



Menjars preparats i begudes



Volem participar en un mercat de venda no
sedentària o una fira de productes alimentaris.
Què necessitem?



La parada

Les condicions de les parades han de permetre treballar
higiènicament i conservar els aliments de manera adequada.

- Les zones de manipulació han d'estar físicament aïllades (per exemple, amb un vehicle habilitat) i, si això no és possible, cal manipular els aliments prèviament en establiments que disposin del registre sanitari que correspongui.
- Hi ha d'haver una carpa o un tendal per protegir els aliments del sol, la pluja o el vent.
- Les superfícies, els equips i els estris de treball han de ser fàcils de netejar i desinfectar, llisos, fets d'un material que no es rovelli i no tòxic. No es poden utilitzar superfícies o utensilis de fusta.
- Hi ha d'haver prou superfícies de treball per evitar possibles contaminacions creuades.
- Hi ha d'haver un rentamans connectat a la xarxa general d'aigua o, si això no és possible, a dipòsits d'aigua d'ús alimentari de ≥ 20 litres, als quals cal canviar l'aigua potable com a mínim cada tres dies, sempre havent netejat i desinfectat el dipòsit prèviament.

El rentamans ha de disposar d'aigua calenta, una aixeta d'accionament no manual, un dosificador de sabó i paper eixugamans d'un sol ús.

- Si no hi ha cap connexió per abocar-hi les aigües residuals, hi ha d'haver un dipòsit d'aigües brutes de ≥ 25 litres, o un 10 % superior al d'aigües netes, si és més gran de 20 litres, que cal buidar com a mínim un cop al dia, i netejar i desinfectar com a mínim cada tres dies.
- Hi ha d'haver un rentavaixelles industrial que garanteixi una temperatura igual o superior a 80 °C. Si no, s'ha de fer servir una vaixelles d'un sol ús.
- Hi ha d'haver armaris, contenidors o altres sistemes per protegir la vaixelles.
- No hi ha d'haver objectes aliens a l'activitat que puguin contaminar els aliments (decoracions, vehicles, roba, objectes personals,...).

- Cal disposar d'equips de fred per als aliments que ho necessiten, i aquests equips han de tenir termòmetres per controlar la temperatura.
- Hi ha d'haver vitrines, pantalles o altres sistemes que protegeixin els aliments de possibles contaminacions i de l'abast del públic. Si és necessari, aquests sistemes han d'estar refrigerats per garantir la seguretat alimentària.
- Hi ha d'haver cubells amb tapa i pedal per a les deixalles.
- Els embolcalls, la vaixelles i els envasos per als aliments han de ser aptes per a l'ús alimentari, i han d'estar protegits de possibles contaminacions i en bon estat higiènic.
- Cal disposar de productes de neteja i desinfecció d'ús alimentari, els quals han d'estar etiquetats i aïllats dels aliments.



La seguretat dels aliments

Els aliments destinats a la venda han de tenir garanties sanitàries i no poden suposar un risc per a la salut

- Els aliments han d'estar guardats en un magatzem, un espai o en equips de fred adequats abans d'anar al mercat o la fira. Aquests locals han de disposar del registre sanitari que correspongui.
- Els aliments s'han de transportar en un vehicle net, d'ús exclusiu per al transport d'aliments els dies de mercat, i amb les temperatures adequades.
- Es recomana que les elaboracions fetes al mercat siguin per consumir-les immediatament (a la planxa, fregides, etc.), i que no es preparin, elaborin ni serveixin aliments de risc (per exemple, elaborats de carn o peix cru o semicru).
- La preparació dels aliments (macerar, afegir ingredients, pelar i tallar vegetals o carn crua, etc.) s'ha de fer en unes instal·lacions aïllades i adequades (per exemple, un vehicle habilitat). Si no hi ha aquestes instal·lacions, cal preparar els aliments prèviament en establiments que disposin del corresponent registre sanitari o comprar productes semielaborats (per exemple, amanides de quarta gamma, patates precuïtes congelades, vegetals pelats i tallats congelats, etc.).
- La cocció ha de ser suficient, amb una combinació de temperatura i temps adequada.
- Els menjars preparats que es vinguin o serveixin calents s'han de mantenir com a mínim a 63 °C fins el moment del servei o venda. I en el cas dels freds, mantenir-los en refrigeració.
- Els productes de la pesca que es consumeixin crus o semicrus s'han d'haver congelat a mínim -20 °C durant mínim 24 hores.
- Només es pot utilitzar ou cru per elaborar aliments que s'han de sotmetre a un tractament tèrmic (per exemple, les truites). Els aliments crus que porten ou (per exemple, la maionesa o l'allioli) s'han d'elaborar amb ovoproducte o s'han de comprar elaborats a un proveïdor que disposi del registre sanitari que correspongui.
- Els aliments s'han de protegir de possibles contaminacions i de l'abast del públic amb vitrines, expositors o altres sistemes.
- Els aliments s'han de mantenir en tot moment a la temperatura que garanteixi que són segurs. No s'ha de trencar la cadena de fred al llarg dels processos de recepció, emmagatzematge, transport, emmagatzematge durant el mercat o la fira, i servei. Si és necessari, els aliments han d'estar emmagatzemats i exposats en equips de fred.
- Els aliments han de provenir de proveïdors que disposin del registre que correspongui (registre sanitari municipal, RSIPAC, RGSEAA, RIAAC, etc.).
- S'ha de disposar de la informació dels aliments per a les persones consumidores segons la normativa vigent, inclosos els al·lèrgens. Si es tracta d'aliments que es fraccionen o es tallen, aquesta informació s'ha de conservar fins que s'acabi el producte. Cal indicar la data d'obertura dels envasos dels aliments que no es consumeixen durant la jornada.



Les bones pràctiques d'higiene i manipulació

Mantenir la higiene personal i manipular adequadament els productes evita la contaminació dels aliments.

- S'han de netejar i desinfectar les superfícies de la parada i els estris que entrin en contacte amb els aliments a l'inici i al final de la jornada de treball, i també després de cada manipulació.
- Els aliments no poden entrar en contacte amb el terra durant la descàrrega, l'emmagatzematge i la venda. I, mentre estan exposats, han d'estar suficientment alçats i no poden quedar a l'abast del públic.
- S'han d'emprar pinces o altres estris per manipular els aliments. S'ha de disposar d'una pala o un estri de servei diferent per a cada tipus d'aliment que es manipuli per evitar contaminacions creuades.
- Els estris utilitzats (ganivets, pales, pinces, taules de tall, etc.) i la vaixela s'han de guardar protegits.
- A la parada no hi ha d'haver persones alienes a l'activitat ni animals de companyia.
- Cal fer un control de l'oli de les fregidores, i s'ha de canviar i filtrar quan convé per assegurar que no se supera el 25 % de compostos polars totals.
- S'ha de fer una gestió correcta de l'oli usat com a residu.
- S'han de complir les normes d'higiene personal següents:
 - » Les persones que manipulen els aliments no poden presentar símptomes de malaltia de transmissió alimentària.
 - » Les ungles s'han de dur curtes, netes i sense pintar. No s'han de portar joies.
 - » Les ferides, si n'hi ha, han d'estar protegides amb apòsits impermeables.
 - » Cal vestir amb roba de treball neta i d'ús exclusiu.
 - » Els cabells s'han de dur protegits.
 - » Les mans s'han de rentar freqüentment.
 - » Durant l'activitat no s'ha de menjar ni fumar.



La documentació

Les persones paradistes han de disposar, durant la celebració de la fira o el mercat, de la documentació necessària per garantir la seguretat alimentària.

- S'ha d'acreditar que tot el personal s'ha format en higiene i seguretat alimentària.
- S'ha de presentar una declaració responsable en matèria sanitària del compliment dels requisits que estableix la normativa, si l'ajuntament la demana.
- S'ha de disposar del registre sanitari municipal de la parada (cal que l'atorgui l'ajuntament en el qual hi ha la raó social de la persona titular de la parada) o un document equivalent, si s'és de fora de Catalunya.
- S'ha de tenir tota la documentació relativa als autocontrols: registre del control de la recepció, traçabilitat dels productes (factures o albarans albarans o documentació acreditativa de producció pròpia), programa de neteja i desinfecció, registre del control de les temperatures, llistat d'al·lèrgens als aliments, fitxa tècnica dels productes i justificant de la gestió de l'oli mitjançant un gestor de residus autoritzat per l'Agència Catalana de Residus.

La responsabilitat de la seguretat dels aliments recau en la persona titular de la parada!

