

Requisits per la venda ambulant no sedentària i fires

Menjars preparats, begudes i elaboració d'aliments.

Volem participar en un mercat de venda ambulant o fira de productes alimentaris. Què necessitem?

1. Una parada

Les condicions de les parades han de permetre treballar de forma higiènica i conservar els aliments de forma adequada.

- Amb estructures que evitin la contaminació dels aliments. Les zones de manipulació han d'estar físicament aïllades (per exemple, un vehicle habilitat) o bé cal realitzar prèviament les manipulacions en establiments que disposin del registre sanitari que correspongui.
- Amb una carpa o tendal per protegir els aliments del sol, pluja o vent.
- Amb superfícies, equips i estris de treball de fàcil neteja i desinfecció, llisos, que no es rovellin i no tòxics. No es poden utilitzar superfícies o utensilis de fusta.
- Amb suficients superfícies de treball per evitar contaminacions creuades.
- Amb rentamans connectat a la xarxa general. El rentamans ha de disposar d'aigua calenta, aixeta d'accionament no manual, dosificador de sabó i paper eixugamans d'un sol ús.
- Si no es disposa de connexió per a abocar les aigües residuals, caldrà tenir un dipòsit d'aigües brutes de ≥ 25 litres o un 10% superior al d'aigües netes si és més gran de 20 litres que caldrà buidar mínim 1 cop/dia i netejar i desinfectar com a mínim cada 3 dies.
- Amb rentavaixelles industrial que garanteixi una temperatura igual o superior a 80°C o bé utilitzant vaixelles d'un sol ús.
- Amb armaris, contenidors a altres sistemes per protegir la vaixelles.
- Sense elements decoratius que puguin contaminar els aliments.
- Amb equips de fred per conservar els aliments que ho necessiten amb termòmetres per controlar la temperatura.
- Amb vitrines, pantalles o altres sistemes que protegeixin els aliments de contaminacions i de l'abast del públic, refrigerades si és necessari per garantir la seguretat alimentària.
- Amb cubells per a les deixalles amb tapa i pedal.
- Amb embolcalls o contenidors pels aliments aptes per a ús alimentari, protegits de contaminacions i en bon estat higiènic.
- Amb productes de neteja i desinfecció d'ús alimentari, etiquetats i aïllats dels aliments.

2. Aliments segurs

Els aliments destinats a la venda han de tenir garanties sanitàries i no poden suposar un risc per a la salut

- Els aliments han d'estar guardats en un magatzem, espai o equips de fred adequats abans d'anar al mercat o fira. Aquest local ha de disposar del registre sanitari que correspongui.
- Transportats en un vehicle net, d'ús exclusiu pel transport d'aliments i a les temperatures adequades.
- Les elaboracions fetes al mercat han de ser per consum immediat (planxa, fregit, ..) i en cap cas realitzar elaboracions de risc (per exemple, elaborats de carn o peix cru o semicru).
- La cocció ha de ser suficient, mínim 63°C al centre del producte i cal mantenir aquesta temperatura fins al moment del servei.
- Per preparar els aliments (macerar, addició d'ingredients, pelar i tallar vegetals o carn crua...) s'ha de disposar d'unes instal·lacions aïllades i adequades (per exemple, un vehicle habilitat). Quan no es disposa d'aquestes instal·lacions, les preparacions dels aliments cal fer-les prèviament en establiments que disposin del corresponent registre sanitari o comprar productes semielaborats (per exemple, amanides de quarta gamma, patates pre-cuïtes congelades, vegetals pelats i tallats congelats...).
- Només es pot utilitzar ou cru per elaborar aliments que se sotmetran a un tractament tèrmic i es consumiran de forma immediata (per exemple, truites). Els aliments crus que portin ou han d'estar elaborats amb ovoproducte (per exemple, maionesa, allioli...) o comprar-los elaborats a un proveïdor amb el corresponent registre sanitari.
- Protegits de contaminacions i de l'abast del públic amb vitrines, expositors o altres sistemes.
- Mantinguts en tot moment a la temperatura que garanteixi que són segurs. Sense trencar la cadena de fred al llarg dels processos de recepció, emmagatzematge, transport, emmagatzematge durant el mercat o fira i servei. En cas que sigui necessari, els aliments han d'estar exposats en equips de fred.
- Provenents de proveïdors amb el registre que correspongui (registre sanitari municipal, RSIPAC, RGSEAA, RIAAC, ...).
- Cal disposar de la informació pel consumidor segons la normativa vigent, inclosos els al·lèrgens. En el cas de que es fraccionin els aliments, aquesta informació s'ha de conservar fins finalitzar el producte.

3. Bones pràctiques d'higiene i manipulació

Així evitem la contaminació dels aliments

- Amb la neteja i desinfecció de les superfícies de la parada i els estris que entrin en contacte amb els aliments a l'inici i final de la jornada de treball i després de cada manipulació.
- Evitant que els aliments entrin en contacte amb el terra durant la descàrrega, l'emmagatzematge, elaboració i servei. Cal que estiguin suficientment alçats i que no estiguin a l'abast del públic.
- Ús de pinces o altres estris per servir el producte. Ha de disposar-se de tantes pales o estris de servei com tipus de productes es serveixin per tal d'evitar contaminacions creuades
- Els estris utilitzats (ganivets, pales, pinces, taules de tall,...) i la vaixela s'han de guardar protegits.
- Prohibir la presència no justificada de persones alienes a l'activitat de venda.
- No permetre la presència d'animals de companyia a la parada.
- Cal fer un control de l'oli de les fregidores, canviant-lo i filtrant-lo quan convé assegurant que no es superin els 25% de compostos polars totals.
- Gestió correcta de l'oli usat com a residu.
- Complint les següents normes d'higiene personal:
 - Els manipuladors no poden presentar símptomes de malaltia de transmissió alimentària.
 - Ungles curtes, netes i sense pintar. No portar joies.
 - Ferides protegides amb apòsits impermeables.
 - Roba de treball neta i d'ús exclusiu.
 - Cabell protegit.
 - Rentat de mans freqüent.
 - No menjar ni fumar.

4. Documentació

Per garantir la seguretat alimentària

- Acreditació de formació en higiene i seguretat alimentària.
- Declaració responsable en matèria sanitària del compliment dels requisits que estableix la normativa si l'ajuntament ho requereix.
- Registre sanitari municipal de la parada (cal que l'atorgui l'Ajuntament on hi ha la raó social del titular) o equivalent, si és de fora de Catalunya.
- Documentació d'autocontrols: registre de control de recepció, traçabilitat de productes (factures o albarans), programa de neteja i desinfecció, registre del control de temperatures, llistat d'al·lèrgens en els aliments, fitxes tècniques de producte, justificant de la gestió de l'oli mitjançant un gestor de residus autoritzat per l'Agència Catalana de Residus, ...

El responsable de la seguretat dels aliments és la persona titular de la parada !