

Resum condicions dels establiments no sedentaris en fires i altres esdeveniments temporals

AUTOCONTROLS – PREVI A L'ACTIVITAT

- **Tots els productes a la venda han de provenir d'un proveïdor autoritzat**, és a dir, o bé amb Registre General Sanitari, o bé Registre Municipal o, en el seu defecte, han de ser productes que s'elaborin a la mateixa parada/foodtruck, etc. El mateix aplica per a les matèries primeres.
- **S'ha de disposar d'una còpia (en format físic o digital) de tots els Registres Generals Sanitaris, o bé dels Registres Municipals, dels proveïdors dels productes a la venda**. És a dir, de l'empresa/persona física/cooperativa que ha venut el/s producte/s al paradista. Això no aplica per a matèries primeres en cas de realitzar el producte final a la mateixa parada (per exemple en un foodtruck/xurreria) sempre i quan els productes arribin i es trobin correctament etiquetats.
- Tots els productes envasats o que no es venguin a granel o fraccionats, com ara embotits, mermelades, conserves, formatges, etc., **han de trobar-se correctament identificats amb la informació mínima obligatòria (etiqueta)**. La informació mínima queda descrita al Reglament (UE) n° 1169/2011.
- Sempre que un producte no disposi d'etiquetatge en el moment de la seva venda, ja sigui perquè la seva venda és a granel, perquè es ven sense envasar i el seu format no permet un etiquetatge (p.ex. pastís de formatge) o perquè s'elabora a la mateixa parada, **el paradista ha de disposar d'una fitxa tècnica o similar on consti la declaració d'al·lèrgens obligatòria d'aquell producte**.
- Tots **els manipuladors** (persona que toca, talla, realitza un producte alimentari) **han de disposar de formació actualitzada** (darrers 3 anys) sobre correctes pràctiques higièniques durant les manipulacions alimentàries. Aquest títol ha de restar disponible al llarg de la durada de la fira.

ESTRUCTURA I EQUIPAMENTS

- Tots els **productes s'han de trobar protegits per evitar que els clients els puguin tocar**. O bé mitjançant el seu propi envàs (p.ex. en el cas de conserves, mermelades, olis, begudes) o bé amb una pantalla plàstica de protecció: metacrilat fix, film de plàstic per sobre dels productes, vitrina expositora o similar.
- Qualsevol parada on es manipulin productes (es toquin directament, es tallin, fraccionin o cuinin), és a dir, qualsevol parada on el producte no es vengui



directament amb el seu envàs original, haurà de **disposar d'un sistema de rentat de mans adient** per a la seva instal·lació i tipus de manipulacions. En el cas de parades tipus foodtruck/xurreria es sol·licita que el rentamans disposi d'aigua calenta i freda, dispensadors de sabó fix i paper fix, i accionament no manual. En el cas de parades desmuntables es sol·licita disposar d'un sistema de rentat de mans mínim: una garrafa amb aigua potable, accionament d'ejecció d'aigua, sabó de mans i paper asseca-mans.

- Es permet l'ús de gel hidroalcohòlic com a complement (mai substituït) al rentat de mans.
- Tots **els productes han de mantenir la cadena del fred**. Si un producte requereix una temperatura de conservació en refrigeració, aquesta temperatura s'ha de mantenir, sense posar en risc el producte, des del seu transport fins a la seva venda, emmagatzematge inclòs. S'haurà de disposar dels equips de fred o elements mantenidors de la temperatura que garanteixi que els productes no superaran les temperatures de conservació en cap moment. En aquest sentit, es recomana l'ús d'equips refrigeradors per al manteniment fora d'exposició (o isoterms en el seu defecte), i de vitrines refrigerades pels productes refrigerats durant la seva exposició. En cas de no disposar de vitrines pels productes refrigerats, l'operador pot deixar una mostra del seu producte en exposició (no destinat a la venda), mentre que el producte per a la venda romangui refrigerat en un equip de suport (refrigerador o isoterm). En qualsevol cas, l'ús dels isoterms no garanteix *per se* unes correctes temperatures, donat que l'equip només manté temporalment la temperatura inicial, és per tant obligació del paradista realitzar les operacions necessàries per garantir aquest manteniment de les temperatures en aquest tipus d'equips (p.ex. canvi de bloc de gel, baix stock-rotació, etc.).
- **La vaixella haurà de ser d'un sol ús** (no reutilitzable).
- Ús de guants: queda **prohibit l'ús de guants de làtex** (però no de vinil o nitril).
- Sempre que s'utilitzin estris com ara taules de tall, ganivets, culleres, espàtules, etc., o la parada tingui elements que es puguin netejar; els paradistes han de **disposar de productes i estris de neteja adients** per a la seva activitat, com a mínim: una galleda, desinfectant apte per a superfícies alimentàries (p.ex. lleixiu apta per a ús de beguda), detergent/desengreixant.
- En relació al punt anterior, si es disposa de productes refrigerats, cal **disposar de termòmetre funcional** per a la comprovació de les temperatures dels productes. Es recomana termòmetres infrarojos per aliments.
- Les **taules de tall efectiu (allà on es tallen els productes) no poden ser de fusta** o cap altre material porós. Sí que es permet l'ús de taules de tall de fusta com a reclam.



- Els **elements on es trobin exposats els productes alimentaris sense envasar han de romandre nets** i permetre una correcta neteja dels mateixos (no tenir racons, escletxes o similar).
- **Cap producte alimentari ni caixa o envàs que contingui un producte alimentari pot tocar directament el terra.**
- Si l'activitat genera residus orgànics s'ha de **disposar d'una galleda amb tapa i pedal.**

PRÀCTIQUES HIGIÈNIQUES DURANT LA MANIPULACIÓ (foodtruck, xurreries, etc.)

- Els **vegetals de consum en cru** que no es couen ni pelen **han de rentar-se i desinfectar-se amb un desinfectant apte** (p.ex. lleixiu d'ús alimentari).
- S'ha de **mantenir l'etiqueta original de les matèries primeres** fins que aquest producte s'acabi.
- **Els productes propis realitzats amb antelació han de disposar de data i hora d'elaboració.**
- **Les persones que manipulin aliments no podran dur d'arracades, anells, rellotges i/o polseres.**
- Els manipuladors han de disposar de **gorra i davantal** durant les manipulacions.
- **No és permès l'ús de serradures o cartonatge al terra.**
- S'han de **evitar contaminacions encreuades** entre crus-cuits, productes al·lèrgics, productes potencialment perillosos com ara ous o pollastre cru. Amb aquesta finalitat s'han de disposar de taules i estris de tall en número suficient.
- Els productes alimentaris, durant el seu emmagatzematge, han de romandre correctament aïllats de la resta de productes, per exemple mitjançant **l'ús tappers**. **No és permès l'ús de llaunes obertes** per emmagatzemar els aliments.