

# Lactium

10  
anys

LA MOSTRA DE FORMATGES CATALANS

#lactiumvic

VIC. 12/13 maig 2018. Parc Jaume Balmes



Passió pels  
formatges

## REQUISITS HIGIENICO-SANITARIS DE PARADES ALIMENTARIES - MERCATS NO SEDENTARIS DE VIC -

### Requisits sanitaris per a la concessió de permís de parada:

- RGSEAA / CODIFICACIÓ MINORISTA D'ALIMENTACIÓ del titular de la parada (no del proveïdor)
- Declaració responsable del compliment dels requisits que estableix la normativa específica aplicable als productes que es comercialitzen

### Condicionants que s'han de complir en el moment de la visita d'inspecció:

- Disposar dels Certificats de formació en higiene alimentària de tots els treballadors de la parada
- Si es generen residus d'oli: s'hauran de gestionar correctament (ja sigui a través del servei municipal o bé a través d'una empresa acreditada)
- Cal disposar de la Documentació sanitària que acrediti origen i traçabilitat dels productes que es venen (sol coincidir amb factures i albarans)
- Per aliments que necessiten temperatures de refrigeració/congelació, cal disposar de mobles frigorífics / expositors amb termòmetre
- Els aliments "perillosos" (carn fresca i preparats carnis, derivats lactic frescos, productes de pastisseria amb nates i cremes, peix i productes d'aqüicultura i derivats i menjars preparats) hauran d'anar sempre envasats (no es poden fraccionar ni vendre sense l'envàs).
- Si es volen exposar aliments que no es destinaran al consum humà, serà obligatori posar-hi un cartell de: "*PRODUCTE D'EXPOSICIÓ*"
- Per aliments no envasats: caldrà utilitzar pantalles protectores o vitrines i disposar de fitxes tècniques (al·lèrgens). S'exclouen d'aquest apartat fruites i verdures
- Els aliments envasats: hauran d'anar degudament etiquetats i l'etiquetatge haurà de complir la normativa vigent (ha d'incloure el tema d'al·lèrgens)
- En cas de degustacions, caldrà fer ús de gots, plats, coberts i estris de material alimentari d'un sol ús (i protegits de la intempèrie)
- Cal tenir la parada en un estat higiènic correcte (ús de materials de fàcil neteja i desinfecció que estiguin en bon estat de manteniment)
- Cal complir amb la normativa sanitària general, així com l'específica, en funció dels aliments que estiguin a la venda (veure la *Guia de Pràctiques Correctes d'Higiene per a la venda d'aliments en mercats no sedentaris i fires*)