



Seguretat alimentària



Ajuntament de
Castell d'Aro, Platja d'Aro i S'Agaró

Unitat d'Activitats Econòmiques

C/ Verdaguer, 4
activitats@platjadaro.com
T 972 817 284
www.platjadaro.com



Seguretat alimentària

Ajuntament de Castell d'Aro,
Platja d'Aro i S'Agaró

**Guia bàsica per un
servei segur i responsable**

**Protecció de la salut
dels consumidors**

Bones pràctiques higièniques

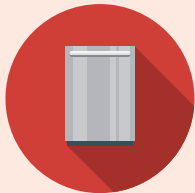
BASES FONAMENTALS DE LA BONA PRÀCTICA EN SEGURETAT ALIMENTÀRIA

Des de l'any 2009 amb l'aprovació de la Llei 18/2009, del 22 d'octubre, de Salut Pública, la competència en matèria de seguretat alimentària en el comerç minorista és municipal



HIGIENE

- Les instal·lacions han d'estar en bon estat de conservació, amb dimensions adequades al volum de producció i fàcils de netejar i desinfectar
- El personal ha de rentar-se les mans amb freqüència i aigua calenta, fer ús de roba de treball i calçat exclusius per a la feina i els manipuladors han d'estar formats en seguretat alimentària i al·lèrgens



ESTRUCTURES I EQUIPAMENTS

- Presència de rentavaixelles amb temperatura de funcionament $\geq 80^{\circ}$
- Les piques de rentat de mans han de ser d'ús exclusiu i d'accionament no manual, disposar d'aigua calenta amb paper d'un sol ús, sabó i paperera no manual
- Cuines sense obertures a l'exterior (per evitar plagues)
- Els cubells d'escombraries han de tenir tapa i accionament no manual
- Les parets i paviments han de ser de materials fàcilment netejables
- Calen visors de les temperatures de les càmeres
- Correcta neteja i manteniment de la maquinària del conservació i producció de gel



MANIPULACIÓ I PRODUCTE

- Els ous frescos seran utilitzats per ús immediat
- Els ous pasteuritzats seran utilitzats per salses (maioneses, all i oli...)
- Temperatures de conservació segons el producte:
 - › Segons indicacions de l'etiquetatge
 - › 0-4°C: Peix
 - › 2°C: Carn picada
 - › 4°C: Carn d'au, preparats carnis (p. ex. botifarres o hamburgueses) i menjars refrigerats
 - › 7°C: Altres carns (vedella, porc, etc.):
 - › 63°C: Menjars calents
- Els comerços minoristes que elaborin menjar disposaran d'informació sobre al·lèrgens
- Tots els aliments emmagatzemats han d'estar tapats i etiquetats amb data de caducitat. No es poden emmagatzemar en contacte amb el terra



SANCIONS

- Si es constata que hi ha risc pel consumidor, la sanció segons la llei 18/2009, de salut pública, es tipifica com a falta greu i la sanció és a partir de 6.000 euros
- En cas de reincidència en un termini de 5 anys, de 60.001 a 600.000 euros amb possible inhabilitació fins a un termini de 5 anys