



GUIA D'ESTABLIMENTS ALIMENTARIS / CONDICIONS GENERALS

Instal·lacions i equipaments

© Copyright 2022 ASPB - Agència de Salut Pública de Barcelona | Seguretat Alimentària - Guia d'establiments alimentaris.

Perquè puguis treballar de forma segura amb els aliments, és necessari que disposis d'unes instal·lacions i equipaments que et permetin treballar de forma organitzada i higiènica.

Per això és molt important una bona planificació de l'activitat que vols realitzar en el teu negoci i valorar des d'un principi quines són les instal·lacions i equipaments que necessites per fer-ho de forma segura.

Les instal·lacions i equipaments necessaris estan condicionats per l'**activitat** que vols realitzar. És molt diferent un bar o restaurant que una botiga, i dins d'aquests sectors les necessitats també varien segons el tipus de negoci: carnisseries, peixateries, queviures, fruiteries, fleques o restaurants...

Els **tipus d'aliments** amb què treballaràs, així com les manipulacions i elaboracions que vulguis realitzar, també condicionen les teves instal·lacions i equipaments.

El **volum de producció** o activitat és un altre dels factors bàsics a tenir en compte quan vols planificar les instal·lacions i equipaments del teu negoci.



Disseny higiènic

L'aplicació dels principis del disseny higiènic en les nostres instal·lacions i equipaments ens **redueix o elimina el riscs de contaminació dels aliments**, a més de **facilitar-ne la neteja i desinfecció**. L'objectiu és dissenyar i construir les instal·lacions i equipaments d'un establiment per garantir la seguretat dels aliments. Els requisits de disseny higiènic seran més o menys exigents segons la facilitat de contaminació i alteració dels diferents aliments. Així, les instal·lacions i equipaments per treballar amb aliments de major risc de contaminació, com la carn o el peix, tenen uns requeriments de disseny higiènic més exigents que si volem treballar amb aliments de menys risc, com els aliments secs.

Dimensions i capacitat suficients

Has de disposar d'espais i equipaments amb capacitat suficient per realitzar de forma higiènica les diferents operacions de treball. Els espais o equipaments amb capacitat insuficient són una de les principals causes de contaminació dels aliments, ja que faciliten les contaminacions creuades o el manteniment dels aliments a temperatures que poden ser idònies per la multiplicació de

RECORDA QUE

- Si el teu local comunica internament amb un habitatge, han d'estar totalment separats.

ATENCIÓ

- No pots utilitzar el teu habitatge per a les activitats del teu negoci.
- No pots utilitzar el teu establiment com a habitatge.

Subministrament d'aigua potable

L'aigua és un element bàsic en els establiments alimentaris, donada la seva utilització en les tasques de neteja o com ingredient en les elaboracions.

Abans d'iniciar l'activitat, el teu establiment ha de disposar de **subministrament suficient d'aigua potable, freda i calenta**.

Necessitaràs aigua calenta per al rentat de mans i la neteja de les instal·lacions i equipaments. Per tant, has de disposar d'una instal·lació d'escalfament d'aigua connectada durant tota la jornada de treball.

En el cas que disposis d'instal·lacions per al tractament o emmagatzematge de l'aigua (descalcificadors, equips d'òsmosi, dipòsits...), s'hauran de mantenir i netejar de forma periòdica.

ATENCIÓ

- Un establiment alimentari ha de disposar d'un subministrament suficient d'aigua potable. L'incompliment d'aquest requisit no permet la realització de l'activitat.

Il·luminació

La il·luminació, natural o artificial, ha de ser suficient per **evitar zones fosques**, principalment en les zones de treball i emmagatzematge.



En cas de disposar de llum natural, s'ha d'evitar la incidència directa dels rajos solars sobre els productes alimentaris.

A les zones d'elaboració, magatzems i a qualsevol lloc o equipament amb aliments no envasats (zones de venda d'aliments no envasats, vitrines exposidores, cambres frigorífiques...), **protegeix els punts de llum** per evitar contaminació física en cas de trencament.

Ventilació

La ventilació ha de ser suficient per aconseguir unes bones condicions ambientals en l'interior dels locals. Els sistemes de ventilació, mecànics o naturals, han d'**evitar corrents d'aire de zones brutes a netes**. Evita els ventiladors d'aire en locals d'elaboració com les cuines o els obradors dels comerços d'aliments.

Si utilitzes climatitzadors d'aire condicionat en alguna part del local, canalitza l'aigua de l'aparell perquè aboqui directament a alguna canonada del sistema de desguassos.

Una correcta ventilació et permetrà:

- Evitar olors
- Evitar l'acumulació de gasos de combustió i fums
- Evitar l'acumulació de vapor i les condensacions

ET RECOMANEM

- No utilitzis ventiladors d'aire en locals d'elaboració com les cuines o els obradors dels comerços d'aliments. Poden generar corrents que contaminarien els aliments.



Mobiliari i equipaments

Els principis generals que sempre hauries de tenir en compte són:

- Instal·la el mobiliari i equipaments de manera que et permetin netejar el terra i les parets, i així evitar l'acumulació de brutícia.
- Utilitza materials adequats, resistent al trencament i/o deteriorament. Per al contacte directe amb els aliments evita utilitzar materials com la fusta, que és porosa i de difícil neteja, es recomana utilitzar materials com l'acer inoxidable o els materials plàstics.

Et donem una sèrie de recomanacions:

- Les prestatgeries han de ser de materials de fàcil neteja, com ara l'acer inoxidable o el plàstic. No són recomanables materials com el ferro galvanitzat perquè s'oxida fàcilment.
- El prestatges de cambres frigorífiques procura que siguin desmuntables per poder-los netejar i desinfectar correctament, i de materials com ara l'acer inoxidable o el plàstic.
- Els protectors de les rodes de taules o mobles han de ser

ATENCIÓ

- No utilitzis la tapa dels arcons congeladors com a superfície per preparar aliments.

RECORDA QUE

- Els recipients i bosses per guardar els aliments han de ser de material apte per a ús alimentari i mantenir-se en correcte estat de neteja.

Desguassos

Cal garantir que les aigües brutes s'evacuen de forma higiènica a la **xarxa de clavegueram públic** i que no suposin un risc de contaminació ni risc de caiguda per al personal manipulador. Els desguassos eviten l'acumulació de líquids i han de tenir sifons i reixetes per evitar el reflux, les males olors i l'entrada de plagues.

Les reixetes i desguassos han de ser d'un **material resistent al deteriorament i l'oxidació, i fàcil de netejar**, com l'acer inoxidable o el plàstic. Evita el ferro perquè s'oxida amb la humitat.

RECORDA QUE

- Els desguassos han de ser de material adequat, i tenir sifons i reixetes.

Protecció contra plagues

Els locals han d'estar protegits davant l'entrada de plagues i altres possibles focus de contaminació.

Utilitza sistemes per mantenir el **tancament amb l'exterior** i instal·la **barreres físiques en totes les obertures**. Pots posar xarxes mosquiteres en les finestres, gomes d'ajustament en persianes o portes de tancament amb molles o de tancament automàtic. Les xarxes mosquiteres han d'estar ben ajustades, ser desmuntables i de fàcil neteja.

ATENCIÓ

- No utilitzis plaguicides químics d'ús domèstic. Els tractaments químics contra plagues s'han de realitzar només en el cas que sigui necessari, utilitzant productes autoritzats i per personal autoritzat.

Gestió de residus

Dins del local has tenir el **nombre suficients de cubells** per contenir les restes dels aliments, amb les condicions següents:

- Ser de **materials resistents i fàcils de netejar** (plàstic, acer inoxidable...)
- Estar nets i utilitzar-se amb bosses de plàstic.
- Tenir **tapa d'accionament no manual** per evitar manipulacions incorrectes que puguin provocar contaminacions encreuades.
- Buidar-se amb suficient freqüència.

En establiments grans o amb un volum elevat de producció resulta necessari disposar d'un local per emmagatzemar els residus

RECORDA QUE

- Els dipòsits per treure les escombraries del local a les hores autoritzades no s'han de mantenir en la cuina, obrador o magatzem.

Serveis higiènics

En tot negoci alimentari cal disposar de serveis higiènics per al personal que hi treballa. En alguns, com en els bars i restaurants, també per als clients. En aquest cas poden ser exclusius o compartits per als clients i treballadors.



Cal recordar que els serveis higiènics per al personal manipulador:

- No pot haver comunicació directa dels inodors amb les zones de manipulació
- Els rentamans estarà equipat amb **aigua freda i calenta, dosificador de sabó i material higiènic per eixugar-se les mans** (paper d'un sol ús o aire).

Vestidors

Les necessitats per al canvi de roba del personal són molt variables segons l'activitat que es vol realitzar. Especialment per aquelles activitats on es realitzen processos d'elaboració i manipulació d'aliments, es fa necessari realitzar l'activitat amb **roba exclusiva per protegir els aliments de possibles contaminacions**. En aquest cas, cal disposar d'una estança o un espai amb els equipaments necessaris que permetin al personal canviar-se de roba abans d'iniciar la seva jornada laboral. En cas de manca d'espai per utilitzar exclusivament com a vestidor, es poden utilitzar zones com el vestíbul dels serveis higiènics.



La roba, sabates i altres objectes personals han d'estar correctament aïllats i la **roba de feina ha d'estar separada de la roba de carrer**. Evita que les sabates estiguin en el mateix espai que la roba de feina. Et recomanem que disposes d'un sabater.

Habilitar el vestidor prop de l'entrada del teu establiment evitarà el pas del personal amb la roba de carrer per les zones de manipulació i emmagatzematge.

Et recomanem que facilitis un armariet individual per cada treballador/a i que la part superior estigui inclinada, així evitaràs que el personal hi deixi coses i que s'hi acumuli brutícia.