



ELABORACIÓ I VENDA D'ALIMENTS EN ESTABLIMENTS NO SEDENTARIS

Activitat consistent en l'elaboració i/o venda d'aliments realitzada fora d'un establiment comercial permanent, independentment de la seva periodicitat i el lloc on es porti a terme (venda en mercats, mercats ocasionals o periòdics, fires a la via pública, camions botiga).

L'establiment alimentari ha de complir amb tota la legislació sanitària general i específica, d'acord amb l'activitat a desenvolupar.

ASPECTES GENERALS

- Ubicació de la parada: allunyada de fonts de brutícia, contaminació o insalubritat (llocs exempts d'olors, fums, pols i altres contaminants).
- Disposar de mitjans (tendals o altres sistemes) que protegeixin els aliments de les inclemències meteorològiques (radiació solar, pluja, vent).
- Establir circuits higiènics: diferenciar les zones d'ubicació de les mercaderies de les zones de recollida de les escombraries i separar els aliments emmagatzemats de qualsevol font de contaminació (contenidors, generadors, vehicles,...)
- Materials de la parada: resistents, inalterables, de fàcil neteja i desinfecció i ben conservats. No deixaran anar òxids, estelles, tòxics, greixos, etc. que puguin provocar contaminacions dels aliments. Evitar materials porosos, com la fusta.
- Els taulells d'exposició dels aliments han d'estar a una alçada no inferior a 80 cm respecte de terra.
- Protegir adequadament els aliments no envasats per evitar el contacte per part del públic i la contaminació del medi (paper film transparent, tapadores, vitrines, mampares, etc.)
- Evitar el contacte directe dels productes alimentaris, o dels envasos que els contenen, amb el terra o amb qualsevol altre focus de contaminació.
- Estris de treball, envasos, embolcalls i vaixel·la: guardats en un dispositiu o armari tancat. Seran sempre de material autoritzat per a ús alimentari.
- La vaixel·la (plats, gots, coberts) ha de ser d'un sol ús.
- Mantenir en bon estat de neteja i desinfecció tota la instal·lació, i molt especialment estris i superfícies que entrin en contacte amb els aliments.
- No està permès l'ús de serradures, cartrons, papers de diari, etc.
- Productes i estris de neteja: guardats en un espai aïllat dels aliments (dispositiu tancat o equivalent). Els productes de neteja i desinfecció han d'estar correctament identificats i tapats, i en la mesura del possible, en el seu envàs original.
- Papereres amb tapa i accionament no manual. Fer una correcta gestió dels residus.
- Utilitzar indicadors de preus sense punxa
- Els llums han d'estar protegits.
- Suficient ventilació natural o mecànica (campanes extractores) per eliminar eficaçment els fums i vapors (si s'escau)



- Els sistemes de conservació en fred (neveres/congeladors/vitrines) disposaran de termòmetre fàcilment visible

MANIPULADORS D'ALIMENTS

És responsabilitat de la persona titular de la instal·lació garantir la formació en matèria d'higiene alimentària del personal que estigui en contacte amb els aliments.

- Mantenir unes condicions d'higiene personal òptimes
- Cabells recollits i protegits. No portar anells, polseres ni altres ornaments. Les ungles s'han de portar curtes, netes i sense pintar.
- Utilitzar roba exclusiva de treball (establiments amb elaboració) o bé portar un davantal/bata per cobrir la roba de carrer (establiments únicament de venda).
- El personal que manipula els aliments i alhora manipula l'import de la mercaderia, cal que utilitzi mesures de protecció adequades: pinces, guants, etc.
- No participar de l'activitat en cas de malaltia infecto-contagiosa.
- En cas de ferides, protegir-les amb apòsits impermeables i utilitzar guants.
- Els guants que s'utilitzin han de ser de vinil o nitril (mai de làtex), sense pols en el seu interior i preferiblement de color blau, per distingir-los fàcilment entre els aliments en cas de trencament.

AIGUA I SERVEIS HIGIÈNICS

- Garantir un sistema que permeti la neteja de mans, estris, superfícies (i aliments, si s'escau).
 - Per a manipulacions simples d'aliments (producte no envasat, fraccionament, trossejat...) cal disposar d'un punt d'aigua propi o proper (així com dispensador de sabó i paper eixugamans) o bé un sistema alternatiu d'higiene de mans: tovallolletes humides, polvoritzadors que continguin una solució sabonosa, desinfectant d'ús alimentari o gels d'alcohol.
 - Per a processats d'aliments complexos (elaboració a la parada, ...) cal disposar d'un punt d'aigua propi (connexió a xarxa o dipòsit), dispensador de sabó i paper eixugamans.
 - En el cas de fer servir dipòsit d'aigua, tindrà una capacitat mínima de 20 L (recomanat 50 L), i:
 - El dipòsit d'aigua potable ha de ser d'ús exclusiu, clarament identificat (sobretot si té un punt per omplir-se des de l'exterior del vehicle); ha d'estar fet de material apte per aquest ús, sigui de plàstic o metàl·lic.
 - L'aigua del dipòsit del vehicle s'ha de canviar completament com a mínim cada 3 dies, de manera que abans d'omplir de nou el dipòsit aquest es desinfectarà i s'esbandirà adequadament.
 - L'aigua del dipòsit no es pot utilitzar per beure ni com a ingredient d'un aliment, però sí per cuinar.
 - El vehicle/parada ha d'estar equipat amb un dipòsit d'aigües brutes aïllat de l'habitacle de preparació i venda d'aliments. El dipòsit ha de ser resistent a la corrosió i no absorbent, amb una superfície llisa i fàcil de netejar i amb una sortida de diàmetre suficient per facilitar el rentat i la neteja. Ha de tenir una capacitat mínima de 25 litres. Quan el dipòsit d'aigua



potable sigui de més de 20 litres, la capacitat del dipòsit d'aigües brutes serà un 10% superior a la capacitat del dipòsit d'aigua potable.

- L'eliminació de les aigües brutes es farà exclusivament en un indret correctament connectat amb la xarxa de clavegueram. El dipòsit d'aigües brutes es buidarà com a mínim al finalitzar cada jornada, i es netejarà i desinfectarà com a mínim cada tres dies.
- En un espai proper, s'ha de disposar de serveis higiènics (lavabos) amb dispositius adequats per rentar-se les mans.

ALIMENTS I ELABORACIONS

- Els aliments i ingredients que es facin servir han de tenir el seu origen en un proveïdor oficial i registrat, i no han d'haver superat les dates de caducitat o consum preferent. Caldrà acreditar l'origen dels productes que es troben a la venda (albarà, factura, permís sanitari del proveïdor o elaborador, etc.)
- Caldrà disposar de l'etiqueta o fitxes tècniques de tots els aliments que es venen. Caldrà conservar l'etiqueta original dels aliments de venda fraccionada (embotits, formatges, ...) fins que finalitzi la venda d'aquests productes.
- Els aliments s'hauran de conservar d'acord amb les seves especificacions particulars (garantint els paràmetres recomanats a les etiquetes), i en tot cas, allunyats de qualsevol focus de contaminació (mai en contacte amb el terra) i evitant l'exposició directa al sol. En el cas dels aliments refrigerats o congelats, caldrà mantenir en tot moment la cadena fred (refrigeració/congelació).
- Les amanides i elaboracions vegetals de consum en cru han de ser de 4a gama (higienitzades i llestes per al consum).
- Les salses a subministrar (ketchup, mostassa, allioli, maionesa, ...) hauran de disposar de registre sanitari (adquirits en proveïdor oficial) i es podran presentar en envasos monodosi o bé en recipients de major capacitat, que no es podran reomplir/reutilitzar.
- El gel ha de disposar de registre sanitari.
- L'aigua per beure i com a ingredient d'una elaboració ha de ser aigua potable embotellada.
- Fer un autocontrol estricte de l'estat de l'oli depenent del nombre de fregides i del temps de funcionament de la fregidora. Gestionar correctament l'oli vegetal com a residu.
- No es permet la venda de: carn fresca i preparats de carn, peix i productes de la pesca frescos, i menjars preparats envasats.
- En el cas del servei de bar (tapes, fregits, entrepans,...), les preparacions fetes seran per al consum immediat.

PLANS D'AUTOCONTROL

- Pla de control de temperatures (transport, neveres, cambres, vitrines,...)
- Acreditació de la formació en higiene alimentària, actualitzada i adaptada a l'activitat
- Pla de control de proveïdors i traçabilitat dels productes comercialitzats/elaborats
- Pla de control d'al·lèrgens i etiquetatge
- Pla de neteja i desinfecció



- Registre general d'incidències.

INFORMACIÓ AL CONSUMIDOR

Facilitar al consumidor la informació relativa als aliments comercialitzats, especialment en matèria d'al·lèrgens, d'acord amb el R (CE) 1169/2011, sobre informació alimentària facilitada al consumidor i el Reial decret 126/2015, de 27 de febrer, pel qual s'aprova la norma general relativa a la informació alimentària dels aliments que es presentin sense envasar per a la venda al consumidor final i a les col·lectivitats, dels envasats en els llocs de venda a petició del comprador, i dels envasats pels titulars del comerç al detall (tant si es tracta d'aliments envasats com de venda a doll).

Consulteu:

https://acsa.gencat.cat/ca/seguretat_alimentaria/seguretat_alimentaria_per_temes/etiquetatge_dels_aliments/informacio_sobre_al_lergens/index.html

https://acsa.gencat.cat/web/.content/Publicacions/Material_per_a_al_lergics_i_intolerant/guia_alimentaria.pdf

ALTRES CONSIDERACIONS

- Disposar de fulls oficials de reclamació i del cartell indicatiu. Facilitar sempre tiquet de compra.
- No es permet la venda ni el subministrament de begudes alcohòliques de cap mena a menors de 18 anys. Caldrà disposar del cartell preceptiu.

MÉS INFORMACIÓ

Manual de pràctiques correctes d'higiene per a la venda d'aliments en mercats no sedentaris i fires

[http://acsa.gencat.cat/ca/Publicacions/guies-i-documentos-de-bones-practiques/guies-de-practiques-correctes-dhigiene-reconegudes-oficialment/guia-de-practiques-correctes-dhigiene-per-a-la-venda-daliments-en-mercats-no-sedentaris-i-fires-/](http://acsa.gencat.cat/ca/Publicacions/guies-i-documentos-de-bones-practiques/guies-de-practiques-correctes-dhigiene-reconegudes-oficialment/guia-de-practiques-correctes-dhigiene-per-a-la-venda-daliments-en-mercats-no-sedentaris-i-fires/)

Guia de pràctiques correctes d'higiene per als establiments de restauració mòbils

https://acsa.gencat.cat/web/.content/Publicacions/Guies_i_documentos_de_bones_practiques/Guies_de_Practiques_Correctes_dHigiene_reconegudes_oficialment/guia-practiques-higiene-restauracio-mobils.pdf

En cas de dubte o consulta, us podeu adreçar al Departament de Salut Pública:
salutpublica@ripollet.cat