



REQUISITOS SANITARIOS BÁSICOS
PESCATERÍA



Normativa sanitaria básica:

- Reglamento (UE) 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimentarios.
- Reglamento (UE) 853/2004 por el que se establecen las normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal destinados al consumo humano.
- Real Decreto 1420/2006 sobre prevención de la parasitosis por anisakis en productos de la pesca suministrados por establecimientos que sirven comidas a los consumidores finales o a colectividades.
- Real Decreto 121/2004 sobre la identificación de los productos de la pesca, de la acuicultura y de la recogida de pescado vivo, fresco, refrigerado o cocido.
- Real Decreto 1822/2009 por el que se regula la primera venta de los productos pesqueros.
- Reglamento (UE) 1169/2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Requisitos básicos



Sala de venta:

- Local correctamente aislado de la calle mediante una puerta efectiva.
- Ventanas y oberturas protegidas para evitar la entrada de plagas.
- Paredes, suelos y techos lisos, impermeables y de fácil limpieza.
- Luces protegidas.
- Mantener el pescado en hielo. Exposición del pescado en frío, sobre una superficie con una inclinación adecuada y con desagüe para eliminar las aguas de la fusión del hielo.
- Protección del sol: el pescado no podrá recibir la acción directa de los rayos del sol.
- Aparatos de refrigeración idóneos para mantener el pescado entre 0 y -7°C en el centro de las piezas.
- Aparatos que permitan mantener el pescado congelado a <-18°C constantemente.
- Peceras para el mantenimiento de los crustáceos vivos con higiene correcta del agua.
- Instalaciones para la limpieza de los productos alimentarios, manos y utensilios con agua caliente y fría con grifo de accionamiento no manual.
- Almacén de mercancías y cámara frigorífica suficientes para el género que se adquiere.
- Recipientes adecuados para mantener el bacalao remojado en refrigeración.
- Instalaciones y superficies de trabajo adecuadas para la limpieza y manipulación del bacalao.
- Vitrinas para proteger los productos alimentarios cuando sea necesario.
- Recipientes para basuras adecuados, limpios, aislados, dotados con tapa y pedal.
- Los alimentos deben estar separados de los productos no alimentarios.
- La venta a granel no se podrá efectuar si la reglamentación técnico-sanitaria o las normas específicas del producto lo prohíben.

Servicios higiénicos:

- Servicios higiénicos: lavamanos con agua fría y caliente, dosificador de jabón y papel secamanos de un solo uso. No puede comunicar directamente con zonas donde se manipulen o almacenen alimentos. Dispondrán de un sistema de ventilación natural o mecánica.
- Vestuario o taquilla para la ropa exclusiva de trabajo del personal.
- Armario para los utensilios y productos de limpieza.

Otras consideraciones



- Los productos de la pesca deberán proceder de establecimientos autorizados con registro (lonja, mercado central o almacén frigorífico).
- El hielo que haya de estar en contacto con el pescado debe hacerse con agua potable o, en caso de que se utilice para refrigerar productos de la pesca enteros, con agua limpia. Se debe manipular y almacenar en condiciones que lo protejan de toda contaminación. En caso de compra, deberá proceder de un establecimiento registrado.
- En la venta de pescado fresco y pesca salada se podrán realizar las manipulaciones que solicite el cliente.
- En la venta de pescado congelado en bloques, se permite la separación de las piezas que integren un bloque, sin que el producto pierda su condición de congelado y siempre que el bloque esté formado por pescado entero o sin cabeza. En todo caso se evitará el exceso de piezas separadas que sobrepasen la venta durante la mañana o la tarde.
- Si el producto ha sido descongelado, deberá indicarlo y deberá indicar la fecha de caducidad. La fecha de caducidad de un producto de la pesca descongelado es el mismo día de la descongelación, por tanto se deberá indicar esto o poner consumo inmediato.
- Los pescados o parte de ellos donde se detecte la presencia manifiesta de parásitos, no se podrán comercializar para el consumo humano.
- La venta ambulante de los productos de la pesca está prohibida.

Información de los productos



- **Información obligatoria de los rótulos de venta al menor de pescado fresco, vivo, refrigerado o cocido:** debe indicar país de origen, calibre, frescura, nombre comercial de la especie, forma de obtención o producción, nombre de la zona de captura o de cría, y forma de presentación.
- **Información obligatoria de los rótulos de venta al menor de pescado congelado o ultracongelado:** nombre comercial y científico de la especie, forma de obtención o producción, nombre de la zona de captura o de cría.
- La información se expondrá en los lugares de venta en la etiqueta o en un cartel bien visible.
- Los moluscos bivalvos, independientemente de que sean depurados o no, se deben envasar e identificar con una marca sanitaria en un centro de expedición autorizado.
- Todos los envases deben estar cerrados desde la salida del centro de expedición hasta su entrega al consumidor o detallista. El detallista que fraccione los envases de moluscos bivalvos debe guardar la marca sanitaria durante al menos 60 días después de fraccionar los envases.

Documentación necesaria



- Elaborar un plan de autocontrol específico para el establecimiento (ver **Guía para la aplicación de los autocontroles en establecimientos minoristas de alimentación** del Ayuntamiento de L´Hospitalet de), en el que deben constar los siguientes requisitos:
 - Formación en manipulación de alimentos.
 - Plan de limpieza y desinfección.
 - Plan de control de plagas y animales indeseables.
 - Plan de control de proveedores y trazabilidad.
 - Plan de control de temperaturas.
 - Plan de control de alérgenos y sustancias que provocan intolerancia.
- Declaración responsable al inicio de la actividad (ver trámites en la web del Ayuntamiento):

www.l-h.cat



Por temas



Salud



Trámites



Seguridad alimentaria