



Ajuntament
d'Olesa de Montserrat

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

- En la higiene del personal manipulador 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 per reduir el perill de contaminació.

- 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 mantinguin en nevera i treguin de la nevera 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 vegetals pelats, trossejats, 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 (alloli amb ou, maionesa,...), aquestes cal que siguin envasades
- Que es coquin 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 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



Ajuntament
d'Olesa de Montserrat

- 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

- 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:
- 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.

- Els al·lèrgens cal controlar:

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.
- 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