



XEMAC

LLIGAMS PER CRÉIXER

EINES PER A L'EMPRENEDORIA AGROALIMENTÀRIA

VOLS INICIAR EL TEU PROJECTE?

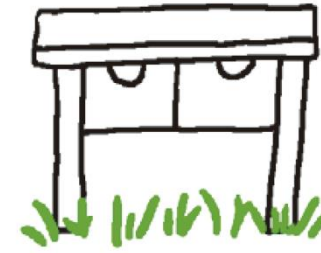
16/O2

MARIONA ROTA

ESP. INDÚSTRIES AGROALIMENTÀRIES

REQUISITS I TRÀMITS PER POSAR EN MARXA UN OBRADOR AGROALIMENTARI

Aquesta acció està subvencionada pel Servei Públic
D'ocupació de Catalunya en el marc del Programa de projectes
innovadors i experimentals



Mariona Rota Cano
ALIMENTS DEL CAMP A LA TAULA



Enginyera Tècnica Agrícola, especialitzada en
Indústries Agroalimentàries

Llicenciada en Ciència i Tecnologia dels Aliments



Empresa privada: laboratoris i auditories, enginyeria

Entitats públiques: Ass. Leader RGB i Agència de
Desenvolupament del Ripollès

Autoocupació: assessorament en la creació de petits
obradors agroalimentaris, secretària tècnica d'ACREFA,
professora, etc.

CONTINGUT

1. REQUISITS TÈCNICS SANITARIS MÍNIMS QUE S'HAN DE COMPLIR PER PODER TRANSFORMAR ALIMENTS

2. TRÀMITS NECESSARIS PER INICIAR L'ACTIVITAT

3. SISTEMA DE SEGURETAT ALIMENTÀRIA



Aquesta acció està subvencionada pel Servei Públic
D'ocupació de Catalunya en el marc del Programa de projectes
innovadors i experimentals

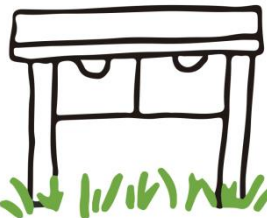


1. REQUISITS TÈCNICS SANITARIS MÍNIMS QUE S'HAN DE COMPLIR PER PODER TRANSFORMAR ALIMENTS

- ✓ Normativa higienicosanitària aplicable
- ✓ Requisits que ens marca la normativa
 - ✓ Ubicació
 - ✓ Distribució de zones
 - ✓ Disseny higiènic del procés
 - ✓ Disseny higiènic de les instal·lacions
 - ✓ Altes coses a tenir en compte



Aquesta acció està subvencionada pel Servei Públic
D'ocupació de Catalunya en el marc del Programa de projectes
innovadors i experimentals



1. REQUISITS TÈCNICS SANITARIS MÍNIMS QUE S'HAN DE COMPLIR PER PODER TRANSFORMAR ALIMENTS

NORMATIVA

Com buscar-la:

Posem al cercador: “**gencat/acsa**” → Entrem a la pàgina web de l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària (acsa)

Cliquem “**Base de dades de legislació**”: podem trobar tota la normativa que ens afecta. Classificació →

Quan sabem el número de normativa que volem: posar-la al cercador afegint “consolidat” així aglutina totes les modificacions. Ex: Reglament 853/2004 consolidat

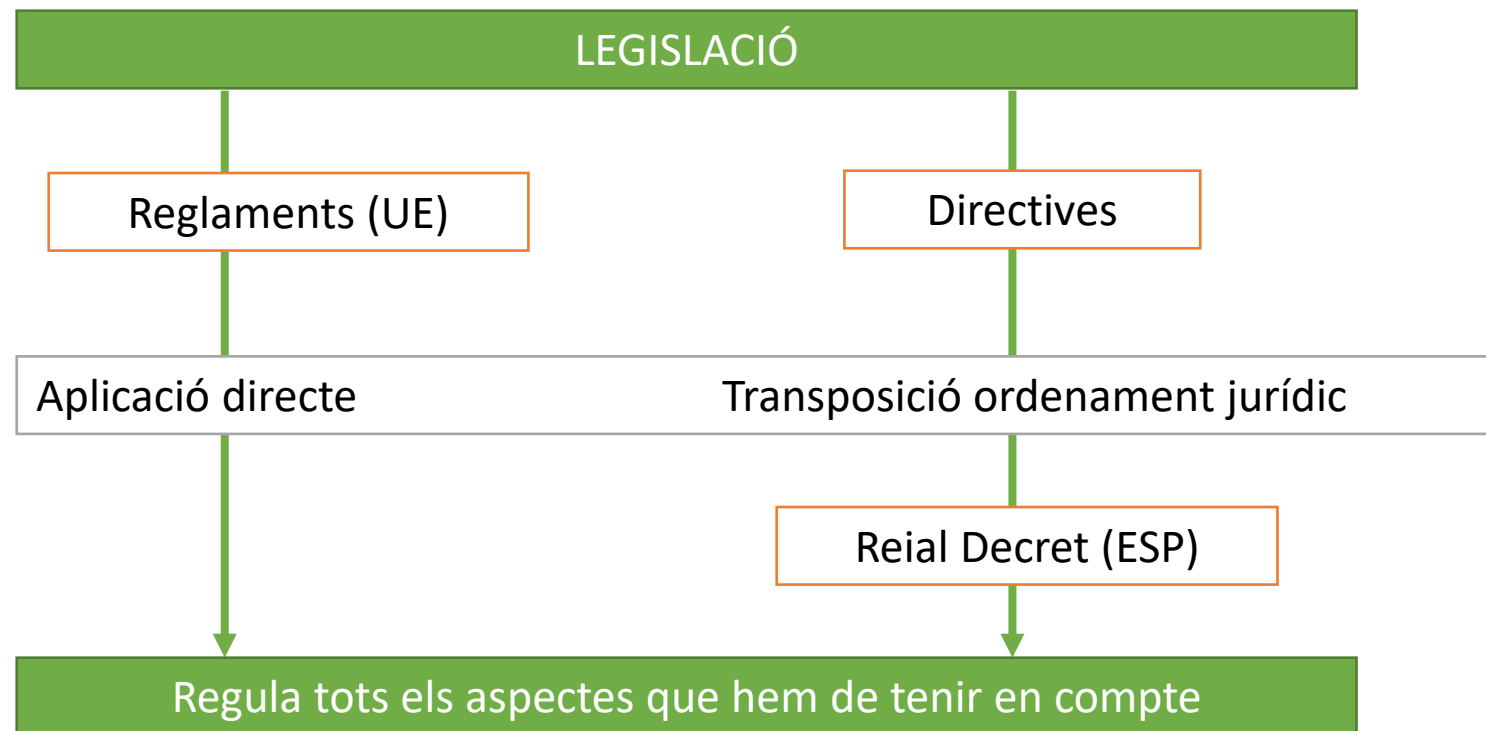
Aquesta acció està subvencionada pel Servei Públic
D'ocupació de Catalunya en el marc del Programa de projectes
innovadors i experimentals



1. REQUISITS TÈCNICS SANITARIS MÍNIMS QUE S'HAN DE COMPLIR PER PODER TRANSFORMAR ALIMENTS

NORMATIVA

Per entendre una mica la nomenclatura...



Aquesta acció està subvencionada pel Servei Públic
D'ocupació de Catalunya en el marc del Programa de projectes
innovadors i experimentals



1. REQUISITS TÈCNICS SANITARIS MÍNIMS QUE S'HAN DE COMPLIR PER PODER TRANSFORMAR ALIMENTS

NORMATIVA

Per entendre una mica la nomenclatura...



Aquesta acció està subvencionada pel Servei Públic
D'ocupació de Catalunya en el marc del Programa de projectes
innovadors i experimentals



1. REQUISITS TÈCNICS SANITARIS MÍNIMS QUE S'HAN DE COMPLIR PER PODER TRANSFORMAR ALIMENTS

NORMATIVA

Reglament (CE) núm. 178/2002 sobre els principis de la legislació alimentària

Reglament (CE) núm. 882/2004 sobre els controls oficials

Reglament (UE) núm. 2017/625 relatiu als controls oficials (derogarà R882 i R854)

- Jornada de presentació del nou Reglament (UE) 2017/625

Reglament (CE) núm. 852/2004 sobre higiene dels aliments

Reglament (CE) núm. 853/2004 d'higiene dels aliments d'origen animal

Reglament (CE) núm. 854/2004 de controls oficials dels productes d'origen animal (vigent fins 14/12/19)

Reglament (CE) núm. 183/2005 d'higiene dels pinsos

Reglament (CE) núm. 2073/2005 sobre criteris microbiològics

Reial decret 9/2015, d'higiene en la producció primària agrícola

Aquesta acció està subvencionada pel Servei Públic
D'ocupació de Catalunya en el marc del Programa de projectes
innovadors i experimentals



1. REQUISITS TÈCNICS SANITARIS MÍNIMS QUE S'HAN DE COMPLIR PER PODER TRANSFORMAR ALIMENTS

REQUISITS QUE ENS MARCA LA NORMATIVA

- ✓ Conceptes previs
- ✓ Ubicació
- ✓ Distribució de zones
- ✓ Disseny higiènic del procés
- ✓ Disseny higiènic de les instal·lacions
- ✓ Altes coses a tenir en compte

Aquesta acció està subvencionada pel Servei Públic
D'ocupació de Catalunya en el marc del Programa de projectes
innovadors i experimentals



1. REQUISITS TÈCNICS SANITARIS MÍNIMS QUE S'HAN DE COMPLIR PER PODER TRANSFORMAR ALIMENTS

REQUISITS QUE ENS MARCA LA NORMATIVA: Conceptes previs

Paraules freqüents:

- “dissenyat de forma higiènica”: quan es donen les condicions perquè s'eviti la contaminació microbiològica i la brutícia.
- “fàcil de netejar”: reduir al màxim els esforços necessaris per netejar. Ex: evitar racons, materials rugosos, etc.
- “zona bruta”: zona de la indústria a on es manipulen matèries contaminades. Ex: zona de rentat, vestuaris, lavabos, etc.
- “zona neta”: zona de la indústria a on cal mantenir les màximes condicions higièniques per tal de no contaminar els aliments. Ex: zona de producció, zona d'emmagatzematge del producte final.
- “contaminació creuada”: contaminació dels aliments amb gèrmens o substàncies procedents d'altres aliments

Aquesta acció està subvencionada pel Servei Públic
D'ocupació de Catalunya en el marc del Programa de projectes
innovadors i experimentals



1. REQUISITS TÈCNICS SANITARIS MÍNIMS QUE S'HAN DE COMPLIR PER PODER TRANSFORMAR ALIMENTS

REQUISITS QUE ENS MARCA LA NORMATIVA: Ubicació

A l'hora d'escollir la situació d'una indústria alimentària cal tenir en compte:

- Situació adequada dins de la seva àrea d'influència. Ex: bon accés per a camions (carretera)
- Serveis: Subministrament d'aigua potable, electricitat, telecomunicacions, clavegueram.
- Evitar focus de contaminació:
Distàncies recomanades: $\geq 200\text{m}$ amb depuradores
 $\geq 100\text{m}$ amb explotacions agrícoles
 $\geq 200\text{m}$ amb explotacions ramaderes
 $\geq 500\text{m}$ amb magatzems de residus
 $\geq 500\text{m}$ amb femers
 $\geq 500\text{m}$ amb abocadors

Aquesta acció està subvencionada pel Servei Públic
D'ocupació de Catalunya en el marc del Programa de projectes
innovadors i experimentals



1. REQUISITS TÈCNICS SANITARIS MÍNIMS QUE S'HAN DE COMPLIR PER PODER TRANSFORMAR ALIMENTS

REQUISITS QUE ENS MARCA LA NORMATIVA: Distribució de zones

Distribució de zones:

Espais de l'activitat:

El disseny i distribució dels espais ha de tenir en compte el següent:

- Tipus de producte a elaborar
- Volum de producció
- Superfície disponible

Aquesta acció està subvencionada pel Servei Públic
D'ocupació de Catalunya en el marc del Programa de projectes
innovadors i experimentals



1. REQUISITS TÈCNICS SANITARIS MÍNIMS QUE S'HAN DE COMPLIR PER PODER TRANSFORMAR ALIMENTS

REQUISITS QUE ENS MARCA LA NORMATIVA: Distribució de zones

Instal·lacions comunes:

- **Vestuaris i sanitaris:** pel personal, i sempre abans d'accedir a la zona de transformació i zones netes.
- **Serveis industrials:** caldera d'aigua calenta, compressor, bombes de circulació d'aigua, equips de neteja, i altre equipament específic industrial sense interferència directa amb els aliments de la zona de transformació. En espai aïllat i extern a la indústria per evitar creuaments i contaminacions.

Aquesta acció està subvencionada pel Servei Públic
D'ocupació de Catalunya en el marc del Programa de projectes
innovadors i experimentals



1. REQUISITS TÈCNICS SANITARIS MÍNIMS QUE S'HAN DE COMPLIR PER PODER TRANSFORMAR ALIMENTS

REQUISITS QUE ENS MARCA LA NORMATIVA: Distribució de zones

Instal·lacions comunes:

- **Sala de recepció i emmagatzematge**
- **Sala d'elaboració:** equipada amb la maquinària necessària en funció dels productes que s'elaborin.
- **Zona de neteja:** per neteja d'estris, etc. sempre separat de la resta de zones.
- **Zona d'emmagatzematge del producte final**
- **Zona d'acabat i expedició:** per etiquetatge i embalatge dels productes.

Aquesta acció està subvencionada pel Servei Públic
D'ocupació de Catalunya en el marc del Programa de projectes
innovadors i experimentals



1. REQUISITS TÈCNICS SANITARIS MÍNIMS QUE S'HAN DE COMPLIR PER PODER TRANSFORMAR ALIMENTS

REQUISITS QUE ENS MARCA LA NORMATIVA: Disseny higiènic del procés

Disseny higiènic del procés

- Principi de la marxa endavant en l'espai:

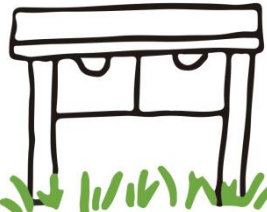
És la progressió contínua de les operacions evitant el creuament d'aliments amb diferents graus de contaminació.

Per això les produccions han de ser lineals.

Aquest principi és aplicable a: matèria primera, productes, subproductes, embalatges, personal.

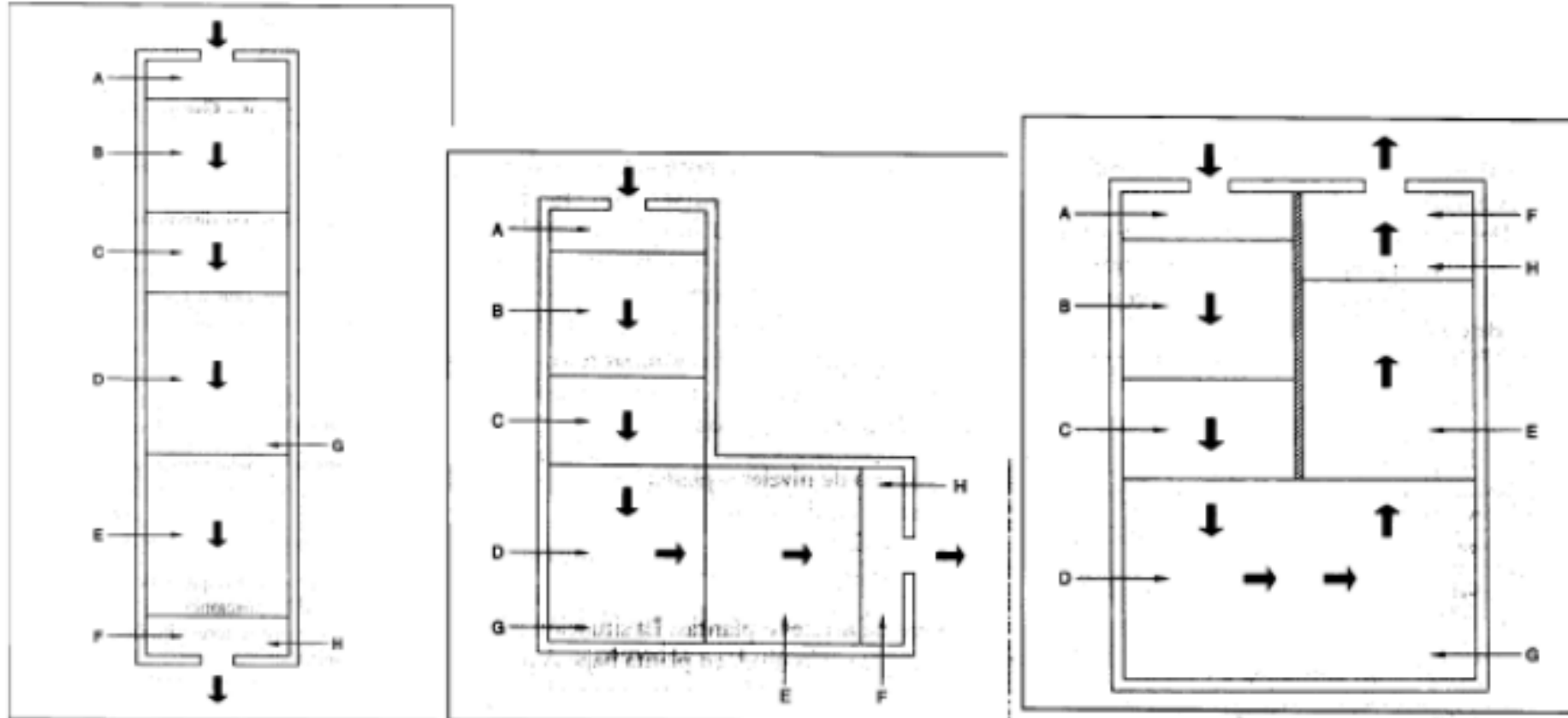
Objectiu: reducció de la transferència de contaminació i absència de creuaments dels diferents circuits.

Aquesta acció està subvencionada pel Servei Públic
D'ocupació de Catalunya en el marc del Programa de projectes
innovadors i experimentals



1. REQUISITS TÈCNICS SANITARIS MÍNIMS QUE S'HAN DE COMPLIR PER PODER TRANSFORMAR ALIMENTS

REQUISITS QUE ENS MARCA LA NORMATIVA: Disseny higiènic del procés



Aquesta acció està subvencionada pel Servei Públic
D'ocupació de Catalunya en el marc del Programa de projectes
innovadors i experimentals



1. REQUISITS TÈCNICS SANITARIS MÍNIMS QUE S'HAN DE COMPLIR PER PODER TRANSFORMAR ALIMENTS

REQUISITS QUE ENS MARCA LA NORMATIVA: Disseny higiènic del procés

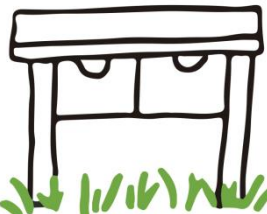
Aquest és un criteri molt important alhora de dissenyar una indústria i també alhora de treballar-hi:

Cal ordenar la instal·lació amb el mateix ordre del procés, és la forma més correcta.

Cal que el personal conegui el disseny i el principi i actuï de la millor manera per tal d'evitar la contaminació creuada.

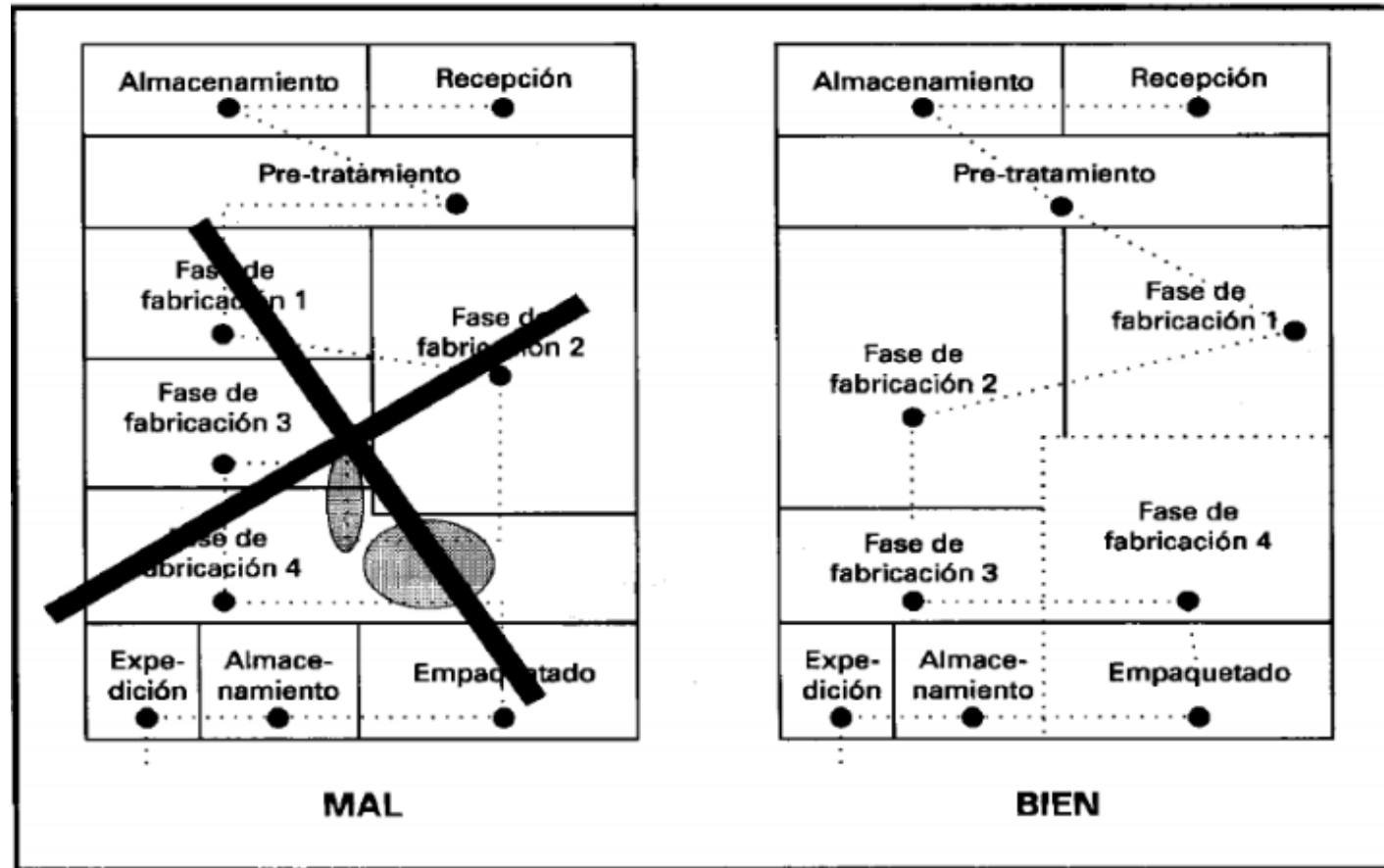
Moviment del personal: hem de procurar que els circuits siguin curts per evitar la contaminació creuada. El millor és que els vestuaris i el lloc de treball estiguin molt a prop.

Aquesta acció està subvencionada pel Servei Públic
D'ocupació de Catalunya en el marc del Programa de projectes
innovadors i experimentals



1. REQUISITS TÈCNICS SANITARIS MÍNIMS QUE S'HAN DE COMPLIR PER PODER TRANSFORMAR ALIMENTS

REQUISITS QUE ENS MARCA LA NORMATIVA: Disseny higiènic del procés



Aquesta acció està subvencionada pel Servei Públic
D'ocupació de Catalunya en el marc del Programa de projectes
innovadors i experimentals



1. REQUISITS TÈCNICS SANITARIS MÍNIMS QUE S'HAN DE COMPLIR PER PODER TRANSFORMAR ALIMENTS

REQUISITS QUE ENS MARCA LA NORMATIVA: Disseny higiènic del procés

- Principi de la marxa endavant en el temps:

Està fet per a establiment petits que no poden complir la marxa endavant en l'espai. Permet fer diferents activitats en un mateix lloc però separades per una neteja exhaustiva.

Ex: una indústria que no disposa de sales diferenciades per la producció i la neteja, es permet elaborar i netejar al mateix lloc sempre hi quan no es faci en el mateix moment i quan es netegi no hi hagi cap aliment a la sala i quan es produeixi no hi hagin productes de neteja a la sala.

Aquesta acció està subvencionada pel Servei Públic
D'ocupació de Catalunya en el marc del Programa de projectes
innovadors i experimentals



1. REQUISITS TÈCNICS SANITARIS MÍNIMS QUE S'HAN DE COMPLIR PER PODER TRANSFORMAR ALIMENTS

REQUISITS QUE ENS MARCA LA NORMATIVA: Disseny higiènic de les instal·lacions

Disseny higiènic de les instal·lacions

Materials de construcció / maquinària

Les superfícies s'han de conservar en bon estat i han de ser fàcils de netejar i desinfectar.

Cal utilitzar materials impermeables, no absorbents, netejables i no tòxics.

Material	Facilitat per netejar
Vidre	100%
Acer inoxidable	80%
Alumini	70%
Goma	30%
Plàstics	20%

Aquesta acció està subvencionada pel Servei Públic
D'ocupació de Catalunya en el marc del Programa de projectes
innovadors i experimentals



1. REQUISITS TÈCNICS SANITARIS MÍNIMS QUE S'HAN DE COMPLIR PER PODER TRANSFORMAR ALIMENTS

REQUISITS QUE ENS MARCA LA NORMATIVA: Disseny higiènic de les instal·lacions

Disseny higiènic de les instal·lacions

Paviment: impermeable, fàcil de netejar, amb pendent cap als desaigües (1-2%), resistència mecànica, antilliscant.

Materials més utilitzats:

- Resines
- Rajoles

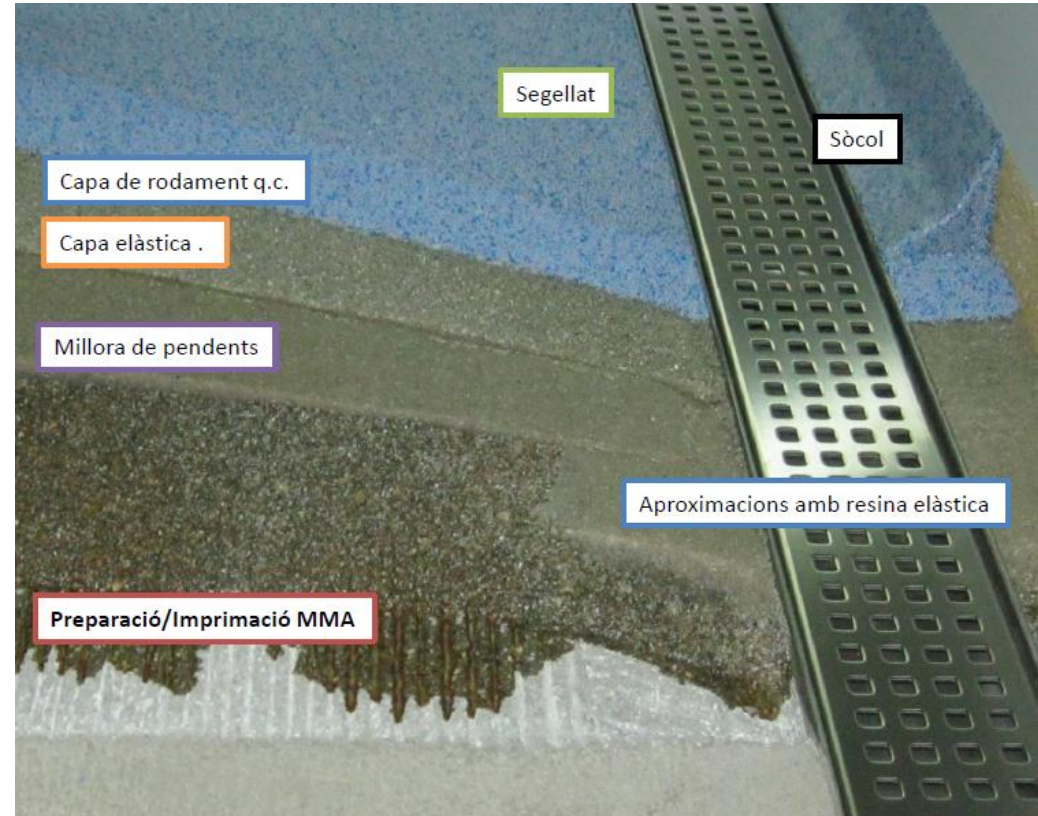
Aquesta acció està subvencionada pel Servei Públic
D'ocupació de Catalunya en el marc del Programa de projectes
innovadors i experimentals



1. REQUISITS TÈCNICS SANITARIS MÍNIMS QUE S'HAN DE COMPLIR PER PODER TRANSFORMAR ALIMENTS

REQUISITS QUE ENS MARCA LA NORMATIVA: Disseny higiènic de les instal·lacions

Exemple d'un
terra de
resina



Aquesta acció està subvencionada pel Servei Públic
D'ocupació de Catalunya en el marc del Programa de projectes
innovadors i experimentals



1. REQUISITS TÈCNICS SANITARIS MÍNIMS QUE S'HAN DE COMPLIR PER PODER TRANSFORMAR ALIMENTS

REQUISITS QUE ENS MARCA LA NORMATIVA: Disseny higiènic de les instal·lacions

Revestiment de parets i sostres: impermeable, fàcil de netejar, resistència mecànica, colors clars.

Materials més utilitzats: rajoles, plaques de pvc, acer inoxidable



Juntes entre parets i entre parets i paviment han de ser arrodonides, per evitar zones de difícil neteja i desinfecció.



Aquesta acció està subvencionada pel Servei Públic
D'ocupació de Catalunya en el marc del Programa de projectes
innovadors i experimentals

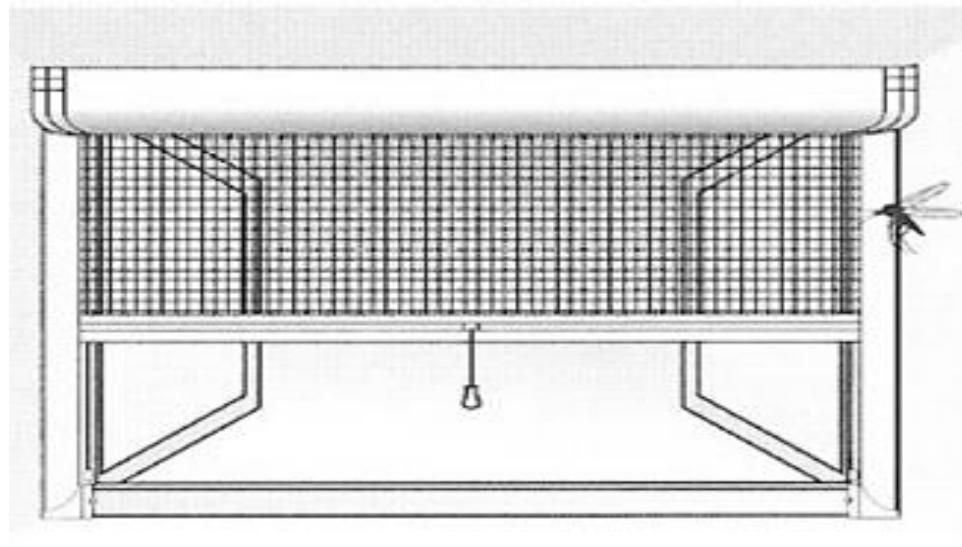


1. REQUISITS TÈCNICS SANITARIS MÍNIMS QUE S'HAN DE COMPLIR PER PODER TRANSFORMAR ALIMENTS

REQUISITS QUE ENS MARCA LA NORMATIVA: Disseny higiènic de les instal·lacions

Finestres: de PVC o alumini, fusta prohibida (en determinats casos es permet).

Cal disposar de teles mosquiteres ($\leq 1,2\text{mm}$) i mantenir-les en bon estat (no trencades, netes)



Aquesta acció està subvencionada pel Servei Públic
D'ocupació de Catalunya en el marc del Programa de projectes
innovadors i experimentals



1. REQUISITS TÈCNICS SANITARIS MÍNIMS QUE S'HAN DE COMPLIR PER PODER TRANSFORMAR ALIMENTS

REQUISITS QUE ENS MARCA LA NORMATIVA: Disseny higiènic de les instal·lacions

Portes: mateixos requeriments que a les parets a on estan instal·lades. Bon ajust (evitar contaminació passi d'una sala a l'altra)

Risc de contaminació creuada pel personal (mans)
recomanable sistemes d'obertura automàtica.

Porta de connexió amb l'exterior que eviti el màxim possible l'entrada de contaminants (doble porta, cortines, tancament automàtic, etc).



Aquesta acció està subvencionada pel Servei Públic
D'ocupació de Catalunya en el marc del Programa de projectes
innovadors i experimentals



1. REQUISITS TÈCNICS SANITARIS MÍNIMS QUE S'HAN DE COMPLIR PER PODER TRANSFORMAR ALIMENTS

REQUISITS QUE ENS MARCA LA NORMATIVA: Disseny higiènic de les instal·lacions

- Mobiliari: superfícies fàcilment accessibles i desmuntables, no rugoses, evitar zones mortes, permetre l'escorregut per gravetat.
- Dipòsits: fons cònic o esfèric (pendent 1%), rugositat inferior a $0,8\mu\text{m}$, soldadures internes i externes sense ressaltos ni rugositats, tapa amb pestanya sense frontissa (bisagra) interior, aixetes desmuntables i netejables, sistema d'agitació amb eix llis i desmuntable.



Aquesta acció està subvencionada pel Servei Públic
D'ocupació de Catalunya en el marc del Programa de projectes
innovadors i experimentals

1. REQUISITS TÈCNICS SANITARIS MÍNIMS QUE S'HAN DE COMPLIR PER PODER TRANSFORMAR ALIMENTS

REQUISITS QUE ENS MARCA LA NORMATIVA: Disseny higiènic de les instal·lacions

- Armaris: han de ser sòlids, preferiblement metàl·lics, s'han de mantenir en bon estat i nets per fora i per dins, part superior inclinada 45º, s'han d'utilitzar només per a una funció específica, no han d'arribar mai a terra (40cm).



Aquesta acció està subvencionada pel Servei Públic
D'ocupació de Catalunya en el marc del Programa de projectes
innovadors i experimentals



1. REQUISITS TÈCNICS SANITARIS MÍNIMS QUE S'HAN DE COMPLIR PER PODER TRANSFORMAR ALIMENTS

REQUISITS QUE ENS MARCA LA NORMATIVA: Disseny higiènic de les instal·lacions

- Tuberies i conduccions: sense soldadures ni rugositats, colzes desmuntables i netejables, separació mínima amb la paret (10cm), pendent mínima (1%), identificació segons color (aire blau, aigua verd, gas groc, vapor vermell, etc).
- Ventilació i climatització: evitar: condensacions, acumulació de pols, excés de calor, olors desagradables. Cal renovar l'aire i controlar les entrades d'aire (ha de circular de zona neta a zona bruta).

En zones de producció i emmagatzematge cal que la temperatura ambiental sigui la requerida pel procés i el producte, hem d'evitar l'alteració de l'aliment però sense perjudicar als operaris.

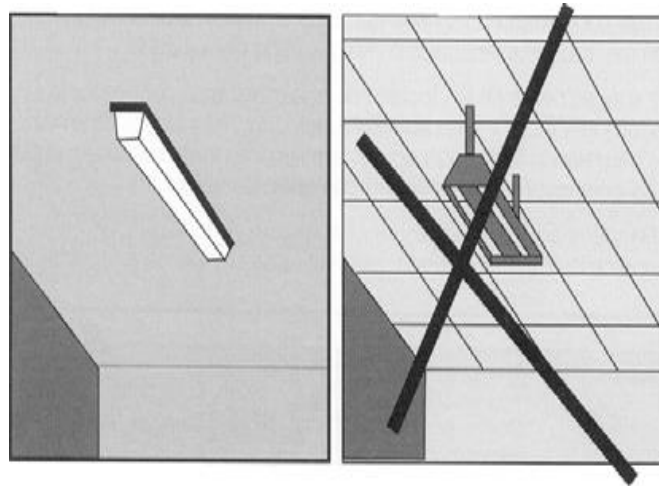
Aquesta acció està subvencionada pel Servei Públic
D'ocupació de Catalunya en el marc del Programa de projectes
innovadors i experimentals



1. REQUISITS TÈCNICS SANITARIS MÍNIMS QUE S'HAN DE COMPLIR PER PODER TRANSFORMAR ALIMENTS

REQUISITS QUE ENS MARCA LA NORMATIVA: Disseny higiènic de les instal·lacions

- Il·luminació: suficient segons el treball a desenvolupar (oficines, zones de treball, resta de dependències). Sistemes d'il·luminació protegits i higiènics (ideal integrat al sostre).



Aquesta acció està subvencionada pel Servei Públic
D'ocupació de Catalunya en el marc del Programa de projectes
innovadors i experimentals



1. REQUISITS TÈCNICS SANITARIS MÍNIMS QUE S'HAN DE COMPLIR PER PODER TRANSFORMAR ALIMENTS

REQUISITS QUE ENS MARCA LA NORMATIVA: Disseny higiènic de les instal·lacions

- Evacuació d'aigües residuals: terra amb pendent i desguassos que recullen l'aigua. Cal evitar el retrocés de males olors, l'entrada de rosegadors i s'han de poder netejar fàcilment.



Aquesta acció està subvencionada pel Servei Públic
D'ocupació de Catalunya en el marc del Programa de projectes
innovadors i experimentals



1. REQUISITS TÈCNICS SANITARIS MÍNIMS QUE S'HAN DE COMPLIR PER PODER TRANSFORMAR ALIMENTS

REQUISITS QUE ENS MARCA LA NORMATIVA: Disseny higiènic de les instal·lacions

- Serveis higiènics per al personal: han de disposar de:
 - ✓ dutxa
 - ✓ wc (separat per sexes si > 10 treballadors)
 - ✓ taquilles (compartiment per roba de carrer i compartiment per roba de treball)
 - ✓ rentamans d'accionament no manual (pedal, cadera, automàtic, colze) amb sabó i paper d'un sol ús.

Aquesta acció està subvencionada pel Servei Públic
D'ocupació de Catalunya en el marc del Programa de projectes
innovadors i experimentals



1. REQUISITS TÈCNICS SANITARIS MÍNIMS QUE S'HAN DE COMPLIR PER PODER TRANSFORMAR ALIMENTS

REQUISITS QUE ENS MARCA LA NORMATIVA: Altres coses a tenir en compte

Altres coses a tenir en compte

Condicionar els equipaments d'acord amb les condicions mínimes que han de complir els llocs de treball:

- Alçades dels locals (mínim 2,5 m)
- Espais i volums
- Gestió de càrregues
- Protecció de màquines

Aquesta acció està subvencionada pel Servei Públic
D'ocupació de Catalunya en el marc del Programa de projectes
innovadors i experimentals



1. REQUISITS TÈCNICS SANITARIS MÍNIMS QUE S'HAN DE COMPLIR PER PODER TRANSFORMAR ALIMENTS

REQUISITS QUE ENS MARCA LA NORMATIVA: Altres coses a tenir en compte

Altres coses a tenir en compte

- Fer un equipament eficient energèticament.

Preveure que majoritàriament les activitats requeriran fred o calor, això comportarà la climatització dels locals i/o la previsió de càmeres frigorífiques, pel que cal dissenyar unes instal·lacions amb un bon nivell d'aïllament i ben orientades per tal de que siguin eficients energèticament.

Aquesta acció està subvencionada pel Servei Públic
D'ocupació de Catalunya en el marc del Programa de projectes
innovadors i experimentals



1. REQUISITS TÈCNICS SANITARIS MÍNIMS QUE S'HAN DE COMPLIR PER PODER TRANSFORMAR ALIMENTS

REQUISITS QUE ENS MARCA LA NORMATIVA: Altres coses a tenir en compte

Altres coses a tenir en compte

Permetre una gestió segura dels residus.

- Disposar dels sistemes necessaris per a la correcta gestió dels residus.
- Establir contractes de recollida amb recuperadors autoritzats, especial atenció al MER.
- Fer un control acurat de les emissions de l'activitat

Aquesta acció està subvencionada pel Servei Públic
D'ocupació de Catalunya en el marc del Programa de projectes
innovadors i experimentals



1. REQUISITS TÈCNICS SANITARIS MÍNIMS QUE S'HAN DE COMPLIR PER PODER TRANSFORMAR ALIMENTS

REQUISITS QUE ENS MARCA LA NORMATIVA: Altres coses a tenir en compte

Altres coses a tenir en compte

Dissenyar una instal·lació segura contra incendis.

- Justificar el compliment de la normativa contra incendis.
- Establir sistemes de sectorització contra el foc.
- Equipar amb sistemes passius i actius de protecció contra incendis, garantir l'estabilitat contra el foc.
- Adequar les instal·lacions per facilitar l'evacuació de les persones.

** 3/2010, del 18 de febrer, de prevenció i seguretat en matèria d'incendis en establiments, activitats, infraestructures i edificis.*

** RD 2267/2004, de 3 de desembre, Reglament de seguretat contra incendis en els establiments industrials.*

Aquesta acció està subvencionada pel Servei Públic
d'Ocupació de Catalunya en el marc del Programa de projectes
innovadors i experimentals



1. REQUISITS TÈCNICS SANITARIS MÍNIMS QUE S'HAN DE COMPLIR PER PODER TRANSFORMAR ALIMENTS

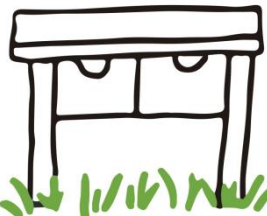
REQUISITS QUE ENS MARCA LA NORMATIVA: Altres coses a tenir en compte

Altres coses a tenir en compte

Una instal·lació segura en front dels riscos elèctrics.

Generalment treballarem amb activitats que tindran nivells d'humitat importants, ja sigui per la producció de vapors, per el sistema de neteja o per la presència de líquids en el procés, per tant caldrà dissenyar una instal·lació amb criteris d'estanqueïtat.

Aquesta acció està subvencionada pel Servei Públic
D'ocupació de Catalunya en el marc del Programa de projectes
innovadors i experimentals



1. REQUISITS TÈCNICS SANITARIS MÍNIMS QUE S'HAN DE COMPLIR PER PODER TRANSFORMAR ALIMENTS

REQUISITS QUE ENS MARCA LA NORMATIVA

RESUM

Quins espais ha de tenir la nostra instal·lació?

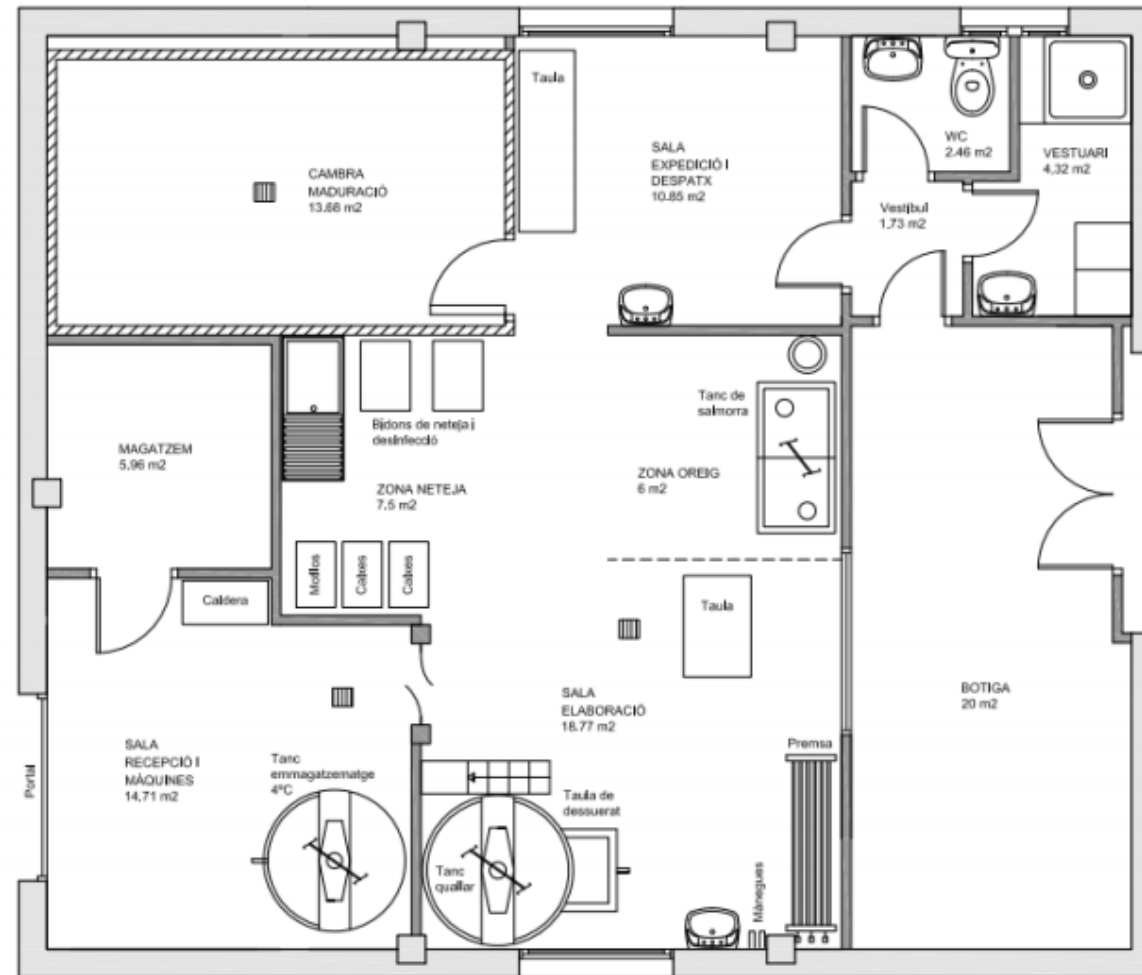
Materials bàsics de construcció?

Aquesta acció està subvencionada pel Servei Públic
D'ocupació de Catalunya en el marc del Programa de projectes
innovadors i experimentals



1. REQUISITS TÈCNICS SANITARIS MÍNIMS QUE S'HAN DE COMPLIR PER PODER TRANSFORMAR ALIMENTS

EXEMPLES

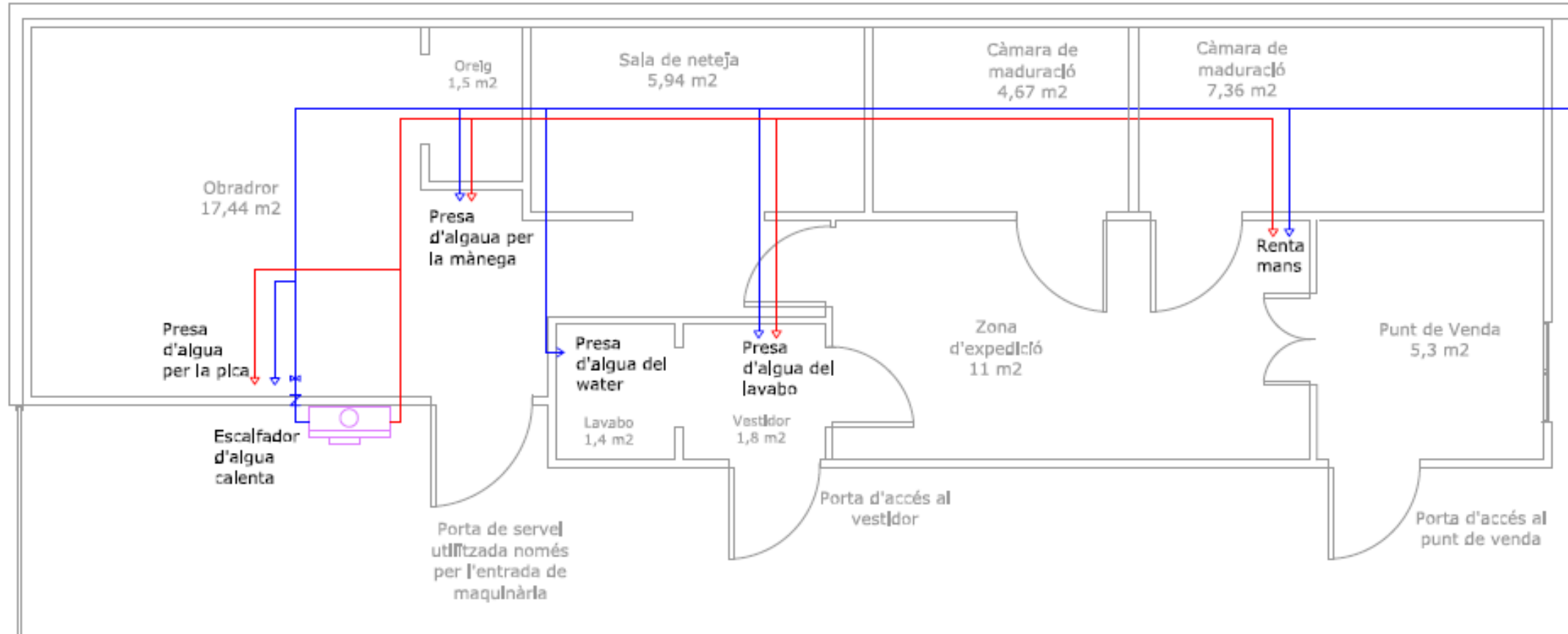


Aquesta acció està subvencionada pel Servei Públic
D'ocupació de Catalunya en el marc del Programa de projectes
innovadors i experimentals



1. REQUISITS TÈCNICS SANITARIS MÍNIMS QUE S'HAN DE COMPLIR PER PODER TRANSFORMAR ALIMENTS

EXEMPLES



Aquesta acció està subvencionada pel Servei Públic
D'ocupació de Catalunya en el marc del Programa de projectes
innovadors i experimentals



1. REQUISITS TÈCNICS SANITARIS MÍNIMS QUE S'HAN DE COMPLIR PER PODER TRANSFORMAR ALIMENTS

EXEMPLES



Aquesta acció està subvencionada pel Servei Públic
D'ocupació de Catalunya en el marc del Programa de projectes
innovadors i experimentals



1. REQUISITS TÈCNICS SANITARIS MÍNIMS QUE S'HAN DE COMPLIR PER PODER TRANSFORMAR ALIMENTS

EXEMPLES

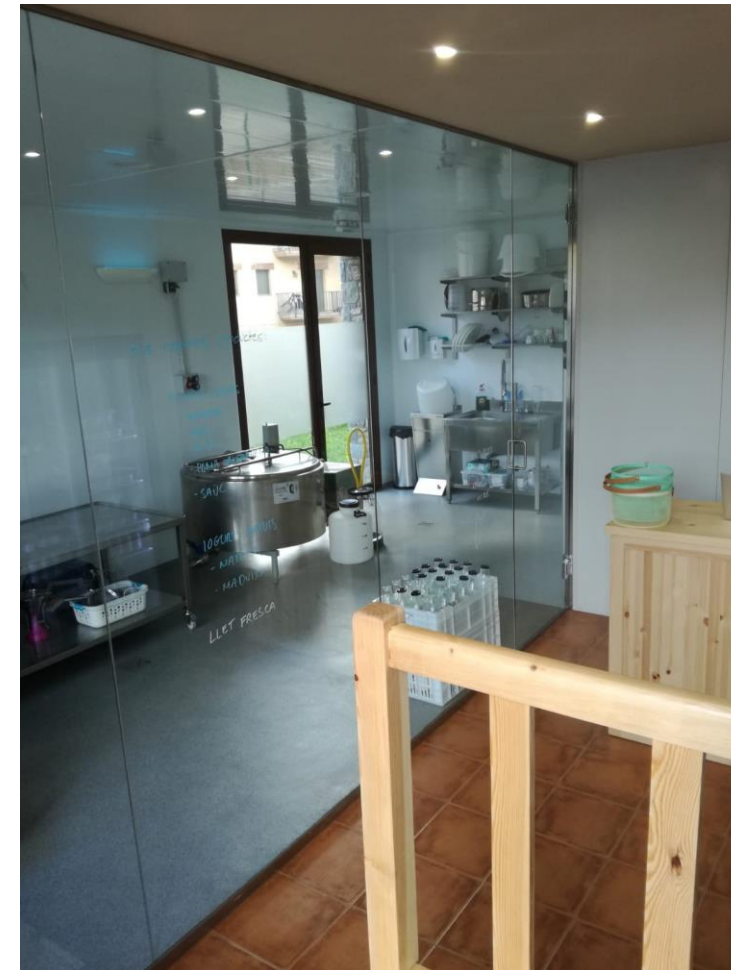


Aquesta acció està subvencionada pel Servei Públic
D'ocupació de Catalunya en el marc del Programa de projectes
innovadors i experimentals



1. REQUISITS TÈCNICS SANITARIS MÍNIMS QUE S'HAN DE COMPLIR PER PODER TRANSFORMAR ALIMENTS

EXEMPLES



Aquesta acció està subvencionada pel Servei Públic
D'ocupació de Catalunya en el marc del Programa de projectes
innovadors i experimentals



1. REQUISITS TÈCNICS SANITARIS MÍNIMS QUE S'HAN DE COMPLIR PER PODER TRANSFORMAR ALIMENTS

EXEMPLES



Aquesta acció està subvencionada pel Servei Públic
D'ocupació de Catalunya en el marc del Programa de projectes
innovadors i experimentals



1. REQUISITS TÈCNICS SANITARIS MÍNIMS QUE S'HAN DE COMPLIR PER PODER TRANSFORMAR ALIMENTS

DUBTES?

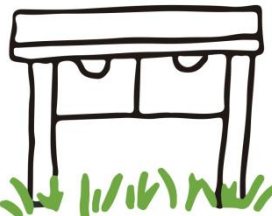
Aquesta acció està subvencionada pel Servei Públic
D'ocupació de Catalunya en el marc del Programa de projectes
innovadors i experimentals



2. TRÀMITS NECESSARIS PER INICIAR L'ACTIVITAT

1. Compatibilitat urbanística
2. Permís d'obres
3. Llicència d'activitats
4. Registre sanitari (RSIPAC)
5. Registre d'indústries agràries i alimentàries de Catalunya(RIAAC)

Aquesta acció està subvencionada pel Servei Públic
D'ocupació de Catalunya en el marc del Programa de projectes
innovadors i experimentals



2. TRÀMITS NECESSARIS PER INICIAR L'ACTIVITAT

2.1 Compatibilitat urbanística

2.1 COMPATIBILITAT URBANÍSTICA

Cal consultar la normativa municipal d'urbanisme per veure si l'activitat que volem fer està permesa.

Sol·licitar un certificat de compatibilitat urbanística:

- Entregar a l'ajuntament una sol·licitud exposant l'activitat que es vol fer i a on es vol fer. Adjuntar plànol de situació.
- L'ajuntament ha de respondre favorablement o negativament → Urbanisme (tràmit llarg)

Aquesta acció està subvencionada pel Servei Públic
D'ocupació de Catalunya en el marc del Programa de projectes
innovadors i experimentals



2. TRÀMITS NECESSARIS PER INICIAR L'ACTIVITAT

2.1 Compatibilitat urbanística

2.1 COMPATIBILITAT URBANÍSTICA

Si l'activitat es situa en una zona propera a algun element que generi franges d'afecció caldrà demanar l'autorització oportuna a l'administració titular:

100 m de curosos d'aigua

ACA



100 m de carreteres

MOPU, PTOP, Diputacions



Aquesta acció està subvencionada pel Servei Públic
D'ocupació de Catalunya en el marc del Programa de projectes
innovadors i experimentals



2. TRÀMITS NECESSARIS PER INICIAR L'ACTIVITAT

2.2 Permís d'obres

2.2 PERMÍS D'OBRES

Cal comunicar o sol·licitar a l'ajuntament permís d'obres per adequar l'espai (normativa municipal).

- Presentació d'un projecte bàsic o executiu que inclou:
 - Memòria descriptiva: promotor, emplaçament, justificació de l'obra, descripció general de les obres, compliment de normativa específica municipal.
 - Plànols de la situació actual i la situació futura de les instal·lacions
 - Pressupostos

Normativa: POUM, NNSS, Codi Tècnic de l'Edificació (CTE).

Aquesta acció està subvencionada pel Servei Públic
D'ocupació de Catalunya en el marc del Programa de projectes
innovadors i experimentals



2. TRÀMITS NECESSARIS PER INICIAR L'ACTIVITAT

2.3 Llicència d'activitats

2.3 LLICÈNCIA D'ACTIVITATS

[Llei 20/2009, del 4 de desembre, de prevenció i control ambiental de les activitats](#)

- *Objecte:* Aquesta llei té per objecte establir el sistema d'intervenció administrativa de les activitats amb incidència ambiental, en el qual es prenen en consideració les afeccions sobre el medi ambient i les persones. Aquest sistema d'intervenció administrativa integra l'avaluació d'impacte ambiental de les activitats.

Segons l'impacte ambiental de les activitats els tràmits s'han de fer d'una manera o altre:

ANNEX I: Avaluació de l'impacte ambiental / Autorització ambiental

ANNEX II: Llicència ambiental

ANNEX III: Règim de comunicació

Aquesta acció està subvencionada pel Servei Públic
D'ocupació de Catalunya en el marc del Programa de projectes
innovadors i experimentals



2. TRÀMITS NECESSARIS PER INICIAR L'ACTIVITAT

2.3 Llicència d'activitats

Llei 20/2009	ANNEX I	ANNEX II	ANNEX III
Escorxadors (canals)	> 50 t/d	2-50 t/d	≤ 2 t/d
MP animal , excepte llet (prod. acabat)	> 75 t/d		≤ 75 t/d
MP vegetal	> 300 t/d	> 300 t/d Potència tèrmica 2-50 MW	≤ 300 t/d Potència tèrmica ≤ 2 MW
Llet (rebuda)	> 200 t/d		≤ 200 t/d
Gra i farina Carnisseries amb obrador			x
Fleques amb forn			Potència >7,5 Kw
Greixos, olis vegetals i animals, cervesa, fècula, confitures i almívars, farina de peix, oli de peix		x	

Aquesta acció està subvencionada pel Servei Públic
D'ocupació de Catalunya en el marc del Programa de projectes
innovadors i experimentals



2. TRÀMITS NECESSARIS PER INICIAR L'ACTIVITAT

2.3 Llicència d'activitats

2.3 LLICÈNCIA D'ACTIVITATS

Annex III Comunicació:

- Documentació:
- Projecte bàsic amb estudi ambiental
 - Informe urbanístic de l'ajuntament (si cal)
 - Certificació tècnica

Es pot iniciar l'activitat sota responsabilitat del tècnic i del titular.

Aspectes a tenir en compte:

- incidència ambiental
- Aigües
- Residus i emissions
- Soroll i vibracions
- Contaminació lluminosa
- Risc d'accidents majors
- Normativa sectorial

Cal que quedin
justificats en el projecte
ambiental

Aquesta acció està subvencionada pel Servei Públic
D'ocupació de Catalunya en el marc del Programa de projectes
innovadors i experimentals



2. TRÀMITS NECESSARIS PER INICIAR L'ACTIVITAT

2.3 Llicència d'activitats

2.3 LLICÈNCIA D'ACTIVITATS

[Llei 16/2015 de simplificació de l'activitat administrativa de l'Administració de la Generalitat i dels governs locals de Catalunya i d'impuls de l'activitat econòmica.](#)

Finalitats

- a) Millorar la tramitació dels procediments administratius de l'Administració de la Generalitat i de l'Administració local de Catalunya, especialment els procediments de control de les activitats econòmiques subjectes a la intervenció administrativa que estableix la legislació sectorial, per mitjà de la reducció, l'agilització i la simplificació dels tràmits.
- b) Impulsar l'activitat econòmica i la creació d'ocupació mitjançant una gestió més eficient dels recursos de les administracions públiques.
- c) Consolidar instruments de col·laboració i de coordinació entre les administracions públiques de Catalunya en l'exercici de les competències de regulació, intervenció i control de l'activitat econòmica.

Aquesta acció està subvencionada pel Servei Públic
D'ocupació de Catalunya en el marc del Programa de projectes
innovadors i experimentals



2. TRÀMITS NECESSARIS PER INICIAR L'ACTIVITAT

2.3 Llicència d'activitats

2.3 LLICÈNCIA D'ACTIVITATS

Llei 16/2015

Classifica les activitats en 3 grups:

Actualment la classificació està derogada per la Llei 18/2020

Risc de l'activitat	Activitats innòcues	Presentació d'una Declaració responsable d'obertura Declareu sota la vostra responsabilitat que: ✓ Compliu la normativa per a l'activitat. ✓ Disposeu d'un Certificat tècnic per a la posada en funcionament d'activitat signat per un/a tècnic/a competent. ✓ Us comprometeu a mantenir-ne el compliment.
	Activitats de baix risc	Presentació d'una Comunicació prèvia d'obertura Comuniqueu l'inici de l'activitat i adjunteu-hi: - El Projecte tècnic justificatiu dels requisits normatius signat per un/a tècnic/a competent. - El Certificat tècnic d'adequació de l'activitat al projecte presentat signat per un/a tècnic/a competent.
	Activitats amb risc d'incendi	1. Sol·licitud d'un Informe previ d'incendis Adjuntant-hi: - L'apartat del Projecte tècnic que afecta en matèria d'incendis. 2. Sol·licitud de l'Acta de comprovació d'incendis a un organisme de control - Obtenir l'Acta de comprovació d'incendis emesa per un organisme de control. 3. Comunicació de l'Acta de comprovació d'incendis Adjuntant-hi: - La documentació que estableixi la normativa sectorial en matèria d'activitats i les ordenances municipals.

Aquesta acció està subvencionada pel Servei Públic D'ocupació de Catalunya en el marc del Programa de projectes innovadors i experimentals



2. TRÀMITS NECESSARIS PER INICIAR L'ACTIVITAT

2.3 Llicència d'activitats

2.3 LLICÈNCIA D'ACTIVITATS

Activitats innòcues	Presentació d'una Declaració responsable d'obertura Declareu sota la vostra responsabilitat que: ✓ Compliu la normativa per a l'activitat. ✓ Disposeu d'un Certificat tècnic per a la posada en funcionament d'activitat signat per un/a tècnic/a competent. ✓ Us comprometeu a mantenir-ne el compliment.
Activitats de baix risc	Presentació d'una Comunicació prèvia d'obertura Comuniqueu l'inici de l'activitat i adjunteu-hi: 📎 El Projecte tècnic justificatiu dels requisits normatius signat per un/a tècnic/a competent. 📎 El Certificat tècnic d'adequació de l'activitat al projecte presentat signat per un/a tècnic/a competent.

Aquesta acció està subvencionada pel Servei Públic
D'ocupació de Catalunya en el marc del Programa de projectes
innovadors i experimentals



2. TRÀMITS NECESSARIS PER INICIAR L'ACTIVITAT

2.3 Llicència d'activitats

2.3 LLICÈNCIA D'ACTIVITATS

Activitats amb risc d'incendi	1. Sol·licitud d'un Informe previ d'incendis
	 Adjuntant-hi:  L'apartat del Projecte tècnic que afecta en matèria d'incendis.
	2. Sol·licitud de l'Acta de comprovació d'incendis a un organisme de control • Obtenir l'Acta de comprovació d'incendis emesa per un organisme de control.
	3. Comunicació de l'Acta de comprovació d'incendis
	 Adjuntant-hi:  La documentació que estableixi la normativa sectorial en matèria d'activitats i les ordenances municipals.

Aquesta acció està subvencionada pel Servei Públic
D'ocupació de Catalunya en el marc del Programa de projectes
innovadors i experimentals



2. TRÀMITS NECESSARIS PER INICIAR L'ACTIVITAT

2.3 Llicència d'activitats

2.3 LLICÈNCIA D'ACTIVITATS

[LLEI 18/2020, del 28 de desembre, de facilitació de l'activitat econòmica.](#)

- Parla de la digitalització i la tramitació electrònica
- En quan a la classificació d'activitats:

Fabricació de begudes: pàgina 37

Indústries manufactureres diverses → Altres indústries manufactureres diverses: se n'exclouen les activitats incloses a la Llei 20/2009: pàgina 44

Comerç a l'engròs: pàgina 52

Comerç al detall, s'exclouen les carnisseries amb obrador i les fleques amb forns de potència > 7,5kW ja regulades per la Llei 20/2009: pàgina 58

Menjars preparats: pàgina 65

Aquesta acció està subvencionada pel Servei Públic
D'ocupació de Catalunya en el marc del Programa de projectes
innovadors i experimentals



2. TRÀMITS NECESSARIS PER INICIAR L'ACTIVITAT

2.3 Llicència d'activitats

2.3 LLICÈNCIA D'ACTIVITATS

[LLEI 18/2020, del 28 de desembre, de facilitació de l'activitat econòmica.](#)

- Tràmits en funció de la classificació de les activitats
 - Certificat tècnic
 - Projecte tècnic + certificat tècnic
 - Projecte tècnic + certificat tècnic + informe previ d'incendis

Aquesta acció està subvencionada pel Servei Públic
D'ocupació de Catalunya en el marc del Programa de projectes
innovadors i experimentals



2. TRÀMITS NECESSARIS PER INICIAR L'ACTIVITAT

2.3 Llicència d'activitats

2.3 LLICÈNCIA D'ACTIVITATS

Conclusions:

Davant dels freqüents canvis normatius, i de les possibles interpretacions, el millor que podem fer és:

Què he de fer per legalitzar l'activitat?

Dirigir-se a l'ajuntament del municipi a on volem instal·lar les edificacions i preguntar quins són els tràmits que us requeriran.

El tècnic municipal és qui ha de classificar la vostra activitat i informar-vos dels tràmits per posar-ho en funcionament.

El més freqüent en petits obradors agroalimentaris és: Projecte tècnic + certificat tècnic

Aquesta acció està subvencionada pel Servei Públic
D'ocupació de Catalunya en el marc del Programa de projectes
innovadors i experimentals

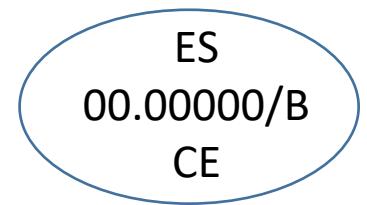


2. TRÀMITS NECESSARIS PER INICIAR L'ACTIVITAT

2.4 Registre Sanitari

2.4 REGISTRE SANITARI

Qualsevol establiment de Catalunya que es dediqui a activitats alimentàries ha de sol·licitar la inscripció en el **registre oficial que correspongui en funció de la seva activitat**.



[RD 191/2011 Registre General Sanitari d'empreses alimentàries i aliments](#)

Aquesta acció està subvencionada pel Servei Públic
D'ocupació de Catalunya en el marc del Programa de projectes
innovadors i experimentals



2. TRÀMITS NECESSARIS PER INICIAR L'ACTIVITAT

2.4 Registre Sanitari

2.4 REGISTRE SANITARI

RD 191/2011 Registre General Sanitari d'empreses alimentàries i aliments:

Article 2: *Empresas y establecimientos alimentarios sujetos a inscripción:*

1. *Se inscribirán en el Registro cada uno de los establecimientos de las empresas alimentarias o, en el caso de que éstas no tengan establecimientos, las propias empresas, siempre que reúnan los siguientes requisitos:*

a) *Que la sede del establecimiento o la sede o domicilio social de la empresa que no tenga establecimiento esté en territorio español.*

b) *Que su actividad tenga por objeto:*

- 1.º **Alimentos o productos alimenticios destinados al consumo humano.**
- 2.º *Materiales y objetos destinados a estar en contacto con alimentos.*
- 3.º *Coadyuvantes tecnológicos utilizados para la elaboración de alimentos.*

c) *Que su actividad pueda clasificarse en alguna de las siguientes categorías:*

- 1.º **Producción, transformación, elaboración y/o envasado.**
- 2.º *Almacenamiento y/o distribución y/o transporte.*
- 3.º *Importación de productos procedentes de países no pertenecientes a la Unión Europea.*



Aquesta acció està subvencionada pel Servei Públic
D'ocupació de Catalunya en el marc del Programa de projectes
innovadors i experimentals



2. TRÀMITS NECESSARIS PER INICIAR L'ACTIVITAT

2.4 Registre Sanitari

2.4 REGISTRE SANITARI

[RD 191/2011 Registre General Sanitari d'empreses alimentàries i aliments](#)

Queden exclosos de la obligació d'inscripció al registre, sense perjudici dels controls oficials, els establiments que elaborin aliments per a la venda directe al consumidor final, o a altres establiments sempre que es tracti d'una activitat marginal.

[Criteris registrals per a establiments minoristes d'alimentació de Catalunya:](#)

Àmbit territorial: Catalunya
Marginalitat: Menys del 30% de la producció de l'establiment subministrada a minoristes d'un altre municipi.



Aquesta acció està subvencionada pel Servei Públic
D'ocupació de Catalunya en el marc del Programa de projectes
innovadors i experimentals



2. TRÀMITS NECESSARIS PER INICIAR L'ACTIVITAT

2.4 Registre Sanitari

2.4 REGISTRE SANITARI D'INDÚSTRIES I PRODUCTES ALIMENTARIS DE CATALUNYA (RSIPAC)

Actualment, aquest tràmit ja només es pot fer per [Internet](#)

Organisme responsable: Departament de Salut i Secretaria de Salut Pública

En què consisteix el tràmit?

- Formularis: Sol·licitud + annex dades
- Memòria descriptiva del procés productiu amb diagrames de flux.
- Plànol a escala de la planta, acotat i amb indicació dels m2 de cada local.

Qualsevol establiment que estigui dins la cadena alimentària està obligat a tenir un sistema de seguretat alimentària implantat.

Aliments d'origen animal → requereixen autorització prèvia: inspecció + acta favorable

Aliments no d'origen animal → un cop presentada la sol·licitud poden iniciar l'activitat.

Aquesta acció està subvencionada pel Servei Públic
D'ocupació de Catalunya en el marc del Programa de projectes
innovadors i experimentals



2. TRÀMITS NECESSARIS PER INICIAR L'ACTIVITAT

2.4 Registre Sanitari

2.4 REGISTRE GENERAL SANITARI D'EMPRESSES ALIMENTÀRIES (RGSEAA)

Hi ha activitats, que a més del RSIPAC (Registre d'àmbit autonòmic) necessiten també el RGSEAA (Registre d'àmbit estatal). En aquests casos, al fer la sol·licitud del RSIPAC, automàticament, ja ens tramiten també el RGSEAA. No cal fer cap tràmit específic.

Exemple del número que obtindrem:

ES
00.00000/B
CE

RSIPAC: 00.00000/CAT

RGSEAA: 00.000000/Iletra de la província (B, T, L, G)

Aquesta acció està subvencionada pel Servei Públic
D'ocupació de Catalunya en el marc del Programa de projectes
innovadors i experimentals



2. TRÀMITS NECESSARIS PER INICIAR L'ACTIVITAT

2.4 Registre Sanitari

2.4 REGISTRE SANITARI MUNICIPAL

Es presenta juntament amb la legalització de l'activitat.

Model de declaració responsable ([Criteris registrals per a establiments minoristes d'alimentació de Catalunya](#))

Un cop entregat, es pot iniciar l'activitat.

Format del número de registre municipal

MUNICIPI		DEDICACIÓ			NUMERACIÓ
Identificació del municipi PPMMM	Sector SS (2 dígit)	Activitat AA (2 dígit)	Distribució D (1 dígit)	Manipulació M (1 dígit)	Numeració de l'establiment en el municipi NNNNN
5 dígit		6 dígit			5 dígit

Aquesta acció està subvencionada pel Servei Públic
D'ocupació de Catalunya en el marc del Programa de projectes
innovadors i experimentals



2. TRÀMITS NECESSARIS PER INICIAR L'ACTIVITAT

2.5 Registre d'Indústries Agràries i Alimentàries de Catalunya

2.5 REGISTRE D'INDÚSTRIES AGRÀRIES I ALIMENTÀRIES DE CATALUNYA (RIAAC)

El RIAAC té com a finalitat poder disposar, de manera permanent i actualitzada, de tota la informació per dur a terme una política de gestió i de foment de les indústries agràries i alimentàries.

Organisme responsable: DARP

Normativa: [DECRET 302/2004, de 25 de maig, pel qual es crea i s'aprova el funcionament del Registre d'indústries agràries i alimentàries de Catalunya \(RIAAC\)](#)

Aquesta acció està subvencionada pel Servei Públic
D'ocupació de Catalunya en el marc del Programa de projectes
innovadors i experimentals



2. TRÀMITS NECESSARIS PER INICIAR L'ACTIVITAT

2.5 Registre d'Indústries Agràries i Alimentàries de Catalunya

2.5 REGISTRE D'INDÚSTRIES AGRÀRIES I ALIMENTÀRIES DE CATALUNYA (RIAAC)

A qui va dirigit?

- Sacrifici de bestiar, conservació de carn i elaboració de productes carnis
- Elaboració i conservació de peix, crustacis i mol·luscos
- Preparació i conservació de fruites i hortalisses
- Fabricació d'olis i greixos vegetals i animals
- Fabricació de productes lactis
- Fabricació de productes de molinaria, midons i productes amilacis
- Fabricació d'altres productes alimentaris
- Fabricació de productes per a l'alimentació animal
- Fabricació de begudes
- Indústries forestals
- Altres indústries agràries

Aquesta acció està subvencionada pel Servei Públic
D'ocupació de Catalunya en el marc del Programa de projectes
innovadors i experimentals



2. TRÀMITS NECESSARIS PER INICIAR L'ACTIVITAT

2.5 Registre d'Indústries Agràries i Alimentàries de Catalunya

2.5 REGISTRE D'INDÚSTRIES AGRÀRIES I ALIMENTÀRIES DE CATALUNYA (RIAAC)

Què s'ha de fer? Inscriure l'activitat en el registre:

Actualment, aquest tràmit ja només es pot fer per [Internet](#)

- Formularis: Sol·licitud + Annex declaració responsable

Documentació que l'empresa ha de tenir a disposició de l'Administració (no cal presentar):

- Indústries de tipus B: potència instal·lada >20 Kw, o bé la maquinària o les seves instal·lacions tinguin un valor superior a 150.000 €, o bé disposin de > 10 treballadors/es:
 - Projecte tècnic agroalimentari redactat i signat per un tècnic competent (*)
 - Certificat de direcció i acabament d'obra redactat i signat per un tècnic competent (*)
- (*) (enginyer agrònom, enginyer industrial, o enginyer tècnic agrícola, en l'especialitat d'indústries agrícoles)
- Indústries de tipus A, aquelles indústries que no superin cap de les condicions anteriors:
 - Memòria tècnico-descriptiva de l'establiment

Aquesta acció està subvencionada pel Servei Públic
D'ocupació de Catalunya en el marc del Programa de projectes
innovadors i experimentals



2. TRÀMITS NECESSARIS PER INICIAR L'ACTIVITAT

2.5 Registre d'Indústries Agràries i Alimentàries de Catalunya

2.5 REGISTRE D'INDÚSTRIES AGRÀRIES I ALIMENTÀRIES DE CATALUNYA (RIAAC)

S'ha de comunicar qualsevol canvi substancial



El certificat d'inscripció tindrà validesa per a cinc anys. Transcorregut aquest termini sense modificacions substancials, cal renovar-ne la inscripció.

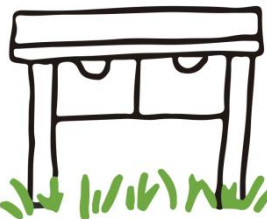
Aquesta acció està subvencionada pel Servei Públic
D'ocupació de Catalunya en el marc del Programa de projectes
innovadors i experimentals



2. TRÀMITS NECESSARIS PER INICIAR L'ACTIVITAT

DUBTES?

Aquesta acció està subvencionada pel Servei Públic
D'ocupació de Catalunya en el marc del Programa de projectes
innovadors i experimentals

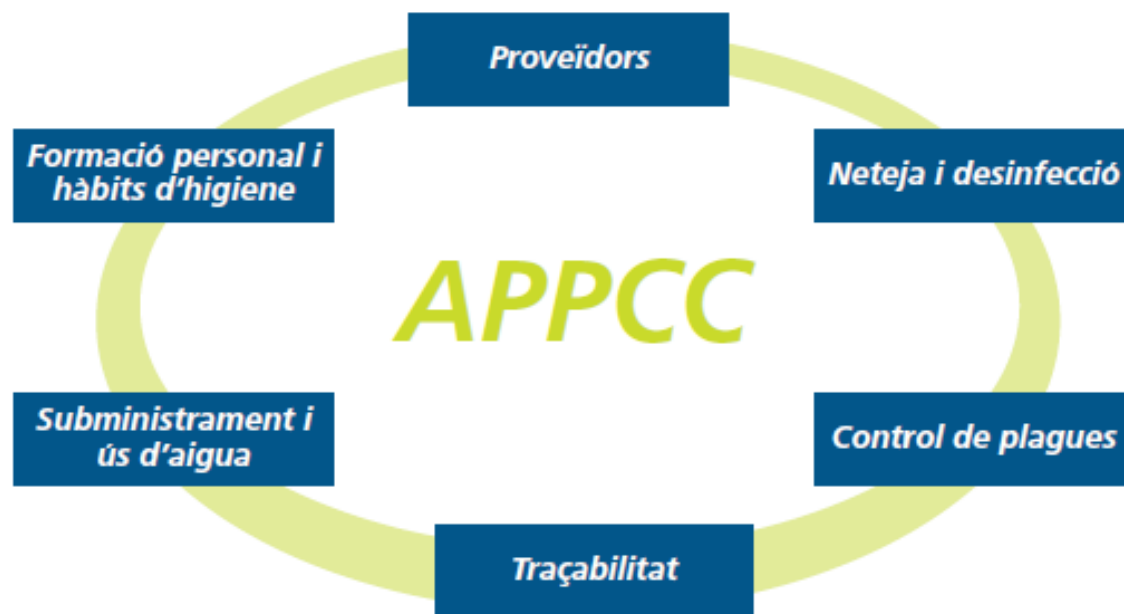


3. SISTEMA DE SEGURETAT ALIMENTÀRIA

3.1 Prerequisits

3.2 APPCC

4.3 GPCH



Aquesta acció està subvencionada pel Servei Públic
D'ocupació de Catalunya en el marc del Programa de projectes
innovadors i experimentals

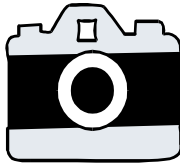


3. SISTEMA DE SEGURETAT ALIMENTÀRIA

3.2 APPCC

INTRODUCCIÓ

- OBJECTIU: Produir aliments segurs pel consumidor. Quantitat / Qualitat
- Anys 90, UE → **implantació obligatòria** RD 2207/95: totes les IA → sist. d'autocontrol, el més aconsellat: APPCC
- Control tradicional (inspeccions + analítiques) → APPCC



Quins documents ha de tenir un pla d'autocontrol basat en el Sistema d'APPCC?

- » El Pla d'APPCC i els registres derivats de la seva aplicació
- » Els plans de prerequisits i els registres derivats de la seva aplicació



Aquesta acció està subvencionada pel Servei Públic
D'ocupació de Catalunya en el marc del Programa de projectes
innovadors i experimentals



INTRODUCCIÓ

- **Prerrequisits:**

Plans bàsics d'higiene alimentària: condicions i pràctiques higièniques que evitin la introducció d'agents peril·losos, l'augment de la càrrega microbiològica o l'acumulació de residus i altres agents químics i/o físics en els aliments.

- **APPCC:**

Sistema de gestió de perills; permet identificar, avaluar i controlar perills significatius que poden aparèixer en totes i cadascuna de les fases de producció i comercialització d'un producte.

- **Sistema de Seguretat Alimentària:**

Prerrequisits + APPCC

Aquesta acció està subvencionada pel Servei Públic
D'ocupació de Catalunya en el marc del Programa de projectes
innovadors i experimentals



INTRODUCCIÓ

1. Pla de control de l'aigua
2. Pla de neteja i desinfecció
3. Pla de control de plagues
4. Pla de formació
5. Pla de control de proveïdors
6. Pla de control de les substàncies al·lèrgens
7. Pla de traçabilitat
8. Pla de manteniment i calibratge
9. Pla de residus



APPCC per a
cada producte
que s'elabori

Aquesta acció està subvencionada pel Servei Públic
d'Ocupació de Catalunya en el marc del Programa de projectes
innovadors i experimentals



3.2 ANÀLISI DE PERILLS I PUNTS DE CONTROL CRÍTIC (APPCC)

Definició APPCC

Sistema que permet **IDENTIFICAR I EVALUAR** els **PERILLS** que poden produir-se en cada fase del procés i **DEFINIR** les **MESURES PREVENTIVES** necessàries per eliminar-los o reduir-los

Aquesta acció està subvencionada pel Servei Públic
D'ocupació de Catalunya en el marc del Programa de projectes
innovadors i experimentals



3.2 ANÀLISI DE PERILLS I PUNTS DE CONTROL CRÍTIC (APPCC)

Característiques de l'APPCC

- ❑ Sistema **PREVENTIU** pel control de qualitat dels aliments al llarg de tot el seu procés productiu.
- ❑ Suposa una **MAJOR GARANTIA DE SEGURETAT** dels aliments, basada en el bon funcionament de l'activitat i no en els serveis d'inspecció.
- ❑ És un sistema **VIVU i DINÀMIC**, que s'adapta a l'evolució de l'empresa.
- ❑ És un treball en **EQUIP**, que implica a tot el personal.

Aquesta acció està subvencionada pel Servei Públic
D'ocupació de Catalunya en el marc del Programa de projectes
innovadors i experimentals



3.2 ANÀLISI DE PERILLS I PUNTS DE CONTROL CRÍTIC (APPCC)

Limitacions del sistema

- L'aplicació incorrecta suposa un control ineficaç.
- És necessari certa formació adequada.
- Requereix dedicar-hi temps.
- El sistema no es manté per si sol.

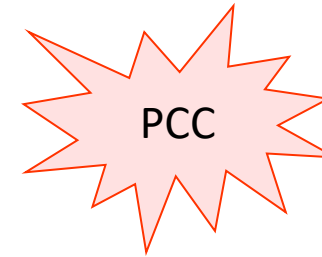
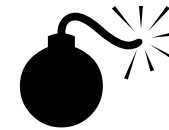
Aquesta acció està subvencionada pel Servei Públic
D'ocupació de Catalunya en el marc del Programa de projectes
innovadors i experimentals



3.2 ANÀLISI DE PERILLS I PUNTS DE CONTROL CRÍTIC (APPCC)

Els 7 principis

- Identificar els perills potencials i definir mesures preventives
- Determinar els punts de control crític
- Fixar els límits crítics de cada control



Aquesta acció està subvencionada pel Servei Públic
D'ocupació de Catalunya en el marc del Programa de projectes
innovadors i experimentals



3.2 ANÀLISI DE PERILLS I PUNTS DE CONTROL CRÍTIC (APPCC)

- Establir un sistema de seguiment
(com controlar els punts crítics)
- Establir accions correctores
- Verificar el funcionament del sist. APPCC
- Fixar sistemes de registre



Aquesta acció està subvencionada pel Servei Públic
D'ocupació de Catalunya en el marc del Programa de projectes
innovadors i experimentals



3. SISTEMA DE SEGURETAT ALIMENTÀRIA

3.2 APPCC

3.2 ANÀLISI DE PERILLS I PUNTS DE CONTROL CRÍTIC (APPCC)

Quines són les fases per aplicar un sistema d'autocontrol basat en el Sistema d'APPCC?

- | | | |
|----|--|------------|
| 1 | Creació de l'equip de treball d'APPCC | |
| 2 | Descripció de les activitats i dels productes | |
| 3 | Elaboració del diagrama de flux | |
| 4 | Comprovació del diagrama de flux | |
| 5 | Anàlisi de perills i determinació de les mesures preventives | Principi 1 |
| 6 | Determinació dels punts de control crític (PCC) | Principi 2 |
| 7 | Establiment de límits crítics per a cada PCC | Principi 3 |
| 8 | Establiment d'un sistema de vigilància per a cada PCC | Principi 4 |
| 9 | Adopció de mesures correctores | Principi 5 |
| 10 | Comprovació del sistema | Principi 6 |
| 11 | Establiment d'un sistema de documentació i registre | Principi 7 |

Aquesta acció està subvencionada pel Servei Públic D'ocupació de Catalunya en el marc del Programa de projectes innovadors i experimentals



3. SISTEMA DE SEGURETAT ALIMENTÀRIA

3.2 APPCC

3.2 ANÀLISI DE PERILLS I PUNTS DE CONTROL CRÍTIC (APPCC)

Exemple de quadre de gestió

Etapa	Perills i causes	Mesures preventives	PCC	Límit crític	Sistema vigilància	Mesures correctores	Procediments comprovació	Registres
	Principi 1		Principi 2	Principi 3	Principi 4	Principi 5	Principi 6	Principi 7

Aquesta acció està subvencionada pel Servei Públic D'ocupació de Catalunya en el marc del Programa de projectes innovadors i experimentals

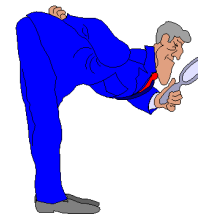


3.1 PREREQUISITS

1. Pla de control de l'aigua
2. Pla de neteja i desinfecció
3. Pla de control de plagues
4. Pla de formació
5. Pla de control de proveïdors
6. Pla de control de les substàncies al·lèrgens
7. Pla de traçabilitat
8. Pla de manteniment i calibratge
9. Pla de residus

Informació que ha de contenir cada pla:

- Objectiu
- Responsable
- Descripció
- Registre: què controlem, com i amb quina freqüència
- Mesures correctores

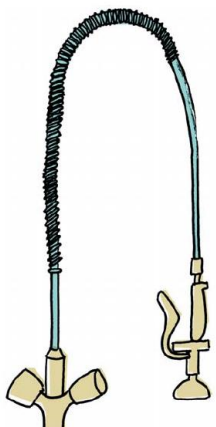


REGISTRE (si cal)

[http://acsa.gencat.cat/ca/seguretat alimentaria/cadena alimentaria/autocontrol/prerequisits-ppr/](http://acsa.gencat.cat/ca/seguretat_alimentaria/cadena_alimentaria/autocontrol/prerequisits-ppr/)

Aquesta acció està subvencionada pel Servei Públic
D'ocupació de Catalunya en el marc del Programa de projectes
innovadors i experimentals





3. SISTEMA DE SEGURETAT ALIMENTÀRIA

3.1 Prerequisits

3.1 PREREQUISITS

1. PLA DE CONTROL DE L'AIGUA

L'aigua és un component habitual en una IA i pot ser vehicle de productes i substàncies contaminants, que en el moment de l'elaboració poden passar a l'aliment.

Hem de garantir que l'aigua utilitzada no sigui font de contaminació.

Ús de l'aigua

- Neteja de les instal·lacions
- Funcionament maquinària
- Procés d'elaboració
- Ús sanitari en vestidors i lavabos

Origen i potabilitat de l'aigua

- Xarxa municipal
- Pou / font

En tots els casos cal complir
RD 140/2003

Control



Aquesta acció està subvencionada pel Servei Públic
D'ocupació de Catalunya en el marc del Programa de projectes
innovadors i experimentals



3. SISTEMA DE SEGURETAT ALIMENTÀRIA

3.1 Prerequisits

3.1 PREREQUISITS

2. PLA DE NETEJA I DESINFECCIÓ

Mantenir la IA en correcte estat de neteja i desinfecció, per tal d'assegurar que totes les instal·lacions, la maquinària, els estris i altres equipaments estan degudament nets i desinfectats. Això és necessari per reduir el nombre de microorganismes i evitar la contaminació dels productes que s'elaboren.

Assegurar-se que tot es neteja i desinfecta correctament. Qualsevol petita contaminació influirà en la qualitat i la vida útil del producte final.

Etales de neteja i desinfecció:

1. Etapa de Preparació: ordenar, desendollar,..
2. Pre-rentat: eliminar brutícia grollera
3. Neteja (detergent)

4. Esbandit
5. Desinfecció (desinfectant)
6. Esbandit
7. Etales finals: assecat

Nivell de risc	Tipus de risc	Exemple	Procés d'higienització
0	Nul	Zona no "alimentària"	
1	Mínim	Zona no "alimentària" però relacionada. Ex: magatzem d'embalatges	Neteja simple, sense desinfecció sistemàtica
2	Mitjà	Magatzem de productes envasats	La fase de desinfecció pot ajuntar-se al detergent
3	Sever	Productes crus	Protocol amb les 7 etapes obligatòries
4	Molt alt	Llescat	Protocol 7 etapes + control microbiològic i ambiental

Aquesta acció està subvencionada pel Servei Públic
D'ocupació de Catalunya en el marc del Programa de projectes
innovadors i experimentals





3. SISTEMA DE SEGURETAT ALIMENTÀRIA

3.1 Prerequisits

3.1 PREREQUISITS

3. PLA DE CONTROL DE PLAGUES I ANIMALS INDESITJABLES

Cal prevenir la presència de plagues i animals indesitjables ja que són una font de contaminació i possible transmissió de malalties, que pot comprometre seriosament la seguretat alimentària dels productes elaborats, emmagatzemats, venuts o distribuïts.

- suposa pèrdues econòmiques perquè el producte s'ha de retirar
- si arriba al client:
 - mala imatge de l'empresa
 - poden transmetre gèrmens patògens

NO ÉS OBLIGATORI CONTRACTAR UNA EMPRESA EXTERNA, sempre hi quan no ens calgui manipular productes químics.

Aquesta acció està subvencionada pel Servei Públic
D'ocupació de Catalunya en el marc del Programa de projectes
innovadors i experimentals





3. SISTEMA DE SEGURETAT ALIMENTÀRIA

3.1 Prerequisits

3.1 PREREQUISITS

4. PLA DE FORMACIÓ

El pla de formació i capacitació té com a objectiu la formació, actualització i pràctica dels coneixements necessaris per realitzar una manipulació d'aliments adequada i segura pels consumidors.

Aquesta formació ha de donar resposta a:

- Coneixements generals en matèria d'higiene alimentària
- Coneixements més específics necessaris per al lloc de treball.
- Sistema de Seguretat Alimentària per facilitar-ne la correcte implantació.

Formació realitzada:

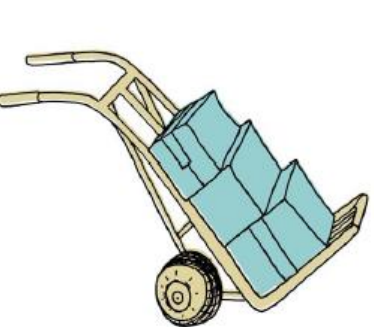
- Registrar: Títol, data, durada, programa, entitat que imparteix el curs.
- Adjuntar documentació

Previsió de formació:

La normativa no estableix les hores mínimes de formació ni els cursos concrets que s'han de fer, només exigeix que els treballadors estiguin formats segons les seves necessitats i que hi hagi constància d'aquesta formació.

Aquesta acció està subvencionada pel Servei Públic
D'ocupació de Catalunya en el marc del Programa de projectes
innovadors i experimentals





3. SISTEMA DE SEGURETAT ALIMENTÀRIA

3.1 Prerequisits

3.1 PREREQUISITS

5. PLA DE CONTROL DELS PROVEÏDORS

Les matèries primeres i, en general, qualsevol producte alimentari, pot ser una font de contaminació, si les condicions higièniques en què arriba a la IA no són les adequades.

Les empreses han d'establir les condicions necessàries que han de reunir les matèries primeres i altres productes alimentaris (material d'envasat, additius, etc.), abans de la compra, per garantir la innocuïtat alimentària.

És necessari fer un control de les matèries primeres que entren al centre de transformació.

- Relació de proveïdors:
- Nom, adreça, dades de contacte
 - Fotocòpia del registre sanitari vigent.
 - Documentació que demostrï la seguretat del seu sistema de control: APPCC, GPCH, ISO, etc.
 - Fitxes tècniques dels productes que ens subministren

REGISTRE D'ENTRADES						
DATA	ALBARÀ NÚM.	PROVEI DOR	PRODUC TE	QUAN TITAT	LOT	OBSERVA CIONS

Aquesta acció està subvencionada pel Servei Públic
D'ocupació de Catalunya en el marc del Programa de projectes
innovadors i experimentals





3. SISTEMA DE SEGURETAT ALIMENTÀRIA

3.1 Prerequisits

3.1 PREREQUISITS

6. PLA DE CONTROL DELS AL·LÈRGENS

La seguretat alimentària incorpora un nou element per tenir en compte en la producció d'aliments. A més dels perills físics, químics i microbiològics, cal avaluar la presència d'al·lèrgens alimentaris.

Al·lergen: Substància que provoca una reacció a la persona que l'ingereix, la qual n'és sensible.

- Cereals que contenen gluten (blat, ordi, sègol, civada, espelta, kamut o les seves varietats híbrides) i els seus productes derivats
- Crustacis i productes a base de crustacis
- Ous i productes a base d'ou
- Peix i productes a base de peix
- Cacauets i productes a base de cacauets
- Soja i productes a base de soja
- Llet i els seus derivats
- Api i productes derivats.

- Fruits amb closca: ametlles, avellanes, nous, anacards, pacanes, nogueres del Brasil, festucs, macadàmies i els productes derivats
- Mostassa i productes derivats.
- Grans de sèsam i productes a base de grans de sèsam.
- Diòxid de sofre i sulfits en concentracions superiors a 10 mg/kg o 10 mg/l expressat com a SO₂
- Tramussos i productes a base de tramussos
- Mol·luscs i productes a base de mol·luscs

Aquesta acció està subvencionada pel Servei Públic
D'ocupació de Catalunya en el marc del Programa de projectes
innovadors i experimentals





3. SISTEMA DE SEGURETAT ALIMENTÀRIA

3.1 Prerequisits

3.1 PREREQUISITS

7. PLA DE TRAÇABILITAT

L'objectiu d'aquest pla és disposar d'un **sistema de gestió documental que permeti identificar i realitzar un seguiment dels productes que entren, circulen i surten** en el negoci de forma àgil, ràpida i eficaç, amb la finalitat que davant d'una pèrdua de seguretat del producte puguin adoptar-se les mesures necessàries:

- Localitzar-lo de manera ràpida per tal de:
 - evitar que sigui comercialitzat.
 - retirar-lo del mercat si és necessari.
- Investigar el problema i prendre les mesures necessàries per tal de que no es torni a repetir.

La traçabilitat és essencial a l'hora d'establir un sistema de seguretat alimentària que sigui eficient.

Lot: és el conjunt d'unitats d'un producte alimentari, distribuïts o comercialitzat, elaborat en condicions pràcticament idèntiques en el mateix moment.

Traçabilitat

- Endarrera → Proveïdors
- Interna → Producció
- Endavant → Clients

Aquesta acció està subvencionada pel Servei Públic
D'ocupació de Catalunya en el marc del Programa de projectes
innovadors i experimentals





3. SISTEMA DE SEGURETAT ALIMENTÀRIA

3.1 Prerequisits

3.1 PREREQUISITS

8. PLA DE MANTENIMENT I CALIBRATGE

L'objectiu d'aquest pla és evitar o prevenir que les instal·lacions i estris afavoreixin l'aparició de perills que comportin que l'aliment deixi de ser innocu, ja sigui aquest perill físic (ex.: vidres, cargols,...), químics (greix de maquinària, productes de neteja,...) o microbiològic.

També serveix per assegurar que la maquinària en general i els equips de control (termòmetre,..) treballen dins els paràmetres considerats òptims per a cada procés.

Així es pretén assegurar que funcionen correctament i prevenir els deterioraments, les averies i les mesures errònies abans que es produeixin.

Aquesta acció està subvencionada pel Servei Públic
D'ocupació de Catalunya en el marc del Programa de projectes
innovadors i experimentals





3. SISTEMA DE SEGURETAT ALIMENTÀRIA

3.1 Prerequisits

3.1 PREREQUISITS

9. PLA DE GESTIÓ DE RESIDUS

Els residus són aquells elements residuals sobrats de tots els processos realitzats a l'establiment.

Exemples: Aigües residuals de neteja, aigües sanitàries de lavabos i vestidors, residus de la producció (ex: xerigot, ossos, sang, etc.), residus inerts (plàstic, cartró, vidre, etc.), restes de productes caducats, malmesos o no venuts.

Objectiu

Evitar generar una font de contaminació derivada d'una eliminació o emmagatzematge incorrecte dels residus dins l'establiment.

Cal descriure els residus que es generen i com es gestionen.

En determinats casos:

- Alta com a productor de residus
- Permís d'abocament d'aigua a llera pública

- Llei 22/2011, de 28 de juliol, de residus i sòls contaminats
- Decret 152/2017, de 17 d'octubre, sobre la classificació, la codificació i les vies de gestió dels residus a Catalunya

[Manual de gestió per empreses de productes alimentaris locals i de qualitat](#)

Aquesta acció està subvencionada pel Servei Públic
D'ocupació de Catalunya en el marc del Programa de projectes
innovadors i experimentals



3.3 GUIES DE PRÀCTIQUES CORRECTES D'HIGIENE (GPCH)

1. QUÈ SÓN I PERQUÈ HAN APARAGUT

- Les guies de pràctiques correctes d'higiene són instruments per desenvolupar i facilitar la implantació d'autocontrols, i en conseqüència per augmentar la seguretat alimentària.
- Ajuden a les empreses alimentàries a controlar els perills i a demostrar el compliment de les normes.
- Implantar-les suposa un augment de la seguretat dels aliments produïts.
- Compromís mutu i llenguatge comú entre empreses i l'Administració. Són elements de coordinació, cooperació i col·laboració publicoprivats per assolir un objectiu comú: garantir la seguretat dels aliments.

Aquesta acció està subvencionada pel Servei Públic
D'ocupació de Catalunya en el marc del Programa de projectes
innovadors i experimentals



3.3 GUIES DE PRÀCTIQUES CORRECTES D'HIGIENE (GPCH)

Art. 9, R 852/2004 sobre la higiene dels productes alimentaris preveu:

- el desenvolupament
- l'avaluació
- la difusió
- la revisió periòdica

de guies comunitàries de bones pràctiques d'higiene i per a l'aplicació dels principis de l'APPCC.

Objectiu de les GPCH: donar suport a l'aplicació eficaç dels nous reglaments d'higiene de la UE.

Està previst que hi puguin haver GPCH d'àmbit europeu i d'àmbit estatal.

Aquesta acció està subvencionada pel Servei Públic
D'ocupació de Catalunya en el marc del Programa de projectes
innovadors i experimentals



3.3 GUIES DE PRÀCTIQUES CORRECTES D'HIGIENE (GPCH)

Qui elabora les GPCH: els representants dels diferents sectors agroalimentaris i totes les parts interessades.

Qui supervisa i aprova les GPCH: l'autoritat competent

- garantir que en l'elaboració de les GPCH s'han consultat a totes les parts els interessos de les quals poden veure's afectats
- s'han tingut en compte els codis de pràctiques del Codex Alimentarius i les recomanacions previstes al Reglament d'higiene dels productes alimentosos
- continguts són viables pel sector i adequats per donar compliment a les obligacions de les empreses en quan a requisits generals i específics d'higiene i al sistema APPCC.

En un lloc destacat a l'inici del document ha de constar la indicació següent: ***“Aquest document ha estat reconegut oficialment per les autoritats competents en matèria de seguretat alimentària a Catalunya.”***

Aquesta acció està subvencionada pel Servei Públic
D'ocupació de Catalunya en el marc del Programa de projectes
innovadors i experimentals



3.3 GUIES DE PRÀCTIQUES CORRECTES D'HIGIENE (GPCH)

Qui publica les GPCH: Procés de disseny i maquetació, amb la finalitat de fer un document més entenedor i comprensible.

Qui fa la difusió de les GPCH:

- cada associació sectorial entre els seus membres i s'ha d'acompanyar d'un programa de formació i publicitat del projecte.
- Les administracions que han participat en la validació del document fan la difusió del mateix entre els inspectors responsables del control sanitari del sector.

Un cop informades, les empreses que **voluntàriament** ho decideixin han d'implantar la guia.

Revisió i modificació: El contingut de les guies s'ha de revisar o modificar quan l'evolució dels coneixements científics i dels processos tecnològics o qualsevol altra circumstància ho faci necessari.

Ho ha de fer la persona promotora de la GPCH o l'autoritat competent.

Aquesta acció està subvencionada pel Servei Públic
D'ocupació de Catalunya en el marc del Programa de projectes
innovadors i experimentals



3.3 GUIES DE PRÀCTIQUES CORRECTES D'HIGIENE (GPCH)

- El llenguatge emprat en les GPCH ha d'evitar les observacions genèriques. La **simplificació** que aporta una GPCH s'aconsegueix a través de la màxima adaptació possible a la realitat.
- S'ha de garantir l'accés **gratuït** a aquests documents, si és possible en suport paper, i si no com a mínim en suport electrònic. En aquest sentit, les GPCH han d'estar disponibles com a mínim en el web de l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària i les organitzacions i les entitats que participen en l'elaboració.
- No són legalment obligatòries. En cas que n'hi hagi, els operadors de la indústria d'alimentació i pinsos les poden **utilitzar voluntàriament** com a ajut per al compliment de les seves obligacions.
- Quan una empresa d'aliments o pinsos estigui utilitzant un guia comunitària o una guia nacional creada d'acord amb legislació comunitària, les **autoritats** competents han de tenir en compte aquest fet durant les **activitats de control**.

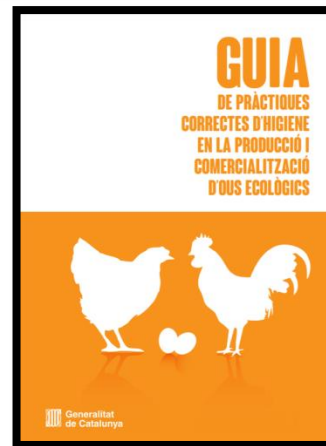
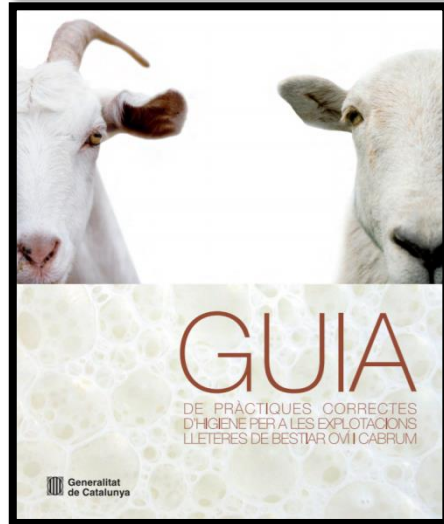
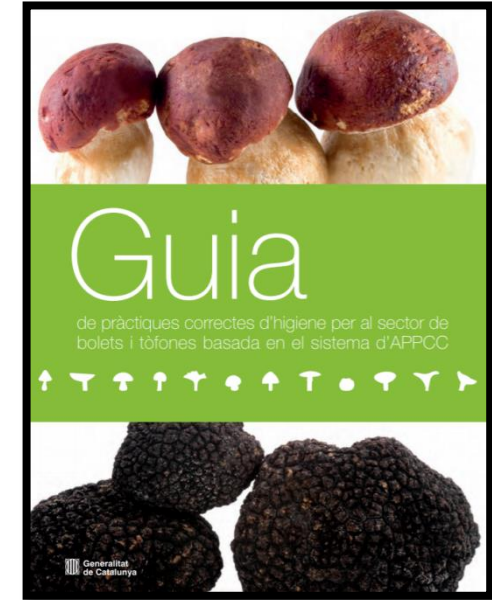
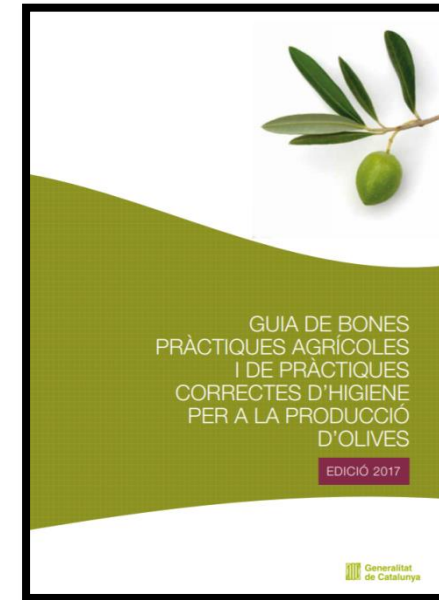
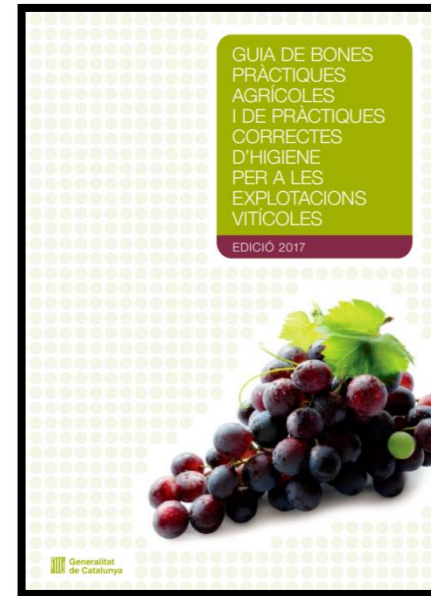
Aquesta acció està subvencionada pel Servei Públic
D'ocupació de Catalunya en el marc del Programa de projectes
innovadors i experimentals



3. SISTEMA DE SEGURETAT ALIMENTÀRIA

3.3 GPCH

3.3 GUIES DE PRÀCTIQUES CORRECTES D'HIGIENE (GPCH)



Aquesta acció està subvencionada pel Servei Públic
D'ocupació de Catalunya en el marc del Programa de projectes
innovadors i experimentals



3. SISTEMA DE SEGURETAT ALIMENTÀRIA

3.3 GPCH

3.3 GUIES DE PRÀCTIQUES CORRECTES D'HIGIENE (GPCH)



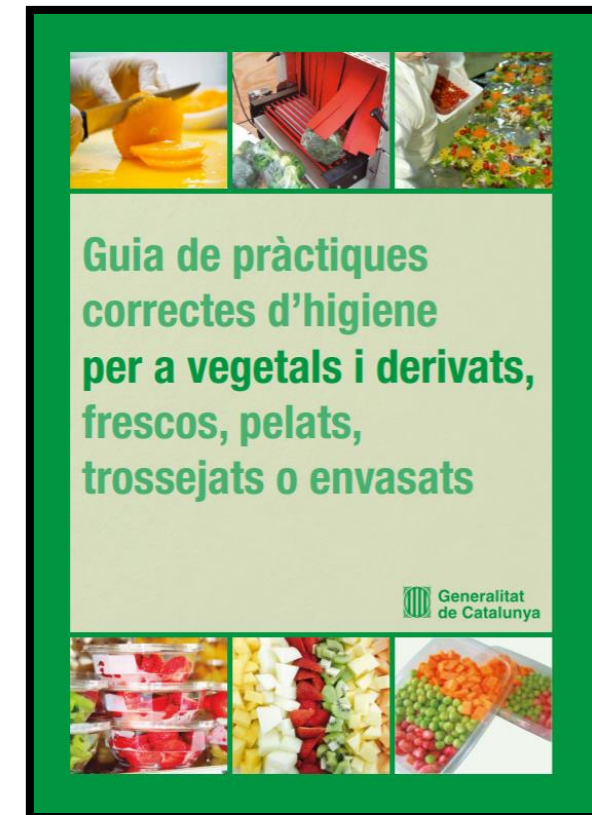
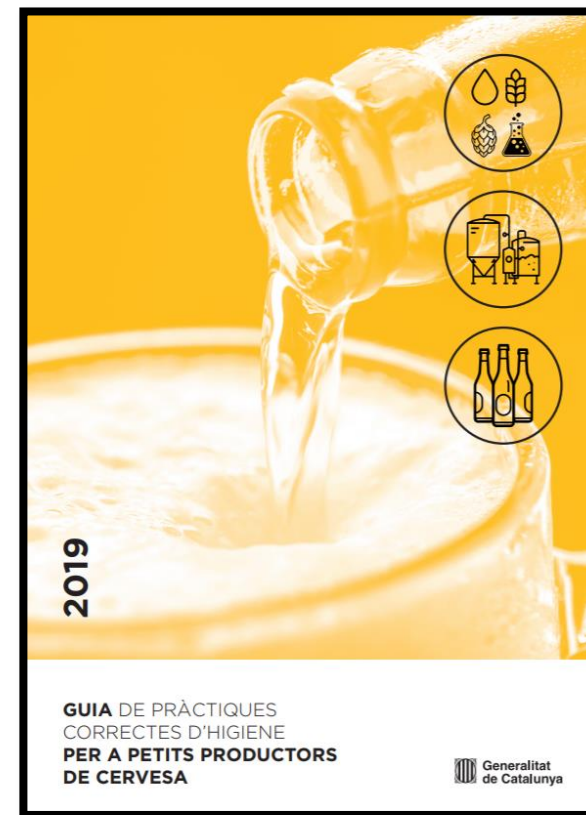
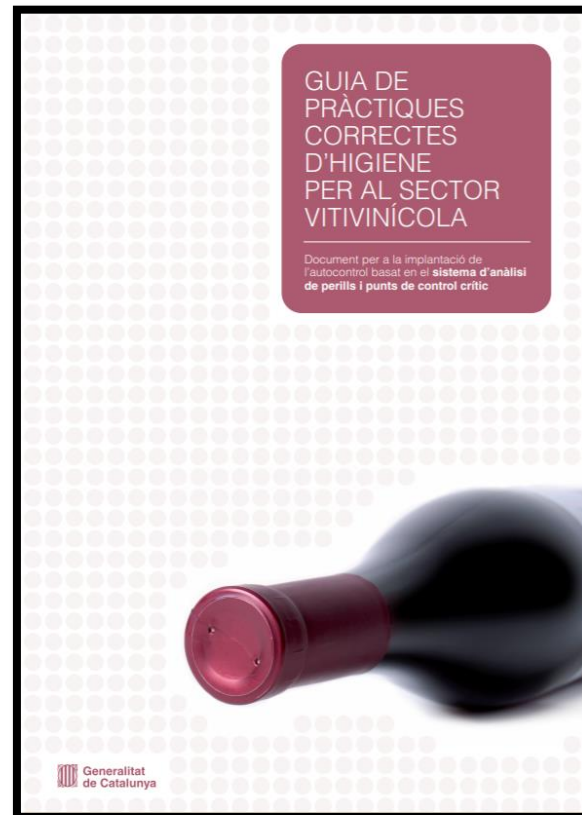
Aquesta acció està subvencionada pel Servei Públic
D'ocupació de Catalunya en el marc del Programa de projectes
innovadors i experimentals



3. SISTEMA DE SEGURETAT ALIMENTÀRIA

3.3 GPCH

3.3 GUIES DE PRÀCTIQUES CORRECTES D'HIGIENE (GPCH)



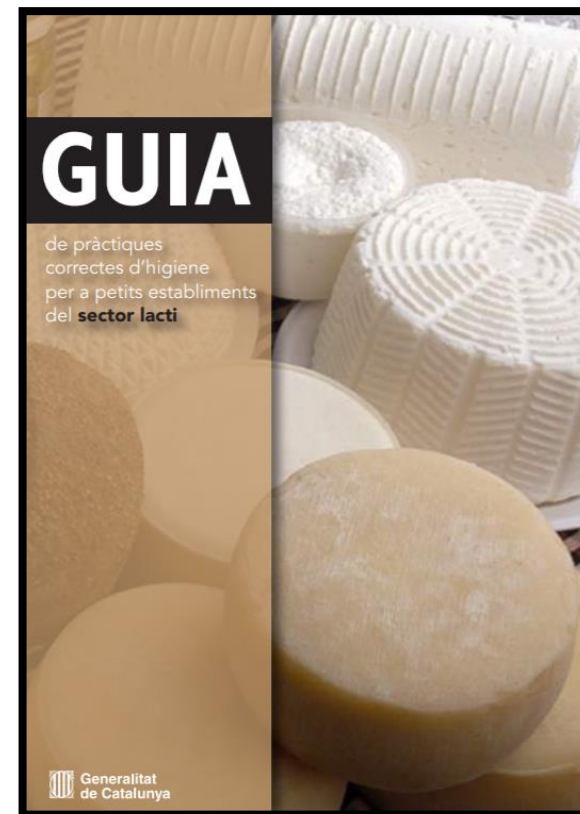
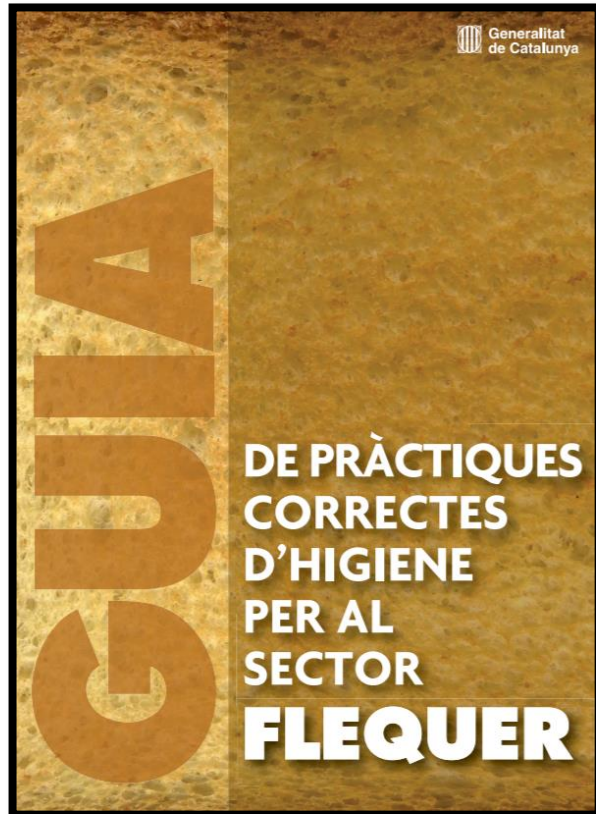
Aquesta acció està subvencionada pel Servei Públic D'ocupació de Catalunya en el marc del Programa de projectes innovadors i experimentals



3. SISTEMA DE SEGURETAT ALIMENTÀRIA

3.3 GPCH

3.3 GUIES DE PRÀCTIQUES CORRECTES D'HIGIENE (GPCH)



Aquesta acció està subvencionada pel Servei Públic
D'ocupació de Catalunya en el marc del Programa de projectes
innovadors i experimentals



3. SISTEMA DE SEGURETAT ALIMENTÀRIA

3.3 GPCH

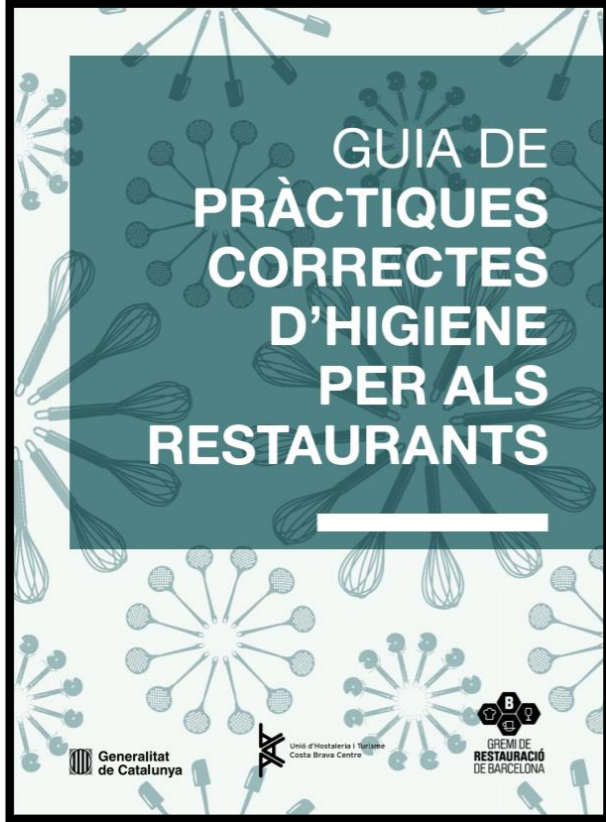
3.3 GUIES DE PRÀCTIQUES CORRECTES D'HIGIENE (GPCH)



Guia de
pràctiques
correctes d'higiene
per a la **venta d'aliments** en
mercats municipals



Guia de pràctiques
correctes d'higiene
per a la venda d'aliments en
mercats no sedentaris i fires



**GUIA DE
PRÀCTIQUES
CORRECTES
D'HIGIENE
PER ALS
RESTAURANTS**

Generalitat
de Catalunya

Unió d'Hostaleria i Turisme
Costa Brava Centre

GREMI DE
RESTAURACIÓ
DE BARCELONA

Generalitat
de Catalunya

FOOD TRUCK

Què fan de saber els titulars de
l'activitat i les persones que treballen
en vehicles inclouen els semòfors, en
els preparats i veuen aliments de
manera ambulant.

Aquesta guia us ajudarà a treballar
amb més seguretat, tant pel que fa als
clients com per a vosaltres mateixos.

**Guia de pràctiques
correctes d'higiene
per als establiments
de restauració mòbils**

Aquesta acció està subvencionada pel Servei Públic
D'ocupació de Catalunya en el marc del Programa de projectes
innovadors i experimentals

Generalitat
de Catalunya

con **a**ctiva

SOC Servei d'Ocupació
de Catalunya

Arca

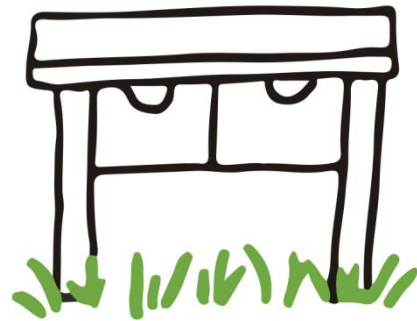


DUBTES?

Aquesta acció està subvencionada pel Servei Públic
D'ocupació de Catalunya en el marc del Programa de projectes
innovadors i experimentals



MOLTES GRÀCIES



Mariona Rota Cano

Enginyera Tècnica Agrícola
Llicenciada en Ciència i
Tecnologia dels Aliments

ALIMENTS DEL CAMP A LA TAULA

marionarotacano@gmail.com / 679907627

Aquesta acció està subvencionada pel Servei Públic
D'ocupació de Catalunya en el marc del Programa de projectes
innovadors i experimentals