

Requisits per la venda ambulant no sedentària i fires

Pa i pastisseria

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 els aliments 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.
- Protegits de contaminacions i de l'abast del públic amb vitrines, expositors o altres sistemes.

- Els productes de pastisseria farcits han d'estar refrigerats a una temperatura màxima de 4º C quan ho indica el fabricant i/o quan no són estables a temperatura ambient.
- Protegint els aliments que es fraccionin o tallin per ser venuts.
- Provenients 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,...). En el cas de que es fraccionin els aliments, aquesta informació s'ha de conservar fins finalitzar la venda del 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, emmagatzematge i la venda. 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,...) 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: registre de control de recepció, traçabilitat de productes si correspon (factures o albarans, o documentació acreditativa de

producció pròpia), programa de neteja i desinfecció, registre de control de temperatures, llistat d'al·lèrgens en els aliments, fitxes tècniques dels productes,....

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