neteja i desinfecció.
  - Pla de control de plagues i animals indesitjables.
  - Pla de control de proveïdors i traçabilitat.
  - Pla de control de temperatures.
  - Pla de control dels al·lèrgens i substàncies que provoquen intolerància alimentària.
- Declaració responsable a l'inici de l'activitat (veure tràmits al web de l'Ajuntament):

[www.l-h.cat](http://www.l-h.cat)



Per temes



Salut



Tràmits



Seguretat alimentària