



CONDICIONS SANITÀRIES PER A LA MANIPULACIÓ D'ALIMENTS EN ESDEVENIMENTS TEMPORALS



Diputació
Barcelona



Ajuntament
d'Olesa de Montserrat

éssalut pública

Edita: Ajuntament d'Olesa de Montserrat
Disseny i maquetació: Comuco
Impressió: Impremta Prat
Primera edició: juliol de 2019

Introducció

Amb aquest document us volem informar sobre els requisits que les persones que manipulen aliments han de complir sobre els productes alimentosos destinats al consumidor final en esdeveniments temporals (fires, festes populars...)

Basant-nos en la Guia de pràctiques correctes d'higiene per a la venda d'aliments en mercats no sedentaris i fires, us hem preparat aquest resum.

Trobareu la guia a l'enllaç:
http://www.gencat.cat/salut/acsa/html/ca/dir2967/gpch_mercats_cat.pdf

Les persones que manipulin aliments durant una activitat hauran de complir els requisits de la **Guia de pràctiques correctes d'higiene per a la venda d'aliments en mercats no sedentaris i fires de l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària**.

Aquest document està elaborat en base a la Guia de pràctiques correctes d'higiene per a la venda d'aliments en mercats no sedentaris i fires de la Generalitat de Catalunya, i ha estat elaborat per la Regidoria de Salut Pública de l'Ajuntament de Castellbisbal.



REQUISITS GENERALS QUE CAL COMPLIR

1 Manipulació d'aliments

El titular és el responsable de garantir la formació adequada en matèria d'higiene i seguretat alimentària del seu personal que estigui en contacte directe amb els aliments, i ha de disposar de documents acreditatius que ho certifiquin.

Heu de recordar que **el responsable de la seguretat dels aliments és el titular de l'activitat**.

2 Aigua

Les parades que necessiten disposar d'aigua són totes aquelles que fan una manipulació alimentària, com ara qualsevol activitat que fraccioni aliments i les que realitzin activitat de bar. En aquests casos, han de disposar d'algun mecanisme que els permeti rentar adequadament tant les mans com els estris que s'utilitzin.

Es poden utilitzar tovallolletes d'un sol ús impregnades de solució antisèptica per substituir el rentamans, aigua provenint d'una

font o d'una garrafa amb dispensador d'aigua.

3 Hàbits d'higiene

S'han de practicar els següents hàbits higiènics:

- Dur les ungles curtes, netes i sense pintar
- No portar anells, braçalets, polseres, arracades, rellotges i altres guarniments
- Protegir les ferides amb apòsits impermeables
- Utilitzar roba de treball neta o un davantal o bata per cobrir la roba de carrer
- No esternudar ni tossir damunt dels aliments

Rentar-vos les mans tants cops com sigui necessari, i sempre després de fer alguna activitat de risc, com anar al lavabo, manipular escombraries, esternudar, tossir, mocar-se o menjar

Està prohibit:

- Manipular aliments per part de persones alienes a l'activitat de venda



- La presència no justificada a la parada de persones alienes a l'activitat de venda
- La presència d'animals de companyia a la parada

4 Cadena de fred

Heu de recordar que els aliments que requereixen fred l'han de mantenir al llarg de tota la cadena, i que el rang de temperatura dependrà dels productes. Cal que consulteu l'etiquetatge d'origen que indiquen a quina temperatura els heu de conservar.

Heu de disposar de nevera o congelador en cas necessari.

No es permet la venda de productes amb risc sanitari (productes lactis frescos, anxoves, fumats i altres semiconserves, pastes alimentàries fresques, embotits cuits) si no es disposen d'instal·lacions frigorífiques. Aquests productes han d'estar degudament envasats i etiquetats. En cas de dubte, contacteu amb la regidoria de Salut Pública, per

a assessorament personalitzat.

5 Control de proveïdors i traçabilitat

En la venda fora d'establiment comercial heu de disposar d'un sistema que permeti identificar l'origen dels productes. Aquesta informació ha de tenir:

- Origen
- Especificacions: varietat, origen, número de lot...
- Data quan s'ha comprat o rebut
- Dades de contacte del proveïdor

Trobareu tota aquesta informació en el rebut o factura de compra. Conserveu-lo com a mínim durant la vida útil esperada del producte.

6 Gestió de residus

Recomanacions:

- No llenceu residus a terra
- Proveïu-vos d'una galleda amb tapa d'accionament preferentment no manual
- Allunyeu els productes alimentaris



tant com sigui possible dels contenidors d'escombraries

- Renteu-vos les mans després de la manipulació de residus

7 Neteja i desinfecció

Els utensilis i els materials de la parada han de ser llisos, resistent, no absorbents i estar en bon estat d'higiene.

Podeu posar un hule damunt la taula, per tal de facilitar la neteja de la superfície de la mateixa.

Feu servir estris, plats i coberts d'un sol ús i guardeu-los elevats del terra.

Recordeu:

- La millor neteja comença per no acumular brutícia
- Guardeu els productes de neteja separats dels aliments
- L'aigua ha de ser apta per al consum humà (podeu utilitzar aigua de les fonts públiques)
- Els productes de neteja i desinfecció han de ser autoritzats

per a ús alimentari, i s'han de conservar dins l'envàs original i amb la seva etiqueta

- Seguiu les instruccions d'ús del fabricant
- No netegeu ni desinfecteu en presència d'aliments
- Heu d'esbandir per eliminar la resta de productes
- No està permès l'ús de serradures, ni la reutilització de caixes de fusta, cartró i envasos d'un sol ús



CRITERIS DE CONTROL SANITARI PER A LA PREPARACIÓ HIGIÈNICA DELS ALIMENTS FORA D'ESTABLIMENT COMERCIAL

1 Què heu de controlar en la preparació del menjar?

- Que es mantinguin escrupolosament netes totes les superfícies de treball que s'utilitzin per preparar el menjar
- Que s'utilitzi aigua potable
- Que els aliments que requereixin fred per a la seva conservació es treguin de les neveres a mesura que es van necessitant, per evitar que estiguin massa estona a temperatura ambient
- Que, si s'han de fer preparacions amb fruita en la qual la pell és susceptible de consumir-se o amb verdures de consum en cru, s'utilitzin productes de quarta gamma (vegetals pelats, trossets, nets i higienitzats, llestos per consumir, que cal conservar en refrigeració fins el moment del seu consum)
- Que les amanides a base de vegetals crus, pasta, formatge i embotits es preparin amb la mínima antelació, i mai a casa
- En cas de fer una preparació amb ou caldrà utilitzar obligatòriament ou pasteuritzat. En cas de salses amb ou (alliuoli amb ou, maionesa,...), aquestes cal que siguin envasades
- Que es couguin bé els aliments: que la combinació temps/temperatura de cocció sigui la suficient per garantir la salubritat dels productes. En general cal assolir temperatures superiors a 65°C en el centre de la massa. Cal vigilar els aliments elaborats “a la planxa”, que no sempre assegurin aquesta temperatura (frankfurts, truites, ...)
- Que la descongelació es faci en refrigeració i tenint cura en mantenir el producte adequadament protegit, començant el procés el dia abans si és necessari
- Que els plats elaborats amb peix cru (per ex. seitons en vinagre), com a mesura preventiva per tal d'assegurar la destrucció de paràsits (anisakis), es congelin prèviament com a mínim 24 hores a -20°C (s'ha de documentar)



- Que s'elabori el menjar amb la mínima antelació possible, i sempre mantindrem les condicions de seguretat fins el seu consum
 - Que s'eviti el contacte entre els aliments crus i els aliments cuinats.
 - Que es mantinguin els aliments fora de l'abast d'insectes, rosegadors i altres animals, inclosos els animals de companyia
 - Que es disposin dels medis adequats per l'eliminació higiènica dels residus, per evitar que les escombraries siguin una font de contaminació
- Els aliments que s'han de menjar freds (amanides, truites...): mantenir en refrigeració a temperatura no superior a 4°C
 - Els aliments a consumir en calent, cal mantenir a temperatura superior a 65°C Que la divisió en porcions o emplatat es fa en condicions higièniques i utilitzant estris nets, i en el mínim temps possible
 - Els aliments cuinats s'han de consumir immediatament
 - Els productes refrigerats mai han d'estar més de 30 minuts a temperatura ambient.
 - Que no s'observin contaminacions creuades entre aliments crus i cuits, ni menjars elaborats sense protegir, etc.

2 En el manteniment dels aliments fins al moment del servei cal controlar:

- Que els menjars acabats i preparats per consumir es mantinguin sempre protegits del medi i aïllats els uns dels altres per evitar contaminacions.
- Que la temperatura de manteniment dels plats sigui la correcta:

3 En la higiene del personal manipulator cal controlar:

- Que durant el servei així com durant tot el procés els encarregats de la manipulació dels aliments hauran de mantenir una correcta higiene personal i vetllar per una



higiene i netedat de tots els estris i superfícies que en un moment o altre hagin d'entrar en contacte amb els aliments

4 Els al·lèrgens

Recordeu que heu d'informar si els vostres plats o productes contenen algun dels 12 ingredients que us detallem a continuació:

- Cereals que contenen gluten, incloent el blat, la civada, l'ordi o les seves variants híbrides i productes derivats. S'ha de declarar el cereal i és voluntari indicar la presència de gluten a la vora del nom del cereal
- Crustacis i productes a base de crustacis
- Ous i productes a base d'ous
- Peix i productes a base de peix
- Cacauets i productes a base de cacauets
- Soja i productes a base de soja
- Llet i els seus derivats (inclosa la lactosa)

- Fruits amb closca i productes derivats
- Api i productes derivats
- Mostassa i productes derivats
- Grans de sèsam i productes a base de gra de sèsam
- Diòxid de sofre i sulfits
- Tramussos i productes a base de tramussos
- Mol·luscs i productes a base de mol·luscs















Podeu informar usant una taula com la que trobareu al darrer full. El podeu fer servir com a model, només cal que la completeu amb els productes que veneu i els al·lèrgens que hi hagi en ells.

I podeu posar un cartell com:

Venda i preparació higiènica dels aliments en esdeveniments temporals.

Document elaborat per la regidoria de Salut Pública, en base a la Guia de pràctiques correctes d'higiene per a la venda d'aliments en mercats no sedentaris i fires.

Informació sobre els al·lèrgens Pregunta'ns abans de comprar

														
Gluten														
Marisc														
Ous														
Peix														
Cacau														
Soja														
Llet														
Fruits amb closca														
Api														
Mostassa														
Sèsam														
Diòxid de sofre i sulfits														
Mol·liscs														
Tramussos														

Venda i preparació higiènica dels aliments en esdeveniments temporals.

Document elaborat per la regidoria de Salut Pública, en base a la Guia de pràctiques correctes d'higiene per a la venda d'aliments en mercats no sedentaris i fires.



Pl. Fèlix Figueras i Aragay, s/n
08640 Olesa de Montserrat
93 778 00 50
salutpublica@olesademontserrat.cat
www.olesademontserrat.cat



Diputació
Barcelona



Ajuntament
d'Olesa de Montserrat

éssalut pública