

CIRCULAR Núm. 2.345

=====

Distinguido agremiado,

Después de valorar el documento enviado por el Servicio Veterinario Oficial, y en línea con la última comunicación efectuada por el Gremio de Mayoristas sobre este tema, se establecen los requisitos mínimos que deberán cumplir todos los agremiados:

1. Infraestructuras y equipamientos

- a. Mantener en correcto estado paredes, puertas, mesas, duchas, equipos de frío y patios de cajas.

2. Higiene y lavado de manos

- a. Disponer, como mínimo, de un lavamanos en cada casilla, equipado con agua fría y caliente, jabón y papel secamanos.

3. Prácticas higiénicas

- a. Mantener unas prácticas higiénicas adecuadas: prohibido dejar envases en el suelo, pala de hielo en el suelo, subirse a los palets, comer, beber, fumar o escupir durante la actividad.
- b. En las salas de manipulación debe garantizarse separación de zonas limpia/sucia, acceso al lavabo y un número de manipuladores ajustado al espacio.
- c. No arrojar residuos al suelo y mantener los desagües limpios, con rejilla y tapa.

4. Prevención de contaminaciones cruzadas

- a. Mantener limpios y desinfectados mesas, básculas, envases y utensilios de corte.
- b. Prohibido reutilizar envases de un solo uso (porexpan).

5. Cadena de frío

- a. Asegurar disponibilidad de hielo en todo momento.
- b. Control estricto de la temperatura en productos congelados, atún, salmón ahumado, patas de pulpo, gambas cocidas y demás productos listos para el consumo.

6. Etiquetado y trazabilidad

- a. Todos los productos deben estar identificados correctamente.
- b. En caso de venta fraccionada, entregar siempre etiqueta al comprador.
- c. Disponer obligatoriamente de los datos de contacto de todos los clientes (dirección, teléfono, correo electrónico).

7. Control de plagas

- a. Mantener las puertas de los muelles cerradas.
- b. Tras la actividad, la sala y zona de exposición deben quedar limpias, ordenadas y con los mínimos elementos posibles.
- c. No arrojar residuos en los muelles, al suelo ni fuera de los espacios habilitados.

Estos mínimos serán de **obligado cumplimiento** para todos los agremiados, en consonancia con las exigencias establecidas por la autoridad competente y con el objetivo de garantizar la seguridad alimentaria y la correcta gestión higiénico-sanitaria de las instalaciones.

Barcelona, 04 de Septiembre de 2.025.



Fdo. : POL SERRATOSA FANDOS
SECRETARIO



CIRCULAR Núm. 2.345

=====

Distingit agremiat,

Després de valorar el document enviat pel Servei Veterinari Oficial, i en línia amb la darrera comunicació efectuada pel Gremi de Majoristes sobre aquest tema, s'estableixen els requisits mínims que hauran de complir tots els agremiats:

1. Infraestructures i equipaments

- a. Mantenir en bon estat parets, portes, taules, dutxes, equips de fred i patis de caixes.

2. Higiene i rentamans

- a. Disposar, com a mínim, d'un rentamans a cada casella, equipat amb aigua freda i calenta, sabó i paper eixugamans.

3. Pràctiques higièniques

- a. Mantenir unes pràctiques higièniques adequades: prohibit deixar envasos a terra, pala de gel a terra, pujar sobre palets, menjar, beure, fumar o escopir durant l'activitat.
- b. A les sales de manipulació s'ha de garantir la separació de zones bruta/net, accés al rentamans i un nombre de manipuladors ajustat a l'espai.
- c. No llençar residus al terra i mantenir els desaigües nets, amb reixeta i tapa.

4. Prevenció de contaminacions creuades

- a. Mantenir nets i desinfectats taules, bàscules, envasos i estris de tall.
- b. Prohibit reutilitzar envasos d'un sol ús (porexpan).

5. Cadena de fred

- a. Assegurar disponibilitat de gel en tot moment.
- b. Control estricte de la temperatura en productes congelats, tonyina, salmó fumat, potes de pop, gambes cuites i altres productes a punt per al consum.

6. Etiquetatge i traçabilitat

- a. Tots els productes han d'estar identificats correctament.
- b. En cas de venda fraccionada, s'ha de lliurar sempre etiqueta al comprador.
- c. És obligatori disposar de les dades de contacte de tots els clients (adreça, telèfon, correu electrònic).

7. Control de plagues

- a. Mantenir les portes dels molls tancades.
- b. Un cop finalitzada l'activitat, la sala i la zona d'exposició han de quedar netes, endreçades i amb els mínims elements possibles.
- c. No llençar residus als molls, al terra ni fora dels espais habilitats.

Aquests mínims seran de **compliment obligatori** per a tots els agremiats, en consonància amb les exigències establertes per l'autoritat competent i amb l'objectiu de garantir la seguretat alimentària i la correcta gestió higiènic-sanitària de les instal·lacions.

Barcelona, 04 de Setembre de 2025.



**Signat : POL SERRATOSA FANDOS
SECRETARI**

