



Formatges i productes làctics



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.

- Hi ha d'haver un vehicle, 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 tòxics. En general, no s'han d'utilitzar superfícies o utensilis de fusta.
- No hi ha d'haver objectes aliens a l'activitat que puguin contaminar els aliments (decoracions, vehicles, roba, objectes personals,...).
- Hi ha d'haver vitrines, pantalles o altres sistemes que protegeixin els aliments de possibles contaminacions i de l'abast del públic.
- 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 un bidó d'aigua potable amb una aixeta, que es reompli i es buidi diàriament amb aigua de la xarxa, i també sabó i paper eixugamans.
- Hi ha d'haver cubells amb tapa i pedal per a les deixalles.
- Els embolcalls 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 s'han de guardar en un magatzem, un espai o en equips de fred adequats abans de vendre'ls. 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.
- Els aliments s'han de protegir de possibles contaminacions amb pantalles, vitrines, expositors o altres sistemes, especialment els formatges sense escorça o amb escorça comestible.
- Els aliments s'han de mantenir en tot moment segons les condicions i la temperatura que el fabricant hagi indicat a l'etiqueta. Si és necessari, els aliments han d'estar exposats en equips de fred.
- S'ha de fer una atenció especial als formatges frescos, als de pasta tova i premsada, als poc madurats i als que per les seves característiques poden afavorir el desenvolupament de Listeria, perquè al tenir més risc sanitari s'han de mantenir en equips de fred i s'ha de fer un control estricte de les temperatures. Si això no es pot garantir, aquests formatges no s'han de portar al mercat o la fira.
- Els aliments que es fraccionen o es tallen s'han de protegir.
- 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 (etiquetatge, rètols, etc.). Si es tracta d'aliments que es fraccionen o es tallen, aquesta informació s'ha de conservar fins que s'acabi el producte.



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.
- Especialment, s'han de netejar i desinfectar abans i després de cada ús els ganivets que s'empren per tallar els aliments, sobretot si s'empren per tallar els formatges frescos, els de pasta tova i premsada, els poc madurats i els que per les seves característiques poden afavorir el desenvolupament de Listeria.
- Els estris utilitzats (ganivets, pales, pinces, taules de tall, etc.) s'han de guardar protegits.
- 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.
- A la parada no hi ha d'haver persones alienes a l'activitat ni animals de companyia.
- 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.
 - » 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 si correspon (factures, albarans o documentació acreditativa de producció pròpia), programa de neteja i desinfecció, registre del control de les temperatures, llistat d'al·lèrgens als aliments i fitxa tècnica dels productes.

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

