

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

• PEL QUE FA EL 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 eixugamans d'un dol ús.
- Els serveis (WC) han de tenir doble porta i ventilació natural o forçada. Les piques dels mateixos han de tenir dosificador de sabó i sistema eixugamans d'un dol ús.
- Els materials dels parets, terres, taulells, taules, equips, recipients, estris, prestatgeries, etc. han de ser de material no porós i de fàcil neteja.
- És especialment important tenir-ho en compte en terres i taulells.
- Cubells escombraries amb tapa i pedal.
- Els llums hauran d'estar protegits per evitar la contaminació accidental per vidres o per algun altre material resultant del trencament.
- Els equips de fred han de disposar de termòmetres per comprovar les temperatures independents dels digitals.
- Els estris de neteja (baïetes, escombres, galledes...) hauran d'estar en un armari o zona exclusiva separada dels aliments i del lloc de manipulació i en un bon estat de neteja. Els productes tòxics es mantindran en els seus recipients originals i també han d'estar guardats en lloc exclusiu.
- Bars i restaurants hauran de disposar de rentagots i/o rentavaixelles depenent del volum i el tipus d'activitat.
- En les activitats on els productes siguin exposats en fred cal que els aparells siguin de fàcil neteja i desinfecció i cal que garanteixin la temperatura que la norma demana per a cada producte.
- Es recomana instal·lar un punt baix d'aigua per omplir galledes i /o cubells.

• PEL QUE FA A LA DOCUMENTACIÓ

- Caldrà que al presentar la Comunicació de l'activitat el titular presenti la Memòria Sanitària.
- La presentació de la Comunicació de l'activitat genera una inspecció de Seguretat Alimentària, els inspectors demanaran que el titulat tingui el Pla d'autocontrol redactat i amb els registres al dia.