

## Requisits per la venda ambulant no sedentària i fires

### Pollastre a l'ast.

## 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 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 superfícies de treball diferenciades pel pollastre cru i pel pollastre cuit.
- Sense elements decoratius que puguin contaminar els aliments.
- Amb un vehicle adaptat amb magatzem frigorífic per mantenir el pollastre cru a una temperatura entre 0 i 4°C fins al moment d'elaborar-lo. Cal disposar de termòmetre per controlar la temperatura.
- Amb vitrines, pantalles o altres sistemes que protegeixin els aliments de contaminacions i de l'abast del públic.
- Amb rentamans connectat a la xarxa general d'aigua o amb dipòsits d'aigua de  $\geq 20$  litres, d'ús alimentari en el que caldrà canviar l'aigua potable mínim cada 3 dies, prèvia neteja i desinfecció del dipòsit. 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  $\geq 25$  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 cubells per a les deixalles amb tapa i pedal.
- Amb embolcalls i 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**

- Guardats en un magatzem amb equips de fred (0-4°C) des de la recepció. El magatzem ha de disposar del registre sanitari que correspongui.
- Transportats en un vehicle net, d'ús exclusiu i que assegurï el manteniment dels pollastres a màxim 4°C.
- La manipulació dels pollastres abans de cuinar (preparació, addició de condiments...) s'ha de fer dintre del vehicle amb la porta tancada i sobre superfícies llises i de fàcil neteja i desinfecció (com l'acer inoxidable) o bé prèviament en establiments que disposin del corresponent registre sanitari. I la manipulació dels pollastres un cop cuits (preparació, tallat,...) s'ha de fer fora del vehicle i protegida de contaminacions amb vitrines o altres sistemes.
- Mantinent els pollastres cuits amb el cremador encès fins el moment de la venda o amb un altre sistema (armari calent...) que assegurï un mínim de 63°C en el centre del producte.
- Els pollastres han de provenir de proveïdors autoritzats amb número de registre sanitari.
- 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, elaboració i 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.
- 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. Cabell protegit

- Rentat de mans freqüent, sobretot sempre després de manipular el pollastre cru.
- 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 de control de temperatures, llistat d'al·lèrgens en els aliments,...

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