

Requisits per la venda ambulat no sedentària i fires

Caramels, lllaminadures i fruits secs

Volem participar en un mercat de venda ambulat 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 vitrines, pantalles o altres sistemes que protegeixin els aliments de contaminacions i de l'abast del públic.
- 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 deixelles 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.
- Protegint els aliments no envasats de contaminacions i de l'abast del públic amb vitrines, expositors o altres sistemes.
- Provenints de proveïdors amb el registre que correspongui (registre sanitari municipal, RSIPAC, RGSEAA, RIAAC, ...).

- Amb la informació pel consumidor segons la normativa vigent, inclosos els al·lèrgens (etiquetatge, rètols,...).

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.
- Ús de pinces, pales... per servir el producte. Ha de disposar-se de tantes pales o estris de servei com tipus de llaminadures / fruits secs es venguin per tal d'evitar contaminacions creuades.
- Els estris utilitzats (ganivets, pales, pinces, taules de tall,...) 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.
- 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, o documentació acreditativa de producció pròpia), programa de neteja i desinfecció i llistat d'al·lèrgens en els aliments, fitxes tècniques de producte,...

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