



Què he de saber si vull obrir una activitat del sector alimentari?

Abans de llogar i/o comprar un local per posar-hi una activitat del sector alimentari, hi ha una sèrie de requisits bàsics que cal tenir en compte i que són:

PEL QUE FA AL LOCAL

- Ha de disposar d'aigua freda i calenta.
- Ha de disposar d'un rentamans exclusiu amb aixeta d'accionament no manual aigua calenta i freda, dosificador de sabó i sistema d'eixugamans d'un dol ús.
- Ha de disposar de serveis (WC) amb doble porta i ventilació natural o forçada. Les piques dels mateixos han de tenir dosificador de sabó i sistema d'eixugamans d'un sol ús.
- Els Serveis (WC) que utilitzi el personal de l'establiment a més a més dels requisits descrits en el punt anterior, hauran de disposar d'aigua calenta. Això cal tenir-ho en compte en els locals on els treballadors utilitzen els mateixos serveis que els clients.
- Les parets, taules, prestatgeries, equips, estris, recipients, i especialment, terres, i taulells, han de ser de material no porós i de fàcil neteja.
- Ha de disposar d'una zona de manipulació d'aliments que garanteixi que no es produeixen contaminacions creuades.
- Ha de disposar d'un espai específic per guardar tots els tipus de brossa i els cubells han de tenir tapa i pedal.
- Ha de disposar de llums protegits per evitar la contaminació accidental per vidres o per algun altre material resultant del trencament.
- Ha de disposar d'una zona d'emmagatzematge proporcionada a l'activitat.
- Es recomana instal·lar un punt baix d'aigua per omplir galledes i /o cubells.



PEL QUE FA A L'EQUIPAMENT

- ➔ Ha de disposar d'equips de fred amb termòmetres independents per comprovar les temperatures d'aquests. Aquests equips han de ser proporcionats al volum d'aliments que s'hi vol guardar i han de ser de fàcil neteja i desinfecció.
- ➔ Ha de disposar d'un armari i/o espai específic, per guardar els estris de neteja (baietes, escombres, galledes...) que hauran d'estar nets i hauran d'estar separat dels aliments i del lloc de manipulació.
- ➔ Ha de disposar d'un armari i/o espai específic per guardar els productes de neteja i desinfecció que hauran d'estar separat dels aliments i del lloc de manipulació. Com que són productes tòxics es mantindran en els seus recipients originals.
- ➔ Els bars i restaurants han de disposar de rentagots i/o rentavaixelles segons el volum d'aliments que es preparin i el tipus d'activitat.

PEL QUE FA A LA DOCUMENTACIÓ

- ➔ Qualsevol comunicació de nova obertura i/o canvi de nom d'un establiment del sector alimentari, ja sigui presentada com a «Declaració Responsable», «Comunicació prèvia» o «Llicència» ha d'anar acompanyada de la [Memòria Sanitària](#).
- ➔ Qualsevol d'aquests tràmits genera una inspecció de Seguretat Alimentària, l'equip d'inspecció demanarà que la persona titular tingui el Pla d'autocontrol redactat amb els registres al dia.

*Si teniu algun dubte o voleu més informació us podeu posar en contacte amb l'equip tècnic de **Protecció de la Salut** de la **Regidoria de Salut***
tel 977 010 040 · salutpublica@reus.cat



Fem salut!