

# **CIRCULAR N° 2.343**

A todos los mayoristas agremiados.  
Mercado Central del Pescado – Mercabarna.

**Asunto:**

**Comunicación de medidas higiénicas y organizativas adoptadas por el Gremio.**

Estimado/a,

Desde el Gremio de Mayoristas del Mercado del Pescado le informamos de que se han adoptado una serie de medidas de refuerzo higiénico y organizativo con el objetivo de garantizar el correcto cumplimiento de la normativa sanitaria dentro del recinto del Mercado.

Las medidas que se han implementado son las siguientes:

1. Difusión de instrucciones de limpieza y desinfección,  
Se ha elaborado un cartel claro y visual con las instrucciones de limpieza y desinfección de las zonas de trabajo, incluyendo el uso correcto de detergentes y desinfectantes. Este cartel debe colocarse en todas las casillas y salas de manipulación.
2. Comunicación y sensibilización.  
Todos los operadores deben conocer el contenido del cartel y aplicar las indicaciones. Está prevista una formación exprés próximamente para resolver dudas y reforzar las buenas prácticas. La veterinaria del Gremio irá casilla por casilla.
3. Vigilancia interna.  
La veterinaria del Gremio llevará a cabo rondas periódicas de seguimiento visual y se contactará con los responsables de cada empresa cuando sea necesario.
4. Buenas prácticas en la salida de producto.  
Le recordamos que el producto debe salir siempre tapado y no puede quedarse abandonado en zonas comunes. Este punto es especialmente importante para evitar la presencia de gaviotas, la pérdida de frío y posibles contaminaciones. Igualmente, remarcamos que es responsabilidad de los compradores finalizar el proceso de carga en el vehículo de forma inmediata.

5 Denuncia de malas prácticas.

Se ha puesto en conocimiento de los Servicios Veterinarios Oficiales que determinados comportamientos, de algunos compradores, están generando graves problemas higiénicos, como:

- Abandono de residuos (incluyendo basura de casa) en los muelles.
- Transformación y manipulación de producto fuera de espacios autorizados (como el parking).
- Lanzamiento de porex y restos orgánicos directamente en el suelo.

Estas prácticas afectan negativamente a todo el colectivo y ponen en riesgo la imagen y la seguridad alimentaria del Mercado. Cualquier situación similar que observe, le animamos a notificarla para poder actuar coordinadamente.

Confiamos en vuestra colaboración activa y reiteramos el compromiso del Gremio con el mantenimiento de un entorno de trabajo seguro, limpio y conforme a la normativa.

Quedamos a su disposición para cualquier aclaración o soporte técnico que pueda necesitar.

Eva Arnal Campmany

Veterinaria del Gremio de Mayoristas del Mercado del Pescado.

[sanitat@gmpbcn.com](mailto:sanitat@gmpbcn.com)

93 556 77 24

Cordialmente,

Barcelona, 23 de julio de 2025.



A handwritten signature in blue ink, appearing to read "Pol Serratosa Fandos".

Fdo. : POL SERRATOSA FANDOS  
SECRETARIO

# **CIRCULAR Núm. 2.343**

A tots els majoristes agremiats.  
Mercat Central del Peix – Mercabarna.

## **Assumpte:**

**Comunicació de mesures higièniques i organitzatives adoptades pel Gremi.**

Benvolguts/des,

Des del Gremi de Majoristes del Mercat del Peix us informem que s'han adoptat una sèrie de mesures de reforç higiènic i organitzatiu amb l'objectiu de garantir el correcte compliment de la normativa sanitària dins del recinte del Mercat.

Les mesures que s'han implementat són les següents:

1. Difusió d'instruccions de neteja i desinfecció,  
S'ha elaborat un cartell clar i visual amb les instruccions de neteja i desinfecció de les zones de treball, incloent l'ús correcte de detergents i desinfectants. Aquest cartell s'ha de col·locar en totes les caselles i sales de manipulació.
2. Comunicació i sensibilització.  
Tots els operadors han de conèixer el contingut del cartell i aplicar-ne les indicacions. Està prevista una formació exprés properament per resoldre dubtes i reforçar les bones pràctiques. La veterinària del Gremi anirà casella per casella.
3. Vigilància interna.  
La veterinària del Gremi durà a terme rondes periòdiques de seguiment visual i es contactarà amb els responsables de cada empresa quan sigui necessari.
4. Bones pràctiques en la sortida de producte.  
Us recordem que el producte ha de sortir sempre tapat i no pot quedar-se abandonat en zones comunes. Aquest punt és especialment important per evitar la presència de gavines, la pèrdua de fred i possibles contaminacions. Tanmateix, remarquem que és responsabilitat dels compradors finalitzar el procés de càrrega al vehicle de forma immediata.

5. Denúncia de males pràctiques.

S'ha posat en coneixement dels Serveis Veterinaris Oficials que determinats comportaments, d'alguns compradors, estan generant greus problemes higiènics, com ara:

- Abandonament de residus (incloent escombraries de casa) als molls.
- Transformació i manipulació de producte fora d'espais autoritzats (com el pàrquing).
- Llançament de porex i restes orgàniques directament al terra.

Aquestes pràctiques afecten negativament a tot el col·lectiu i posen en risc la imatge i la seguretat alimentària del Mercat. Qualsevol situació similar que observeu, us animem a notificar-la per poder actuar coordinadament.

Confiam en la vostra col·laboració activa i reiterem el compromís del Gremi amb el manteniment d'un entorn de treball segur, net i conforme a la normativa.

Restem a la vostra disposició per qualsevol aclariment o suport tècnic que pugueu necessitar.

Eva Arnal Campmany

Veterinària del Gremi de Majoristes del Mercat del Peix.

[sanitat@gmpbcn.com](mailto:sanitat@gmpbcn.com)

93 556 77 24

Cordialment,

Barcelona, 23 de juliol de 2025.



A handwritten signature in blue ink, appearing to read "Pol Serratosa Fandos".

Signat : POL SERRATOSA FANDOS  
SECRETARI

# IT LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

1 NO limpiar en presencia de alimentos



2 Retirar elementos que dificulten limpieza

3 Recoger residuos sólidos



4 Desmontar equipos, poner atención en juntas

5

Preparar solución: un vaso de detergente en un cubo de agua



6 Primer aclarado con agua

7

Cubrir superficies con solución



8 Dejar actuar 10-15 minutos

9

Fregar, rascar, cepillar... para evitar incrustaciones



10 Aclarar con agua

11

Almacenar productos de limpieza lejos de los alimentos



12 Registro semanal

12

# IT NETEJA I DESINFECCIÓ

1 NO netejar en presència d'aliments



Retirar elements que dificultin la neteja

2

3 Recollir restes sòlides



Desmuntar equips, posar atenció a les juntes

4

5 Preparar solució: un got de  
detergent en un cubell d'aigua



Primer esbandit amb aigua

6

7 Cobrir superfícies amb solució



Deixar actuar 10-15 minuts

8

9 Fregar, gratar, raspallar... per a  
evitar incrustacions



Esbandir amb aigua

10

11 Emmagatzemar productes de neteja  
lluny dels aliments



Registre setmanal

12