



FIRES I MERCATS AL CARRER

GUIA DE PRÀCTIQUES D'HIGIENE PER A LA VENDA D'ALIMENTS



Ajuntament
de Santa Coloma
de Gramenet

Coordinació

Marta Calero i Carme Palma
Servei de Salut pública, Acció comunitària i Atenció al consumidor
Ajuntament de Santa Coloma de Gramenet

Realització

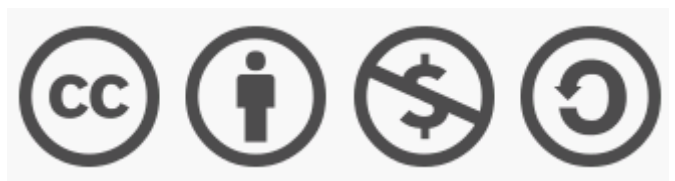
Gemma Oña
Tècnica de Salut pública

Compaginació

Servei de Salut pública

Desembre 2015

Llicència Creative Commons
Reconeixement - NoComercial -
CompartirIgual 4.0 internacional
<http://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/>



Icones fetes per [Freepik](https://www.freepik.com) i altres autors i autores de www.flaticon.com

PRESENTACIÓ



Les fires i els mercats que es fan als carrers de la nostra ciutat animen i dinamitzen l'espai públic, el comerç i l'economia. A més, esdevenen un espai de trobada i de relació intergeneracional. També ens ajuden a conèixer la cultura de la ciutat i a endinsar-nos en el seu dia a dia.

Un dels objectius de la celebració de les fires i els mercats és impulsar el consum de producte fresc de proximitat i de qualitat, donant l'oportunitat als visitants de conèixer nous productors locals.

Per altra banda, l'Ajuntament de Santa Coloma de Gramenet ha fet un esforç per modernitzar i reformar els tres mercats municipals de la ciutat a fi d'afavorir l'activitat comercial i fomentar la compra local.

Als mercats i fires ens agrada anar-hi per fer un mos, comprar uns aliments per a casa o fer un entrepà calent. I, de la mateixa manera que quan anem a qualsevol botiga o restaurant, ens agrada saber que allò que mengem està produït i conservat amb total seguretat.

Espero que aquesta guia sigui un referent, que permeti als paradistes disposar de tots els elements bàsics perquè durant tota la jornada puguin garantir la seguretat alimentària dels productes que ofereixen als nostres consumidors.

Núria Parlon Gil

Alcaldessa de Santa Coloma de Gramenet

ÍNDEX

1. REQUISITS COMUNS PER A LES PARADES	6
1.1 Disposar del certificat de formació	6
1.2 Mantenir uns bons hàbits higiènics	6
1.3 Tenir un punt d'aigua o sistema d'higienització	7
1.4 Controlar la temperatura	7
1.5 Controlar la traçabilitat	8
1.6 Gestionar els residus	9
1.7 Netejar i desinfectar la parada	9
1.8 Informar dels al·lèrgens	10
1.9 Transportar de manera segura	10
2. REQUISITS SANITARIS ESPECÍFICS PER SECTORS	11
2.1 Fruita, verdura, bolets o cargols	11
2.2 Carn fresca i preparats carnis	12
2.3 Carnis cuits i curats	13
2.4 Formatges i derivats làctics	14
2.5 Llet i productes làctics envasats	15
2.6 Pa, pastisseria i brioixeria	16
2.7 Masses de xurros i patates fregides	17
2.8 Pollastres a l'ast	18
2.9 Caramels, confits, lllaminadures i fruita seca	19
2.10 Infusions, espècies, plantes aromàtiques i mel	20
2.11 Ous	21
2.13 Olives	22
2.14 Pesca i pesca salada	23
2.15 Bar	24
2.16 Menjars preparats envasats	25
3. MODELS DE REGISTRES	26
Registre Control de temperatures	27
Registre Programa de neteja i desinfecció	28
Registre Llista de proveïdors	29
4. NORMATIVA APLICABLE	30

0. INTRODUCCIÓ

L'objectiu de la guia és informar els paradistes de fires i mercats als carrers de Santa Coloma de Gramenet, dels requisits bàsics a complir durant la jornada per garantir la seguretat alimentària dels productes que s'ofereixen.

Donada la disparitat de productes que s'hi poden trobar, per elaborar la guia, s'ha agafat com a document base la "Guia de pràctiques correctes d'higiene per a la venda d'aliments en mercats al carrer i fires" del Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya, i s'ha adaptat a les fires i als mercats no ambulants que tenen lloc a la nostra ciutat.

L'estructura de la guia es divideix en:

1. **Requisits comuns** per a totes les parades, on es mencionen els aspectes més importants que s'han de complir, independentment del sector.
2. **Requisits específics** per sectors, on es descriuen aspectes relacionats amb l'activitat alimentària específica de la parada.
3. **Models de registres d'autocontrols** per a les parades.

El Servei de Salut Pública de l'Ajuntament de Santa Coloma de Gramenet anima a tots els paradistes a seguir treballant de la manera més higiènica possible.

Per a qualsevol dubte o comentari, podeu contactar amb nosaltres:

Tel. 93 462 40 00 (ext. 3050 / 3054)
salutpublica@gramenet.cat

1. REQUISITS COMUNS PER A LES PARADES

1.1 Disposar del certificat de formació



El que es coneixia com a **carnet de manipulador d'aliments**, des de l'any 2010 és el **certificat de formació en manipulació d'aliments**.

La normativa actual (Reglament CE núm. 852/2004 de 29 d'abril de 2004, relatiu a la higiene dels productes alimentaris) estableix que és responsabilitat de la persona titular de la parada, garantir la formació en matèria d'higiene alimentària del personal que estigui en contacte amb els aliments.

A més, aquesta formació ha de ser **contínua**. El Servei de Salut Pública de l'Ajuntament recomana que s'actualitzi cada **2-3 anys**.

En tractar-se d'un requisit legal, a les fires i als mercats establerts als carrers de Santa Coloma de Gramenet cada parada haurà de tenir una còpia del **certificat de formació** de les persones que hi treballin.

1.2 Mantenir uns bons hàbits higiènics



És imprescindible mantenir uns bons hàbits de treball per garantir al màxim la higiene i la seguretat alimentària dels productes que es venen a les fires i als mercats de la ciutat.

Els aliments exposats han d'estar **ben protegits (per pantalles o vitrines)** per evitar riscos de contaminació (insectes, animals indesitjables, manipulació directa de la clientela, etc.).

La manipulació dels aliments s'ha de fer amb utensilis (pinces, culleres, etc.) i no amb les mans.

En cas de tenir ferides, hem de protegir-les i emprar guants d'un sol ús (vinil o nitril) per manipular els aliments. Cal evitar els guants de látex ja que hi ha persones -treballadores o clients- que poden tenir-hi al·lèrgia. Tinguem en compte que, en ser guants d'un sol ús, s'han de canviar sovint. El cobrament de l'import de la venda també l'hem de fer amb guants d'un sol ús.

Entre els hàbits higiènics que ens ajudaran a reduir perills que podrien contaminar els aliments exposats, també cal:

- Portar les ungles curtes, netes i sense pintar.
- Treure's les joies, els penjolls i les polseres quan s'està a la parada.
- Disposar de paper d'un sol ús per eixugar-se les mans, les superfícies i els estris.
- Evitar utilitzar draps de tela ja que retenen molta brutícia.
- Dur una indumentària neta i exclusiva per al treball.

1.3 Tenir un punt d'aigua o sistema d'higienització



Tenir un punt d'aigua per rentar-se les mans és molt convenient per mantenir una bona higiene en les manipulacions.

Si no fos factible la instal·lació de punts d'aigua, donada la diversitat d'espais a la ciutat on s'instal·len les fires i els mercats, cal disposar de **gel hidroalcohòlic** o **tovalloletes antisèptiques** a la parada per garantir una **higiene continuada** a les mans.



Gel hidroalcohòlic

1.4 Controlar la temperatura



La temperatura és un dels factors que més influeix en el deteriorament dels aliments.

Com que l'augment de la temperatura facilita el creixement bacterià, és important:

- Evitar l'exposició solar directa de tots els aliments.
- No deixar a temperatura ambient els productes que necessitin fred perquè es conservin en bon estat (productes lactis, pesquers, carnis, etc.).

Conservació en fred

- Els equips de conservació en fred (vitri- nes, neveres, congeladors, expositors frigorífics, etc.) han de tenir un lector de temperatures (termòmetre), que en permeti el control.
- Les temperatures òptimes dels equips són:
 - Equips de refrigeració: de **0 a 4 °C**.
 - Equips de congelació: igual o inferior a **-18 °C**.
- La col·locació dels aliments als equips en fred de la parada, s'ha de fer com més aviat millor.
- Per garantir una bona circulació del fred, es recomana no saturar d'aliments els equips de fred.
- Cal evitar posar estovalles decoratives de tela o superfícies de vímet a l'interior de les vitrines i neveres ja que són materials difícils de netejar i dificulten la transmissió del fred als productes.



Coques amb botifarra exposades al sol

Conservació en calent

- En cas d'oferir productes alimentaris en calent, cal disposar d'equips de manteniment de temperatura (banys maria, armaris calents, etc.), per garantir que els productes es mantinguin com a mínim a **65 °C**, ja que és la temperatura mínima per evitar el creixement bacterià.
- Es recomana utilitzar utillatge d'acer inoxidable i evitar el d'alumini atès que amb la calor es desprenen substàncies tòxiques cap als aliments.



Utillatge d'alumini



Olla d'acer inoxidable

1.5 Controlar la traçabilitat



La traçabilitat es defineix com la **capacitat de seguir el rastre d'un aliment** des que es produeix fins a la venda al consumidor final.

Les parades de les fires i dels mercats al carrer han de poder acreditar l'origen de tots els productes que tenen a la venda per informar-ne a la clientela i perquè la traçabilitat permet retirar en cas d'alerta els productes que poden suposar un perill sanitari.

La manera de garantir la traçabilitat és:

- Fer constar les dades del fabricant o distribuïdor a les etiquetes dels productes envasats, a més dels ingredients.
- Mantenir l'etiqueta original de l'envàs fins al final de la venda en cas de fraccionar aliments (embotits, formatges, etc.).

Quan els productes són a granel, cal:

- Indicar la denominació del producte, la varietat i l'origen.
- Disposar a la parada de l'albarà o de la factura de compra en què aparegui el lot del producte.
- Indicar els ingredients i destacar tipogràficament els al·lèrgens que contingui el producte.

Molta de la informació necessària per controlar la traçabilitat és al **rebut o a la factura de compra**. Per tant, en cas que hi hagi qualsevol reclamació o incidència, és important conservar aquesta documentació fins a la venda o el final de la vida útil (caducitat) del producte.

1.6 Gestionar els residus



Cada parada ha de disposar d'un cubell d'escombraries amb tapa i amb sistema d'accionament no manual (pedal). Igualment ha de disposar d'un sistema de recollida que permeti fer el reciclatge selectiu dels residus que es generen durant l'activitat.

L'oli vegetal és un residu especial. Les parades que en generin hauran de tenir un envàs especial de reciclatge per després dur-lo a la deixalleria (punt verd).

1.7 Netejar i desinfectar la parada



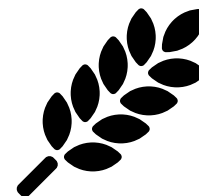
Per evitar contaminacions biològiques (bacteris, insectes, etc.) és molt important mantenir un nivell alt de neteja i desinfecció de la parada i de tots els materials, utensilis o superfícies que entrin en contacte amb els aliments.

Les superfícies han de ser de materials de fàcil neteja i poc porosos (convé evitar la fusta). Es recomanen les superfícies d'acer inoxidable o plàstic.

Cal recordar que per a la neteja, la utilització de serradures no està permesa.

Els envasos amb productes de neteja (per exemple polvoritzadors) han d'estar etiquetats per evitar confusions i s'han de guardar de manera aïllada, com ara en caixes de plàstic amb tapa.

1.8 Informar dels al·lèrgens



Des de 2014 amb l'entrada en vigor de la normativa de la Unió Europea sobre informació al consumidor, és obligatori informar -mitjançant cartells o etiquetes- dels ingredients de tots els productes que estan a la venda (siguin a granel o envasats).

En cas que algun dels productes que es vengui a la parada –envasats o no– contingui un o més ingredients al·lèrgens, cal destacar visualment aquesta informació a l'etiqueta (en negreta, en cursiva, amb un color diferent, etc.).

Els 14 ingredients al·lèrgens són aquests:

- Cereals amb gluten: blat, sègol, ordi, civada, espelta i kamut. Cal incloure-hi les varietats híbrides i productes derivats.
- Crustacis.
- Ous.
- Peix.
- Cacauets.
- Soja.
- Llet i derivats (s'inclou la lactosa).
- Fruits de closca (ametlles, avellanes, nous, anacards, pacanes, nous del Brasil, fetsucs, macadàmies o nous d'Austràlia).
- Api.
- Mostassa.
- Grans de sèsam.
- Diòxid de sofre i sulfits (derivats del sofre que s'afegeixen al celler durant el procés de vinificació).
- Tramussos.
- Mol·luscs.

1.9 Transportar de manera segura



Els vehicles que s'utilitzen per transportar aliments han de tenir l'autorització corresponent i s'han de mantenir en un bon estat de neteja.

Cal evitar tant que els productes alimentaris estiguin en contacte directe amb el terra del vehicle com transportar simultàniament **productes alimentaris amb productes de neteja**.

Si el vehicle té sistema de refrigeració, haurem de comprovar periòdicament que el funcionament sigui correcte.

Per mantenir la temperatura dels aliments que es transporten, és convenient utilitzar recipients isotèrmics (caixes, contenidors, etc.).

2. REQUISITS SANITARIS ESPECÍFICS PER SECTORS

2.1 Fruita, verdura, bolets o cargols



- Els estris amb què es manipula el gènere han d'estar ben nets.
- Si es fracciona fruita (per exemple meló) o verdura (per exemple carbassa), cal protegir el gènere restant per evitar contaminacions.
- En cas de vendre vegetals preparats (amanides, macedònies, broquetes de fruita, etc.), cal disposar d'un equip de manteniment de fred (vitriues, expositors, etc.) per garantir-ne la conservació.

Bolets cultivats frescos

- Se n'ha d'indicar en tots els casos el nom científic, el nom comú en català en mida igual o inferior, el tipus de conreu "cultivat" i l'origen o la procedència.
- Han d'estar en bones condicions de conservació (no han de presentar lesions, podridures, etc.).
- Cal comprovar que han estat collits amb un tall net.

Bolets silvestres frescos

- S'han de presentar sencers.
- S'ha d'evitar barrejar espècies.
- S'han de vendre sense rentar.
- Se n'ha d'acreditar l'origen.

Cargols

- S'ha d'intentar que no contactin amb altres aliments, per evitar contaminacions creuades.
- Han d'estar vius, nets i en bones condicions de conservació i sense closques trencades ni brutes.
- Han d'estar col·locats en malles, de manera que els situats en el centre de la malla també puguin respirar.
- S'ha d'evitar barrejar-ne varietats i calibres.
- Ha d'haver-hi una etiqueta on s'indiqui en tots els casos l'espècie i l'origen o procedència.



Vegetals tallats sense cap protecció



Talls de fruita protegits amb film alimentari

2.2 Carn fresca i preparats carnis



- La parada ha de disposar de vitrines o pantalles protectores per protegir el gènere exposat i evitar tant el risc de contaminació dels productes, com la presència d'insectes o animals indesitjables, i la manipulació directa per part dels clients.
- Tant les vitrines com els expositors frigorífics han de disposar de termòmetres fàcilment visibles.
- S'ha d'evitar l'ús de superfícies i utensilis de fusta, donada la seva alta porositat i dificultat de neteja.
- Cal disposar de papers d'ús alimentari per embolcallar i han d'estar protegits.
- Tots els productes que es comercialitzen han de procedir d'establiments autoritzats per garantir-ne la traçabilitat.
- La temperatura de transport dels productes carnis cuits ha de ser la que recomana el fabricant a l'etiqueta.
- S'ha de respectar les següents temperatures tant en el transport com en la conservació o exposició per garantir la cadena del fred:
 - Carn picada: igual o inferior a 2°C.
 - Visceres: igual o inferior a 3°C.
 - Carn d'aviram i preparats carnis d'au: igual o inferior a 4°C.
 - Resta de carnis i de preparats carnis: igual o inferior a 7°C.
- Per evitar contaminacions creuades, s'han de separar físicament les carnis fresques d'aviram de la resta d'espècies.
- Els cartells indicadors de preus o d'alguna altra informació han d'evitar deteriorar els envasos o els aliments (per exemple clavant l'etiqueta al producte).



Etiquetes clavades a la carn



Suports de plàstic que no toquen el producte

2.3 Carnis cuits i curats



- Tant les vitrines com els expositors frigorífics han de disposar de termòmetres fàcilment visibles.
- Cal evitar l'ús de superfícies i utensilis de fusta, donada la seva alta porositat i dificultat de neteja.
- Els papers per embolcallar els productes han de ser d'ús alimentari i han d'estar protegits.
- Tots els productes que es comercialitzen han de procedir d'establiments autoritzats per garantir-ne la traçabilitat.
- En el cas de disposar d'embotits penjats, han d'estar fora de l'abast del públic.
- S'ha de mantenir en tot moment els productes que necessitin refrigeració en expositors o vitrines refrigerats a la temperatura adequada.
- Es recorda que la temperatura de transport dels productes carnis cuits ha de ser la que recomana el fabricant a l'etiqueta.
- En cas de fraccionar algun producte, és necessari conservar l'etiqueta original fins a la finalització de la venda.
- Tots els productes exposats han d'estar identificats amb un rètol visible que especifiqui:
 - “Elaboració pròpia” (si el producte l'heu elaborat vosaltres).
 - Nom del producte.
 - Ingredients (cal destacar els que provoquin al·lèrgia).
- Cal manipular els productes (tallada, trossejament, etc.) de manera que es previngui la contaminació de l'aliment.
- Si fraccioneu productes cuits, heu de disposar d'aigua calenta per rentar-vos les mans i els utensilis.
- Els cartells indicadors de preus o d'alguna altra informació no han de deteriorar els envasos o els aliments (per exemple clavant l'etiqueta al producte).



Productes carnis cuits ben protegits

2.4 Formatges i derivats lactis



- Tant les vitrines com els expositors frigorífics han de disposar de termòmetres fàcilment visibles.
- Cal evitar l'ús de superfícies de fusta per tallar el producte, donada la seva alta porositat i dificultat de neteja.
- S'han de mantenir tots els utensilis amb bon estat de neteja i desinfecció.
- Els papers per embolcallar els productes han de ser d'ús alimentari i han d'estar protegits.
- Tots els productes que es comercialitzen han de procedir d'establiments autoritzats.
- Els productes que no necessitin fred s'han de mantenir en un lloc net, fresc i sec.
- S'ha de conservar l'etiqueta original dels productes elaborats fins a la finalització de la venda del producte.
- Cal manipular els productes (tallada, trossejament, etc.) de manera que es previngui la contaminació de l'aliment.
- Els cartells indicadors de preus o d'alguna altra informació no han de deteriorar els envasos o els aliments (per exemple clavant l'etiqueta al producte).



Superfície de tall de fusta



Taula de tallar de plàstic alimentari

2.5 Llet i productes lactis envasats



- Tant les vitrines com els expositors frigorífics han de disposar de termòmetres fàcilment visibles per al venedor.
- La mercaderia ha d'estar protegida si les condicions atmosfèriques de sol, pluja o vent la poden malmetre.
- Cal evitar l'ús de superfícies i utensilis de fusta, donada la seva alta porositat i dificultat de neteja.
- S'ha de mantenir la parada neta i desinfectar tots els elements que entrin en contacte amb els aliments (ganivets, estris, tallants, etc.) abans d'iniciar la jornada laboral.
- Cal disposar de papers d'ús alimentari per embolcallar i han d'estar protegits.
- No és permès de vendre llet a granel.
- Només es poden comercialitzar productes que procedeixin d'establiments autoritzats, i s'han de vendre envasats.
- A la parada i durant el transport cal mantenir la llet crua certificada, la llet pasteuritzada i els iogurts a una temperatura inferior a 8°C.
- Els cartells indicadors de preus o d'alguna altra informació no han de deteriorar els envasos o els aliments (per exemple clavant l'etiqueta al producte).



Iogurts sense identificar
i a temperatura ambient



Llet correctament refrigerada

2.6 Pa, pastisseria i brioixeria



- La mercaderia ha d'estar protegida si les condicions atmosfèriques de sol, pluja o vent la poden malmetre.
- Cal mantenir les superfícies i els estris ben nets abans que entrin en contacte amb els aliments.
- Cal disposar de papers d'ús alimentari per embolcallar i han d'estar protegits.
- Tots aquells productes que requereixin de fred, es conservaran en vitrines o expositors frigorífics amb el corresponent lector de temperatura.
- S'ha de garantir la neteja i desinfecció dels ganivets i altres estris de treball.
- Cal evitar l'ús de superfícies i utensilis de fusta, donada la seva alta porositat i dificultat de neteja.
- Tots els productes amb crema, nata i rovell d'ou s'han de mantenir en expositors frigorífics a una temperatura d'entre 0 i 2 °C.
- No és permès el fraccionament de productes refrigerats durant la venda.



Productes de pastisseria en bosses protectores



Exposició inadequada dels pastissos

2.7 Masses de xurros i patates fregides



- La parada ha de disposar de vitrines o pantalles protectores per protegir el gènere exposat i evitar tant el risc de contaminació dels productes, com la presència d'insectes o animals indesitjables i la manipulació directa per part dels clients.
- Cal evitar l'ús de superfícies i utensilis de fusta, donada la seva alta porositat i dificultat de neteja.
- S'han de tenir espais separats per emmagatzemar les matèries primeres (farina, sal, sucre, etc.) i els productes auxiliars de venda (paperines, tovallons, forquilles, etc.).
- Cal assegurar una bona combustió per evitar riscos d'inflamació.
- Tots els productes que es comercialitzen han de procedir d'establiments autoritzats.
- Cal canviar l'oli de fregir de manera freqüent (en funció de l'ús) per evitar la formació de residus tòxics com ara els compostos polars, ja que es consideren substàncies cancerígenes.

Quan canviar l'oli

- Per saber quan ja no es pot reutilitzar l'oli ens podem basar en el seu color (s'enfosqueix), la seva densitat (augmenta), l'olor (l'oli recremat té una olor més intensa i característica) o el fum (n'hi ha més).

Un cop s'ha utilitzat l'oli

- L'oli s'ha d'emmagatzemar en recipients adequats i d'ús exclusiu. En cap cas es pot llençar al clavegueram públic o als contenidors urbans no específics per a l'oli.
- Els residus s'han de portar a una deixalleria o a un gestor de residus autoritzat per l'Agència Catalana de Residus.
- L'oli no es pot reutilitzar quan ja no reuneix unes condicions higienicosanitàries correctes.
- No es poden refregir productes alimentaris.



Bols i cullerots de material porós



Recipient de fàcil neteja

2.8 Pollastres a l'ast



- La parada ha de disposar de vitrines o pantalles protectores per protegir el gènere exposat i evitar tant el risc de contaminació dels productes, com la presència d'insectes o animals indesitjats i la manipulació directa per part dels clients.
- Cal evitar l'ús de superfícies i utensilis de fusta, donada la seva alta porositat i dificultat de neteja.
- Cal disposar d'un equip frigorífic per mantenir el pollastre cru a una temperatura d'entre 0-4°C fins al moment d'elaborar-lo.
- És necessari tenir una superfície específica de treball per manipular el pollastre cru i una altra per al cuit.
- Cal tenir especial cura a l'hora de manipular-lo, per evitar contaminacions creuades entre el pollastre cru i el cuinat.
- Els pollastres elaborats s'han de mantenir amb el cremador de l'aparell de rostir encès fins al moment de vendre'ls.
- Cal emmagatzemar els olis escalfats en recipients homologats i d'ús exclusiu. En cap cas, els heu de llençar al clavegueram públic o als contenidors urbans que no siguin específics per a l'oli.
- La recollida dels residus s'ha de portar a un punt verd o gestor de residus autoritzat per l'Agència Catalana de Residus.



Pollastres mantinguts al rostidor fins al moment de la venda

2.9 Caramels, confits, lllaminadures i fruita seca



- La parada ha de disposar de vitrines o pantalles protectores per protegir el gènere exposat i evitar tant el risc de contaminació dels productes, com la presència d'insectes o animals indesitjats i la manipulació directa per part dels clients.
- Cal evitar l'ús de superfícies i utensilis de fusta, donada la seva alta porositat i dificultat de neteja.
- S'ha de facilitar a qui ho demani la informació següent:
 - La denominació del producte.
 - La llista d'ingredients.
 - El nom o la raó social i domicili del fabricant, l'envasador o el venedor.
- L'autoservei d'aquests productes es pot permetre sempre que estiguin degudament envasats i etiquetats.



Caramels separats i amb embolcalls



Lllaminadures barrejades i sense protecció

2.10 Infusions, espècies, plantes aromàtiques i mel



- La parada ha de disposar de vitrines o pantalles protectores per protegir el gènere exposat i evitar tant el risc de contaminació dels productes, com la presència d'insectes o animals indesitjats i la manipulació directa per part dels clients.
- S'ha de facilitar a qui ho demani la informació següent:
 - La denominació del producte.
 - La llista d'ingredients.
 - El nom o la raó social i domicili del fabricant, l'envasador o el venedor.
- L'autoservei d'aquests productes es pot permetre sempre que estiguin degudament envasats i etiquetats.
- La mel ha d'estar etiquetada amb el número de registre sanitari de qui l'envasa.



Exposició correcta d'herbes



Espècies exposades a l'aire

2.11 Ous



- La parada ha de disposar de vitrines o pantalles protectores per protegir el gènere exposat i evitar tant el risc de contaminació dels productes, com la presència d'insectes o animals indesitjats i la manipulació directa per part dels clients.
- Cal evitar l'exposició solar directa dels ous i que estiguin a temperatures fredes (mitjançant refrigeració), ja que necessiten una temperatura constant de conservació.
- Només els ous provinents de petits productors de gallines (un màxim de 50), estan exempts de tenir el codi del productor. En aquest cas, s'ha d'indicar en un rètol o etiqueta la seva raó social i adreça.
- No és convenient barrejar ous de diferents postes. **La vida útil d'un ou és de 28 dies** després de la posta.
- Els ous venuts a l'engròs han d'anar acompanyats d'un rètol on es vegi de manera clara, indeleble i fàcilment llegible la informació següent:
 - Categoria de qualitat.
 - Categoria de pes.
 - Indicació del sistema de cria de les gallines ponedores (ecològiques, camperes, criades al terra o en gàbia).
 - Data de durada mínima.
- Si estan prèviament envasats, cal que estiguin degudament etiquetats amb les dades de l'envasador.



Ous sense cap tipus d'identificació

2.13 Olives



- La parada ha de disposar de vitrines o pantalles protectores per protegir el gènere exposat i evitar tant el risc de contaminació dels productes, com la presència d'insectes o animals indesitjables i la manipulació directa per part dels clients.
- Els recipients on s'emmagatzemen han d'estar nets i ser de materials de neteja fàcil (plàstic, acer inoxidable, etc.).
- La venda a granel tant d'olives com de preparats ha d'incloure la varietat i els ingredients.
- Per servir les olives s'han d'utilitzar utensilis d'acer inoxidable o plàstic, i evitar els de fusta.



Exposició correcta de les olives



Venda inadequada per falta de protecció i etiqueta

2.14 Pesca i pesca salada



- La parada ha de disposar de vitrines o pantalles protectores per protegir el gènere exposat i evitar tant el risc de contaminació dels productes, com la presència d'insectes o animals indesitjables i la manipulació directa per part dels clients.
- Els productes que es comercialitzen han de procedir d'establiments autoritzats.
- Si voleu vendre anxoves o altres semiconserve, cal disposar d'aparells de refrigeració que mantinguin la temperatura per sota de 4°C.
- En cas de vendre productes de pesca descongelats, s'ha d'indicar en un rètol d'identificació per tal que ho sàpiga el consumidor i no el congeli de nou.
- En cas de vendre mol·luscs bivalves, han d'estar vius.
- S'han de conservar les etiquetes d'origen dels productes venuts, en el cas del mol·luscs bivalves durant 60 dies.
- Si es disposa de peix congelat i ultracongelat, cal mantenir la temperatura dels aparells de congelació per sota de -18°C.
- El peix s'ha de mantenir amb gel sobre una superfície amb una inclinació adequada i un desguàs per eliminar les aigües originades per la seva fusió.
- No està permesa la comercialització de peixos o parts de peixos si detecteu la presència manifesta de paràsits.
- El gel amb què es conserva el peix, només es pot adquirir en establiments autoritzats.
- Les etiquetes de venda al detall han d'incloure obligatòriament la informació següent:
 - Nom comercial de l'espècie.
 - Preu per unitat de pes.
 - Zona de captura o de cria.
 - Mètode de producció.
 - Forma de presentació.

 Generalitat de Catalunya
Agència Catalana del Consum

ZONES DE CAPTURA	MÈTODE DE PRODUCCIÓ	ARTS DE PESCA
☐ Atlàntic Nord-oest ☐ Atlàntic Nord-est ☐ Atlàntic Centre Oest ☐ Atlàntic Centre Est ☐ Atlàntic Sud-oest ☐ Atlàntic Sud-est ☐ Mar Mediterrània i Mar Negre ☐ Oceà Índic ☐ Oceà Pacífic Subzona: _____ Altra: _____	☐ CAPTURAT ☐ CAPTURAT EN AIGUA DOLÇA ☐ DE CRIA ☐ CONGELAT Data de duració mínima: _____	☐ Xarxes de tir ☐ Xarxes d'arrossegament ☐ Xarxes d'emmallament i similars ☐ Xarxes de cercol i xarxes d'hissada ☐ Llínies i hams ☐ Rastres ☐ Nanses i trapes ☐ Altres: _____

PAÍS D'ORÍGEN

MASSA D'AIGUA DOLÇA
PAÍS D'ORÍGEN

Nom comercial
(Nom científic)

P.V.P. € QUILO

Model d'etiqueta de peix proposat per l'Agència Catalana de Consum

2.15 Bar



- La parada ha de disposar de vitrines o pantalles protectores per protegir el gènere exposat i evitar tant el risc de contaminació dels productes, com la presència d'insectes o animals indesitjables i la manipulació directa per part dels clients.
- Cal evitar l'ús de superfícies i utensilis de fusta, donada la seva alta porositat i dificultat de neteja.
- Si no es disposa de rentavaixelles, s'ha d'utilitzar material d'un sol ús (gots, plats, coberts, paper per embolcallar, etc.). En tots els casos el material ha d'estar protegit.
- En cas de disposar d'expositors o de vitrines refrigerades, cal mantenir una temperatura igual o inferior a 4°C.

Preparats calents

- Només es poden servir preparats fets al moment, fets en planxa o fregidora.

Preparats freds

- En cas de servir vegetals de consum en cru, hauran de ser de quarta gamma (envasats tallats i desinfectats) per reduir al màxim els riscos microbiològics.



Carpa bar amb útils de neteja pel mig



Zona de bar amb terrassa

2.16 Menjars preparats envasats



- La parada ha de disposar de vitrines o pantalles protectores per protegir el gènere exposat i evitar tant el risc de contaminació dels productes, com la presència d'insectes o animals indesitjables i la manipulació directa per part dels clients.
- Cal evitar l'ús de superfícies i utensilis de fusta, donada la seva alta porositat i dificultat de neteja.
- S'han de protegir de la intempèrie les bosses per lliurar els productes.
- Cal comercialitzar només productes procedents d'establiments autoritzats amb número de registre sanitari.
- La temperatura dels expositors o de les vitrines refrigerades que contenen els productes que necessiten refrigeració ha de ser igual o inferior a 4°C.
- Només es poden comercialitzar menjars preparats envasats i etiquetats; a la parada.
- No és permès fer cap tipus de manipulació dels productes (com ara un fraccionament).



Exposició compartida de croquetes crues sense protecció amb producte cuinat

3. MODELS DE REGISTRES



D'acord amb el compliment de la normativa europea, el Reglament (CE) núm. 852/2004 de 29 d'abril de 2004, relatiu a la higiene dels productes alimentaris, estableix que els operadors del sector alimentari són responsables tant de la higiene de les instal·lacions com dels productes que posen a l'abast del consumidor.

Per aquest motiu tenen l'obligació de realitzar activitats d'autocontrol basades en el sistema d'Anàlisi de Perills i Punts de Control Crític (APPCC).

Les activitats d'autocontrol que s'ajusten a l'activitat de fires i mercats no sedentàries es centren bàsicament en el compliment dels següents registres:

1. **Registre de control de temperatures**

És necessari controlar les temperatures dels equips de fred o calor que tinguem a la parada, així en garantim un bon funcionament.

Cal deixar per escrit als registres les temperatures.

2. **Registre de control de proveïdors**

Cal disposar de la informació per escrit dels proveïdors amb què treballem. Entre les dades necessàries cal que hi hagi:

- Nom.
- Contacte.
- Productes subministrats.
- RSIPAC (Registre Sanitari d'Indústries i Productes Alimentaris de Catalunya) o el permís sanitari corresponent.
- Validesa del RSIPAC.

3. **Registre de neteja i desinfecció**

Atès que la neteja i desinfecció constitueix una mesura de prevenció, destinada a limitar la proliferació microbiana i a evitar la contaminació dels aliments, cal completar el registre de programa de neteja i desinfecció amb:

- Què (superfícies, estris, equips, etc.).
- Com (producte de neteja i mètode).
- Freqüència (diària, setmanal, etc.).
- Qui realitza les neteges.

REGISTRE CONTROL DE TEMPERATURES

Nevera:	Mes:	Any:
---------	------	------

[illegible]

Congelador:	Mes:	Any:
-------------	------	------

[illegible]

REGISTRE PROGRAMA DE NETEJA I DESINFECCIÓ

[illegible]

REGISTRE LLISTA DE PROVEÏDORS

[illegible]

4. NORMATIVA APLICABLE



- Reglament (CE) núm. 852/2004, de 29 d'abril, relatiu a la higiene dels productes alimentaris.
- Reglament (CE) núm. 853/2004, de 29 d'abril, pel que s'estableixen normes específiques d'higiene dels aliments d'origen animal.
- Reglament (CE) núm. 1169/2011, de 25 d'octubre, sobre la informació alimentària facilitada al consumidor.
- Reglament (CE) núm. 178/2002, de 28 de gener, pel que s'estableixen els principis i requeriments generals de la legislació alimentària.
- Reial Decret 126/2015, de 27 de febrer, pel que s'aprova la norma general relativa a la informació alimentària dels aliments que es presenten sense envasar per a la venda al consumidor final i a les col·lectivitats, dels envasats en el lloc de venda a petició del comprador, i dels envasats pels titulars del comerç minorista.
- Reial Decret 140/2003, del 7 de febrer del 2003, pel qual s'estableixen els criteris sanitaris de la qualitat de l'aigua per al consum humà.
- Llei 18/2009, de 22 d'octubre, de salut pública.



Ajuntament
de Santa Coloma
de Gramenet