



# Guia de les pràctiques correctes d'higiene.

Peixateries

# Guia de les pràctiques correctes d'higiene.

Peixateries

Aquest document ha estat reconegut oficialment per les autoritats competents en matèria de seguretat alimentària de Catalunya.

<b>- Presentació</b>	<b>5</b>
<b>- Introducció</b>	<b>7</b>
<b>- Els principis APPCC</b>	<b>8</b>
<b>- Per què s'han d'aplicar pràctiques d'higiene correctes?</b>	<b>10</b>
<b>- Els plans preventius</b>	<b>14</b>
1. El control de les entrades i dels proveïdors	16
2. El sistema de traçabilitat	20
3. Disseny i manteniment dels locals i equipaments	22
4. Pla de neteja i de desinfecció	26
5. El control de les temperatures	32
6. El control de les plagues	36
7. La qualitat de l'aigua de consum i del gel	40
8. Els hàbits a la feina i la formació del personal manipulador	44
<b>- Annexos</b>	
<b>Annex I.</b> Exemple d'un diagrama de flux simple d'una peixateria	50
<b>Annex II.</b> Perills (contaminacions) més freqüents en els productes de la pesca	52
<b>Annex III.</b> Informació obligatòria dels productes de la pesca i de l'aqüicultura	56
<b>Annex IV.</b> Altra informació obligatòria per als consumidors i consumidoras	60
<b>Annex V.</b> M'acullo a aquesta Guia	60
<b>- Documents i registres</b>	<b>66</b>

## Presentació

Aquesta “Guia de pràctiques correctes d’higiene per a peixateries” l’ha elaborada el propi sector amb l’objectiu d’assegurar als consumidors uns productes d’excel·lent qualitat higiènica i nutritiva.

La guia permet a les peixateries adaptar-se a les exigències en matèria de seguretat alimentària de la Unió Europea, que comporta el compliment de requisits tan d’higiene com de traçabilitat dels productes. A més, a la guia s’han afegit els requisits de la normativa de consum, a fi de recollir en un sol document tota la informació que el peixater necessita per servir els seus productes al públic.

Bona part dels requisits que exposa la guia ja els complim. Però també som conscients que encara es pot millorar en la nostra feina i el valor d’aquesta guia és que presenta els requisits d’una manera sistematitzada que en facilita la comprensió del per què ens beneficiem i podem aplicar-los.

Les autoritats competents en matèria de seguretat alimentària a Catalunya han reconegut oficialment aquesta guia, la qual és el document de referència que empraran en les tasques d’inspecció.

Finalment, us encoratjo a llegir i a adoptar aquesta guia, i perquè quedi constància de la vostra voluntat, només heu d’omplir i signar l’escrit “M’acullo” que teniu a l’annex V de la guia.



**Salvador Guirao i Estrada**

President del Gremi de Peixaters  
de Catalunya

## Introducció

Per peixateria s'entén qualsevol establiment de venda al detall de productes de la pesca i de l'aqüicultura, frescos o també congelats, tant si es tracta d'una botiga independent com d'un punt de venda en un mercat municipal o en una gran superfície.

Les peixateries són establiments alimentaris i els són d'aplicació els principis que es detallen a continuació.

## Principis de la normativa actual d'higiene dels aliments:

- L'empresa és la principal responsable de la seguretat alimentària.
- Cal aplicar i mantenir al dia procediments basats en els principis d'anàlisi de perills i punts de control crític (APPCC).
- És molt important mantenir la cadena del fred en els aliments que no es poden emmagatzemar a temperatura ambient.
- Les guies de pràctiques correctes d'higiene són una ajuda per aplicar els principis anteriors.
- Cal complir les normes d'higiene establertes per la normativa, tant les de caire general com les específiques orientades a les peixateries

# Els principis APPCC

En una peixateria, en la que les operacions que hi tenen lloc són molt simples, els principis APPCC es poden complir seguint aquesta **Guia de pràctiques correctes d'higiene**.

De manera molt resumida, per aplicar els principis APPCC cal dur a terme com a mínim els quatre passos que s'expliquen a continuació.

## A

- **Analitza**r pas a pas el camí o el procés que segueixen els aliments al nostre establiment per determinar quines contaminacions els poden afectar i d'on és més probable que vinguin.

Per fer-ho, hem de definir clarament aquest camí o procés. La manera més senzilla i pràctica és amb un esquema gràfic o un **diagrama** del procés (vegeu l'exemple de l'*annex I*).

En el mètode APPCC, les possibles contaminacions dels aliments s'anomenen **perills**. L'*annex II* descriu els perills més habituals que afecten els productes de la pesca.

*Els plans preventius que es descriuen en aquesta guia tenen en compte els perills principals que poden afectar els productes que es comercialitzen a la peixateria.*

## B

- **Establir** quines pràctiques o **mesures** són necessàries per evitar o, com a mínim, reduir els perills que poden afectar els aliments del nostre establiment.

*Les pràctiques que es proposen en aquesta guia són mesures per evitar o reduir les contaminacions.*

## C

- **Fer** un seguiment o una **vigilància** dels punts del procés que són més importants per mantenir la seguretat dels aliments. En cas de tenir indicis que aquesta seguretat queda compromesa cal actuar per corregir-la.

*Els plans preventius d'aquesta guia són una ajuda per decidir què s'ha de vigilar i com s'ha d'actuar. D'altra banda, els models de registres que inclou serveixen per fer aquest seguiment.*

## D

- Apuntar i guardar **documents** per explicar què es fa i què es decideix a l'establiment per complir els principis APPCC i les pràctiques d'higiene correctes. Els fulls on s'apunta periòdicament el que es fa s'anomenen **registres**.

*Els models de registres i els plans preventius inclosos en aquesta guia són de gran utilitat per complir aquest requisit.*

Seguir les recomanacions d'aquesta guia permet donar compliment al requisit d'aplicar i de mantenir al dia procediments basats en els principis d'anàlisi de perills i punts de control crític (APPCC).

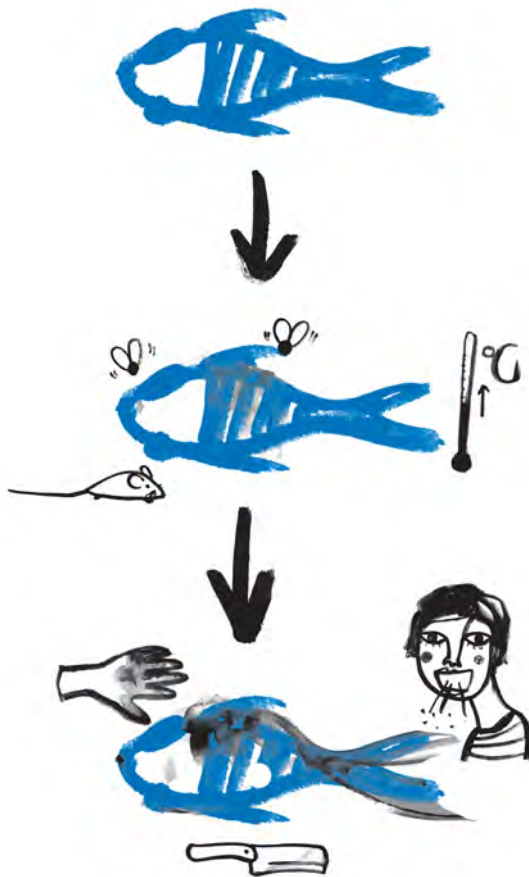
# Per què s'han aplicar pràctiques d'higiene correctes?

Aplicar unes pràctiques d'higiene correctes és molt important.

Si es fa un estudi d'APPCC en una peixateria s'arriba a la conclusió que, bàsicament, hi ha tres àmbits en què cal centrar l'esforç per tal que el peix que s'hi despatxa no suposi cap risc per a la salut dels nostres clients, o dit amb altres paraules, sigui segur. Si s'actua en cadascun d'ells, la contaminació final del peix que es despatxa no arribarà a nivells indesitjables.

Fixem-nos que en una peixateria la **contaminació final** del peix té tres orígens possibles:





## A

- **La contaminació inicial**, és a dir, la que porta el peix en el moment d'entrar al nostre establiment o la que porta qualsevol material que se li incorpora (aigua, envasos, etc.).

## B

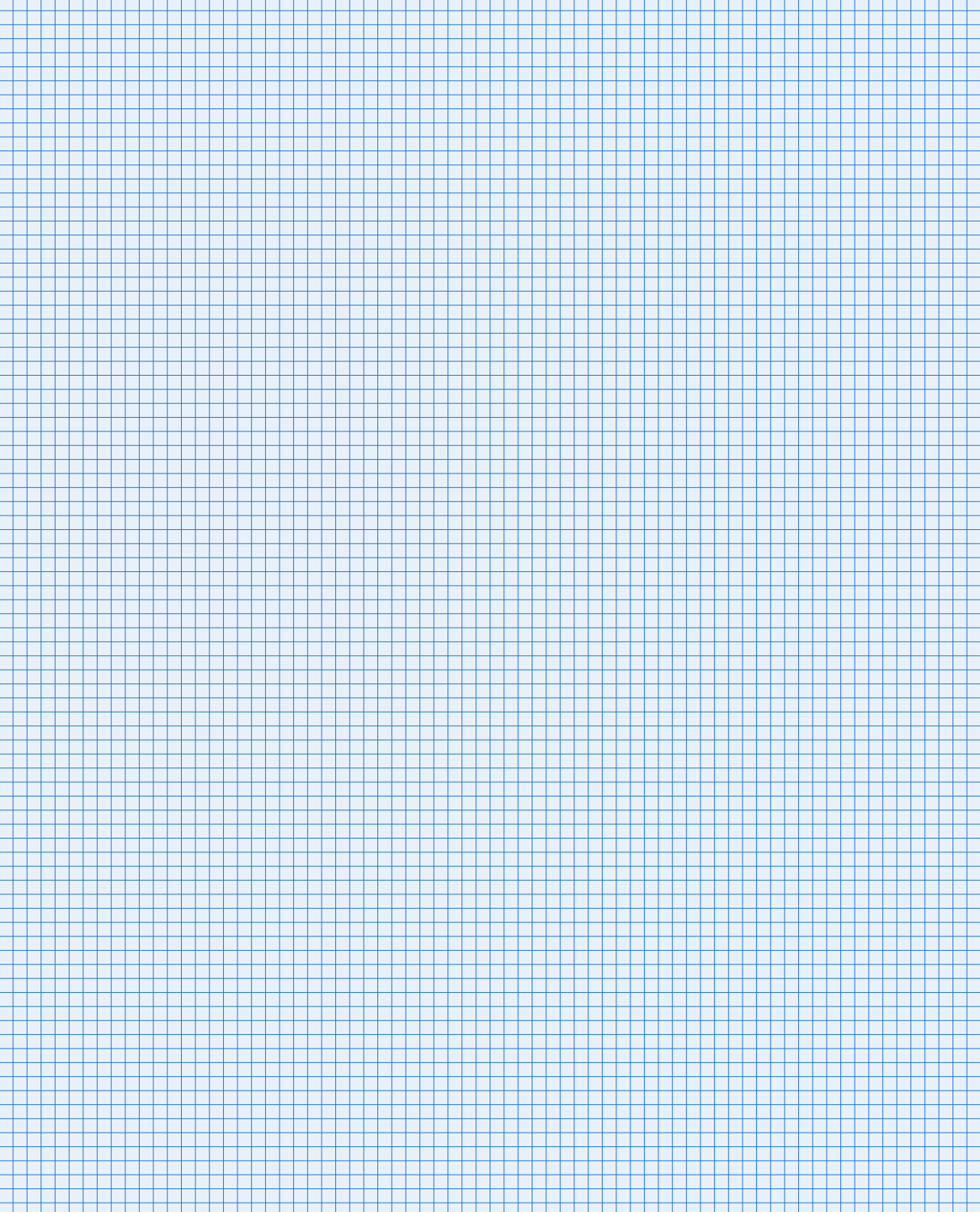
- **La contaminació afegida per les condicions desfavorables de l'entorn** (per exemple, les superfícies brutes, el trencament de la cadena del fred, la presència d'insectes, el gel brut, etc.)

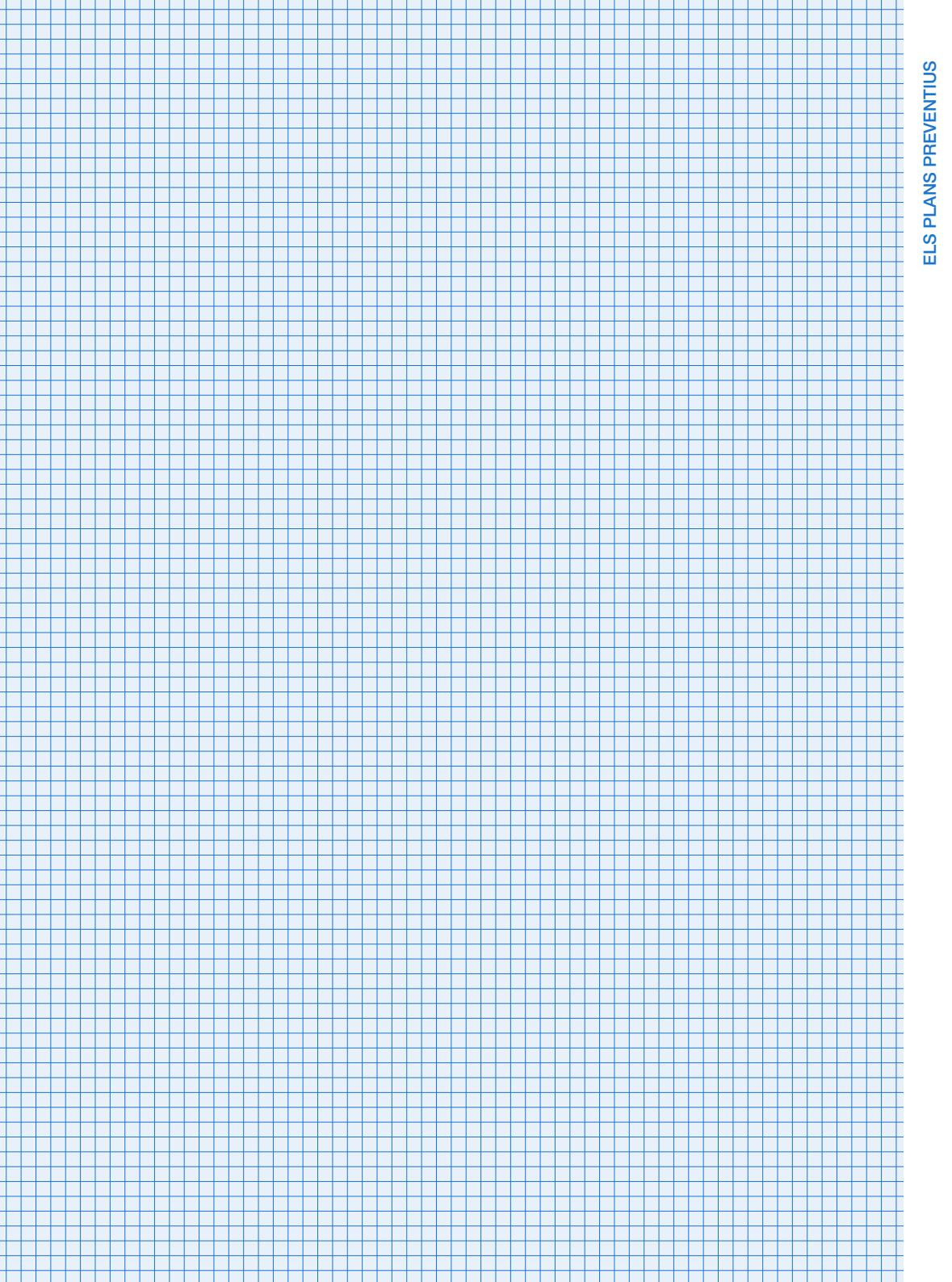
## C

- **La contaminació que prové de la persona que el manipula**, ja sigui perquè pateix alguna malaltia que es pot transmetre pels aliments (ferides infectades, diarrea, etc.), o perquè no aplica unes pràctiques de manipulació adequades (mans brutes, eines de tall brutes, etc.).

Aplicar en tot moment unes pràctiques correctes d'higiene, tal com estableix la normativa d'higiene dels aliments, evita o redueix a nivells acceptables la contaminació provinent de qualsevol d'aquests orígens.

*Els **plans preventius**, també anomenats **prerequisits**, que es proposen a continuació donen les pautes per evitar que els perills o els contaminants més freqüents dels productes de la pesca i de l'aqüicultura arribin a nivells inacceptables.*





# Els plans preven- tius

Els plans preventius estan relacionats amb els orígens de la contaminació.

Pla preventiu	Finalitat
1. Control d'entrades i proveïdors 2. Sistema de traçabilitat	Prevenir la contaminació inicial
3. Disseny i manteniment dels locals 4. Pla de neteja i desinfecció 5. Control de temperatures 6. Control de plagues 7. Qualitat de l'aigua i del gel	Prevenir la contaminació afegida
8. Hàbits a la feina i formació del personal manipulador	Prevenir la contaminació provinent de la persona que manipula el peix.

Seguir els consells que ens dóna aquesta guia pot ser de gran ajuda per:

- Conèixer **les pràctiques** més apropiades per evitar o reduir la contaminació que pot tenir lloc en una peixateria (vegeu la seqüència de les possibles feines o etapes que es porten a terme en una peixateria al diagrama de l'annex I).
- Disposar dels **documents** necessaris per deixar constància escrita, de manera molt resumida i senzilla, dels plans que aplica l'establiment.
- Fer el seguiment o la vigilància dels plans i de les pràctiques d'higiene aplicats i deixar-ne constància als **registres** model proposats.

En definitiva, donar compliment a la normativa d'higiene i als principis APPCC.

# 1. El control de les entrades i dels proveïdors

L'objectiu del control de les entrades i dels proveïdors és garantir la seguretat i la qualitat dels productes que adquirim i, per tant, venem.



## Les pràctiques

Quan arriba el gènere adquirit a la peixateria o, si l'anem a buscar, abans de carregar-lo s'han de revisar els documents que l'acompanyen (albarà o factura o nota de venda, etc.) i comprovar que té la informació completa i verídica pel que fa a:

- Les dades del proveïdor (nom, adreça i telèfon, i número de registre sanitari si es tracta d'una llotja o un establiment intermediari).
- La informació del producte (espècie, presentació i pes, lot si és un producte envasat).
- La data.
- Les dades del destinatari, és a dir, de la peixateria (identificació, adreça i NIF).

Cal revisar la mercaderia (quan arriba al nostre establiment o quan la carreguem al vehicle) i comprovar que va ben etiquetada i es troba en bones condicions:

- L'etiqueta del producte ha de dur la informació completa, tal com descriu l'annex III (vegeu l'apartat "**A l'etiqueta dels productes adquirits**").
- Els mol·luscos bivalves vius sempre han de portar l'etiqueta amb la marca d'identificació oval del centre d'expedició.
- Es comproven les característiques de frescor i d'higiene del peix fresc (ulls i pell lluents, carn ferma, net, sense paràsits visibles com l'anisakis, etc.).
- Es verifiquen les característiques de frescor i d'higiene dels mol·luscos bivalves vius (vius, closca neta, so sec i apagat i valves tancades amb líquid a l'interior).
- Els contenidors, les caixes i els envasos s'han de trobar en bon estat (nets, no esberlats).
- Els envasos unitaris de venda han d'arribar sencers i tancats.
- El peix fresc sense envasar ha d'anar col·locat entre dues capes de gel dins de caixes amb forats de drenatge laterals.

### Cal revisar les condicions del transport i del manteniment de la cadena del fred:

- Les característiques del camió, frigorífic o termoïllat.
- L'ordre i l'estat de neteja de la caixa del vehicle.
- El compliment de les bones pràctiques (vegeu la pàgina 46).
- La temperatura d'arribada del gènere, especialment quan són productes congelats o ultracongelats que ha d'estar per sota de -15 °C i de -18 °C, respectivament.

### Cal demanar al proveïdor les factures de compra amb tota la informació obligatòria:

- Les dades del proveïdor (nom, adreça i NIF).
- Les dades del comprador (nom, adreça i NIF).
- El número de la factura.
- La data.
- La identificació del producte pesquer (referència de l'article, descripció del producte i, quan es tracta d'un producte envasat, número de lot).

Cal seleccionar els proveïdors i descartar els que no ofereixen garantia de seguretat. Aquesta pràctica ajuda a la vegada a millorar la qualitat.

### Els registres

- S'han d'anotar els incompliments que s'observin i les mesures adoptades per solucionar-los en cas que es decideixi acceptar el producte. Això permet recordar-ho i fa més difícil que torni a passar. Una manera senzilla de fer-ho és apuntar-ho a l'albarà d'entrada.
- També convé notificar al proveïdor la deficiència observada. Una bona manera és posar una nota a l'albarà que se li retorna.
- Portar una llista actualitzada dels proveïdors. El "**Registre número 1. Llista de proveïdors**", de l'apartat "**DOCUMENTS I REGISTRES**" pot servir de model (vegeu l'exemple que hi ha a continuació).



## Exemple del Registre número 1

<b>Dades de l'establiment</b>	
Nom	Can Vicent
Adreça	c/ de la Tempesta, 29, 08666 Bonavent
Núm. de parada	---
	Telèfon 93 222 22 22

<b>Registre número 1</b>	
<b>Llista de proveïdors</b>	
Data	10/10/10
	Pàgina 1

Nom del proveïdor (persona de contacte)	Adreça i telèfon	Registre sanitari <sup>1</sup>	Gènere que subministra	Data alta a la llista	Data baixa a la llista
<del>Jordi Orta i Arena</del>	<del>Llbitja d'Arenys, s/n Arenys de Mar - 93 235 11 10</del>	<del>12.10001/B</del>	<del>Peix fresc de la costa.</del>	10/10/10	11/11/11
Frigorific Arençada. (Conal Calma)	Carrer Magatzem, Nau 10, Barcelona - 93 333 33 33	12.10002/B	Congelats.	10/10/10	
Pòlit Garbitana	Mercabarna, núm. 100 Zona Franca Barcelona	12.10003/B	Peix fresc del nord i congelat.	10/10/10	
Marc Garota	Llbitja de Palamós s/n Palamós - 972 64 64 64	12.10004/B	Peix de la costa.	21/11/11	

<sup>1</sup> En cas que el proveïdor sigui una altra peixateria pot ser que no tingui número de registre sanitari.

\* En l'apartat de **DOCUMENTS I REGISTRES**, hi trobareu el model per fotocopiar.

# 2.

# El sistema de traçabilitat

L'objectiu de la traçabilitat és poder localitzar, identificar i fer el seguiment dels aliments des de l'origen fins al consumidor final i, en cas que es detecti algun problema de seguretat alimentària, poder-hi actuar.



## Les pràctiques

S'han de guardar els albarans d'entrada per tenir informació de la procedència dels productes venuts.

No s'ha de perdre la pista dels productes mentre són a la botiga. Per tant:

- Cal conservar tota la informació del producte (data, lot, etc.). El millor que es pot fer és mantenir-los amb l'etiqueta que porten d'origen.
- Cal guardar l'etiqueta dels mol·luscos bivalves vius almenys 60 dies després d'encetar l'envàs. Es pot grapar a l'albarà de compra en acabar l'envàs i serà més fàcil de trobar quan es necessiti.
- Cal tenir separats i ben identificats els productes de retorn.

S'ha de fer una rotació correcta del producte:

- Si està envasat, cal despatxar primer el de data més antiga.
- Si no va envasat, cal despatxar el que arriba primer.
- Cal fer una bona previsió de les necessitats per evitar depassar les dates.

S'ha de posar la informació completa del producte al rètol d'exposició a la venda (vegeu l'annex III). El rètol es pot substituir per l'etiqueta d'origen del peix.

Pel que fa a la informació referent a la destinació dels productes, els establiments minoristes no tenen obligació de retenir-la, sempre que el destinatari sigui el consumidor final. Per als casos que no sigui així, és a dir, quan la peixateria serveixi a un altre establiment minorista, sí que cal conservar aquesta informació i identificar bé el producte en el document de venda.

S'ha de tenir a disposició de la inspecció sanitària tots els papers i la informació del sistema de traçabilitat.

## Els documents

- S'han de conservar, com a mínim durant el temps de vida útil del producte venut:
  - Els albarans, les etiquetes o les factures de compra de gènere (peix, envasos, gel, etc.).
  - Les factures o els albarans de venda a altres establiments, com ara restaurants, cases de colònies, etc.
- La comptabilitat o el llibre de facturació de l'establiment són documents que poden servir per fer marxa enrere en cas que el servei d'inspecció ho requereixi.

## Els registres

- El “**Registre número 1. Llista de proveïdors**” esmentat a l'apartat “1. El control de les entrades i dels proveïdors”, és una informació sobre la procedència.

# 3.

## Disseny i manteniment dels locals i equipaments

Uns locals i unes instal·lacions ben dissenyats, en bon estat de manteniment i endreçats faciliten la feina i, en conseqüència, la neteja, la desinfecció i les pràctiques higièniques en general.

## Les condicions

**Pel que fa al disseny i la disposició dels locals, així com els materials amb què han estat construïts, cal tenir en compte els aspectes següents:**

- Han de permetre el manteniment correcte de l'establiment.
- Han de facilitar la neteja o la desinfecció allà on calgui.
- Han d'evitar que s'acumuli la brutícia, en especial a les finestres i a les obertures que han de disposar de teles mosquiteres desmuntables.
- Han d'evitar que s'embassi aigua.
- Han d'evitar que els aliments i el material d'envasar es puguin embrutar.
- Han d'impedir la condensació i la formació de floridures.
- Han de permetre el control de les plagues d'animals indesejables.

### També cal tenir present que:

- Els locals s'han de poder ventilar de manera natural o mecànica i s'han de poder netejar fàcilment els filtres dels aparells de ventilació.
- La il·luminació, natural o artificial, s'ha d'adequar a la capacitat i al volum dels espais. Els llums han d'estar protegits i l'escalfor que poden desprendre no ha d'afectar el peix (les làmpades de baix consum són una bona solució).
- Als llocs on es treballa el peix, com ara darrere del taulell, s'ha de tenir a mà una pica per rentar-se les mans, amb aigua calenta i freda, equipada amb sabó i eixugamans d'un sol ús. És recomanable que l'aixeta s'obri amb un sistema no manual.
- L'evacuació de les aigües residuals i de les aigües dels taulells s'ha de fer per sistemes que evitin qualsevol risc de

contaminació i que cobreixin del tot les necessitats. Si són descoberts han d'impedir que les aigües recollides vagin d'una zona contaminada a una altra de neta.

- El lloc per endreçar els estris de neteja ha d'estar separat de les àrees de treball.
- Els productes de neteja i els desinfectants no es poden guardar on hi pugui haver aliments.
- És convenient disposar d'un armari o d'un vestidor per guardar la roba de treball neta, ordenada i separada de la roba de carrer.

### Respecte dels serveis, cal recordar que:

- S'han de poder ventilar.
- Han de disposar de pica per rentar-se les mans, amb aigua calenta i freda, equipada amb sabó i eixugamans higiènic.
- No poden comunicar directament amb els locals de treball o els magatzems.
- Convé instal·lar-hi dispositius de regulació del cabal i difusors a les sortides d'aigua per estalviar-ne.

**Quant a les superfícies que toquen el peix, és a dir, el mostrador, els coves, els prestatges, les vitrines, les safates, etc., així com els accessoris per adornar els expositors, s'han de mantenir netes i en bon estat i han de ser fàcils de netejar i de desinfectar.**  
**En concret:**

- Han d'estar fetes amb materials llisos, rentables, resistents a la corrosió i no tòxics o que puguin transmetre males olors o sabors als aliments.
- No es poden reutilitzar les caixes ni altres recipients de fusta, de cartró, de poliestirè expandit o d'altres materials difícils de netejar o de desinfectar.

- Convé tenir alguna instal·lació per poder netejar i desinfectar còmodament els estris de treball i els recipients reutilitzables, amb aigua calenta per eliminar-ne els greixos fàcilment.
- Els prestatges o mostradors que no toquen a terra convé que tinguin prou espai per sota per tal que es pugui netejar el terra bé.

**Amb relació als equips de fred (cambres frigorífiques, neveres i congeladors, caixa dels vehicles de transport, etc), cal tenir en compte el següent:**

- S'han de mantenir nets i en bon estat i han de ser fàcils de netejar i de desinfectar.
- Han de disposar d'un sistema d'evacuació de l'aigua provinent del gel fos, sempre net i desembossat.
- Han de tenir prou capacitat per cobrir les necessitats de la peixateria i garantir la temperatura i el bon estat de tot el peix.

**Amb referència als residus i a les escombraries:**

- Els contenidors d'escombraries han de ser de bon netejar i tenir tapa, per evitar les males olors i les plagues.
- Cal disposar d'un lloc per desmar-los, lluny del peix i dels altres productes alimentaris.

**Pel que fa al manteniment:**

- Totes les instal·lacions i els equips de la peixateria s'han de mantenir en bon estat de conservació i s'ha de fer un seguiment de les feines de manteniment que se'n deriven.
- Els equips que són claus per garantir la seguretat i la qualitat del peix és millor fer-los revisions periòdiques en lloc d'esperar que s'espatllin. És aconsellable fer una revisió anual, o més sovint, si és necessari, dels motors de fred, dels compressors, de la màquina del gel, etc.

## Els documents

- Cal guardar els que permeten demostrar i saber la data de les tasques de manteniment i de millora realitzades, és a dir:
  - Les factures o els albarans de revisió o de reparació d'aparells o d'estris (equip de fred, extractor, rebaix dels tallants, etc.).
  - Els contractes de manteniment dels equips de fred.
  - Les factures de les millores efectuades al local (repintats, reparacions, reformes, etc.).

## Els registres

- Tenir actualitzat el **“Registre número 2. Serveis de manteniment. Seguiment”**, per recollir les dades dels serveis de manteniment o de reparació contractats, el calendari de revisions establert i les actuacions realitzades. Aquesta informació pot ser molt útil en cas d'emergència si es té cura de mantenir-la al dia.

## Exemple del Registre número 2

Dades de l'establiment	
Nom	Piscineteria La Begònia
Adreça	Av. de les Tulpeïes, 24, 43888 El Romani
Núm. de parada	---
	Telèfon 977 77 77 77

Registre número 2	
<b>Serveis de manteniment. Seguiment</b>	
Data	10/10/10
	Pàgina 1

Nom del Subministrador	Adreça i telèfon	Aparell que manté o repara	Periodicitat de les revisions	Darrera visita <sup>1</sup> (data i actuació)
Fred Gelba	Carreer de l'Iceberg, 34, local 3, 43434 Santa Blanca (977 21 21 21)	Canbora frigorífica.	Anual i si ve a fer alguna revisió.	07/07/07 (revisió anual) 10/10/07 (fuita de gas)
Fred Gelba	Carreer de l'Iceberg, 34, local 3, 43434 Santa Blanca (977 21 21 21)	Màquina de gel.	Anual i si ve a fer alguna revisió.	07/07/07 (revisió anual)

<sup>1</sup> Cal guardar-ne sempre la factura o l'albarà.

\* En l'apartat de **DOCUMENTS I REGISTRES**, hi trobareu el model per fotocopiar.

# 4.

## Pla de neteja i de desinfecció

La neteja i la desinfecció són tasques quotidianes i repetitives en una peixateria, però s'ha demostrat que són la millor garantia d'higiene per als aliments que s'hi comercialitzen. Ara bé, si no es duen a terme de manera correcta i acurada és fer feina en va.

Convé recordar que netejar i desinfectar no són el mateix.





## Les pràctiques

Una bona neteja comporta fer, com a mínim, les tasques següents:

- Retirar la brutícia visible de les superfícies: a mà o amb l'ajuda d'una escombra, un raspall, una goma, una rasqueta, etc. Sempre és millor fer-ho amb les superfícies molles per evitar aixecar pols.
- Ensabonar, és a dir, aplicar detergent a la superfície, si pot ser amb aigua calenta, per eliminar-ne el greix i les restes orgàniques adherides. Cal deixar actuar el producte el temps que recomani el fabricant.
- Esbandir la superfície amb aigua potable abundant, millor tèbia, perquè s'emporta la brutícia i arrossega les restes de detergent. Així s'afavoreix l'acció posterior del desinfectant.

La desinfecció serveix per eliminar els microbis. Sempre s'ha de fer després de la neteja, ja que les restes de brutícia i de greix protegeixen els microbis de l'acció del desinfectant. Implica fer les tasques següents:

- Aplicar el desinfectant a la superfície (lleixiu, per exemple) i seguir les instruccions del fabricant quant a la dosi, el temps d'actuació i les altres recomanacions.
- Esbandir la superfície amb aigua potable abundant per eliminar qualsevol residu del desinfectant.

Després de netejar o, si escau, de desinfectar, cal assecar o recollir l'aigua per evitar la humitat, ja que propicia el creixement de microbis i les incrustacions de calç.

### Cal desinfectar, sobretot:

- Les superfícies que tenen contacte amb el peix: estris de tall, coves, caixes reutilitzables, taulells i ornamentals de plàstic o vegetals, prestatgeries, etc.
- Els llocs humits i en què s'acumula aigua, com ara les cambres, els desguassos i les arquetes, etc.
- Les superfícies i els espais que fan servir les persones que manipulen el peix: serveis, rentamans, vestidors, etc.
- Si es fan servir baietes, cal desinfectar-les sovint.

### A l'hora de netejar tenir en compte el següent:

- No s'ha de netejar o desinfectar mai en presència d'aliments.
- No s'ha de fer servir aigua a gaire pressió, ja que es poden esquitxar zones netes i zones altes difícils d'arribar-hi. Convé usar reguladors de cabal i difusors que permeten, a més, estalviar aigua.

És convenient, un cop acabada la neteja, repassar-ho tot per comprovar que s'ha fet bé i esmenar-ne les mancances de seguida.

### Pel que fa els productes de neteja i de desinfecció:

- Utilitzeu productes de neteja i desinfectants autoritzats per a la indústria alimentària.
- Per evitar confusions i accidents conserveu-los a l'envàs original amb l'etiqueta, no reompliu els envasos originals i marqueu clarament els envasos més petits d'ús diari.

Cal establir i escriure el pla de neteja i de desinfecció i en cas d'observar que, tot i complir-lo, queden espais o equips poc nets, s'ha de revisar i modificar allò que convingui.

### Els documents

- S'ha de confeccionar el pla de neteja i de desinfecció de l'establiment:
  - S'hi han d'anotar els diferents espais i equipaments de la peixateria, incloent-hi el transport propi.
  - Per a cadascun dels espais i dels equipaments, ha d'explicar cada quan se'n fa la neteja (freqüència diària, setmanal, quinzenal, mensual, etc.) i quins productes es fan servir.

El **“Document número 1. Pla de neteja i de desinfecció”** serveix de model (vegeu els dos exemples que hi ha a continuació).

### Els registres

- En establiments grans, que disposen de personal de supervisió o contracten serveis de neteja, cal deixar constància de la revisió. Periòdicament s'han d'inspeccionar les instal·lacions, detectar els punts que queden endarrerits i anotar les observacions i les mesures correctores adoptades. El **“Registre número 3. Control de neteja”** n'és un model.

## Exemple del Document número 1

Cas d'una parada de mercat \*

Dades de l'establiment	
Nom	Ca la Rosa
Adreça	Mercat Rambla de les Algues, 353, 17000 Pontambou
Núm. de parada	103
Telèfon	972 55 55 55

Document número 1	
<b>Pla de neteja i de desinfecció</b>	
Data	10/10/10
Pàgina	1

Espais / zones	Freqüència	Productes utilitzats
----------------	------------	----------------------

Botiga o parada		
Mostrador, coves, vitrines i zones properes.	Diària	Desincrustant: CCC.
Tallants, eines de tall i ornaments.	Diària	Desgreixador: GGG.
Terra, desaiques i arquetes.	Diària	Ueixiu.
Parets.	Setmanal	
Racons i sobre dels armaris.	Mensual	
Focus, llums i sostres.	Trimestral	
Electrocutador d'insectes, etc.	Mensual	

Cambres i congeladors		
Cambra: prestatges i interior de fàcil accés.	Diària	Netejador, desgreixador,
Cambra: exteriors i interiors, brida.	Setmanal	desinfectant: Tope-Tope.
Cofre congelador, buit.	Trimestral	

Magatzems
El magatzem no s'inclou en aquest exemple de pla de neteja i de desinfecció perquè es considera que és un servei centralitzat per a tots els usuaris del mercat. No ha de ser així forçosament.
En aquest cas la responsabilitat del pla és del titular del mercat. En canvi, sí és responsabilitat de les persones usuàries exigir un estat de neteja i un manteniment correctes del magatzem.

Vestidors i serveis
No s'inclouen en aquest exemple de pla de neteja i desinfecció perquè els vestidors i serveis són comunitaris per a tots els usuaris del mercat. No ha de ser així forçosament.
En aquest cas la responsabilitat del pla és del titular del mercat. Ara bé, sí és responsabilitat de les persones usuàries exigir al mercat un estat de neteja i un manteniment correctes dels vestidors i dels serveis.

Altres		
Caixa furgoneta, neteja.	Diària	El mateix de la cambra.
Caixa furgoneta, desinfecció.	Setmanal	

Fer una bona neteja comporta:	Quan, a més a més, es desinfecta cal:
Retirar la brutícia visible sense aixecar pols.	Aplicar el desinfectant un cop net.
Aplicar detergent.	Deixar actuar el desinfectant.
Esbandidr.	Esbandidr.
Assecar o recollir l'aigua.	

\* Cal adaptar-ho a les condicions del vostre establiment.

\* En l'apartat de **DOCUMENTS I REGISTRES**, hi trobareu el model per fotocopiar.

# Exemple del Document número 1

Cas d'una peixeteria amb botiga \*

<b>Dades de l'establiment</b>	
Nom	La Mar Salada
Adreça	C/ de la Calma, 88, 43434 Alamar
Núm. de parada	---
	Telèfon 977 66 66 66

<b>Document número 1</b>	
<b>Pla de neteja i de desinfecció</b>	
Data	10/10/10
	Pàgina 1

Espais / zones	Freqüència	Productes utilitzats
----------------	------------	----------------------

<b>Botiga o parada</b>		
Mostrador, coves i pica.	Diària	Netejador: Ultrasuper. Desinfectant: lleixiu. Desgreixador: Sec. net.
Tallants, eines de tall i safates.	Diària	
Terra, desguassos i arquetes.	Diària	
Parets, electrocutador d'insectes.	Mensual	
Focus, llums i sostre.	Trimestral	
Finestra.	Setmanal	
Tela mosquitera finestra i extractor.	Semestral	

<b>Cambres i congeladors</b>		
Cambra 1 i 2: prestatges, terres i desguassos.	Setmanal	Netejador i desinfectant: Ultraplus.
Cambra 1 i 2: parets, sostres i racons, buida.	Setmanal	
Armaris dels congeladors.	Trimestral	
Armari del gel.	Trimestral	

<b>Magatzems</b>		
Terra.	Diària	Netejador Ultrasuper. Desinfectant: lleixiu.
Parets, terra i prestatgeries.	Mensual	

<b>Vestidors i serveis</b>		
Vestidor.	Diària	Els mateixos del magatzem.
Terra, tassa i lavabos.	Diària	
Parets i racons.	Mensual	

<b>Altres</b>		
Contenidors d'escombraries.	Diària	Ultraplus i Ultrasuper.
Caixa de transport.	Diària	Els mateixos del magatzem.
Passadissos.	Diària	Els mateixos del magatzem.

<b>Fer una bona neteja comporta:</b>	<b>Quan, a més a més, es desinfecta cal:</b>
Retirar la brutícia visible sense aixecar pols. Aplicar detergent. Esbandidr.	Aplicar el desinfectant un cop net. Deixar actuar el desinfectant. Esbandidr.
Assecar o recollir l'aigua.	

\* Cal adaptar-ho a les condicions del vostre establiment.

\* En l'apartat de **DOCUMENTS I REGISTRES**, hi trobareu el model per fotocopiar.

## Exemple del Registre número 3

Dades de l'establiment	
Nom	Congelats Rei Neptú
Adreça	Av. de les Onegates, 111, 25000 Ilerdessa
Núm. de parada	--- Telèfon 973 73 73 73

Registre número 3	
<b>Control de neteja</b>	
Data	10/10/10
Pàgina 1	

Data	Lloc	Deficiència observada	Mesura per corregir-la	Signatura <sup>1</sup>
11/11/11	Cambra dels congelats núm. 1	Estiba de caixes caigudes, restes d'aliments per terra.	Ordenar, rebutjar els envasos malmesos, recollir i netejar el terra. Descongelar tan aviat com es pugui. Avisar la persona encarregada.	Modesta Piquer
18/11/11	Serveis del personal	El vàter fa mala olor.	Netejar i desinfectar. Avisar la persona encarregada.	Modesta Piquer
21/11/11	Serveis del personal	El vàter continua fent mala olor.	Netejar i desinfectar. Avisar la persona encarregada. Comprovar l'estat de manteniment del vàter i dels desguassos. Avisar el servei de manteniment.	Pepet Corbetta

<sup>1</sup> signatura de la persona que fa la supervisió.

\* En l'apartat de **DOCUMENTS I REGISTRES**, hi trobareu el model per fotocopiar.

# 5.

## El control de les temperatures

Per garantir la higiene i la conservació del peix i del marisc és imprescindible mantenir la cadena del fred. També ho és per garantir la qualitat organolèptica (gust, olor, etc.).

Les temperatures baixes aturen el creixement microbià i retarden els processos de degradació.

## Les pràctiques

Els productes de la pesca frescos a doll s'han de mantenir en tot moment en gel:

- El gel, sense arribar a congelar, refreda molt perquè toca el peix directament, a més el manté humit. Per això és millor no posar ornaments entre el peix i el gel
- El gel ha d'estar ben repartit i n'hi ha d'haver prou quantitat. Se n'hi ha d'anar afegint a mesura que es fongui, sempre evitant que l'aigua de fusió toqui el peix.

Els productes de la pesca frescos envasats o embalats s'han de mantenir a una temperatura propera a la de fusió del gel (al voltant de 0 °C).

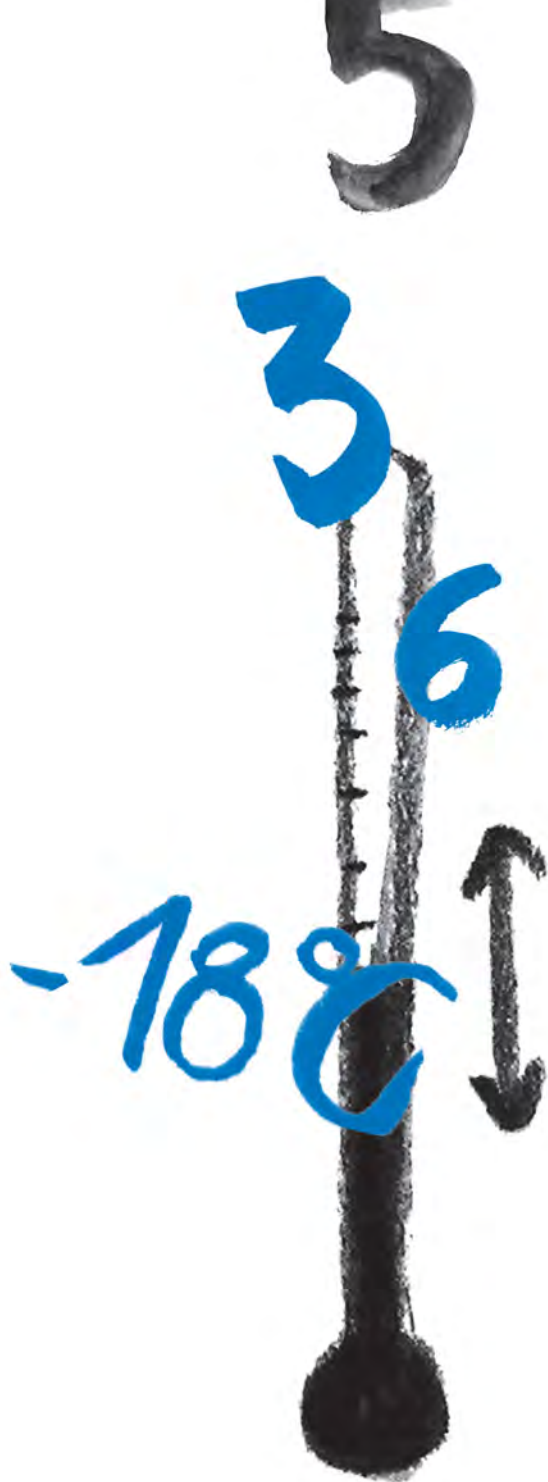
Els mol·luscs bivalves vius s'han de conservar a una temperatura que eviti el creixement microbià, però també la mort:

- Es recomana protegir-los del fred directe de la cambra per mantenir-los entre 4 °C i 5 °C.

En cap situació els rajos del sol no poden tocar directament el gènere.

Els productes congelats s'han de conservar a una temperatura inferior a -18 °C (-20 °C si es tracta d'ultracongelats), a més convé:

- Mantenir-los sempre ben embolicats per tal que no es ressequin o es cremin.
- Quan arriben cal posar-los al congelador immediatament, per no trencar la cadena del fred.
- La descongelació del peix s'ha de fer a la temperatura de conservació, per això és recomanable fer-ho dins la cambra frigorífica.
- Els productes descongelats no es poden tornar a congelar, ja que es redueix la seguretat del producte i és un frau.



### També cal recordar que:

- Les cambres i els congeladors no han de ser gaire plens, de manera que l'aire fred pugui circular i s'evitin apilaments i cops innecessaris. Convé fer una bona previsió de les necessitats per evitar aglomeracions.
- Els congeladors habituals no estan capacitats per congelar producte fresc.
- No convé tenir gaire estona oberts els congeladors o les cambres. Les cortines de lamel·les ajuden a reduir les pèrdues de fred mentre es carreguen o es buiden.
- En trajectes llargs, o quan convingui, és recomanable disposar d'un equip de refrigeració al vehicle de transport.

Tots els aspectes anteriors confirmen com n'és d'important garantir la temperatura de conservació del peix, per això convé estar sempre molt atents a les temperatures de les cambres i dels congeladors, per detectar i solucionar ràpidament qualsevol problema.

### Els registres

- Cal fer un seguiment i anotar els incidents que han tingut lloc a les instal·lacions de fred (una aturada, una pujada de temperatura, un desajustament dels desglaços, etc.). Igualment, convé apuntar què s'ha fet amb el gènere emmagatzemat al dispositiu avariament (vegeu el model **“Registre número 4. Incidències dels equips de fred”**).



## Exemple del Registre número 4

<b>Dades de l'establiment</b>	
Nom	<i>Ca la Rosalia</i>
Adreça	<i>Av. de la Tramuntana, 1777, Cruïlles de Baix</i>
Núm. de parada	<i>304</i>
	Telèfon <i>972 97 97 97</i>

<b>Registre número 4</b>	
<b>Incidències dels equips de fred</b>	
Data	<i>10/10/10</i>
	Pàgina <i>1</i>

**Temperatures màximes recomanades** (Cambra de peix: 3°C / Congelador: -18°C)

Núm. d'incidència	Data	Problema	Correcció	Què s'ha fet amb el gènere?	Signatura <sup>1</sup>
1	<i>11/11/11</i>	<i>La cambra no desgelava.</i>	<i>S'ha avisat el servei tècnic.</i>	<i>Res. S'ha solucionat el mateix dia i no ha afectat la temperatura de la cambra.</i>	<i>Rosalia</i>
2	<i>12/12/12</i>	<i>La cambra s'ha parat.</i>	<i>S'ha avisat el servei tècnic.</i>	<i>S'ha passat a una cambra del mercat.</i>	<i>Rosalia</i>

<sup>1</sup> signatura de la persona que fa el seguiment.

\* En l'apartat de **DOCUMENTS I REGISTRES**, hi trobareu el model per fotocopiar.

# 6.

## El control de les plagues

Insectes, rosegadors i qualsevol plaga poden ser la causa de contaminació del peix. Els animals són portadors de malalties infeccioses i parasitàries. A més a més, provoquen pèrdues econòmiques, ja que deterioren l'aliment, els equipaments i, fins i tot, l'estructura dels edificis.

Les peixateries atrauen aquests i altres animals indesitjables (per exemple, gats) i han de prendre mesures perquè no arribin a ser un problema. Els mercats públics tenen el seu propi pla de lluita i les parades l'han d'executar dins del recinte de venda.

## Les pràctiques

El més important és evitar l'entrada d'animals indesitjables, per mitjà de mesures passives o preventives, és a dir:

- No deixar aliment al seu abast (brutícia, deixalles, aliments sense envasar, embassaments d'aigua dins i fora de l'establiment, cubells d'escombraries destapats, etc.).
- No facilitar-los amagatalls (magatzems desendreçats i plens d'andròmines, locals amb esquerdes, etc.).
- Eliminar els punts d'entrada (posar teles mosquiteres a les finestres o als forats de ventilació, penjar cortines a les portes, segellar les obertures i les esquerdes, equipar els desguassos amb reixes i sifons, etc.).

Cal utilitzar mesures actives si s'observa que aquests animals poden suposar una plaga:

- Les més selectives i menys agressives amb l'entorn són les mesures no químiques (electrocutador d'insectes, trapes, ultrasons, etc.).
- Els plaguicides bioracionals (feromones, reguladors del creixement, etc.) són els menys nocius.
- Els plaguicides (raticides, insecticides, etc.) que són els mètodes químics tradicionals, són tòxics i persistents al medi. Només es poden fer servir els autoritzats per a l'ús en la indústria alimentària.

Els plaguicides no es poden aplicar mai en presència d'aliments i ho ha de fer una persona amb carnet d'aplicador seguint les instruccions d'ús.

En cas de detectar una plaga cal contractar una empresa especialitzada, inscrita al Registre Oficial d'Establiments i Serveis Plaguicides, que compta amb personal acreditat.

## Els documents

- Cal elaborar un pla de control de plagues per descriure breument els dispositius i les mesures adoptades per controlar les plagues.
- Si es contracta una empresa especialitzada, s'ha de guardar el contracte i els documents que ens proporcionin.

El **“Document número 2. Pla de control de plagues”** serveix de model. Permet marcar-hi els papers que ens ha subministrat l'empresa contractada (vegeu l'exemple que hi ha a continuació).

## Els registres

- Cal revisar periòdicament els dispositius instal·lats (mosquiteres, trapes, etc.), substituir-los o arreglar-los si estan fets malbé i anotar les incidències del pla (vegeu el model **“Registre número 5. Pla de control de plagues”**).

## Exemple del Document número 2

Dades de l'establiment	
Nom	La Mar Salada
Adreça	C/ de la Calma, 88, 43434 Alamar
Núm. de parada	---
Telèfon	977 55 55 55

Document número 2	
Pla de control de plagues	
Data	10/10/10
Pàgina	1

Codi	Lloc on és cada element	
<b>Mesures preventives</b>		
Teles mosquiteres	1	Finestra de la botiga.
	2	Finestra del wàter.
	3	Finestra de la rebotiga (fons).
	4	Finestra de la rebotiga (entrant a mà dreta).
Cortines	1	Porta de la botiga.
	2	Porta de la rebotiga.
Reixetes en obertures de ventilació	-	
<b>Dispositius o mesures actives</b>		
Electrocutador d'insectes o trampa adhesiva	1	A la botiga.
Trampes de ratolins	1	Porta de la rebotiga.
<b>Altres mesures</b>		
Esquers de l'empresa DDD	1, 2, 3 i 4	Estan marcats al plànol que ens ha donat.

Documentació que aporta <sup>1</sup>			
<b>S'ha contractat una empresa especialitzada?</b>  El dia 11/11/11 es van posar els esquers.	<input checked="" type="checkbox"/> Si	Contracte (amb el número de registre de l'empresa i el pla d'aplicació)	<input checked="" type="checkbox"/> Si
		Diagnòstic inicial (explica el problema existent)	<input type="checkbox"/> Si
		Croquis de la peixateria (amb la posició de les mesures de control)	<input checked="" type="checkbox"/> Si
		Plaguicides utilitzats - Fitxes tècniques - Número de registre	<input checked="" type="checkbox"/> Si <input checked="" type="checkbox"/> Si
		Informe de mesures de precaució i de seguretat (previ al tractament)	<input checked="" type="checkbox"/> Si
		Informe dels tractaments i de les incidències (per a cada tractament)	<input checked="" type="checkbox"/> Si

<sup>1</sup> Cal guardar tots els documents juntament amb el pla.

\* En l'apartat de **DOCUMENTS I REGISTRES**, hi trobareu el model per fotocopiar.

## Exemple del Registre número 5

Dades de l'establiment	
Nom	La Mar Salada
Adreça	C/ de la Calma, 88, 43434 Alcanar
Núm. de parada	--- Telèfon 977 55 55 55

Registre número 5	
<b>Incidències en el control de plagues</b>	
Data	10/10/10
Pàgina 1	

Núm. d'incidència	Data	Observació o problema	Correcció	Signatura <sup>1</sup>
1	11/12/10	Hi ha un forat a la tela mosquitera número 2, la del vestítor.	El dia 12/12 he avisat el fuster. El dia 10/01/11 ha vingut el fuster a posar-li una tela nova.	Lluc Marquès
2	01/10/11	La Merisima ha arribat com sortia una rata per la porta del darrere.	El dia 10/10/11 aviso l'empresa DDD. Signem el contracte el dia 01/11. El dia 11/11/11 es van posar els esfers.	Lluc Marquès

<sup>1</sup> signatura de la persona que fa el seguiment.

\* En l'apartat de **DOCUMENTS I REGISTRES**, hi trobareu el model per fotocopiar.

# 7.

## La qualitat de l'aigua de consum i del gel

L'aigua que es faci servir per netejar el peix, les superfícies i els materials, així com per fabricar el gel o la neu que conserven el peix i el marisc, ha de ser neta i sense contaminants. Per tant, ha de complir els criteris sanitaris d'aigua potable.

## Les pràctiques

Totes les peixateries han de disposar de subministrament d'aigua potable.

- L'aigua de la xarxa pública és aigua potable i ha de garantir un nivell mínim de clor residual per desinfectar l'aigua.
- Si l'aigua de la xarxa es guarda en dipòsits el clor s'evapora. En aquest cas cal tornar-hi a afegir clor per mantenir el nivell mínim de clor residual de l'aigua potable.
- L'aigua de proveïment propi (de pou o de mina) ha d'estar autoritzada per a consum humà per l'Agència Catalana de l'Aigua i cal clorar-la per tal que assoleixi el nivell mínim de clor residual.
- Per clorar o reclarar l'aigua s'ha d'instal·lar un clorador automàtic. Per comprovar que manté el nivell mínim de clor residual, s'ha de mesurar cada dia el nivell de clor de l'aigua que surt de les aixetes. És molt fàcil determinar el clor amb els reactius que hi ha a la venda; normalment amb el clorador hi va inclòs un equip de determinació del clor.

**Per evitar que el gel pugui suposar una font de contaminació, cal tenir en compte el següent:**

- El gel s'ha de fer amb aigua potable.
- El proveïdor del gel ha d'estar autoritzat i ha de disposar de registre sanitari.
- Cal manipular el gel amb pales i estris d'ús exclusiu i nets.
- Cal emmagatzemar el gel de manera que quedi protegit de qualsevol contaminació, en contenidors nets i d'ús exclusiu
- No s'ha d'aprofitar el gel, només es pot fer servir una vegada.
- S'ha d'incloure la màquina i el dipòsit de gel en el pla de neteja i de desinfecció.



Quan aquests equipaments siguin propietat del titular del mercat, el manteniment i el pla de neteja i de desinfecció poden anar a càrrec seu.

**En el cas d'utilitzar nebulitzadors per mantenir la humitat ambiental dels mostradors l'aigua que es faci servir haurà de ser potable i no contenir additius.**

Els sistemes d'aspersió d'aigua s'han de desinfectar, fer-los controls periòdics i totes aquelles mesures de prevenció que marca la normativa de prevenció de legionel·losi ja que són instal·lacions de risc.

### **Els documents**

- S'ha de demanar l'autorització sanitària al proveïdor del gel.

### **Els registres**

- En el cas de disposar de clorador automàtic, cal anotar les mesures del nivell de clor residual (vegeu el model **"Registre número 6. Llibre de cloracions"**).





# 8.

## Els hàbits a la feina i la formació del personal manipulador

Les persones que treballen a la peixateria poden contaminar directament el gènere. La manipulació correcta dels aliments i l'aplicació continuada d'uns hàbits higiènics són el punt i final per garantir la seguretat alimentària. A més a més, proporcionen una bona imatge de l'establiment. Si la persona que manipula els aliments no té incorporades pràctiques higièniques a la feina quotidiana, tot l'esforç emprat a aplicar els capítols anteriors serà infructuós.



## La higiene de la persona que manipula

Les persones que treballen en una peixateria han de mantenir un nivell de netedat elevat i portar la vestimenta adequada i neta. Per tant:

- Han de dur la roba de la feina neta, de color clar, que ha de tapar la de carrer. S'ha de canviar almenys una vegada al dia.
- Les mans i els guants, si en fan servir, s'han de rentar molt sovint, i sempre quan comencin la feina, després d'anar al vàter i també després de tocar diners.
- Han de fer servir material d'un sol ús per assecat-se les mans (paper).
- Han de portar les ferides protegides amb material impermeable.

### NO han de:

- Fumar, menjar ni mastegar xiclets mentre treballen.
- Tossir o esternudar prop dels aliments.
- Dur joies, rellotges o ungles llargues, perquè dificulten la higiene personal.
- Deixar la roba ni els efectes personals al lloc de treball.

### Per evitar la transmissió de malalties a través dels aliments:

- Les persones que siguin portadores d'una malaltia que es pugui transmetre pels aliments, que pateixin infeccions cutànies o diarrees o que tinguin una ferida infectada no poden treballar en llocs on hi ha aliments.
- El personal manipulador té l'obligació d'avisar al seu cap o responsable de la malaltia o dels símptomes que pateix. D'altra banda, es pot demanar opinió mèdica per valorar el risc que suposen aquestes afeccions per a les tasques de manipulació habituals.



## Els hàbits higiènics

Per mantenir el peix en bon estat, net i lliure de contaminacions cal tenir en compte el següent:

- Cal tractar-lo amb cura, no s'ha d'atapeir dins les caixes ni prémer-lo amb el gel, que és dur i cantellut i el malmet, no se li ha de donar cops ni trepitjar-lo.
- El peix no s'ha de deixar a terra.
- Cal rebutjar el peix amb paràsits visibles com l'anisakis.
- Les caixes, no s'han d'arrossegar ni deixar-les directament a terra, no s'han de trepitjar.
- Les caixes que no es poden rentar i desinfectar, com les de fusta, les de porexpan (poliestirè expandit), les de cartró, etc. no es poden reutilitzar.
- Les safates i qualsevol embolcall del peix cal desar-los de manera que no es puguin embrutar. És recomanable posar de cap per avall les piles de safates i papers que es tenen a mà per despatxar.

## Amb relació a la conservació i a l'emmagatzematge del peix:

- Cal mantenir el peix amb gel, tant al mostrador com a fora del mostrador, afegir-hi gel a mesura que es fongui i evitar que l'aigua del desglaç suqui el peix.
- Els mol·luscs bivalves vius, una vegada han sortit del centre d'expedició no es poden submergir dins d'aigua ni ruixar-los amb aquesta, no es poden per tant conservar en una piscineta
- Durant l'emmagatzematge s'ha de mantenir l'ordre i l'estiba en tot moment per tal d'evitar que el producte i l'envàs es malmetin o es contaminin.
- Cal guardar els productes envasats separats dels no envasats o en costats diferents si són a la mateixa cambra.

- Cal mantenir les cambres frigorífiques i les caixes dels congeladors netes i sense que s'hi acumuli glaç.

## Quant als estris de treball:

- Els estris de tall s'han de netejar molt sovint, especialment després de fer operacions d'evisceració, i sempre abans de desinfectar-los.
- Una vegada desinfectats, cal desar-los en un recipient o armari específic i protegits de qualsevol contaminació.
- Si es fan servir guants és recomanable que no siguin de làtex, ja que el làtex pot passar als aliments i causar reaccions al·lèrgiques al consumidor.
- Els draps i les baietes s'han de rentar bé i sempre que es pugui fer servir paper.
- Cal mantenir net i ordenat l'espai destinat als estris de neteja.
- Els productes de neteja s'han de desar, ben identificats, al seu lloc específic.

## En referència al transport:

- S'ha de mantenir sempre la cadena del fred.
- Cal que el vehicle estigui preparat per conservar la temperatura tot el temps que dura el transport, també si es tracta de productes congelats.
- Els vehicles destinats al peix no es poden utilitzar per a altres càrregues si aquestes poden suposar una font de contaminació.
- Si es transporten diferents tipus d'aliments en la mateixa càrrega s'han de separar o protegir de manera efectiva.

Per tal que els residus i les escombraries no suposin una font de contaminació ni una falta de respecte per al medi ambient:

- S'han d'eliminar de manera higiènica.
- Se n'han de generar els mínims. Fer servir caixes reutilitzables i resistents que es puguin netejar i desinfectar, és una manera.
- S'han de canviar sovint les bosses dels residus orgànics i mantenir tapats, nets i en bon estat els contenidors. Cal llençar-ne el contingut cada dia, per evitar que puguin atraure animals indesitjables.
- Per la mateixa raó, també cal mantenir ben nets i desembossats els filtres dels desguassos i de les arquetes.
- Els residus sòlids s'han de separar i dipositar en contenidors diferenciats: brossa orgànica, paper i cartró, vidre, envasos, etc.
- Cal identificar clarament els diferents contenidors i procurar mantenir-los al mateix lloc per evitar confusions.
- Cal anar amb compte amb els residus perillosos (fluorescents, piles, etc.) i portar-los al centre de recollida selectiva o al punt equivalent del municipi.

**I per acabar:**

S'han d'aplicar les pràctiques recomanades a tots els capítols i annexos d'aquesta guia.

S'han d'omplir puntualment els registres encomanats. D'aquesta manera s'eviten oblidats i haver d'improvisar la informació que hi va.

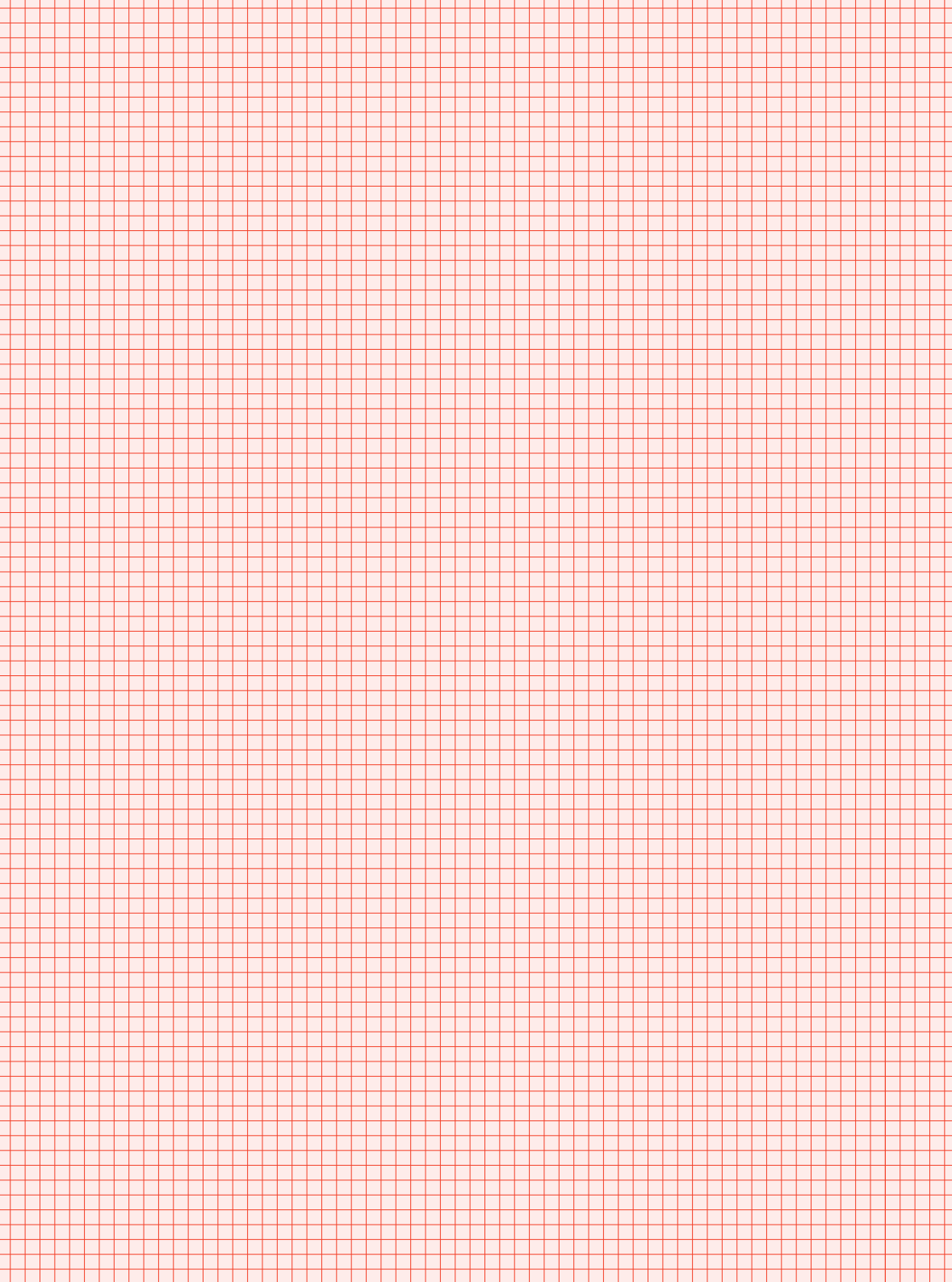
## La formació del personal manipulador

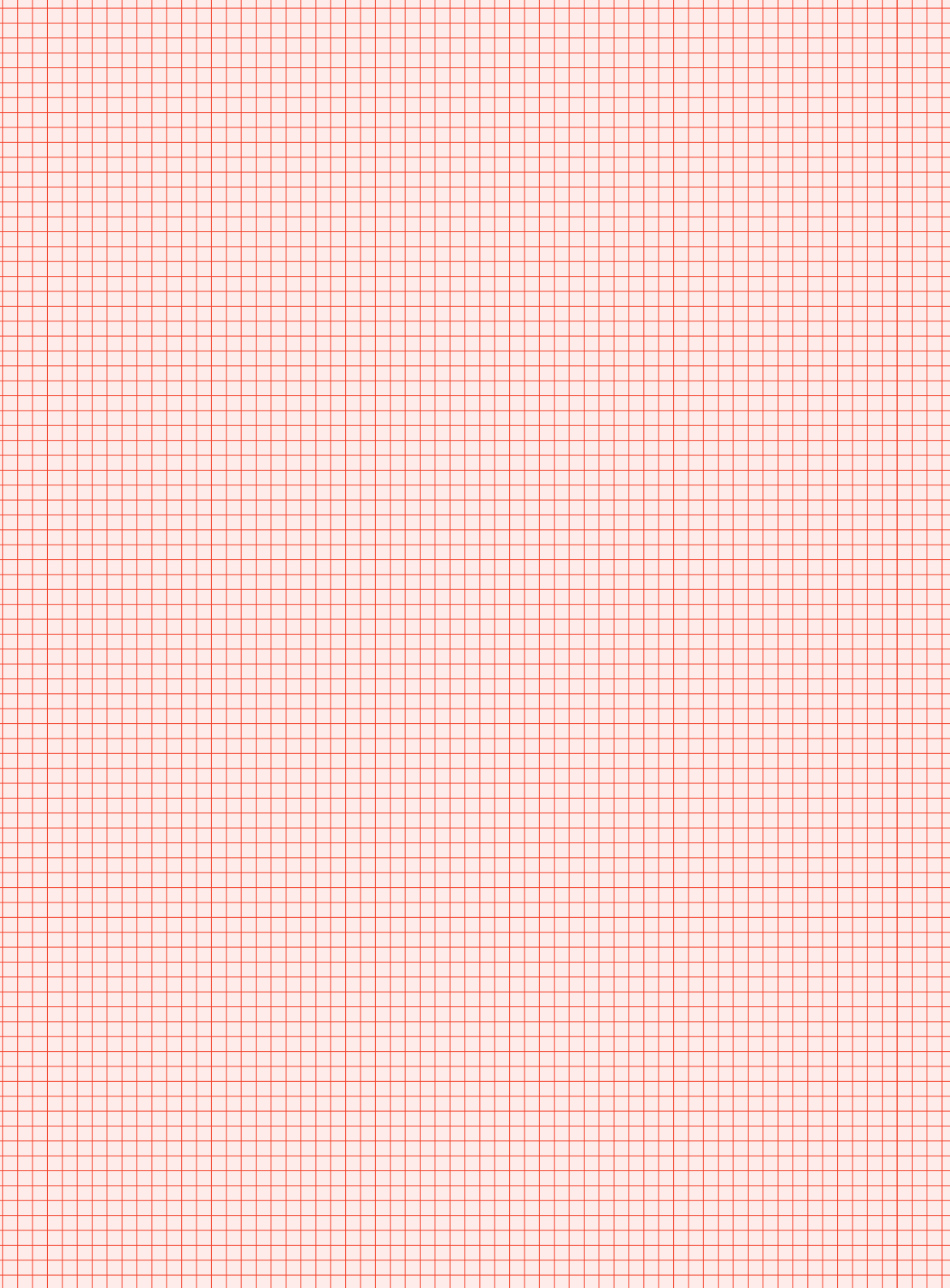
- L'empresa ha de garantir la formació del personal manipulador en qüestions d'higiene alimentària relacionades amb la feina que fan.
- La persona titular de la peixateria ha de comprovar que tant ella com el personal que té empleat tenen els coneixements suficients i adequats per garantir la seguretat i la higiene dels aliments que es manipulen a la seva peixateria.
- La formació la pot dur a terme la mateixa empresa si disposa de personal capacitada per fer-ho.
- La formació també la poden impartir entitats inscrites al Registre d'Entitats Formadores de Manipuladors d'Aliments. Poden ser centres privats o públics (cursos de manipuladors dels ajuntaments, de l'Institut Municipal de Mercats, de la Diputació, etc.).

### Els documents

Cal tenir a disposició de la inspecció sanitària les còpies dels certificats de formació i aquells documents que demostrin:

- Quina és la formació rebuda (temari, durada).
- Quina és l'entitat formadora.
- Qui l'ha rebut i quan.
- La periodicitat en què es du a terme.

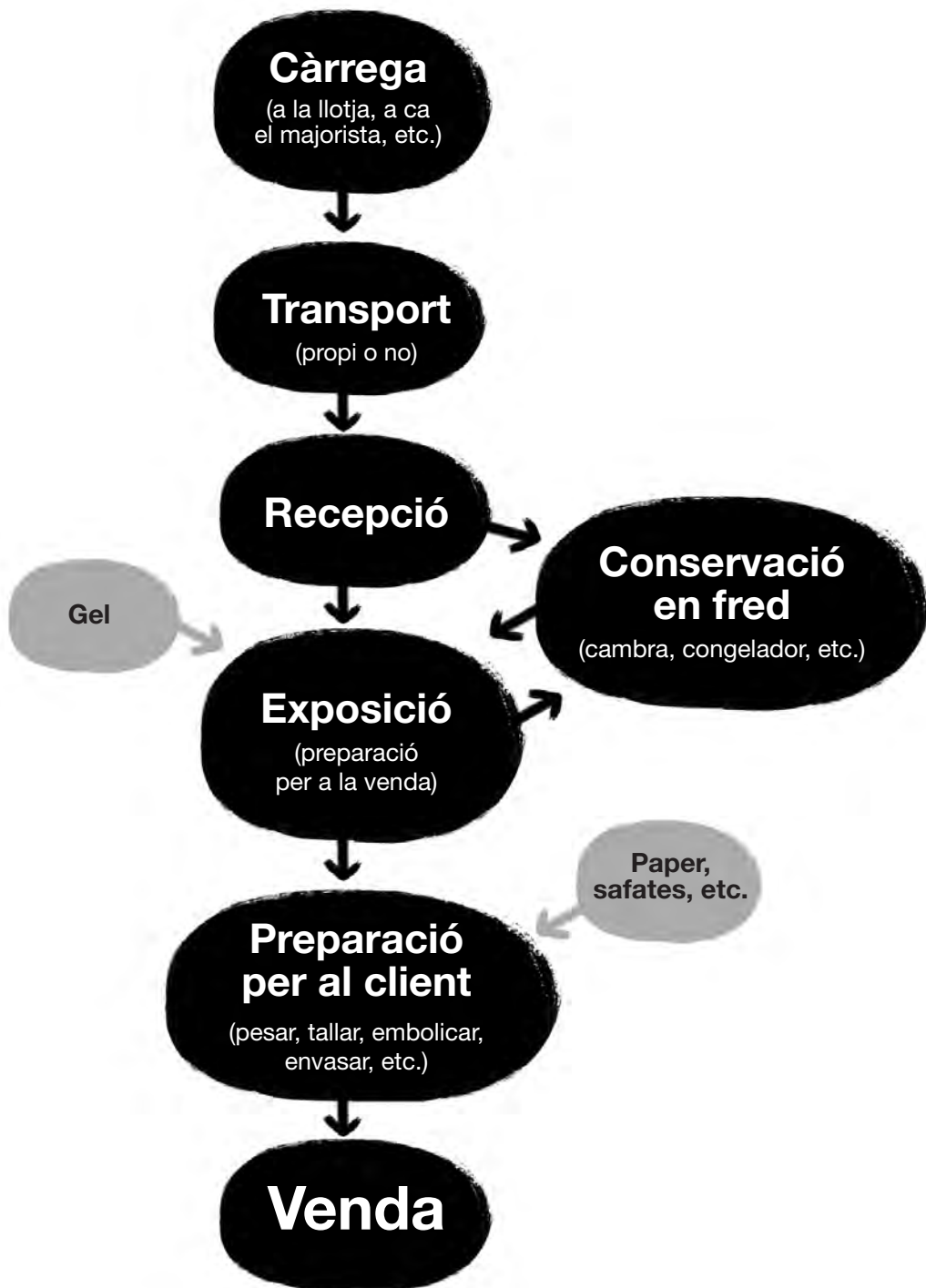




# Annex I.

# Exemple d'un diagrama de flux simple d'una peixateria





## Annex II.

# Perills (contaminacions) més freqüents en els productes de la pesca



# Paràsits: anisakis

## Origen

Els cucs d'anisakis es troben a l'intestí i al fetge del peix, i es desplacen cap a la musculatura de l'animal una vegada pescat.

En molts casos es veuen a primera vista, enrotllats en forma d'espiral o estirats.

## Possibles perjudicis

### Parasitosis intestinal:

- Vòmits i diarrees.
- També úlceres i tumors.

### Reaccions al·lèrgiques:

- A la pell (inflamació, urticària).
- A l'aparell digestiu (vòmits, diarrea).
- A l'aparell respiratori (asma).

## Mesures per evitar-los

- Rebutjar el peix amb paràsits visibles.
- Informar els clients i els consumidors de les mesures següents:
  - Cal cuinar el peix a més de 60 °C durant almenys 10 minuts.
  - Cal congelar el peix a -20 °C durant 24 hores com a mínim si s'ha de consumir cru o poc cuit (sushi, peix marinat, escabetxat i salat, etc.).

# Bacteris: salmonel·la, estafilococs, clostridis

## Origen

Divers. Es troben a:

- Les ferides infectades.
- Els budells d'animals i persones i als seus excrements.
- L'aigua del desglaç.
- Les superfícies, mans o estris bruts.
- Les aigües contaminades.

## Possibles perjudicis

### Infecció alimentària:

- Dolor abdominal.
- Nàusees.
- Vòmits i diarrees.
- Febre.

### Toxiinfecció alimentària

Si els bacteris han produït toxines.

- Dolor abdominal.
- Nàusees, vòmits.
- Diarrees (de vegades amb sang).
- Rampes, paràlisis.

## Mesures per evitar-los

- Mantenir els bons hàbits d'higiene en la manipulació.
- Tenir cura al fer l'evisceració.
- Mantenir la higiene personal.
- Tenir les superfícies netes i desinfectades.
- Mantenir la cadena del fred.
- Garantir l'origen dels productes de la pesca (zones de pesca autoritzades, establiments autoritzats).

**La cocció no elimina algunes toxines.**

---

# Virus:

## gastroenteritis, hepatitis A

---

Origen	Possibles perjudicis	Mesures per evitar-los
<p>El marisc procedent d'aigües contaminades.</p> <p>Els mateixos manipuladors, si són portadors les seves excrecions poden contaminar el peix.</p>	<p><b>Malalties diverses:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>· Gastroenteritis (dolor abdominal, nàusees, vòmits i diarrees).</li><li>· Hepatitis A.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>· Garantir l'origen del marisc (zones de marisqueig autoritzades, establiments autoritzats).</li><li>· Manipular el peix i el marisc seguint els bons hàbits d'higiene.</li><li>· Mantenir la higiene personal.</li><li>· Coure bé el marisc.</li></ul>

---

# Substàncies tòxiques al peix:

## histamina, biotoxines, metalls (mercuri)

---

Origen	Possibles perjudicis	Mesures per evitar-los
<p>Quan el peix mor els seus propis bacteris produeixen la histamina.</p> <p>Els mol·luscos quan filtren aigües amb biotoxines es contaminen.</p> <p>Les aigües contaminades amb metalls contaminen els peixos i altres espècies.</p>	<p><b>Intoxicacions alimentàries:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>· Intoxicacions agudes.</li></ul> <p><b>Malalties greus diverses:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>· Paràlisi.</li><li>· Altres símptomes nerviosos.</li></ul> <p><b>Malalties cròniques:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>· Efectes cancerígens.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>· Mantenir la cadena del fred (a menys de 3 °C).</li><li>· Mantenir els bons hàbits d'higiene en la manipulació.</li><li>· Garantir l'origen dels peixos, dels mol·luscos i del marisc.</li></ul> <p><b>Ni la cocció ni la congelació eliminen aquestes toxines.</b></p>

# Productes químics afegits: productes de neteja, plaguicides

Origen	Possibles perjudicis	Mesures per evitar-los
<ul style="list-style-type: none"> <li>· Per esbandir malament les superfícies.</li> <li>· Per aplicar tractaments en presència d'aliments.</li> <li>· Per males pràctiques en general.</li> </ul>	<p><b>Intoxicacions a llarg termini:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Malalties causades per l'acumulació de substàncies tòxiques.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Fer servir productes autoritzats per l'ús a la indústria alimentària.</li> <li>· Aplicar unes bones pràctiques (esbandir bé, aplicar dosis correctes segons les instruccions, sempre en absència d'aliments).</li> <li>· No aplicar insecticides en presència d'aliments.</li> </ul>



## **Annex II.**

# **Informació obligatòria dels productes de la pesca i de l'aqüicultura**

MEDITERRANIA

VERAT  
SARDINES

PESCA  
EXTRACTIVA

LLENGUADO

LLUG



# A l'etiqueta dels productes adquirits

## Informació general

- Nom comercial i científic de l'espècie.
- Mètode de producció.<sup>1</sup>
- Zona de captura o de cria.<sup>2</sup>
- Presentació i/o tractament.<sup>3</sup>
- Identificació del primer expedidor o centre d'expedició.
- Menció "Producte descongelat" si és el cas.

## En els congelats, a banda de la informació general

- Menció: "Producte congelat".
- Ingredients i additius.
- Marca d'identificació de l'establiment d'origen.
- Presentació i/o tractament.<sup>4</sup>

*És necessari conèixer el percentatge de glacejat, si és superior al 5%, per poder-lo indicar en el rètol del mostrador.*

## En els envasats, a banda de la informació general

- Pes net.
- Ingredients i additius.
- Lot.
- Condicions de conservació.
- Data de caducitat (si és fresc) o data de consum preferent (si és congelat).
- Menció "No ho torneu a congelar un cop descongelat" si és congelat.
- Identificació i adreça del responsable comercial.
- País d'origen (si prové d'un país tercer).

## Informació general en els mol·luscos bivalves vius\*

- Nom comercial i científic de l'espècie.
- Mètode de producció.<sup>1</sup>
- Zona de captura o de cria.<sup>2</sup>
- Marca d'identificació del centre d'expedició.
- País d'expedició.
- Data d'embalatge (mínim dia i mes).
- Data de consum preferent o bé l'expressió "Aquests animals han d'estar vius en el moment de la venda".

*\* Cal guardar l'etiqueta 60 dies després d'encetar l'envàs.*



# Al rètol dels productes exposats (venda a doll)

## Informació general

- Nom comercial de l'espècie.
- Mètode de producció.<sup>1</sup>
- Zona de captura o de cria.<sup>2</sup>
- Presentació i/o tractament.<sup>3</sup>
- Preu per quilogram.
- El text “Conté sulfits” en el cas dels cefalòpodes i crustacis que en continguin

### En els congelats no envasats, cal afegir-hi

- Menció: “producte congelat”.
- Presentació i/o tractament.<sup>4</sup>
- Data de consum preferent.
- Preu per quilogram de pes net escorregut.
- Percentatge de glacejat, si és superior al 5%.

### En els descongelats presentats com a frescos, cal afegir-hi

- Menció: “producte descongelat”.
- Presentació i/o tractament.<sup>4</sup>
- Data de caducitat.(la del dia que es fa la descongelació).

### En els mol·luscos bivalves vius, cal afegir-hi

- Data de consum preferent o bé l'expressió: “Aquests animals han de ser vius en el moment de la venda”.

#### <sup>1</sup> Mètodes de producció o forma d'obtenció

- Pesca extractiva.
- Peix d'aigua dolça.
- Criat o aqüicultura.
- Marisqueig.

#### <sup>2</sup> Zones de captura

- Atlàntic nord-oest (Zona FAO núm. 21).
- Atlàntic nord-est (Zona FAO núm. 27).
- Mar Bàltica (Zona FAO núm. 27, III d).
- Atlàntic centre-oest (Zona FAO núm. 31).
- Atlàntic centre-est (Zona FAO núm. 34).
- Atlàntic sud-est (Zona FAO núm. 41).
- Atlàntic sud-oest (Zona FAO núm. 47).
- Mar Mediterrània (Zona FAO núm. 37.1, 37.2, 37.3).
- Mar Negra (Zona FAO núm. 37.4).
- Oceà Índic (Zona FAO núm. 51 i 57).
- Oceà Pacífic (Zona FAO núm. 61, 67, 71, 77, 81 i 87).
- Antàrtic (Zona FAO núm. 48, 58 i 88).

#### <sup>3</sup> Tipus de presentació i/o tractament del peix

- Eviscerat: evs.
- Amb cap: c/C.
- Sense cap: s/C.
- En filets: fl.
- Cuit: c.
- Descongelat.
- Altres.

#### <sup>4</sup> Tipus de presentació i/o tractament del peix congelat

- Sencer.
- En filets.
- Altres.

## **Annex IV.**

# **Altra informació obligatòria per als consumidors i consumidores**

# Condicions i recomanacions

## Horari comercial

- Ha de ser visible, fins i tot amb l'establiment tancat.
- Als mercats municipals cal anunciar-lo com a mínim al punt d'accés.

## Fulls de reclamacions

- S'han de tenir obligatòriament.
- Hi ha d'haver un cartell informatiu dels fulls a un lloc visible.
- Als mercats municipals, els fulls i el cartell s'han de trobar com a mínim a les oficines centrals del mercat.



## Informació dels preus

- Tots els productes exposats al consumidor per a la venda han de portar de manera clara el preu (PVP) amb els impostos inclosos.
- Els productes de **venda a doll** han d'indicar el preu per unitat de mesura (pes o volum).
- Els productes **envasats** han d'indicar el preu de la unitat de venda i el preu per unitat de mesura.

## Tiquets i factures

- És obligatori proporcionar sempre els tiquets de compra.
- Els tiquets han de contenir la informació següent:
  - Número.
  - Identificació i NIF de l'establiment.
  - Tipus impositiu aplicat o l'expressió "IVA inclòs".
  - Import abonat.
  - Data.
- Les factures de venda es proporcionen en cas que ho demani el client.
- Han de contenir la informació següent:
  - Número.
  - Identificació i NIF de l'establiment.
  - Identificació i NIF del client.
  - Descripció del concepte facturat.
  - Import abonat i tipus impositiu.
  - Data.

## **Annex V.**

# **M'acullo a aquesta Guia**

# Guia de les pràctiques correctes d'higiene.

## Peixateries

---

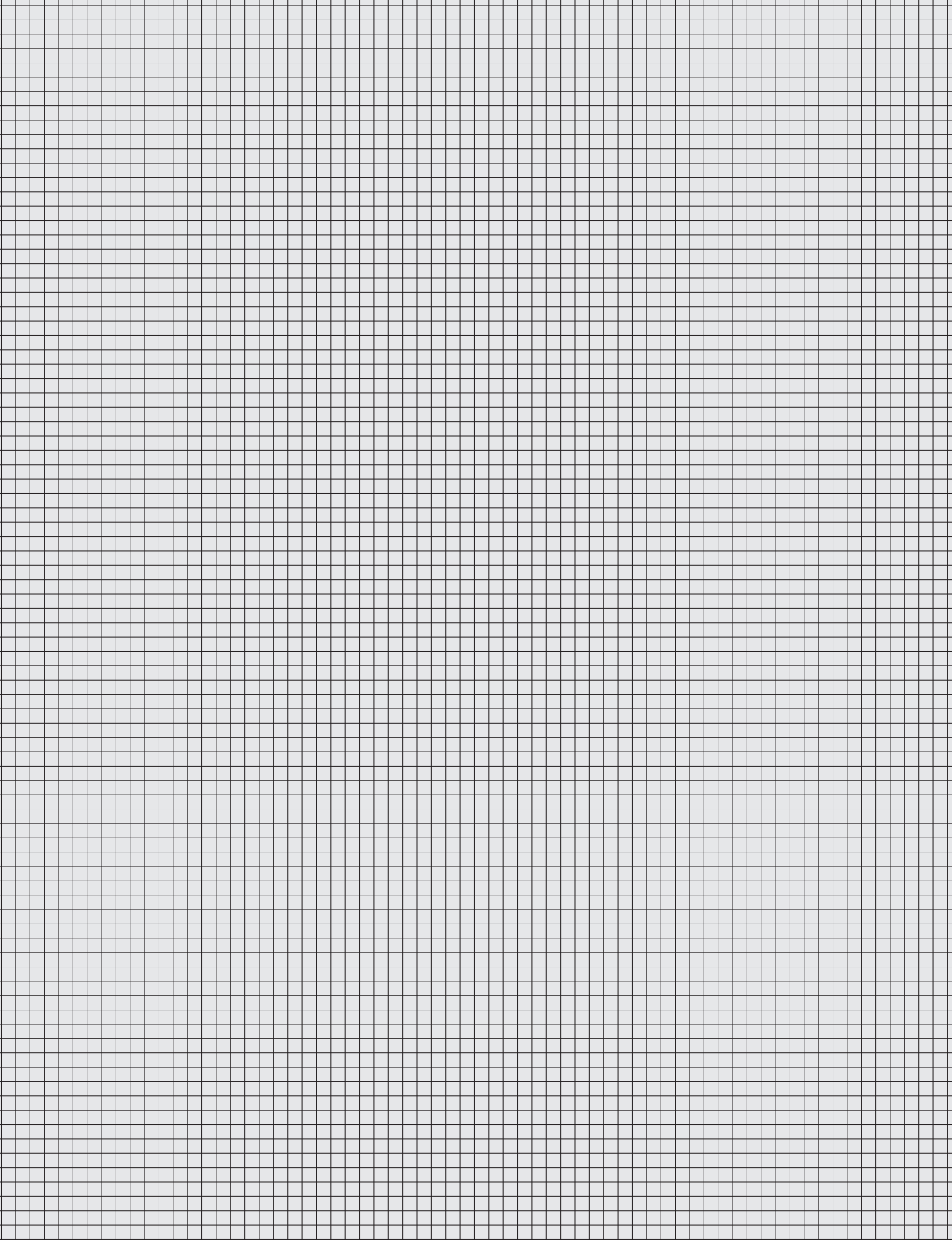
Jo, en/na ....., amb DNI .....,  
responsable de l'establiment ..... amb NIF/CIF .....,  
ubicat a l'adreça .....  
de la població de ....., m'acullo a la **GUIA DE LES  
PRÀCTIQUES CORRECTES D'HIGIENE DE PEIXATERIES**, per la qual cosa em  
comprometo a complir els requisits establerts en ella..

I perquè així consti, signo aquest document a ....., el dia .....  
del mes de ..... de l'any .....

Signatura:

Responsable:





*Fotocopieu els  
**documents i registres**  
per tal de poder-los  
utilitzar. Per a la vostra  
comoditat, amplieu les  
fotocòpies en format A4.*



Dades de l'establiment	
Nom	
Adreça	
Núm. de parada	Telèfon

Document número 1	
Pla de neteja i de desinfecció	
Data	Pàgina

Espais / zones	Freqüència	Productes utilitzats
Botiga o parada		

Cambres i congeladors		

Magatzems		

Vestidors i serveis		

Altres		

Fer una bona neteja comporta:	Quan, a més a més, es desinfecta cal:
Retirar la brutícia visible sense aixecar pols. Aplicar detergent. Esbandir.	Aplicar el desinfectant un cop net. Deixar actuar el desinfectant. Esbandir.
Assecar o recollir l'aigua.	

Cal adaptar-ho a les condicions del vostre establiment.

Dades de l'establiment	
Nom	
Adreça	
Núm. de parada	Telèfon

Document número 2	
Pla de control de plagues	
Data	Pàgina

Codi	Lloc on és cada element
------	-------------------------

Mesures preventives	
---------------------	--

Teles mosquiteres		

Cortines		

Reixetes en obertures de ventilació		

Dispositius o mesures actives	
-------------------------------	--

Electrocutador d'insectes o trampa adhesiva		

Trampes de ratolins		

Altres mesures	
----------------	--


Documentació que aporta <sup>1</sup>	
--------------------------------------	--

<b>S'ha contractat una empresa especialitzada?</b>	<input type="checkbox"/> si	Contracte (amb el número de registre de l'empresa i el pla d'aplicació)	<input type="checkbox"/> si
		Diagnòstic inicial (informa del problema existent)	<input type="checkbox"/> si
		Croquis de la peixateria (amb la posició de les mesures de control)	<input type="checkbox"/> si
		Plaguicides utilitzats	
		- Fitxes tècniques	<input type="checkbox"/> si
		- Número de registre	<input type="checkbox"/> si
		Informe de mesures de precaució i de seguretat (previ al tractament)	<input type="checkbox"/> si
		Informe dels tractaments i de les incidències (per a cada tractament)	<input type="checkbox"/> si

<sup>1</sup> Cal guardar tots els documents juntament amb el pla.

Dades de l'establiment	
Nom	
Adreça	
Núm. de parada	Telèfon

Registre número 1
<b>Llista de proveïdors</b>
Data
Pàgina

Nom del proveïdor (persona de contacte)	Adreça i telèfon	Registre sanitari <sup>1</sup>	Gènere que subministra	Data alta a la llista	Data baixa a la llista

<sup>1</sup> En cas que el proveïdor sigui una altra peixateria pot ser que no tingui número de registre sanitari.

<b>Registre número 2</b>	
<b>Serveis de manteniment. Seguiment</b>	
Data	Pàgina

<b>Dades de l'establiment</b>	
Nom	
Adreça	
Núm. de parada	Telèfon

<b>Nom del Subministrador</b>	<b>Adreça i telèfon</b>	<b>Aparell que manté o repara</b>	<b>Periodicitat de les revisions</b>	<b>Darrera visita<sup>1</sup> (data i actuació)</b>

<sup>1</sup> Cal guardar-ne sempre la factura o l'albarà.

Dades de l'establiment	
Nom	
Adreça	
Núm. de parada	Telèfon

Registre número 3	
<b>Control de neteja</b>	
Data	Pàgina

Data	Lloc	Deficiència observada	Mesura per corregir-la	Signatura <sup>1</sup>

<sup>1</sup> Signatura de la persona que fa la supervisió.

Dades de l'establiment	
Nom	
Adreça	
Núm. de parada	Telèfon

Registre número 4	
<b>Incidències dels equips de fred</b>	
Data	Pàgina

**Temperatures màximes recomanades** (Cambra del peix fresc: 3°C / Congelador: -18°C)

Núm. d'incidència	Data	Problema	Correcció	Què s'ha fet amb el gènere?	Signatura <sup>1</sup>

<sup>1</sup> Signatura de la persona que fa el seguiment.

Dades de l'establiment	
Nom	
Adreça	
Núm. de parada	Telèfon

Registre número 5	
<b>Incidències en el control de plagues</b>	
Data	Pàgina

Núm. d'incidència	Data	Observació o problema	Correcció	Signatura <sup>1</sup>

<sup>1</sup> Signatura de la persona que fa el seguiment.





**Autor:** Gremi de peixaters de Catalunya

**Creació i redacció:** Anna Jacas, Avena Assessoria S.L.

© **Generalitat de Catalunya**  
Departament de Salut

**Edició:** Agència Catalana de Seguretat Alimentària

**Disseny gràfic i il·lustracions:**  
Otto&Olaf, art and communication

**Impressió:** Arts Gràfiques Cevagraf

**Primera edició:** Desembre de 2008

**Tiratge:** 5.000 exemplars

**Revisada pel grup d'autocontrol de  
l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària,  
on hi estan representats:**

Agència de Protecció de la Salut  
Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural  
Agència de Salut Pública de Barcelona  
Agència Catalana del Consum  
Departament de Medi Ambient i Habitatge  
Federació de Municipis de Catalunya  
Associació Catalana de Municipis i Comarques  
Grup d'associacions de consumidors

**Dipòsit legal:**



Amb la col·laboració de:

