



ANNEX II: Obligacions sanitàries destacades

**(marc legal de referència: Reial Decret 1021/2022
i Reglament 852/2004)**

- Els adjudicataris hauran d'acreditar que els seus treballadors disposen de formació actualitzada com a manipuladors d'aliments.
- Els adjudicataris hauran de disposar d'aparells de fred per a la conservació correcta dels aliments peribles.
- Els adjudicataris també han de disposar de rentavaixelles propi en cas d'utilitzar vaixelles reutilitzables.
- A la cuina, ha de disposar d'aixeta d'accionament no manual, termòmetres a les cambres frigorífiques i congelador i il·luminació protegida.
- Les guinquetes s'ha de mantenir de forma que es previngui el risc de contaminació i la presència d'insectes i altres animals indesitjables.
- Les superfícies que hagin d'estar en contacte amb els aliments hauran de ser de fàcil neteja i desinfecció i estar en bon estat. No podran ser de fusta.
- Els adjudicataris hauran de disposar de material adequat per a la neteja i, quan sigui necessari, la desinfecció de l'equip i utilitatge de treball.
- En cas de fer-se, l'exposició dels aliments al públic ha de ser amb protecció i en condicions adequades de temperatura (amb un termòmetre visible).
- Els productes de neteja s'hauran d'emmagatzemar en un lloc (armari) separat dels aliments.
- S'haurà de disposar de contenidors estancs amb tapa d'accionament no manual per a les diferents fraccions d'escombraries.
- Queda prohibit elaborar salses crues amb ou (es poden utilitzar ovoproduts o maioneses comercials).
- Està prohibit fumar o qualsevol altra pràctica no higiènica a les dependències d'elaboració.
- Els adjudicataris hauran de posar en marxa els següents plans d'autocontrol: Pla de neteja i desinfecció de les instal·lacions i utilitatge (amb un registre de les operacions dutes a terme) i Pla de control d'equips i estris (que inclourà el control diari de les temperatures de les cambres frigorífiques de conservació d'aliments), pla de proveïdors i pla de control d'al·lèrgens.
- A la zona d'elaboració d'aliments cal que hi hagi paper assecador de mans i dosificador de sabó.