

Referència:	2026/1240
Procediment:	Utilitzacions d'equipaments i béns municipals, i ocupacions temporals de la via pública
Sol·licitud	Utilitzacions d'equipaments i béns municipals, i ocupacions temporals de la via pública
Interessat:	
Representant:	
Serveis Generals	

INFORME TÈCNIC

Vist l'expedient de referència, la tècnica que subscriu i en relació al mateix, té a bé emetre el següent INFORME:

a) INFORME

En referència a les condicions higiènicosanitàries per garantir la seguretat alimentària i les de gestió de residus que ha de complir el bar quiosc de begudes i menjar situat al Camp de futbol Municipal Besòs, d'aquest terme municipal, la que subscriu informa:

b) CONDICIONS HIGIÈNICOSANITÀRIES PER GARANTIR LA SEGURETAT ALIMENTÀRIA

- Ha de tenir-la dissenyada i situada de manera que es previngui el risc de contaminació dels productes, la presència d'insectes i/o animals indesitjables i la manipulació directa pels clients.
- Si ha d'exposar productes s'ha de disposar de vitrines i expositors frigorífics que tinguin termòmetres fàcilment visibles per al venedor.
- Ha de disposar d'un sistema que protegeixi la mercaderia en el moment que les inclemències atmosfèriques de sol, pluja o vent la puguin malmetre.
- Ha de disposar de superfícies, equips i estris de treball elaborats amb materials que permetin una neteja i desinfecció correctes; a més, han de ser llisos, de neteja fàcil, resistent a la corrosió i no tòxics.
- No és permès l'ús de superfícies ni utensilis de fusta.
- Ha de disposar d'aigua potable calenta i freda suficient per garantir durant tota la jornada de treball una correcta neteja de mans, instal·lacions i utensilis; a més s'ha de comptar amb dosificador de sabó i paper eixugamans d'un sol ús. A més d'un gel higienitzant.
- Ha de disposar de productes de neteja i desinfecció de l'equip i els estris de treball durant la jornada laboral; aquests productes han de ser d'ús alimentari i s'han de mantenir separats de qualsevol producte alimentós.
- Ha de fer diàriament la neteja de la guingueta de la parada i una desinfecció de tots els elements que estiguin en contacte amb els aliments, a més, he de desinfectar ganivets, estris, tallants, etc. abans d'iniciar la jornada de treball, en cas de que l'esdeveniment tingui una durada de més d'un dia.



- Ha de tenir protegits els sistemes d'il·luminació dels expositors i les vitrines per evitar el risc de contaminació dels aliments, si es trenquessin.
- Ha de tenir una galleda d'escombraries amb tapa d'accionament no manual per a la matèria orgànica.
- Ha de fer servir gots, plats, coberts i estris de material alimentari d'un sol ús si no disposa de rentavaixelles; envasos i papers que s'utilitzin per embolcallar i/o servir els productes també han de ser de material alimentari d'un sol ús.
- Ha de subministrar al personal roba d'ús exclusiu per a la feina, el qual cal que porti a més el cabell cobert.

Especificitats dels productes

- Ha de comercialitzar només productes procedents d'establiments inscrits amb número de registre sanitari o autorització sanitària de funcionament.
- Ha de mantenir, en tot moment durant el transport i al llarg de l'activitat, la cadena de fred dels productes que necessiten refrigeració segons producte.
 - Preparats calents: he de servir només preparacions fetes per consumir immediatament
- Preparats freds: he d'emprar només vegetals de quarta gamma quan elabori preparacions amb vegetals per ser consumides crues.

Documentació Disposarà de:

- Haurà d'haver presentat signada la declaració responsable en matèria de salut alimentària
- Certificat que acrediti que el personal ha rebut formació en manipulació d'aliments.
- Registre d'incidències de temperatura dels aparells de fred si en té.
- Registre de proveïdors i traçabilitat dels productes.
- Programa de neteja i desinfecció que indiqui: qui, què, amb què, com i quan.

En el desenvolupament de l'activitat s'haurà de donar compliment a la normativa que li es d'aplicació:

- RD 1086/2020, de 9 de desembre, pel qual es regulen i es flexibilitzen determinades condicions d'aplicació de les disposicions de la Unió Europea en matèria d'higiene de la producció i comercialització dels productes alimentaris i es regulen activitats excloses del seu àmbit d'aplicació
- Reglament (CE) núm. 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell, relatiu a la higiene dels productes alimentaris.
- RD 3/2023, de 10 de gener, pel que s'estableixen els criteris tècnic sanitaris de qualitat de l'aigua de consum, el seu control i subministrament.

Normativa sanitària específica

- RD 1021/2022, de 13 de desembre, per la qual es regulen determinats requisits en matèria d'higiene de la producció i la comercialització dels productes alimentaris en establiments de comerç minorista.
- RD 496/2010, de 30 d'abril, pel que s'aprova la norma de qualitat per als productes de confiteria, pastisseria, brioixeria i rebosteria.



Document signat electrònicament. Podeu consultar la seva autenticitat mitjançant el **codi de verificació 15704506375300003656** a <https://seu.sant-adria.net/validacio>

Pàg 2 / 3

- Ordre del 9 de febrer de 1987, sobre normes específiques per a la preparació i la conservació de la maionesa d'elaboració pròpia i d'altres aliments amb ovoproduïdes.
- Reial decret 650/2011, de 9 de maig, pel qual s'aprova la reglamentació tecnicosanitària en matèria de begudes refrescants.
- RD 1050/2003, d'1 agost, pel qual s'aprova la Reglamentació tecnicosanitària de sucres i fruites i d'altres productes similars, destinats a l'alimentació humana

c) GESTIÓ DE RESIDUS

L'activitat haurà de complir l'ordenança municipal de neteja viària i recollida de residus municipal, BOP 01/07/2003, núm. 156, i les seves posteriors modificacions

Sobre la gestió de residus, el que estableix el Decret legislatiu 1/2009, de 21 de juliol, pel qual s'aprova el Text refós de la Llei reguladora dels residus.

Art. 54. Gestió dels residus comercials.

La persona titular d'una activitat que genera residus comercials els ha de gestionar per si mateixa, d'acord amb les obligacions pròpies de les persones productores o posseïdores de residus.

La persona titular de l'activitat generadora de residus comercials ha de :

- d) Mantenir els residus en condicions adequades d'higiene i seguretat mentre els posseeixi.
- e) Lliurar els residus en condicions adequades de separació de materials (paper i cartró, envasos lleugers, vidre, matèria orgànica, i rebuig)
- f) Suportar les despeses de gestió dels residus que posseeix o genera.

Queda totalment prohibit abocar olis i greixos flotants al clavegueram segons estableix l'annex 1 del Reglament Metropolità d'abocaments d'aigües residuals aprovat l'11 d'abril de 2019.

La recollida d'olis residuals ha de ser a través de gestors autoritzats per l'Agència de Residus de Catalunya o per la deixalleria, em ambdós casos s'han de tenir els justificants dels lliuraments efectuats.

Sant Adrià de Besòs, signat i datat digitalment.



Document signat electrònicament. Podeu consultar la seva autenticitat mitjançant el **codi de verificació 16340666157453054012** a <https://seu.sant-adria.net/validacio>

Pàg 3 / 3