

Annex 6. NECESSITATS D'INSTAL·LACIONS I ESTRUCTURES D'UNA CUINA DES DE LA PERSPECTIVA DE SALUT PÚBLICA

1. Les **zones netes** han d'estar separades de les brutes
2. Ha de disposar **d'espai de treball** suficient adequat a l'activitat, de material adequat i de fàcil neteja i desinfecció. L'espai de treball ha de permetre la realització adequada de totes les operacions, permeten unes pràctiques d'higiene alimentària correctes (Regl. 852/04). Les superfícies de treball i dels equips que entrin en contacte amb els aliments, han d'estar construïdes amb materials de fàcil neteja, llisos i no tòxics, no absorbents, resistent a la corrosió, resistent a cops, al pes, a ratllades, a talls i a la descomposició, i a l'abració per àcids dels aliments, productes de neteja i/o desinfectants. Les juntes i soldadures han d'estar ben acabades i ser llises, i de fàcil neteja per evitar el creixement de fongs i l'acumulació de brutícia. S'han de conservar en bon estat de manteniment i reparació, per tant el seu disseny haurà de facilitar la neteja i desinfecció. El mobiliari, l'equip i/o els utensilis deteriorats, així com les andròmines s'hauran de retirar dels locals de manipulació fins a la seva reparació. RD 3484/00, REGL. 852/04 i GPCH*
3. S'han d'evitar els **espais de difícil accés** que puguin acumular brutícia
4. La cuina ha de disposar de **ventilació i climatització** suficient, adequada en funció de l'activitat
5. Els **materials de parets, sostre i terra** han de ser de fàcil neteja i desinfecció. El terra, sostre i parets han d'estar construïts amb materials resistent, no absorbents, no tòxics i seran de fàcil neteja, desinfecció i manteniment. Els terres hauran de ser no lliscants, i les parets hauran de tenir superfície llisa fins a una alçada adequada per les operacions a realitzar. El sostre pot estar pintat amb pintura plàstica. Els falsos sostres i altres instal·lacions en suspensió hauran d'estar dissenyades, construïdes i acabades de manera que impedeixin l'acumulació de brutícia. Els equips instal·lats al sostre s'hauran de mantenir en bon estat de conservació (Regl. 852/04). Parets, sostres i terra han d'estar en correctes condicions de manteniment (no hi poden haver rajoles trencades, parts escantellades, pintura que caigui...)
6. Totes les **obertures** (finestres, portes...) han de ser de fàcil neteja i desinfecció i trobar-se en bon estat de manteniment. Si s'escau, estaran protegides amb dispositius eficaços contra l'entrada de plagues, fàcils de netejar i desmuntar (Regl. 852/04).
7. La **il·luminació** ha de ser suficient i estar protegida (RD 486/97; RD 381/84; Regl. 852/04)
8. Les **neveres i congeladors**, que han de ser de capacitat suficient per conservar en refrigeració o congelació els aliments, en funció de l'activitat, han de disposar de lector de temperatura, ser de fàcil neteja i desinfecció i estar en bon estat de manteniment, neteja i desinfecció

9. Si els plats preparats s'exposen en una **vitrina**, hauran d'estar protegits contra qualsevol focus de contaminació. Les vitrines frigorífiques hauran de garantir una temperatura interior d'entre 0 i 8°C i hauran de disposar de termòmetre. S'hauran de mantenir en bon estat de neteja i desinfecció.
10. **Piques:** Hi ha d'haver en nombre suficient, però com a mínim, un punt d'aigua freda i calenta potable, proper al punt d'elaboració. El lloc de rentat de mans ha de disposar d'aixeta d'accionament no manual, dispensador de sabó i sistema higiènic d'asseccament de mans.
- Es pot utilitzar la mateixa pica pel rentat d'aliments i pel rentat d'estrís si es tracta d'establiments de poca capacitat sempre i quan es pugui utilitzar de manera eficaç sense comprometre la higiene dels aliments. En aquests casos s'utilitzarà una pica per a les dues operacions, en temps diferents i desinfectant-la entre operacions. Les piques seran preferentment dobles, construïdes amb material resistent a la corrosió, no tòxic i de fàcil neteja i es conservaran en bon estat de manteniment i reparació.
11. Ha de disposar de **rentavaixelles**
12. La **vaixella neta**, els equips i estris que no s'utilitzin, s'han d'emmagatzemar en un armari o a altres dispositius de protecció. RD 3484/00, REGL. 852/04 i GPCH*.
13. El **vàter** ha d'estar aïllat de la zona de manipulació, ha de disposar de ventilació i de rentamans amb d'aixeta d'accionament no manual, dispensador de sabó i sistema higiènic d'asseccament de mans.
14. **Gestió dels residus:** Les restes d'aliments i embalatges no es poden acumular en un local per on circulin aliments. Els contenidors d'escombraries es dissenyaran i es tractaran de forma que puguin mantenir-se nets, i en tot cas, lliure d'animals i organismes nocius Regl. 852/04. Aquests contenidors seran de material de fàcil neteja i desinfecció i disposaran de un sistema d'obertura preferentment no manual. Els residus s'eliminaran higiènicament i sense perjudicar al medi ambient d'acord amb la normativa comunitària aplicable a tal efecte, i no haurien de constituir una font de contaminació directa o indirecta. Regl. 852/04.
15. Si hi ha desguàs de recollida de líquids, aquest ha d'estar protegit per reixes i ha de ser de fàcil neteja i desinfecció i que no faciliti la presència de plagues
16. **Magatzem:** ha de ser l'adequat, amb suficient llum i s'ha de conservar net i en bon estat de manteniment. Les superfícies en contacte amb els productes alimentosos envasats o no han de ser de fàcil neteja i desinfecció, això requereix materials llisos, no tòxics i que es puguin higienitzar, i les condicions ambientals han de ser les adequades
17. Els **productes tòxics** o qualsevol substància perillosa, productes de neteja i desinfecció, desinsectació, desratització, etc. s'han d'emmagatzemar en un lloc aïllat, on no existeixi cap risc de contaminació per als productes alimentosos. Aquests productes estaran degudament identificats, mantenint-los preferentment en l'envàs original, i no introduir-los mai en envasos que puguin induir a error per evitar confusions amb els productes alimentosos. RD 3484/00 punt 3 de l'article 7
