

## Requisits per la venda ambulant no sedentària i fires

### Bolets

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

### 1. La parada

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

- Amb un vehicle, 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. En general, no utilitzar superfícies o utensilis de fusta.
- Sense elements decoratius que puguin contaminar els aliments.
- Amb un bidó d'aigua potable amb aixeta, que es reompli i buidi diàriament amb aigua de la xarxa, sabó i paper eixugamans.
- Amb cubells per a les deixalles amb tapa i pedal.
- Amb embolcalls 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

- Guardats en un magatzem o espai adequat abans de la venda. Aquest local ha de disposar del registre sanitari que correspongui.
- Transportats en un vehicle net, d'ús exclusiu pel transport d'aliments els dies de mercat.
- Els bolets destinats a la venda no poden ser verinosos o tòxics, ni sospitosos de ser-ho. Es pot consultar el llistat dels bolets que es poden comercialitzar al Reial Decret 30/2009, de 16 de gener, pel qual s'estableixen les condicions sanitàries per a la comercialització de bolets per a ús alimentari
- Han d'haver estat recol·lectats amb un tall net.
- En bones condicions de conservació, sense lesions, podridures, danys per gelada, presència de cucs o altres alteracions que els facin no aptes per al consum.

- Amb la següent informació:
  - Nom científic
  - Nom comú en català
  - Tipus de conreu: silvestres o cultivats
  - Origen o procedència
- Els bolets silvestres frescos de recol·lector han d'estar sencers, sense barrejar espècies, conservant les característiques i sense rentar.
- Els bolets cultivats frescos o conservats han de tenir número de registre sanitari.

### 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, emmagatzematge i la venda. Cal que estiguin suficientment alçats i que no estiguin a l'abast del públic.
- Prohibir la presència no justificada de persones alienes a l'activitat de venda.
- No permetre la presència d'animals de companyia a la parada.
- 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.
  - 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: traçabilitat de productes (factures o albarans en cas de compra, documentació acreditativa en cas de producció pròpia o registre de traçabilitat en cas de recol·lecció), programa de neteja i desinfecció.

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