

És responsabilitat de la persona que regenta l'establiment el compliment de la normativa sanitària i de seguretat alimentària que els sigui d'aplicació

Podeu trobar tota la legislació i més informació al respecte a:

www.gencat.cat/salut/acsa/html/ca/dir2967

www.gencat.cat/salut/acsa/html/ca/dir2963/doc3747.html

www.gencat.cat/salut/acsa/html/ca/dir1304

<http://www.gencat.cat/salut/acsa/html/ca/dir2820>

<http://www.gencat.cat/salut/acsa/html/ca/dir1306>

http://www.diba.cat/web/salutpublica/seguretat_alimentaria

http://www.diba.cat/web/salutpublica/seguretat_alimentaria_normativa

de bones pràctiques
d'higiene per als
bars i restaurants



Àrea de Sanitat i Gent Gran de l'Ajuntament de les Franqueses del Vallès

Can Ribas – Centre de Recursos Agraris. Camí Antic de Vic, 10. Corró d'Avall

Adreça electrònica: sanitat.gentgran@lesfranqueses.cat

Telèfon: 938 616 360



Decàleg

de bones pràctiques d'higiene per als **bars i restaurants**

- Renteu bé tots els aliments abans de cuinar-los
- Coeu bé els aliments; cal que us assegureu que a l'interior de l'aliment s'arribi al 70 °C
- Manteniu en tot moment els aliments cuits separats dels cuinats per evitar contaminacions creuades
- Els aliments cuinats que no es mengin al moment s'han de mantenir calents o refrigerats fins el moment del seu consum. Mai a temperatura ambient
- Porteu roba adequada i exclusiva per al lloc de treball i manteniu en tot moment una higiene personal
- Manteniu en tot moment la cuina neta i endreçada; la millor neteja és no embrutar
- Manteniu en tot moment la cadena del fred; les càmeres ordenades i netes, sempre a la temperatura adequada: -18 °C el congelador i a 4 °C la nevera
- Dipositeu immediatament les deixalles dins els contenidors d'escombraries
- Tingueu controlada tota la documentació de proveïdors i traçabilitat
- Heu de tenir un pla de neteja, desinfecció, desinsectació i desratització del vostre establiment