

Codi fitxa  00.08	<b>CONDICIONS TECNICOSANITÀRIES GENERALS</b>
	<b>ELABORACIÓ I VENDA AMBULANT EN VEHICLES O REMOLCS</b>
<b>Definició de l'activitat:</b>	
Elaboració i venda ambulat de menjars en vehicles o remolcs, en mercats ocasionals o periòdics, fires, festes i celebracions. S'inclouen els vehicles anomenats "food trucks" i "gastronetes".	
<b>Normativa general</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <a href="#">Reial Decret 640/2006, de 26 de maig</a>, pel qual es regulen determinades condicions d'aplicació de les disposicions comunitàries en matèria d'higiene, de la producció i la comercialització dels productes alimentaris (BOE núm. 126 de 27/05/2006), deroga el Reial Decret 2207/1995.</li> <li>▪ <a href="#">Reglament (CE) núm. 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004</a>, relatiu a la higiene dels productes alimentaris (DOCE L 139, 30/04/2004).</li> <li>▪ <a href="#">Reial Decret 140/2003, de 7 de febrer</a>, pel qual s'estableixen els criteris sanitaris de l'aigua de consum humà (BOE núm. 45 de 21/02/2003).</li> </ul>	
<b>Normativa sanitària específica</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <a href="#">Reial Decret 199/2010, de 26 de febrer</a>, pel qual es regula l'exercici de venda ambulat o no sedentària (BOE núm. 63 de 13/03/2010).</li> <li>▪ <a href="#">Reglament (CE) núm. 852/2004</a> del Parlament Europeu i del Consell, capítol III de l'annex II (DOCE L 139, 30/04/2004).</li> <li>▪ <a href="#">Llei 7/1996, de 15 de gener</a>, d'ordenació del comerç minorista (BOE núm. 15 de 17/01/1996).</li> <li>▪ <a href="#">Decret legislatiu 1/1993, de 9 de març, sobre comerç interior, pel qual s'aprova la refosa en un text únic dels preceptes de la Llei 1/1983, de 18 de febrer, i la Llei 23/1991, de 29 de novembre</a> (DOGC núm. 1748 de 25/05/1993).</li> <li>▪ Cada producte estarà sotmès a les condicions establertes a la seva normativa sectorial específica.</li> </ul>	
<b>Condicions higienicosanitàries</b>	
Veure fitxa 00.02 en cas de realitzar només l'activitat de venda ambulat d'aliments.	
<b>Condicions dels vehicles o remolcs d'elaboració i venda d'aliments:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Situat, dissenyat, construït i conservat de manera que es previngui el risc de contaminació dels aliments i la presència d'insectes i altres animals (<a href="#">Reglament (CE) núm. 852/2004, capítol III de l'annex II</a>).</li> <li>▪ Instal·lacions per mantenir una correcta higiene personal: pica rentamans amb aigua freda i calenta (cal disposar d'escalfador de l'aigua), aixeta d'accionament no manual, sabó i paper d'un sol ús.</li> <li>▪ Superfícies en contacte amb els aliments: fàcils de rentar i desinfectar i de materials llisos, rentables y no tòxics (<a href="#">Reglament (CE) núm. 852/2004, capítol III de l'annex II</a>).</li> </ul>	

- Els estris i productes de neteja i desinfecció s'han d'emmagatzemar aïllats. Els productes de neteja han d'estar en els seus envasos originals i degudament etiquetats.
- Disposar d'un dipòsit d'aigües netes de mínim 20 litres i de material d'ús alimentari. Canviar l'aigua potable mínim cada 3 dies amb la prèvia neteja i desinfecció del dipòsit. L'aigua d'aquest dipòsit no es pot fer servir per beure ni com a ingredient (s'ha de fer servir aigua embotellada). Es pot fer servir per cuinar (bullir aliments), rentar les mans, estris i aliments.<sup>1</sup>
- Disposar d'un dipòsit d'aigües brutes de 25 litres com a mínim en el cas que el dipòsit d'aigües netes sigui de 20 litres. En el cas que el dipòsit d'aigües netes sigui superior, el d'aigües brutes haurà de ser un 10% superior al dipòsit d'aigües netes. Buidar el dipòsit al menys un cop al dia i netejar-lo i desinfectar-lo mínim cada 3 dies.<sup>1</sup>
- Disposar de cubells d'escombraries amb tapa i accionament no manual.
- Disposar dels equips de fred (neveres/congeladors) i de calor necessaris per conservar i/o mantenir els aliments a temperatura adequada. Cal que aquests equips disposin de termòmetre.
- En el cas de fer algun tipus de cocció, s'ha de disposar de campana extractora.

#### **Condicions dels emplaçaments de venda**

- Les zones on s'emplacin els vehicles o remolcs han d'estar allunyades de focus de contaminació que puguin posar en perill la seguretat alimentària. En aquest sentit, els terres han d'estar pavimentats.
- Cal proveir d'electricitat als vehicles o remolcs que ho precisin per dur a terme la seva activitat en condicions adequades.
- Cal que els manipuladors d'aliments disposin de serveis higiènics propers (inclòs un rentamans amb assecat higiènic de les mans, instal·lacions sanitàries higièniques) ([Reglament \(CE\) núm. 852/2004, capítol III de l'annex II](#))
- Cal que hi hagi un punt d'aigua potable a la zona, com per exemple una font pública, per a que els manipuladors d'aliments puguin anar a buscar-ne en cas que en necessitin ([Reglament \(CE\) núm. 852/2004, capítol III de l'annex II](#)).

#### **Condicions específiques**

##### **Comunicació prèvia d'inici de l'activitat:**

- El titular de l'activitat té l'obligació de fer una comunicació prèvia per informar de l'inici de l'activitat a l'Ajuntament on té la raó social. Si tenen un establiment fix es registraran al municipi on tinguin aquest establiment. Aquesta comunicació prèvia es farà mitjançant la presentació d'una Declaració responsable en matèria de salut alimentària, que serà condició única i suficient per al tràmit d'inscripció de l'establiment de restauració mòbil al Registre municipal d'establiments minoristes d'alimentació, sense perjudici de la posterior verificació documental o inspecció.

##### **Autorització administrativa o permís per a l'ocupació de la via pública per vehicles i remolcs de restauració ambulat:**

- Els ajuntaments són els responsables de concedir el permís d'ocupació de la via pública per exercir l'activitat en el seu terme municipal. El titular, haurà de sol·licitar una autorització o permís a l'ajuntament respectiu per a cada emplaçament del vehicle o remolc, concretant les dates i horaris en què es portarà a terme l'activitat. La sol·licitud de permís per a l'ocupació de la via pública anirà acompanyada de la Declaració responsable per a l'autorització de la venda de productes alimentaris en mercats no sedentaris, fires i altres esdeveniments que reunirà les condicions que exigeix la normativa específica del producte comercialitzat i que a més adjuntarà el número de cens alimentari o bé la sol·licitud segellada d'inscripció al

<sup>1</sup> Font: **Guia de pràctiques correctes d'higiene per als establiments de restauració mòbils.** Guia publicada per l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària (ACSA). Juliol 2018

Registre municipal d'establiments minoristes d'alimentació del municipi on l'activitat té la seu social. L'ajuntament decidirà les actuacions de vigilància i control oficial a realitzar en cada cas, ajustades a criteri de risc de producte i grau de manipulació.

**Altres consideracions**

- Disposar d'un extintor d'incendis homologat i d'una manta ignífuga fàcilment accessible.