

Venda segura de gelats, granissats i orxates



Ajuntament
de Santa Coloma
de Gramenet

Bones pràctiques de manipulació



Pràctiques preventives

- Cal mantenir nets els estris utilitzats i les superfícies de manipulació.
- S'ha de tenir un pla de neteja dels equips (vitriues, expositors, etc.) i dels utensilis utilitzats, per evitar un risc de contaminació.
- Els utensilis per servir i manipular els gelats es canviaran quan puguin suposar un risc de contaminació (estiguin trencats, rovellats, etc.).
- Les culleres, les espàtules i els altres elements utilitzats per la venda de gelats, es netejaran amb aigua corrent cada cop que s'utilitzin.
En cas que no s'utilitzin contínuament es mantindran en un recipient amb una solució d'aigua a l'1,5% d'àcid cítric o tartàric, que s'ha de mantenir transparent i renovar com a mínim diàriament.
- Les neules i galetes que se serveixin amb el gelat es guardaran en recipients tancats i degudament protegits.

Temperatures mínimes

Gelats	Emmagatzematge i conservació: igual o inferior a -18°C en el centre del producte
Granissats	Conservació: igual o inferior a 0°C en el centre del producte
Orxates	Conservació: igual o inferior a 2°C

Informació al consumidor/a

- Cal disposar per escrit dels al·lèrgens de tots els productes que es venen a l'establiment.
- L'establiment ha de col·locar a la vista del consumidor un cartell on s'indiqui que disposa de la informació dels al·lèrgens de tots els productes que es venen.
Es pot descarregar un model de cartell a http://consum.gencat.cat/doc/doc_57105016_1.pdf
- En cas de realitzar la venda a granel d'orxata, l'establiment haurà de disposar d'un cartell on s'especifiqui els tipus d'orxata, tenint a disposició del client la raó social del fabricant i el Registre General Sanitari si procedeix.

Recorda

El paràmetre indicador de risc en gelats és la cristallització. Aquesta indica que en algun moment s'ha trencat la cadena del fred, així que no hi ha la garantia de què el producte mantingui totes les condicions sanitàries.

Normativa

Reglament (CE) núm. 1169/2011 sobre informació al consumidor.

Reglamento (CE) núm. 852/2004 sobre la higiene dels productes alimentaris.

Reglament (CE) núm. 853/2004, de normes d'higiene per productes alimentaris d'origen animal.

Reial decret núm. 618/1998, sobre l'elaboració, circulació i comerç de gelats.

Reial decret núm. 1338/1988, sobre l'elaboració i venda d'orxata.



Servei de Salut Pública
Plaça de la vila, 1
08921 Santa Coloma de Gramenet

Tel. 93 462 40 00
salutpublica@gramenet.cat

Venta segura de helados, granizados y horchatas



Ajuntament
de Santa Coloma
de Gramenet

Buenas prácticas de manipulación



Prácticas preventivas

- Mantener limpios los utensilios utilizados y las superficies de manipulación.
- Hay que tener un plan de limpieza de los equipos (vitrinas, expositores, etc.) y de los utensilios utilizados, para evitar un riesgo de contaminación.
- Los utensilios para servir y manipular los helados se cambiarán cuando puedan suponer un riesgo de contaminación (estén rotos, oxidados, etc.).
- Las cucharas, las espátulas y otros elementos utilizados para la venta de helados, se limpiarán con agua corriente cada vez que se utilicen.
En caso de que no se utilicen continuamente se mantendrán en un recipiente con una solución de agua al 1,5% de ácido cítrico o tartárico, que debe mantenerse transparente y renovar al menos diariamente.
- Los barquillos y galletas que se sirvan con el helado se guardarán en recipientes cerrados y debidamente protegidos.

Temperaturas mínimas

Helados	Almacenamiento y conservación: igual o inferior a -18°C en el centro del producto
Granizados	Conservación: igual o inferior a 0°C en el centro del producto
Horchatas	Conservación: igual o inferior a 2°C

Información al consumidor/a

- Es necesario disponer por escrito de los alérgenos de todos los productos que se venden en el establecimiento.
- El establecimiento debe colocar a la vista del consumidor un cartel indicando que dispone de la información de los alérgenos de todos los productos que se venden. Se puede descargar un modelo de cartel en http://consum.gencat.cat/doc/doc_57105016_1.pdf
- En caso de realizar la venta a granel de horchata, el establecimiento deberá disponer de un cartel donde se especifiquen los tipos de horchata, teniendo a disposición del cliente la razón social del fabricante y el Registro General Sanitario si procede.

Recuerda

El parámetro indicador de riesgo en helados es la cristalización. Esta indica que en algún momento se ha roto la cadena del frío, así que no existe la garantía de que el producto mantenga todas las condiciones sanitarias.

Normativa

Reglamento (CE) nº 1169/2011 sobre información al consumidor.

Reglamento (CE) nº 852/2004 sobre la higiene de los productos alimentarios.

Reglamento (CE) nº 853/2004, normas de higiene en productos alimentarios de origen animal.

Real Decreto nº 618/1998, sobre la elaboración, circulación y comercio de helados.

Real Decreto nº 1338/1988, sobre la elaboración y venta de horchata.



Servicio de Salud Pública
Plaça de la vila, 1
08921 Santa Coloma de Gramenet

Tel. 93 462 40 00
salutpublica@gramenet.cat