

Requisits per la venda ambulant no sedentària i fires

Fruites i verdures

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 vitrines, pantalles o altres sistemes que protegeixin les fruites i verdures tallades de contaminacions i de l'abast del públic.
- Amb equips de fred pels aliments que ho necessiten amb termòmetres per controlar la temperatura.
- 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, espai o equip de fred 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 i a les temperatures adequades.
- Protegint els aliments que es fraccionin o es tallin.
- Les fruites i verdures tallades o pelades i els sucus no pasteuritzats llestos pel consum s'han de mantenir a temperatura màxima de 4°C.

- El meló, síndria, pinya i papaia tallades per la meitat o en quarts un cop tallades es poden mantenir a temperatura ambient (20-25°C) màxim 3 hores. Passades les 3 hores, conservar en refrigeració fins a la venda.
- Provenients de proveïdors amb el registre que correspongui (registre sanitari municipal, RSIPAC, RGSEAA, RIAAC,...).
- Amb la informació al consumidor segons la normativa vigent. En la venda a granel cal indicar la denominació del producte i l'origen.
- Les conserves vegetals han d'estar etiquetades i provinents d'elaboradors amb RGSEAA.

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.
- Els estris utilitzats (ganivets, pales, pinces, taules de tall,...) s'han de guardar protegits.
- Cal mantenir el terra de la parada net durant la jornada evitant que caiguin les restes de verdures i fruites. Les deixalles s'han de llençar en cubells amb tapa i pedal.
- Prohibir la presència no justificada de persones alienes a l'activitat de venda.
- No permetre la presència d'animals de companyia a la parada.
- Oferir guants als clients si han de manipular la mercaderia.
- 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 registre de control de temperatures.

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