



# Requisits de seguretat alimentària per a la venda no sedentària (fires i mercats)



Diputació  
Barcelona

**Octubre de 2024**  
**© Diputació de Barcelona**

**Coordinació tècnica:**  
Servei de Salut Pública de l'Àrea de Comerç, Consum i Salut Pública

**Edició i producció:**  
Subdirecció d'Imatge Corporativa i Promoció Institucional

# Índex

---

<b>Presentació</b>	4
<b>Introducció</b>	5
<b>Volem organitzar un mercat de venda no sedentària o una fira de productes alimentaris. Què necessitem?</b>	
• Productes alimentaris	6
<b>Volem participar en un mercat de venda no sedentària o una fira de productes alimentaris. Què necessitem?</b>	
• Bacallà i pesca salada o envinagrats	9
• Bolets	11
• Caramels, laminadures i fruites seques	13
• Cargols	15
• Formatges i productes làctics	17
• Fruites i verdures	19
• Infusions, espècies i plantes aromàtiques	21
• Mel	23
• Menjars preparats i begudes	25
• Ous	29
• Pa i pastisseria	31
• Pollastre a l'ast	33
• Productes carnis	37
• Xurreries	39

# Presentació

---

Les fires i els mercats de venda no sedentària de la demarcació són un pol d'atracció que dinamitza i cohesiona la vida als municipis. Es tracta d'activitats comercials arrelades però que, alhora, han anat incorporant nous productes i paradistes. En aquests espais hi trobem sovint parades de productes alimentaris, alguns artesanals o de quilòmetre zero i que difícilment podem trobar en altres llocs.

En el cas dels productes alimentaris, però, cal prestar especial atenció al seu estat, conservació i manipulació, per tal de garantir-ne la seguretat. Aquesta vigilància forma part dels serveis de protecció de la salut dels ajuntaments vers la seva població, i és aquí on hem considerat adient elaborar aquesta Guia que tens entre les mans. Volem contribuir a organitzar i celebrar uns mercats i fires que ofereixin la màxima seguretat i tranquil·litat, tant a paradistes com a visitants.

Ho fem amb el convenciment que vetllar per la seguretat alimentària en mercats i fires amb la col·laboració de tots els agents implicats contribuirà al fet que aquestes activitats comercials siguin més competitives i puguin atraure més visitants. Les normes ens obliguen a tenir cura, des del món local, de la seguretat alimentària, però, més enllà, en benefici de tothom, és important generar en la ciutadania una confiança absoluta en els productes oferts en tots els establiments i parades.

Per finalitzar, espero que aquesta Guia et sigui d'utilitat, tant si ets paradista o responsable municipal.

**Josep-Ramon Mut i Bosque**

President delegat de l'Àrea de Comerç, Consum i Salut Pública

# Introducció

---

Aquesta guia recull els requisits que han de complir, pel que fa a condicions sanitàries, les parades d'aliments durant la realització de mercats no sedentaris i fires, per garantir la seguretat dels productes que s'hi comercialitzen. El contingut del document s'ha elaborat tenint en compte les indicacions recollides a la normativa sanitària vigent i a diverses guies de bones pràctiques reconegudes oficialment.

El document s'ha estructurat en 15 fitxes en què la informació es presenta de forma sintètica, atractiva i fàcil de consultar. Aquestes fitxes poden constituir una eina molt útil, tant per al personal tècnic dels ajuntaments que organitzen aquests esdeveniments, com per als paradistes que hi volen participar.

La fitxa **Volem organitzar un mercat de venda no sedentària o una fira de productes alimentaris. Què necessitem?** està adreçada al personal dels ajuntaments que organitzen mercats marxants i fires al seu territori, i conté els requisits relatius a l'emplaçament de l'esdeveniment, a les condicions sanitàries que caldrà fer complir als paradistes que hi vulguin participar, i la documentació que cal que aportin o que tinguin a disposició de l'autoritat sanitària el dia del mercat o fira.

La resta de fitxes **Volem participar en un mercat de venda no sedentària o una fira de productes alimentaris. Què necessitem?** estan principalment adreçades als operadors alimentaris que hi volen participar amb la seva parada, i contenen els requisits sanitaris a complir, agrupats en quatre apartats diferenciats: la parada, la seguretat dels aliments, les bones pràctiques d'higiene i manipulació i la documentació.

Es tracta d'una fitxa per cadascun dels sectors que més habitualment participen en aquests tipus d'esdeveniments a la demarcació de Barcelona:

- **Bacallà i pesca salada o envinagrats**
- **Bolets**
- **Caramels, lllaminadures i fruites seques**
- **Cargols**
- **Formatges i productes làctics**
- **Fruites i verdures**
- **Infusions, espècies i plantes aromàtiques**
- **Mel**
- **Menjars preparats i begudes**
- **Ous**
- **Pa i pastisseria**
- **Pollastre a l'ast**
- **Productes carnis**
- **Xurreries**

Desitgem que la guia i les fitxes **Requisits de seguretat alimentària per a la venda no sedentària (fires i mercats)** siguin d'utilitat per a totes les parts implicades, amb l'objectiu final de millorar les condicions sanitàries en la venda marxant d'aliments i així garantir que els aliments que arriben a la població siguin sans i segurs.



## Productes alimentaris



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

### L'emplaçament adequat

L'espai destinat als mercats no sedentaris i les fires ha de permetre treballar higiènicament i no pot ser una font de contaminació per als aliments.

- L'emplaçament ha d'estar pavimentat i net (tant abans com després de muntar les parades).
- L'espai ha de quedar lluny de focus de contaminació, focus de plagues, fums de vehicles, motors o generadors, abocaments de residus, etc.
- Hi ha d'haver una connexió a la xarxa d'aigua de consum humà per a totes les parades que la necessitin. Si és possible, també hi ha d'haver una connexió per abocar-hi les aigües residuals.
- Hi ha d'haver punts de connexió de llum.
- Hi ha d'haver prou contenidors de deixalles, i aquests contenidors han d'estar nets i en bon estat.
- Hi ha d'haver accés als lavabos per al personal de les parades.
- S'ha de disposar d'informació sobre la ubicació de les connexions d'aigua, els serveis higiènics, els punts de recollida dels diferents tipus de residus, les preses de corrent elèctriques i els punts d'abocament de les aigües residuals.

### I a les persones paradistes, què els demanem?

#### 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 es poden 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.
- En parades en les que s'elaboren aliments hi ha d'haver un rentamans amb connexió a la xarxa d'aigua potable, amb aixeta d'accionament no manual, aigua calenta, sabó i paper eixugamans. En la resta de les parades, 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 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 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.
- 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 venda o servei.
- Els aliments s'han de protegir de possibles contaminacions i de l'abast del públic amb pantalles, vitrines, expositors o altres sistemes.
- Els aliments s'han de mantenir en tot moment a la temperatura que el fabricant hagi indicat a l'etiqueta. Si és necessari, els aliments han d'estar 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 (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.
- 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, pales, guants o altres estris per servir els aliments que no estan envasats.
- S'ha d'oferir guants a la clientela si ha de manipular la mercaderia.
- Els estris utilitzats (ganivets, pales, pinces, taules de tall, etc.) s'han de guardar protegits.
- 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 mercat, de la documentació necessària per garantir la seguretat alimentària.

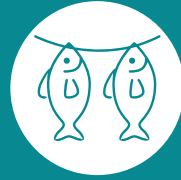
- S'ha d'acreditar que tot el personal s'ha format en higiene i seguretat alimentària.
- S'ha de presentar una declaració responsable en matèria sanitària del compliment dels requisits que estableix la normativa, si l'ajuntament la demana.
- S'ha de disposar del registre sanitari municipal de la parada (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, 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, etc.

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





## Bacallà i pesca salada o envinagrats (olives, tàperes, etc.)



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. No es poden 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 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 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 i de l'abast del públic amb pantalles, vitrines o altres sistemes.
- Els aliments s'han de mantenir en tot moment a la temperatura que el fabricant hagi indicat a l'etiqueta. Si és necessari, els aliments han d'estar exposats en equips de fred.
- Si es ven pesca salada i envinagrats, cal mantenir aquests aliments separats en tot moment (durant l'emmagatzematge, l'exposició i la venda, etc.), i cal utilitzar sempre estris diferents per evitar la contaminació creuada.
- 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 i cal indicar la data d'obertura de l'envàs.



### 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, pales o altres estris per servir els productes. S'ha de disposar d'una pala o un estri de servei diferent per a cada tipus d'envinagrat i de pesca salada que es vengui per evitar contaminacions creuades.
- Els estris utilitzats (ganivets, pales, pinces, taules de tall, etc.) s'han de guardar protegits.
- 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 (factures o albarans), programa de neteja i desinfecció, registre del control de les temperatures, llistat d'al·lèrgens als aliments, fitxa tècnica dels productes, etc.

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





## Bolets



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 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 han d'estar guardats en un magatzem o un espai adequat abans de vendre'ls. Aquest local ha de disposar del registre sanitari que correspongui.
- Els aliments s'han de transportar en un vehicle net i d'ús exclusiu per al transport d'aliments els dies de mercat.
- Els bolets destinats a la venda no poden ser verinosos o tòxics, ni sospitosos de ser-ho. Es pot consultar el llistat dels bolets que es poden comercialitzar al [Reial decret 30/2009](#), de 16 de gener, pel qual s'estableixen les condicions sanitàries per a la comercialització de bolets per a ús alimentari.
- Els bolets destinats a la venda s'han d'haver recol·lectat amb un tall net.
- Els bolets destinats a la venda han d'estar en bones condicions de conservació, i no han de presentar lesions, podridures, danys per gelada, cucs o altres alteracions que els facin no aptes per al consum.
- Els bolets destinats a la venda han de disposar de la informació següent:
  - » Nom científic (gènere i espècie) / Nom comú en català / Tipus de conreu: silvestres o cultivats / Origen o procedència.
- Els bolets silvestres frescos han d'estar sencers, han de conservar les característiques, no s'han d'haver rentat i no han d'estar barrejats entre espècies.
- Les conserves de bolets destinades a la venda han de provenir d'establiments que disposin del registre sanitari que correspongui.



## 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.
- 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: traçabilitat dels productes (factures o albarans, en cas de compra; documentació acreditativa, en cas de producció pròpia, o registre de la traçabilitat, en cas de recollecció) i programa de neteja i desinfecció.

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





## Caramels, laminadures i fruites seques



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.
- 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 han d'estar guardats en un magatzem o un espai adequat abans de vendre'ls. Aquest local ha de disposar del registre sanitari que correspongui.
- Els aliments s'han de transportar en un vehicle net i d'ús exclusiu per al transport d'aliments els dies de mercat.
- Els aliments s'han de protegir de possibles contaminacions i de l'abast del públic amb pantalles, vitrines, expositors o altres sistemes.
- 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, aquesta informació s'ha de conservar fins que s'acabi el producte i cal indicar la data d'obertura de l'envàs.



### 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, pales o altres estris per servir els productes. S'ha de disposar d'una pala o un estri de servei diferent per a cada tipus de laminadura o fruita seca que es vengui per evitar contaminacions creuades.
- Els estris utilitzats (ganivets, pales, pinces, taules de tall, etc.) s'han de guardar protegits.
- 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: traçabilitat dels productes (factures, albarans o documentació acreditativa de producció pròpia), programa de neteja i desinfecció, llistat d'al·lèrgens als aliments, fitxa tècnica dels productes, etc.

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





## Cargols



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 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 han d'estar guardats en un magatzem o un espai adequat abans de vendre'ls. Aquest local ha de disposar del registre sanitari que correspongui.
- Els aliments s'han de transportar en un vehicle net i d'ús exclusiu per al transport d'aliments els dies de mercat.
- Es poden comercialitzar les espècies de cargols recollides al [Reial decret 1086/2020](#), de 9 de desembre, pel qual es regulen i es flexibilitzen determinades condicions d'aplicació de les disposicions de la Unió Europea en matèria d'higiene de la producció i comercialització dels productes alimentaris i es regulen activitats excloses del seu àmbit d'aplicació.
- Els cargols destinats a la venda han d'estar vius, nets de terra i sorra i no han de presentar signes evidents de malaltia.
- Els cargols destinats a la venda s'han de col·locar en malles o recipients d'ús alimentari amb ventilació que permetin mantenir-los vius.
- No s'han de barrejar varietats ni calibres de cargols.
- Els cargols destinats a la venda han de disposar de la informació següent per a les persones consumidores:
  - » Dades del productor / Espècie / Origen.
- Els cargols han de provenir de proveïdors que disposin del registre que correspongui (registre sanitari municipal, RSIPAC, RGSEAA, REGA, etc.).



### 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.
- Els estris utilitzats (pales, cullerots, etc.) s'han de guardar protegits.
- 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: traçabilitat dels productes (factures o albarans, en cas de compra, o documentació acreditativa, en cas de producció pròpia) i programa de neteja i desinfecció.

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







## 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!*





## Fruites i verdures



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,...).
- Si és necessari, 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 han d'estar guardats 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 que es fraccionen o es tallen s'han de protegir.
- Les fruites i les verdures tallades o pelades i els sucus no pasteuritzats llestos per consumir-los s'han de mantenir a una temperatura màxima de 4 °C.
- El meló, la síndria, la pinya i la papaia que es venen tallats per la meitat o en quarts es poden mantenir a temperatura ambient (20-25 °C), un cop tallats, durant tres hores com a màxim. Passades les tres hores, s'han de conservar refrigerats fins que es vinguin.
- 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. En el cas de la venda a granel, cal indicar la denominació del producte i l'origen.
- Les conserves vegetals han d'estar etiquetades i han de provenir d'establiments que disposin del registre sanitari que correspongui.



### 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.
- Els estris utilitzats (ganivets, pales, pinces, taules de tall, etc.) s'han de guardar protegits.
- Cal mantenir el terra de la parada net durant la jornada, i evitar que caiguin restes de verdures i fruites. Les deixalles s'han de llençar en cubells amb tapa i pedal.
- A la parada no hi ha d'haver persones alienes a l'activitat ni animals de companyia.
- S'ha d'oferir guants a la clientela si ha de manipular la mercaderia.
- 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: traçabilitat dels productes (factures, albarans o documentació acreditativa de producció pròpia), programa de neteja i desinfecció i registre del control de les temperatures.

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





## Infusions, espècies i plantes aromàtiques



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.
- 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 han d'estar guardats en un magatzem o un espai adequat abans de vendre'ls. Aquest local ha de disposar del registre sanitari que correspongui.
- Els aliments s'han de transportar en un vehicle net i d'ús exclusiu per al transport d'aliments els dies de mercat.
- Els aliments s'han de protegir de possibles contaminacions i de l'abast del públic amb pantalles, vitrines, expositors o altres sistemes.
- Les espècies vegetals per a les infusions d'ús alimentari són les que consten a l'article 3 del [Reial decret 3176/1983, de 16 de novembre](#), pel qual s'aprova la reglamentació tecnosanitària per a l'elaboració, la circulació i el comerç d'espècies vegetals per a infusions d'ús en l'alimentació.
- Si es venen plantes seques, les fulles han de presentar un bon color, i han d'estar senceres i lliures d'elements estranys (males herbes, pedres, pols, metalls, etc.).
- 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, aquesta informació s'ha de conservar fins que s'acabi el producte i cal indicar la data d'obertura de l'envàs.



### 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 servir els productes. S'ha de disposar d'una pala o un estri de servei diferent per a cada tipus de producte que es vengui per evitar contaminacions creuades.
- Els estris utilitzats (pales, pinces, etc.) s'han de guardar protegits.
- A la parada no hi ha d'haver persones alienes a l'activitat ni animals de companyia.
- S'han de complir les següents normes d'higiene personal:
  - » 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: traçabilitat dels productes (factures, albarans o documentació acreditativa, en cas de producció pròpia), programa de neteja i desinfecció i llistat d'al·lèrgens als aliments.

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





## Mel



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 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 adequat abans de vendre'ls. Aquest local ha 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 i de l'abast del públic amb vitrines, expositors o altres sistemes.
- En el cas que es vengui gelea reial fresca, aquesta s'ha de mantenir en refrigeració a una temperatura màxima de 4 °C.
- 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.).



## 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.
- Els estris utilitzats (pales, cullerots, etc.) s'han de guardar protegits.
- 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: traçabilitat dels productes (factures, albarans o documentació acreditativa de producció pròpia) i programa de neteja i desinfecció.

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







## 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  $\geq 20$  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  $\geq 25$  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 venguin 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.

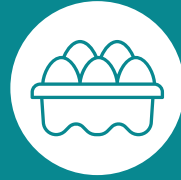
***La responsabilitat de la seguretat dels aliments recau en la persona titular de la parada!***







## Ous



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 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 han d'estar guardats en un magatzem o un espai adequat abans de vendre'ls. Aquest local ha de disposar del registre sanitari que correspongui.
- Els aliments s'han de transportar en un vehicle net i d'ús exclusiu per al transport d'aliments els dies de mercat.
- Els ous sempre han de provenir d'una explotació registrada i han d'estar marcats amb el codi del productor.
- Els ous destinats a la venda han d'estar nets, secs i no poden estar trencats o esquerdatos.
- Si els ous es venen a granel, s'ha de disposar de la informació següent per a les persones consumidores:
  - » Si els ous provenen d'un centre d'embalatge, han d'estar marcats amb el codi del productor i, a més, cal indicar clarament i visiblement al punt de venda la informació següent: la categoria de qualitat, la categoria de pes, la data de consum preferent i el sistema de cria (ecològica, campera, a terra o en gàbia).
  - » Si els ous provenen de la vostra explotació, han d'estar marcats amb el codi del productor i, a més, cal indicar clarament i visiblement al punt de venda la informació següent: la raó social i l'adreça del productor i el sistema de cria (ecològica, campera, a terra, en gàbia). Els ous estan exempts de marcatge si provenen d'una explotació de menys de cinquanta gallines ponedores.
- Els ous ecològics han de portar obligatòriament la menció «ous d'agricultura ecològica», i aquesta menció s'ha de facilitar a la clientela. A més, cal disposar de la certificació vigent expedida pel CCPAE, que ha d'estar a disposició de la persona compradora i de les autoritats de control. Si no, no es pot indicar que els ous són ecològics.
- Segons la normativa no existeixen les mencions «de pagès» o «de granja», per exemple. Per tant, no es permet utilitzar-les. Les úniques mencions referent al sistema de cria que s'han de fer servir són: «ecològica», «campera», «a terra», «en gàbia».



## 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.
- 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: traçabilitat dels productes (factures, albarans o documentació acreditativa de producció pròpia) i programa de neteja i desinfecció.

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





## Pa i pastisseria



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 han d'estar guardats 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 i de l'abast del públic amb pantalles, vitrines, expositors o altres sistemes.
- Els productes de pastisseria farcits han d'estar refrigerats a una temperatura màxima de 4 °C, excepte si ho indica el fabricant o si són estables a temperatura ambient.
- 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.
- 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 servir els productes. S'ha de disposar d'unes pinces o un estri de servei diferent per a cada tipus de producte que se serveixi per evitar contaminacions creuades.
- Els estris utilitzats (ganivets, pales, pinces, taules de tall, etc.) s'han de guardar protegits.
- 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, fitxa tècnica dels productes, etc.

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







## Pollastre a l'ast



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. No es poden utilitzar superfícies o utensilis de fusta.
- Hi ha d'haver superfícies de treball diferenciades per al pollastre cru i per al pollastre cuit per evitar possibles contaminacions creuades.
- No hi ha d'haver objectes aliens a l'activitat que puguin contaminar els aliments (decoracions, vehicles, roba, objectes personals,...).
- S'ha de tenir un vehicle adaptat amb un magatzem frigorífic per mantenir el pollastre cru a una temperatura d'entre 0 °C i 4 °C fins al moment d'elaborar-lo. Cal que hi hagi un termòmetre 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.
- 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  $\geq 20$  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  $\geq 25$  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 cubells amb tapa i pedal per a les deixalles.
- Els embolcalls 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 pollastres han d'estar guardats en un magatzem amb equips de fred (0-4 °C) des que es reben. El magatzem ha de disposar del registre sanitari que correspongui.
- Els pollastres s'han de transportar en un vehicle net, d'ús exclusiu per al transport d'aliments i que assegurï el manteniment dels pollastres a 4 °C com a màxim.
- La manipulació dels pollastres abans de cuinar-los (preparar-los, afegir-hi condiments, etc.) s'ha de fer dins del vehicle, amb la porta tancada i sobre superfícies llises i fàcils de netejar i desinfectar (com l'acer inoxidable). Si no, s'ha de fer prèviament en establiments que disposin del registre sanitari que correspongui. La manipulació dels pollastres un cop cuits (tallar-los, etc.) es pot fer fora del vehicle i amb vitrines o altres sistemes que protegeixin els productes de possibles contaminacions.
- Els pollastres cuits s'han de mantenir amb el cremador encès o amb un altre sistema (un armari calent, per exemple) que assegurï una temperatura mínima de 63 °C al centre del producte fins que es venguin.
- Els pollastres han de provenir de proveïdors autoritzats amb un número de registre sanitari.
- S'ha de disposar de la informació dels aliments per a les persones consumidores segons la normativa vigent, inclosos els al·lèrgens.



### 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 del vehicle 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 servir els productes.
- Els estris utilitzats (ganivets, pales, pinces, taules de tall, etc.) s'han de guardar protegits.
- 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.
  - » Els cabells s'han de dur protegits.
  - » Les mans s'han de rentar freqüentment, i sempre després de manipular el pollastre cru.
  - » 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, albarans o documentació acreditativa de producció pròpia), programa de neteja i desinfecció, registre del control de les temperatures, llistat d'al·lèrgens als aliments, etc.

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





## Productes carnis:

productes curats (xoriço, fuet, etc.) i productes cuits  
(botifarra cuita, pernil cuit, etc.)



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. No es poden 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 han d'estar guardats 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 i de l'abast del públic amb pantalles, vitrines, expositors o altres sistemes.
- Els aliments s'han de mantenir en tot moment a 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 productes carnis cuits (pernil cuit, mortadella, paté, botifarra blanca, bull, etc.), perquè tenen més risc sanitari, i, per tant, 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 productes 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'utilitzen per tallar els productes carnis cuits.
- 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 (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, fitxa tècnica dels productes, etc.

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



## Xurreries



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. No es poden 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 rentamans connectat a la xarxa general d'aigua o, si això no és possible, a dipòsits d'aigua d'ús alimentari de  $\geq 20$  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  $\geq 25$  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 cubells amb tapa i pedal per a les deixalles.
- Els embolcalls i 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 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 i de l'abast del públic amb pantalles, vitrines, expositors o altres sistemes.
- Els aliments s'han de mantenir en tot moment a la temperatura que el fabricant hagi indicat a l'etiqueta.
- Els productes farcits han d'estar refrigerats a una temperatura màxima de 4 °C, excepte si ho indica el fabricant o si són estables a temperatura ambient.
- 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, aquesta informació s'ha de conservar fins que s'acabi el producte i cal indicar la data d'obertura de l'envàs.



### 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 i les matèries primeres (farina, preparats per elaborar xurros, etc.) 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 servir els productes.
- Els estris utilitzats (ganivets, pales, pinces, taules de tall, etc.) s'han de guardar protegits.
- 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.
- 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 (factures o albarans), 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!*









**Diputació  
Barcelona**

**Àrea de Comerç, Consum  
i Salut Pública**