

Som cuiNETES!

T'AJUEM A GESTIONAR LA
SALUT DEL TEU ESTABLIMENT

L'Ajuntament de Reus, a través de la Regidoria de Salut i Ciutadania, disposa d'un Servei de Consulta que recomanem utilitzar per a fer les consultes tècniques prèvies a obrir el teu negoci. També us podem informar de tota la documentació que cal presentar per a desenvolupar la vostra activitat trucant i concertant una visita prèvia al telèfon **977 010 040**, o bé enviant un correu electrònic a **salutpublica@reus.cat**.

També us podeu informar a la web de l'Ajuntament **www.reus.cat** consultant el document: **Què he de saber si vull obrir una activitat del sector alimentari?**



AJUNTAMENT DE REUS
SALUT I CIUTADANIA



Fem salut!

AEH
Associació Empresarís
Hostaleria Reus-Baix Camp

Més informació:
977 010 040
www.reus.cat

Vols obrir un establiment de restauració a Reus?

Fem salut!



Som cuiNETES!

T'AJUEM A GESTIONAR LA
SALUT DEL TEU ESTABLIMENT

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

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

PEL QUE FA EL LOCAL

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

PEL QUE FA ALS EQUIPAMENTS

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

PEL QUE FAA LA DOCUMENTACIÓ

- Qualsevol comunicació de nova obertura o canvi de nom d'un establiment del sector alimentari, ja sigui presentada com a «Declaració Responsable» o «Llicència» ha d'anar acompanyada de la **Memòria Sanitària**.
- Qualsevol d'aquests tràmits genera una inspecció de Seguretat Alimentària. L'equip d'inspecció demanarà que la persona titular tingui el **Pla d'auto-control** redactat amb els registres al dia.

