

**DECRET 7/1986, DE 23 DE GENER, PEL QUAL S'ESTABLEIXEN
LES NORMES RELATIVES AL CONTROL I A LES CONDICIONS
HIGIÈNICO-SANITÀRIES DELS ESTABLIMENTS DEDICATS
A LA CONFECCIÓ DE PLATS PREPARATS DE TIPUS ARTESANAL**

([BOCAIB núm. 5 de 10 de febrer de 1986](#))

correcció d'errades [BOCAIB núm. 8, de 10 de març de 1986](#))

El Reial Decret 512/1977, de 8 de febrer, aprovà la reglamentació tècnico-sanitària per a l'elaboració, la circulació i el comerç de plats preparats, pre-cuinats i cuinats a nivell industrial. No obstant, atès que hi ha petits establiments que confeccionen plats preparats en quantitats reduïdes de tipus artesanal per a transportar-los i vendre'ls posteriorment al públic, és necessari de comptar amb una normativa complementària a aquest Reial Decret, a fi de poder garantir en qualsevol moment la correcta elaboració, la conservació, la circulació i la venda de plats preparats que compleixin les característiques exposades abans.

Per tot això, a proposta del Conseller de Sanitat i Seguretat Social, i havent-ho considerat prèviament el Consell de Govern a la sessió de dia 23 de gener de 1986,

DECRET

TÍTOL I

DISPOSICIONS GENERALS

Article 1. Definició

Aquest Decret estableix les normes relatives al control i a les condicions higiènic-sanitàries dels establiments que es dediquen a la confecció de plats preparats de tipus artesanal, entenent per "tipus artesanal" aquells plats confeccionats en quantitats reduïdes, factibles d'expedir-se al públic en porcions degudament envasades en el moment de la venda, sigui en fred, sigui en calent, tant si es destinen al consum individual com si es destinen al consum col·lectiu.

Article 2. Responsabilitats, control i sancions

1. Els titulars, directors o gerents d'aquests establiments han d'adoptar les mesures pertinents perquè els locals de manipulació d'aliments, les cambres frigorífiques, els mitjans de transport, els llocs de venda, l'envasament d'aliments cuinats i el personal compleixin les condicions higiènic-sanitàries exigides pel Decret present i en són responsables de l'acompliment.

2. La Conselleria de Sanitat i Seguretat Social ha de controlar aquest compliment a través dels serveis tècnics competents, així com a través dels serveis dels Veterinaris i Farmacèutics Titulars tant com sigui necessari.

3. En cas d'incompliment, s'han d'imposar les sancions pertinents d'acord amb el Reial Decret 2817/1983, la Llei 26/1984 i les altres disposicions que hi siguin d'aplicació.

Article 3. Exemplars d'aquesta normativa

Tots els establiments dedicats a la confecció de plats preparats per a vendre al públic han de disposar d'un exemplar d'aquest Decret, a fi de facilitar en qualsevol moment l'adequació del funcionament a aquest i la correcta observança d'allò que s'hi disposa.

TÍTOL II CONDICIONS DELS LOCALS I DEL PERSONAL

Article 4. Dels locals

Els plats preparats per a la venda al públic s'han de confeccionar exclusivament a locals o zones de manipulació de matèries primes i han d'acomplir els requisits següents:

1. Els sòls i les parets han de ser de material impermeable i els paràmetres verticals d'alicatat fins al sòtil.
2. Els racons i les juntes de paràmetres han de ser arrodonits, a fi de facilitar-ne la neteja.
3. Als sòls hi ha d'haver albellons amb tanca hidràulica (sifó) i proveïts de reixetes que evitin l'entrada de rosegadors.
4. Han de comptar amb aparells d'aire acondicionat, de manera que la temperatura no excedeixi en cap moment els 18º C, i d'un termòmetre que en permeti la comprovació.
5. Les finestres s'han de protegir amb xarxes de filferro que impedeixin l'entrada d'insectes.
6. Les portes han de ser del sistema de vaivé i de material que es pugui rentar.
7. Les taules s'han d'impermeabilitzar mitjançant acer inoxidable o un altre material no atacable pels aliments o per altres condiments i han de ser de neteja fàcil.
8. En aquests locals hi ha d'haver un o més lavabos amb funcionament a pedal o amb un altre sistema no manual, dotats de sabó, aigua calenta i freda i tovalloles d'un sol ús o assecadors de paret.
9. Els llums fluorescents s'han de protegir per mitjà de pantalles adequades.
10. S'ha d'evitar en tot moment d'agranar en sec i l'ús de serradís.
11. Els estris, les vaixelles, els coberts, etc. que s'hagin d'utilitzar s'han d'haver netejat abans amb detergents autoritzats i a una temperatura no inferior als 80º C. Les restes de detergents utilitzats s'han d'eliminar amb rabejats abundants.

Article 5. Del personal

1. El personal destinat a la confecció de plats preparats ha d'observar les normes d'higiene següents:

- a) Han de tenir el carnet de manipulador d'aliments i que aquest es trobi dins el termini de vigència.
- b) Les persones afectades de diarrees o processos respiratoris aguts no poden realitzar aquesta feina, mentre no s'hagin curat l'afecció.
- c) S'han de rentar les mans amb aigua i sabó abans de manipular els aliments i han de mantenir les ungles curtes i netes en tot moment.

- d) La roba de feina ha de ser de color blanc i s'ha de canviar a diari i és també obligatori l'ús de barret. Tota la roba ha de estar sempre neta.
 - e) No pot fumar ni consumir goma de mastegar durant la manipulació d'aliments.
2. Destinats al personal manipulador, hi ha d'haver un o més inodors dotats de lavabo i de dutxa amb aigua freda i calenta, a més d'una habitació amb armaris per al canvi de roba i sabates.

TÍTOL III

DISPOSICIONS RELATIVES A PLATS DESTINATS A CONSERVACIÓ EN FRED

Article 6. Cambres frigorífiques

Per a la conservació en fred de plats preparats, les zones de manipulació han de tenir accés a una o a diverses cambres frigorífiques, destinades únicament i exclusivament a plats preparats, els quals s'hi han de mantenir dins fins que es traslladin al lloc d'exposició, venda o envasament dels dits aliments.

En tots els casos la temperatura de la cambra o de les cambres frigorífiques mai no ha de ser superior als 3º C i els plats preparats s'hi han de poder conservar un màxim de cinc dies. Totes les cambres frigorífiques han d'estar dotades de prestatges adequats a la funció que tenen.

Article 7. Transport

El transport dels plats preparats en fred de tipus artesanal s'ha d'adaptar a allò que s'exposa als articles 15, 16 i 17 del Reial Decret 512/1977, de 8 de febrer, to, pel qual s'aprova la R. T. S. per a l'elaboració, la circulació i el comerç de plats preparats pre-cuinats i cuinats.

Article 8. Aliments elaborats amb salses

Els aliments que s'hagin confeccionat amb salsa de fàcil contaminació bacteriològica s'han de consumir dins les 24 hores immediates a la preparació i s'ha de procedir a eliminar els sobrants no consumits dins el termini esmentat.

Per a les salses el PH de les quals és inferior a quatre, el temps màxim de conservació ha de ser de cinc dies.

Article 9. Exposició

Els plats preparats s'han d'exposar dins vitrines frigorífiques, la temperatura de les quals no ha de ser superior a 3º C.

Article 10. Venda

Els plats preparats en el moment de la venda al públic s'han de dipositar en palanganes d'un sol ús, de material llis i autoritzat, degudament cobertes, i aquestes també en caixes de cartró parafinat o d'un altre producte similar aïllant i també autoritzat per a l'envasament d'aliments, a fi de conservar el fred fins que no s'hagin consumit.

Les palanganes d'un sol ús i el material per a cobrir-les han d'haver estat esterilitzades abans d'usar-les.

Article 11. Manipulat dels aliments

Per a manipular aquests aliments, en tots els casos, així com per a dipositar-los a les palanganes d'un sol ús, esmentades a l'article anterior, s'han d'usar pinces i culleres de material no atacable pels àcids i desinfectades mitjançant aigua clorada o detergents adequats.

Article 12. Etiquetat d'envasos

Sense perjudici del que es preveu a la Resolució de dia 4 de gener de 1984 (BOE nº 29, de 23 de gener de 1984), en els envasos esmentats a l'article desè s'han de consignar amb lletres fàcilment llegibles, si hi pertoca, la data màxima i la temperatura òptima, en relació amb la data de fabricació, que el plat preparat pot romandre al frigorífic abans de consumir-lo.

La data de fabricació s'ha de consignar a cada palangana que contengui aliments cuinats per a posterior fraccionament, envasament i venda al públic.

Article 13. Autorització de l'etiquetat

El model d'etiquetat a què es refereix l'article anterior ha de ser aprovat per la Conselleria de Sanitat abans d'imprimir-lo a les capsas d'envasament.

TÍTOL IV DISPOSICIONS RELATIVES A PLATS DESTINATS A CONSERVACIÓ EN CALENT

Article 14. Cuinat i manteniment

La cuina utilitzada per a la confecció de plats preparats que s'han d'expendre freds es pot utilitzar també per a confeccionar aquells que s'han d'expendre calents, si bé aquests darrers s'han de mantenir en tot moment a temperatures no inferiors a 65º C i sempre dins recipients tapats.

Article 15. Transport

Si els plats preparats que s'han de servir en calent s'han de traslladar a un edifici distint d'aquell en què s'han confeccionat, s'han de mantenir també a 65º C, mitjançant dispositius adequats, i el trasllat s'ha de fer dins vehicles isoterms.

Article 16. Exposició i venda

1. En els llocs d'exposició i venda, els plats preparats que s'expenguin en calent s'han de mantenir també en tot moment a 65º C.

2. Aquest plats solament es poden expendre i consumir el mateix dia en què s'han preparat. Tot això s'ha d'indicar al consumidor mitjançant cartells murals llegibles i als embolicats comercials.

Article 17. Àmbit d'establiments expenedors

Els productes esmentats en aquest Decret solament es poden expendre a establiments radicats en el mateix municipi on és ubicat l'establiment elaborador o en els municipis confrontants amb aquest.

DISPOSICIONS ADDICIONALS

Disposició addicional primera. Característiques dels plats regulats per aquest Decret

Tots els plats preparats que s'expenguin, tant en fred com en calent, han de complir el que es disposa als articles 9 i 10 del Reial Decret 512/1977, de 8 de febrer, i al Reial Decret 3139/1982, de 12 de novembre, que el complementa.

Disposició addicional segona. Registre Tècnic Sanitari

Aquests establiments queden subjectes a les autoritzacions pertinents de la Comunitat Autònoma.

DISPOSICIÓ TRANSITÒRIA

Perquè totes les empreses afectades pel Decret present s'hi puguin adaptar, s'estableix un termini de sis mesos a partir de la data de publicació.

DISPOSICIONS FINALS

Disposició final primera

En tot allò que no es preveu al Decret present hi és d'aplicació el Reial Decret 512/1977, de 8 de febrer.

Disposició final segona

El Decret present entrarà en vigor el mateix dia que es publicarà al *Butlletí Oficial de Ja Comunitat Autònoma de les Illes Balears*.