

MERCAT MEDIEVAL VIC

Requisits higiènic-sanitaris i normativa per a parades alimentaries als mercats no sedentaris de Vic.

Inspectors del Servei de Salut Pública de l'Ajuntament de Vic visitaran les parades del Mercat Medieval els diferents dies de la fira per revisar les condicions **higiènic-sanitàries** d'acord amb el Reglament CE número 852/2004, d'higiene dels productes alimentaris.

- Totes les parades hauran de tenir la **documentació sanitària** d'acompanyament que acrediti origen i traçabilitat dels productes que es venen (sol coincidir amb factures i albarans).
- Es demanarà que es mostrin els **Certificats de formació en higiene alimentària** dels treballadors de la parada.
- Els **aliments no envasats** han de disposar **d'expositor (vitrina) o utilitzar pantalles protectores a l'abast del públic i disposar de fitxes tècniques (al·lèrgens)**. S'exclouen d'aquest apartat fruites i verdures.
- Els **aliments envasats** han de portar l'etiquetatge que compleixi la normativa vigent (ha d'incloure el tema al·lèrgens).
- Els productes que requereixin condicions de conservació a temperatures de **refrigeració** han d'estar en neveres, **mobles frigorífics o expositors amb termòmetre** (tant el producte d'exposició com el de reposició). Aquests mobles frigorífics hauran de ser **dissimulats estèticament d'acord amb la temàtica medieval** que exigeix el Mercat.
- Les superfícies, instrumentals i materials que estiguin en contacte amb els productes alimentaris, hauran d'estar **nets i en bon estat**.
- **Estat higiènic** de la parada correcte (ús de materials de fàcil neteja i desinfecció, que estiguin en bon estat de manteniment).
- Cal mantenir els aliments **aïllats del terra** (tampoc es podran posar canats que continguin aliments directament al terra).
- Si s'exposen aliments que no es destinaran al consum humà, s'haurà d'especificar obligatòriament amb un cartell: **"PRODUCTE D'EXPOSICIÓ"**.
- La vaixel·la que s'utilitzi per les degustacions haurà de ser de material **compostable d'un sol ús**.
- Si es generen **residus d'oli**, s'hauran de gestionar correctament (ja sigui a través dels serveis municipals o bé per una empresa acreditada).
- Els aliments **"perillosos" hauran d'anar sempre envasats** (no es poden fraccionar ni vendre sense l'envàs). (Perillosos: carn fresca i preparats carnis, derivats lactis frescos, productes de pastisseria amb nates i cremes, peix i productes d'aqüicultura i derivats i menjars preparats).
- **És d'obligat compliment la normativa sanitària** general així com l'específica, en funció dels aliments que posin a la venda. (Guia de pràctiques correctes d'higiene per a la venda d'aliments a fires i mercats no sedentaris).

Els inspectors podran requerir formació en higiene alimentària específica per l'activitat que desenvolupen les persones manipuladores d'aliments.

Si es detecta manca de compliment d'aquestes condicions, els inspectors podran sancionar als titulars de les parades i obligar a la finalització de la venda si no es corregeixen les mancances.

Per qualsevol dubte o aclariment, podeu contactar amb correu electrònic: salut@vic.cat.