



Generalitat de Catalunya
Departament de Salut

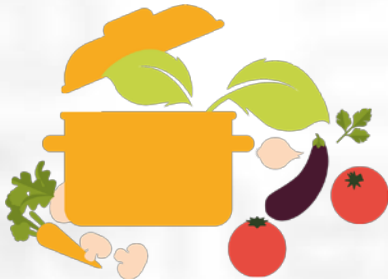
**Noves formes de comercialització
d'aliments
Requisits normatius**

Juliol 2018

Agència de Salut Pública de Catalunya

Noves formes de comercialització d'aliments

- Food truck:** vehicle condicionat per a preparar i vendre qualsevol tipus de menjar
- Venda d'aliments per internet
- Elaboració a domicili



Quina normativa sanitària és d'aplicació?

Els operadors d'empreses alimentàries han de complir les normes comunitàries i nacionals establertes en matèria de seguretat alimentària, d'acord amb el Reglament (CE) 178/2002, que en el seu article 17 indica que els operadors d'empreses alimentàries s'han d'assegurar en totes les etapes de la producció, transformació i distribució que els aliments compleixen els requisits de la legislació alimentària.

Quina normativa sanitària és d'aplicació?

1. A nivell europeu



Reglament (CE) 852/2004, de 29 d'abril, relatiu a la higiene dels productes alimentosos:

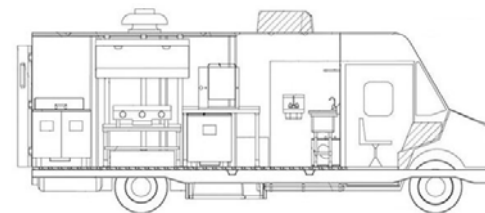
- Requisits generals i específics en matèria d'higiene destinats als Operadors d'empreses alimentàries (OEA).
- Els operadors d'empresa alimentària que exerceixin la seva activitat en qualsevol de les fases de producció, transformació i distribució d'aliments posteriors a la producció primària, han de complir les normes generals d'higiene que figuren a l'annex II
- Els requisits d'higiene alimentària aplicables als locals ambulants o provisionals com les carpes, les parades i [els vehicles de venda ambulant](#), els locals utilitzats principalment com habitatge privat però on regularment es preparen productes alimentaris per a la seva posada en el mercat, i les màquines expenedores s'especifiquen al capítol III de l'annex II.

Reglament (CE) 852/2004

- Estableix les normes generals en matèria d'higiene tenint en compte els principis següents:
 - l'OEA és el principal responsable de la seguretat alimentària;
 - Es necessari garantir la seguretat alimentària en tota la cadena alimentària
 - Manteniment de la cadena del fred
 - Aplicació general de procediments basats en els principis d'anàlisi de perills i punts de control crític (APPCC) i pràctiques higièniques correctes
 - Les guies de pràctiques correctes són un instrument valuós per ajudar els OEA a complir les normes sobre higiene dels aliments i a aplicar els principis d'APPCC



Reglament (CE) 852/2004



Annex II, Capítol III (Food truck i elaboració domiciliària)

1. Locals nets i en bon estat, dissenyats i construïts de manera que impedeixin el risc de contaminació, en particular per part d'animals i organismes nocius.
2. Quan sigui necessari:
 - a) Instal·lacions adequades per mantenir una correcta higiene personal, amb instal·lacions per a la neteja i assecat higiènic de les mans;
 - b) Superfícies en contacte amb els productes alimentaris en bon estat i fàcils de netejar i, en cas necessari, de desinfectar (materials llisos, rentables, resistent a la corrosió i no tòxics, llevat que els OEA convenguin les autoritats competents de la idoneïtat d'altres materials utilitzats).
 - c) Material adequat per a la neteja i, quan sigui necessari, la desinfecció de l'equip i els estris de treball

Reglament (CE) 852/2004

□ Annex II, Capítol III

- d) La neteja dels productes alimentaris s'ha de realitzar higiènicament;
- e) Subministrament suficient d'aigua potable calenta, freda o ambdues;
- f) Mitjans o instal·lacions adequats per a l'emmagatzematge i l'eliminació higiènica de substàncies i residus perillosos i / o no comestibles
- g) Instal·lacions o mitjans adequats per al manteniment i el control de les condicions de temperatura dels productes alimentaris;
- h) Els productes alimentaris s'hauran de col·locar de manera que s'eviti el risc de contaminació en la mesura del possible.



Elaboració domiciliària: consideracions

- La normativa comunitària recull en el capítol 3 de l'annex 2 del R852/2004 els requisits higiènics aplicables als locals utilitzats com habitatge privat on es preparen productes alimentaris per a la seva posada al mercat, però actualment aquest tipus d'activitat es troba en fase de debat i desenvolupament normatiu a nivell de l'Estat Espanyol.
- El tipus de productes a elaborar, el volum de producció, la independència de les instal·lacions i l'àmbit de distribució són condicions que s'estan estudiant a nivell de l'Estat Espanyol i de les Comunitats autònomes, així com el registre de l'activitat i l'autoritat responsable del control, entre d'altres.
- **Per aquest motiu, fins aquest moment, no procedeix autoritzar ni concedir llicència d'activitat a cap instal·lació domiciliària fins que finalitzin els treballs de desenvolupament normatiu.**
- **No obstant això, si es tracta d'instal·lacions annexes o adaptades, es podria realitzar l'activitat sempre que es compleixi la normativa que regula els establiments que elaboren plats preparats**

Venda per internet: consideracions

Venda d'aliments per internet: els productes posats a disposició dels consumidors per internet i les empreses que els comercialitzen han de complir tota la normativa alimentària (R852/2004; R853/2004; *R 1169/2011...*)

El marc legal per al control oficial d'aquestes empreses i els productes és el comú per tots els aliments i empreses alimentàries: Reglament (CE) 882/2004 sobre controls oficials

Quina normativa sanitària és d'aplicació?

2. A nivell de l'Estat Espanyol

- Reial decret 3484/2000, de 29 de desembre, pel qual s'estableixen les normes d'higiene per a l'elaboració, distribució i comerç de menjars preparats, regula específicament els requisits aplicables als menjars preparats.
- Reial decret 126/2015, de 27 de febrer, pel qual s'aprova la norma general relativa a la informació alimentària dels aliments que es presentin sense envasar per a la venda al consumidor final i a les col·lectivitats, dels envasats en els llocs de venda a petició del comprador, i dels envasats pels titulars del comerç al detall.



Reial decret 3484/2000

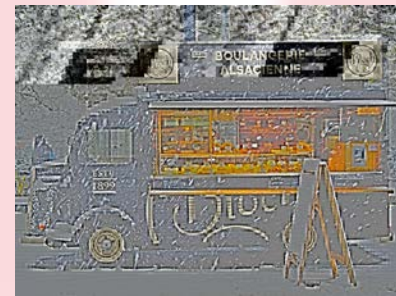
- Estableix les normes d'higiene d'elaboració, envasat, emmagatzematge, transport, distribució, manipulació, venda, subministrament i servei de menjars preparats.
- Aplicable a totes aquelles empreses de caràcter públic o privat, social o comercial, permanents o **temporals** que duguin a terme qualsevol de les següents activitats: elaboració, envasat, emmagatzematge, transport, distribució, manipulació, venda directa al consumidor , amb o sense repartiment a domicili, en màquines expenedores o a tercers, subministrament, servei i importació de menjars preparats.



Reial decret 3484/2000

□ Condicions dels establiments

1. Disposar de la documentació necessària per poder acreditar als proveïdors.
2. Els aparells i estris de treball destinats a entrar en contacte amb els aliments han de ser de materials resistent a la corrosió i fàcils de netejar i desinfectar.
3. Equips i instal·lacions de conservació a temperatura regulada amb capacitat suficient per als aliments que ho requereixin.
4. Les zones d'elaboració, manipulació d'aliments han de disposar, quan sigui necessari, de rentamans d'accionament no manual.
5. Hi ha d'haver un programa per a la neteja i desinfecció de les instal·lacions, equips i recipients en contacte amb els aliments i un programa de control de plagues.
6. Els recipients on hi ha els aliments, així com les vaixelles i coberts que no siguin d'un sol ús, han de ser higienitzats amb mètodes mecànics, proveïts d'un sistema que assegurí la seva correcta neteja i desinfecció.



Reial decret 3484/2000

□ Requisits dels menjars preparats

1. Es pot utilitzar qualsevol producte alimentari apte per al consum humà
2. Els aliments han de ser elaborats, manipulats, emmagatzemats, i venuts al consumidor en condicions que s'evitin deterioraments o contaminació. No es permet el contacte directe dels aliments amb el terra, ni la presència d'animals.
3. La recepció, selecció, preparació i, si escau, neteja de les matèries primeres s'ha de realitzar, sempre que sigui possible, en un espai reservat.
S'ha d'evitar la contaminació creuada amb altres aliments
4. La descongelació s'ha de fer en refrigeració. Es poden establir altres mètodes si s'assegura la seguretat del producte i s'ha verificat el mètode per l'autoritat competent.

Elaboració immediata de l'aliment després de descongelar o refrigerar.

Els menjars preparats descongelats, no es poden recongelar.

Les matèries primeres descongelades destinades a elaborar menjars preparats no es poden recongelar.



Reial decret 3484/2000

□ Requisits dels menjars preparats

5. Fraccionament de matèries primeres, productes intermedis i productes finals en funció de les necessitats de treball o demanda i en condicions d'higiene que evitin contaminacions o alteracions.
6. Elaboració dels menjars amb la menor antelació possible al temps del seu consum, llevat dels que hagin de ser congelats o refrigerats
7. Els menjars destinats a ser conservats o servits a temperatura regulada s'han de sotmetre als tractaments adequats per assolir les temperatures establertes.
8. Els menjars amb tractament tèrmic i que s'hagin de conservar en fred, es refrigeraran.

Reial decret 3484/2000

□ Requisits dels menjars preparats

9. Els menjars cuinats, inclosos els que hagin estat prèviament descongelats, es mantindran en refrigeració fins que s'utilitzin i es reescalfaran, en el menor temps possible, de manera que s'assoleixi en el centre del producte una temperatura igual o superior a 65 °C.
10. Els additius utilitzats en l'elaboració de menjars preparats s'han d'ajustar a la normativa.

Cal tenir en compte el Reial Decret 1254/1991, de 2 d'agost, pel qual es dicten normes per a la preparació i conservació de la maionesa d'elaboració pròpia i altres aliments de consum immediat en els quals figuri l'ou com a ingredient.

Reial decret 126/2015,

- És aplicable a la informació alimentària de tots els aliments destinats al consumidor final:
 1. Que es presentin sense envasar
 2. Envasats en els llocs de venda a petició del comprador;
 3. Envasats pels titulars del comerç al detall per a la seva venda immediata en l'establiment o establiments de la seva propietat;
 4. Contemplats en els supòsits anteriors i oferts per a la venda mitjançant comunicació a distància.

Reial decret 126/2015

Aplicable a la informació alimentària de tots els aliments destinats al consumidor final que es presentin sense envasar o envasats en els llocs de venda a petició del comprador.

Informació obligatòria mínima: les mencions específiques a què es refereix:

- l'art.9, apartat 1, lletra c), del Reglament 1169/2011 amb una referència clara a la substància o producte de què es tracti, segons figura en l'annex II (ingredients que causen al·lèrgies o intoleràncies). Aquesta indicació no és necessària quan la denominació de l'aliment fa referència clarament a la substància o producte de què es tracta.

La informació es presentarà de forma escrita en etiquetes adherides a l'aliment o retolada en cartells col·locats

- l'art. 4 del RD 650/2011 (reglamentació tècnic-sanitària en matèria de begudes refrescants)
La informació s'ha de col·locar en un lloc destacat i a la vista del consumidor, en un rètol on es detallin:

- a) Denominació del producte.
- b) Llista d'ingredients.
- c) El nom o la raó social o denominació del fabricant, envasador o venedor establert a la Unió Europea i, en tots els casos, el seu domicili.

Quina normativa sanitària és d'aplicació?

1. A nivell municipal

S'han de tenir presents les normes pròpies dels municipis on es vulgui realitzar l'activitat de venda ambulat i ajustar-se a les seves condicions.



Generalitat de Catalunya
Departament de Salut

Servei de Vigilància, Control Alimentari i Alertes