

GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE PARA EL DESARROLLO DE FERIAS Y MERCADOS ALIMENTICIOS EN LA VÍA PÚBLICA

Junio 2023



Ajuntament
de Santa Coloma
de Gramenet



Departament de Protecció de la Salut i Seguretat Alimentària
Servei de Salut Pública i Atenció als Consumidors

ÍNDICE

INTRODUCCIÓN	3
01. DOCUMENTACIÓN EXIGIBLE POR EL AYUNTAMIENTO	4
Actividades alimentarias en la vía pública con intercambio económico	5
02. REQUISITOS COMUNES PARA LAS PARADAS	7
Disponer del certificado de formación	8
Hábitos higiénicos	9
Punto de agua o sistema de higienización	10
Control de temperaturas	11
Control de la trazabilidad	12
Gestión de los residuos	13
Limpiar y desinfectar	14
Informar de los alérgenos	16
Transportar de forma segura	17
03. REQUISITOS SANITARIOS ESPECÍFICOS POR SECTORES	18
Fruta, verdura, setas o caracoles	19
Carne fresca i preparados cárnicos	21
Productos cárnicos cocidos y curados	23
Quesos y derivados lácteos	25
Leche y productos lácteos envasados	26
Pan, pastelería y bollería	27
Masas de churros y patatas fritas	28
Pollos a l'ast	30
Caramelos, peladillas, golosinas y frutos secos	31
Infusiones, especias, plantas aromáticas y miel	32
Huevos	33
Olivas	34
Productos de la pesca y pesca salada	35
Bar	37
Comida preparada envasada	38
04. REGISTROS A CUMPLIMENTAR	39
Registros a cumplimentar	40
Registro de control de temperaturas	41
Registro de limpieza y desinfección	42
05. NORMATIVA APLICABLE	43
Referencias legales	44

INTRODUCCIÓN

Las ferias y los mercados que se realizan en las calles de nuestra ciudad animan y dinamizan el espacio público, el comercio y la economía. Se convierten en un espacio de encuentro y de relación intergeneracional. También nos ayudan a conocer la cultura de la ciudad ya adentrarnos en su día a día.

Uno de los objetivos de la celebración de las ferias y mercados es impulsar el consumo de producto fresco de proximidad y de calidad, dando la oportunidad a los visitantes de conocer nuevos productores locales. Durante la jornada hay requisitos básicos que deben cumplirse para garantizar la seguridad alimentaria de los productos que se ofrecen.

Los requisitos aplicables a este tipo de actividades están definidos en el capítulo III del anexo II del Reglamento (CE) 852/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimentarios, y en el resto de legislación aplicable.

Presentamos la nueva guía para informar y facilitar información sobre las condiciones higiénico-sanitarias a cumplir por los paradistas de ferias y mercados de las calles de Santa Coloma de Gramenet.

Dada la disparidad de productos que se pueden encontrar, para elaborar la guía se ha tomado como documento base la “Guía de prácticas correctas de higiene para el desarrollo de ferias y mercados alimentarias en la vía pública”, elaborado por el Departamento de Salud de la Generalidad de Cataluña y se ha adaptado a las ferias ya los mercados no ambulantes que tienen lugar en nuestra ciudad.

La estructura de la guía se divide en:

-  **01. DOCUMENTACIÓN EXIGIBLE POR EL AYUNTAMIENTO**
-  **02. REQUISITOS COMUNES PARA TODAS LAS PARADAS**
-  **03. REQUISITOS SANITARIOS ESPECÍFICOS POR SECTORES**
-  **04. REGISTROS A CUMPLIMENTAR**
-  **05. NORMATIVA APLICABLE**

El Servei de Salut Pública del Ajuntament de Santa Coloma de Gramenet anima a todos los paradistas a continuar trabajando de la manera más higiénica posible.

01.

DOCUMENTACIÓN EXIGIBLE POR EL AYUNTAMIENTO





ACTIVIDADES ALIMENTARIAS EN LA VÍA PÚBLICA CON INTERCAMBIO ECONÓMICO

MODALIDADES DE ACTIVIDADES ALIMENTARIAS

- Mercados ambulantes periódicos (“mercadillos”).
- Mercados ocasionales.
- Ferias (de Navidad, de San Pons...).

DOCUMENTACIÓN NECESARIA

- Es necesario presentar la declaración responsable inicio de actividad alimentaria ambulante (SA2):
- Copia del certificado de formación en manipulación de alimentos de todas las personas que participan en la manipulación de alimentos (obtenido en los últimos treinta y seis meses) de todas las personas que van a manipular durante la actividad.
- Copia del DNI/NIE/Pasaporte.

Es necesario aportar la documentación **como mínimo quince días hábiles antes del inicio de la feria/mercado**, para poder contar con un informe favorable del Servei de Salut pública. La información completa del trámite la encontrará en el siguiente enlace:

+ INFO

CÓMO SE PUEDE PEDIR

- **Presencialmente:**

A la Oficina de Informació y Atención Ciudadana (OIAC) con cita previa obligatoria.

La cita se podrá concertar a través de la web o llamando al 93 462 40 90.

CITA PREVIA

- **Por internet:**

Tramitació en línia con el certificado digital aquí:

TRAMITACIÓN EN LÍNEA

- **Por correo postal:**

Ajuntament de Santa Coloma de Gramenet

Pl. de la Vila, 1

08921 Santa Coloma de Gramenet

- **Por correo administrativo:**

Oficina de Correos en Santa Coloma de Gramenet

Av. de Francesc Macià, 34-36,

08921 Santa Coloma de Gramenet

02.

REQUISITOS COMUNES PARA LAS PARADAS





DISPONER DEL CERTIFICADO DE FORMACIÓN

Todas las personas que manipulan productos alimenticios deben demostrar su formación en cuestiones de higiene alimentaria, de conformidad con el capítulo XII del anexo II del Reglamento (CE) 853/2004, de 29 de abril de 2004.

La formación recibida debe adaptarse a la actividad que se lleva a cabo.

El personal manipulador debe ser capaz de aplicar los conocimientos adquiridos y estar comprometido e implicado en el papel que les corresponde en la seguridad alimentaria.

El mantenimiento de buenas prácticas de higiene y manipulación a lo largo de la cadena alimentaria es fundamental para garantizar la seguridad de los productos.

Se recuerda que hay que disponer del certificado de formación en el momento de llevar a cabo la actividad/evento en la vía pública con una vigencia de máximo treinta y seis meses. Puede ser requerido en caso de inspección sanitaria.

¡RECUERDA!

Se ha de disponer in situ de los certificados de formación de todo el personal manipulador con los siguientes datos:

- **Nombre de la empresa/persona formadora**
- **Fecha de la formación**
- **Nombre y lugar de trabajo de la persona que ha recibido la formación**
- **Contenidos**

HÁBITOS HIGIÉNICOS

Es imprescindible mantener unos buenos hábitos de trabajo para garantizar al máximo la higiene y seguridad alimentaria de los productos que se venden en las ferias y en los mercados de la ciudad.

Los alimentos expuestos deben estar **bien protegidos (por pantallas o vitrinas)** para evitar riesgos de contaminación (insectos, animales indeseables, manipulación directa de la clientela, etc.). La manipulación de los alimentos debe realizarse con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) y no con las manos.

En caso de tener heridas, debemos protegerlas y utilizar guantes desechables (vinilo o nitrilo) para manipular los alimentos. Hay que evitar los guantes de látex, ya que hay personas que pueden tener alergia. Tengamos en cuenta que, al ser guantes de un solo uso, deben cambiarse a menudo. El cobro del importe de la venta también debemos hacerlo con guantes de un solo uso.

Entre los hábitos higiénicos que nos ayudarán a reducir peligros que podrían contaminar los alimentos expuestos, también es necesario:

- Llevar las uñas cortas, limpias y sin pintar.
- Quitarse las joyas, los colgantes y las pulseras cuando se está en la parada.
- Disponer de papel desechable para secarse las manos, las superficies y los utensilios.
- Evitar utilizar paños de tela porque retienen mucha suciedad.
- Llevar una indumentaria limpia y exclusiva para el trabajo.



PUNTO DE AGUA O SISTEMA DE HIGIENIZACIÓN

Tener un punto de agua para lavarse las manos es muy conveniente para mantener una buena higiene en las manipulaciones.

Si no fuera factible la instalación de puntos de agua, dada la diversidad de espacios en la ciudad donde se instalan las ferias y los mercados, es necesario disponer de **gel hidroalcohólico o toallitas antisépticas** en la parada para garantizar una **higiene continuada** en sus manos.



CONTROL DE TEMPERATURAS

La temperatura es uno de los factores que más influye en el deterioro de alimentos. Dado que el aumento de la temperatura facilita el crecimiento bacteriano, es importante:

- Evitar la exposición solar directa de todos los alimentos.
- Evitar dejar a temperatura ambiente los productos que necesiten frío para que se conserven en buen estado (productos lácteos, cárnicos, pesqueros, etc.).



CONSERVACIÓN EN FRÍO

Los equipos de conservación en frío (vitrinas, neveras, congeladores, expositores frigoríficos, etc.) deben tener un lector de temperaturas (termómetro) que permita su control.

Las temperaturas óptimas de los equipos de frío son:

- Equipos de refrigeración: de **0 a 4 °C**
- Equipos de congelación: igual o inferior a **-18 °C**

La colocación de los alimentos en los equipos en frío de la parada debe realizarse lo antes posible.

Para garantizar una buena circulación del frío se recomienda no saturar de alimentos a los equipos en frío.

Hay que evitar poner mantel decorativo de tela o superficies de mimbre en el interior de las vitrinas y neveras, ya que son materiales difíciles de limpiar y dificultan la transmisión del frío a los productos.



CONSERVACIÓN EN CALIENTE

En caso de ofrecer productos alimenticios en caliente, es necesario disponer de equipos de mantenimiento de temperatura (baños maría, armarios calientes, etc.) para garantizar que los productos se mantengan como mínimo a **65 °C**, ya que es la temperatura mínima para evitar el crecimiento bacteriano.

Se recomienda utilizar utillaje de acero inoxidable y evitar el de aluminio dado que con el calor se desprenden sustancias tóxicas hacia los alimentos.

CONTROL DE LA TRAZABILIDAD

La trazabilidad se define como la **capacidad de seguir el rastro de un alimento** desde su producción hasta la venta al consumidor final.

Las paradas de las ferias y de los mercados en la calle deben poder acreditar el origen de todos los productos que tienen a la venta para informar a la clientela y porque la trazabilidad permite retirar, en caso de alerta, los productos que pueden suponer un peligro sanitario.

La manera de garantizar la trazabilidad es:

- Hacer constar los datos del fabricante o distribuidor en las etiquetas de los productos envasados, además de los ingredientes.
- Mantener la etiqueta original del envase hasta el final de la venta en caso de fraccionar alimentos (embutidos, quesos, etc.).

Cuando los productos son a granel, es necesario:

- Indicar la denominación del producto, la variedad y el origen.
- Disponer en la parada del albarán o de la factura de compra en la que aparezca el lote del producto.
- Indicar los ingredientes y destacar tipográficamente los alérgenos que contenga el producto.

Mucha de la información necesaria para controlar la trazabilidad está en el **recibo o en la factura de compra**. Por tanto, en caso de que exista cualquier reclamación o incidencia, es importante conservar esta documentación hasta la venta o el final de la vida útil (caducidad) del producto.



GESTIÓN DE LOS RESIDUOS

Cada parada debe disponer de un cubo de basura con tapa y con sistema de accionamiento. Hay que evitar que la acumulación de basura sea una fuente de contaminación por los alimentos.

RESIDUOS ORGÁNICOS

Se dispondrá de contenedores adecuados (tapa, pedal y bolsa en el interior) en el espacio, en número suficiente para la retirada de basura orgánica.

El volumen de los desperdicios acumulados en el espacio, así como sus condiciones no podrán comprometer las condiciones higiénicas sanitarias del entorno ni la de los productos puestos a la venta o consumo.

La basura debe eliminarse, siempre dentro de una bolsa cerrada, en el contenedor público adecuado. Nunca en una papelera de la calle.

Al finalizar el evento, deben limpiarse con producto desinfectante.

RESIDUOS ESPECIALES — ACEITES

En el caso de los **aceites de freír**, deben ser retirados por gestor autorizado o bien depositados en un punto verde autorizado.



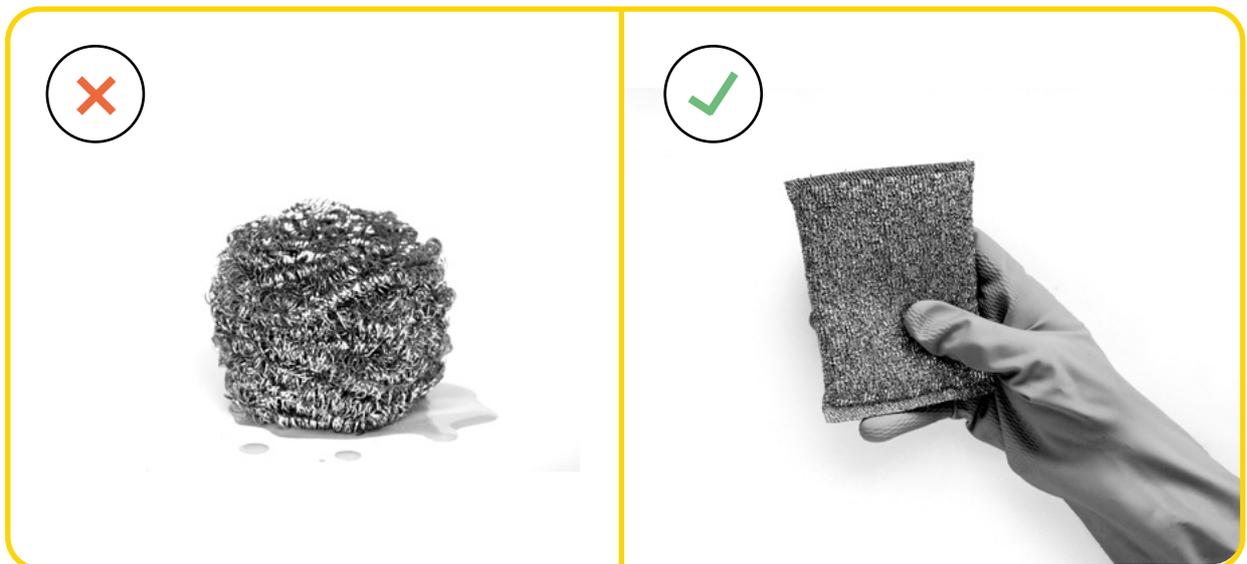
LIMPIAR Y DESINFECTAR

Es necesario asegurar la limpieza y desinfección de la zona donde se ejecuta la actividad alimentaria.

Para limpiar, primero es necesario retirar la basura y los restos de alimentos y a continuación aplicar el detergente o desinfectante en la concentración que marca el fabricante. Los desinfectantes de cloro en la correcta dilución son una buena opción.

Los envases o pulverizadores de limpieza, deben estar debidamente identificados y guardados de forma aislada de los alimentos. Se recomienda en el interior de cajas de plástico con tapa.

Los **utensilios** con los que limpies (estropajos, bayetas de microfibra, etc.), hay que limpiarlos antes de utilizarlos y después y evitar los estropajos tipo “nana” para evitar posibles riesgos físicos de trozos de aluminio que se desprenden. Te recomendamos que utilices los estropajos de micro punta de acero inoxidable:



Es importante entender la diferencia entre limpieza y desinfección. No es lo mismo limpiar que desinfectar.

01

LIMPIEZA

Consiste en la eliminación de la suciedad que se ve a simple vista sobre superficies y utensilios. Con la limpieza también se eliminan parte de los microorganismos que hay por efecto mecánico

02

DESINFECCIÓN

Consiste en destruir todos los microorganismos patógenos y la mayoría de los no patógenos que existen en las superficies y utensilios. **Un desinfectante no actúa correctamente sin una buena limpieza previa.**

¡RECUERDA!

- Es importante que los productos que se utilizan sean aptos para uso en empresas alimentarias.
- Se debe disponer de un buen desinfectante con acción virucida.
- Los productos de limpieza y desinfección deben estar separados de los alimentos.
- Los productos de limpieza y desinfección deben estar bien identificados (ej. Etiqueta) aunque se trasvasen a otro envase.
- Los cubos de basura deben tener tapa y pedal.

INFORMAR DE LOS ALÉRGENOS

Es obligatorio informar al consumidor —mediante carteles o etiquetas— de los ingredientes de todos los productos que están a la venta (sean a granel o envasados).

En caso de que alguno de los productos que se venda en la parada —envasados o no— contenga uno o más ingredientes alérgenos, cabe destacar visualmente esta información en la etiqueta (en negrita, en cursiva, con un color diferente, etc.).

Los 14 ingredientes alérgenos son estos:



Cereales que contienen gluten: trigo, centeno, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados.



Crustáceos y productos a base de crustáceos.



Huevos y productos a base de huevo.



Pescado y productos a base de pescado.



Cacahuetes y productos a base de cacahuetes.



Soja y productos a base de soja.



Leche y sus derivados (incluida la sin lactosa).



Frutos secos: almendras, avellanas, nueces, anacardos, pecanas, nueces del Brasil, pistachos, macadamias y productos derivados.



Apio y productos derivados.



Mostaza y productos derivados.



Sésamo y productos a base de sésamo.



Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l expresado como a SO₂.



Altramuces y productos a base de altramuces.



Moluscos y productos a base de moluscos.

TRANSPORTAR DE FORMA SEGURA

Los vehículos que se utilizan para transportar alimentos deben tener la autorización correspondiente y deben mantenerse en un buen estado de limpieza.

Hay que evitar tanto que los productos alimenticios estén en contacto directo con el suelo del vehículo como transportar simultáneamente **productos alimentarios con productos de limpieza**.

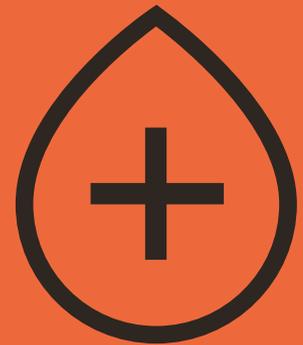
Si el vehículo tiene sistema de refrigeración, deberemos comprobar periódicamente su correcto funcionamiento.

Para mantener la temperatura de los alimentos que se transportan es conveniente utilizar recipientes isotérmicos (cajas, contenedores, etc.).



03.

REQUISITOS SANITARIOS ESPECÍFICOS POR SECTORES





FRUTA, VERDURA, SETAS O CARACOLES

- Los útiles con los que se manipula el género deben estar bien limpios.
- Las frutas y verduras cortadas o peladas (melón, sandía, piña, papaya, etc.) se pueden mantener a temperatura ambiente (20-25 °C) durante un máximo de 3h.
- Habría que registrar la hora de corte e indica por cartel visual a cliente que deberá refrigerar la fruta.
- En caso de vender vegetales preparados (ensaladas, macedonias, brochetas de fruta, etc.), es necesario disponer de un equipo de mantenimiento de frío (vitrinas, expositores, etc.) para garantizar su conservación.

CUANDO SE VENDEN SETAS CULTIVADAS FRESCAS:

- Se debe indicar, en todos los casos, el nombre científico, el nombre común en catalán en tamaño igual o inferior, el tipo de cultivo “cultivado” y su origen o procedencia.
- Deben estar en buenas condiciones de conservación (no deben presentar lesiones, podredumbres, etc.).
- Comprobar que han sido cosechados con un corte limpio.

CUANDO SE VENDEN SETAS SILVESTRES FRESCAS:

- Se deben presentar enteros.
- Hay que evitar mezclar especies.
- Se deben vender sin lavar.
- Se debe acreditar su origen.



CUANDO SE VENDEN CARACOLES:

- Se debe intentar que no contacten con otros alimentos para evitar contaminaciones cruzadas.
- Deben estar vivos, limpios y en buenas condiciones de conservación y sin caparazones rotos ni sucios.
- Deben estar colocados en mallas, de modo que los situados en el centro de la malla también puedan respirar.
- Evitar mezclar variedades y calibres.
- Se debe indicar, en todos los casos, su especie y su origen o procedencia.

CARNE FRESCA Y PREPARADOS CÁRNICOS

- La parada debe disponer de vitrinas o pantallas protectoras para proteger el género expuesto y evitar tanto el riesgo de contaminación de los productos, como la presencia de insectos o animales indeseables y la manipulación directa por parte de los clientes.
- Tanto las vitrinas como los expositores frigoríficos deben disponer de termómetros fácilmente visibles.
- Se debe evitar el uso de superficies y utensilios de madera, dada su alta porosidad y dificultad de limpieza.
- Los papeles para envolver los productos deben ser de uso alimenticio y deben estar protegidos de fuentes de contaminación.
- Todos los productos que se comercializan deben proceder de establecimientos autorizados para garantizar su trazabilidad.
- La temperatura de transporte de los productos cárnicos cocidos debe ser la que recomienda el fabricante en la etiqueta.



- Se deben respetar las siguientes temperaturas, tanto en el transporte como en la conservación o exposición, para garantizar la cadena del frío:
 - **Carne picada:** igual o inferior a 2 °C.
 - **Vísceras:** igual o inferior a 3 °C.
 - **Carne de aves de corral y preparados cárnicos de ave:** igual o inferior a 4 °C.
 - **Resto de carnes y preparados cárnicos:** igual o inferior a 7 °C.

- Para evitar contaminaciones cruzadas, deben separarse físicamente las carnes frescas de aves de corral del resto de especias.

- Los carteles indicadores de precios o de alguna otra información deben evitar deteriorar los envases o alimentos (por ejemplo clavando la etiqueta en el producto).

PRODUCTOS CÁRNICOS COCIDOS Y CURADOS

- Tanto las vitrinas como los expositores frigoríficos deben disponer de termómetros fácilmente visibles.
- Evitar el uso de superficies y utensilios de madera, dada su alta porosidad y dificultad de limpieza.
- Los papeles para envolver los productos deben ser de uso alimenticio y deben estar protegidos de fuentes de contaminación.
- Todos los productos que se comercializan deben proceder de establecimientos autorizados para garantizar su trazabilidad.
- En el caso de disponer de embutidos colgados, deben estar fuera del alcance del público.
- Se deben mantener en todo momento los productos que necesitan refrigeración en expositores o vitrinas refrigeradas a la temperatura adecuada.
- Se recuerda que la temperatura de transporte de los productos cárnicos cocidos debe ser la que recomienda el fabricante en la etiqueta.
- En caso de fraccionar algún producto, es necesario conservar la etiqueta original hasta la finalización de la venta.



- Todos los productos expuestos deben estar identificados con un rótulo visible que especifique:
 - **“Elaboración propia”** (si el producto lo habéis elaborado vosotros mismos)
 - **Nombre del producto**
 - **Ingredientes** (se deben destacar los que provoquen alergia)

- Hay que manipular los productos (corte, troceado, etc.) de forma que se prevenga la contaminación del alimento.
- Si fracciona productos cocidos, debe disponer de agua caliente para lavarse las manos y los utensilios.
- Los carteles indicadores de precios o de alguna otra información no deben deteriorar los envases o alimentos (por ejemplo clavando la etiqueta en el producto).

QUESOS Y DERIVADOS LÁCTEOS

- Tanto las vitrinas como los expositores frigoríficos deben disponer de termómetros fácilmente visibles.
- Evitar el uso de superficies de madera para cortar el producto, dada su alta porosidad y dificultad de limpieza.
- Se deben mantener todos los utensilios con buen estado de limpieza y desinfección.
- Los papeles para envolver los productos deben ser de uso alimenticio y deben estar protegidos de fuentes de contaminación.
- Todos los productos que se comercializan deben proceder de establecimientos autorizados.
- Los productos que no necesiten frío deben mantenerse en un lugar limpio, fresco y seco.
- Se debe conservar la etiqueta original de los productos elaborados hasta la finalización de la venta del producto.
- Hay que manipular los productos (corte, troceado, etc.) de forma que se prevenga la contaminación del alimento.
- Los carteles indicadores de precios o de alguna otra información no deben deteriorar los envases o alimentos (por ejemplo clavando la etiqueta en el producto).



LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS ENVASADOS

- Tanto las vitrinas como los expositores frigoríficos deben disponer de termómetros fácilmente visibles para el vendedor.
- La mercancía debe estar protegida si las condiciones atmosféricas de sol, lluvia o viento pueden dañarla.
- Evitar el uso de superficies y utensilios de madera, dada su alta porosidad y dificultad de limpieza.
- Es necesario mantener la parada limpia y desinfectar todos los elementos que entren en contacto con los alimentos (cuchillos, utensilios, cortantes, etc.) antes de iniciar la jornada laboral.
- Los papeles para envolver los productos deben ser de uso alimenticio y deben estar protegidos de fuentes de contaminación.
- No está permitido vender leche a granel.
- Sólo se pueden comercializar productos que procedan de establecimientos autorizados y deben venderse envasados.
- En la parada y durante el transporte se debe mantener la leche cruda certificada, la leche pasteurizada y los yogures a una temperatura inferior a 8 °C.
- Los papeles para envolver los productos deben ser de uso alimenticio y deben estar protegidos de fuentes de contaminación.
- Los carteles indicadores de precios o de alguna otra información no deben deteriorar los envases o alimentos (por ejemplo clavando la etiqueta en el producto).



PAN, PASTERERÍA Y BOLLERÍA

- La mercancía debe estar protegida si las condiciones atmosféricas de sol, lluvia o viento pueden dañarla.
- Se deben mantener las superficies y los utensilios bien limpios antes de que entren en contacto con los alimentos.
- Los papeles para envolver los productos deben ser de uso alimenticio y deben estar protegidos de fuentes de contaminación.
- Todos aquellos productos que requieran frío, se conservarán en vitrinas o expositores frigoríficos con el correspondiente lector de temperatura.
- Se debe garantizar la limpieza y desinfección de los cuchillos y otros útiles de trabajo.
- Evitar el uso de superficies y utensilios de madera, dada su alta porosidad y dificultad de limpieza.
- Todos los productos con crema, nata y yema de huevo deben mantenerse en expositores frigoríficos a una temperatura de entre 0 y 2 °C.
- No está permitido el fraccionamiento de productos refrigerados durante la venta.



MASAS DE CHURROS Y PATATAS FRITAS

- La parada debe disponer de vitrinas o pantallas protectoras para proteger el género expuesto y evitar tanto el riesgo de contaminación de los productos, como la presencia de insectos o animales indeseables y la manipulación directa por parte de los clientes.
- Evitar el uso de superficies y utensilios de madera, dada su alta porosidad y dificultad de limpieza.
- Se deben tener espacios separados para almacenar las materias primas (harina, sal, azúcar, etc.) y los productos auxiliares de venta (papelinas, servilletas, tenedores, etc.).
- Debe asegurarse una buena combustión para evitar riesgos de inflamación.
- Todos los productos que se comercializan deben proceder de establecimientos autorizados.
- Es necesario cambiar el aceite de freír de forma frecuente (en función del uso) para evitar la formación de residuos tóxicos como los compuestos polares, ya que se consideran sustancias cancerígenas.



CONTROL DEL ACEITE DE LA FREIDORA

Con el uso del aceite para freír, se forman subproductos de degradación del aceite (**compuestos polares**) que pueden provocar problemas de salud. Se permite un máximo del 25% de los compuestos polares

Para evitar la formación de estos compuestos polares se recomienda:

- Renovar periódicamente el aceite de las freidoras.
- Filtrar el aceite antes de reutilizarlo, para eliminar los restos de frituras anteriores.
- No calentar el aceite excesivamente (nunca por encima de 180 °C), para evitar que se queme y humee.
- No mezcle diferentes aceites. Cada uno tiene temperaturas de calentamiento distinto.
- Utilice aceites especiales para freír.
- Controle visualmente el estado del aceite. No debe ser oscuro, ni viscoso, ni hacer espuma, son signos de deterioro.
- Al tratarse de un residuo especial, consulta el apartado “Gestión de residuos y reciclaje” donde se informa de cómo reciclarlo.



POLLOS A L'AST

- La parada debe disponer de vitrinas o pantallas protectoras para proteger el género expuesto y evitar tanto el riesgo de contaminación de los productos, como la presencia de insectos o animales indeseados y la manipulación directa por parte de los clientes.
- Evitar el uso de superficies y utensilios de madera, dada su alta porosidad y dificultad de limpieza.
- Es necesario disponer de un equipo frigorífico para mantener el pollo crudo a una temperatura de entre 0–4 °C hasta el momento de elaborarlo.
- Es necesario tener una superficie específica de trabajo para manipular el pollo crudo y otra para el cocido.
- Se debe tener especial cuidado a la hora de manipularlo, para evitar contaminaciones cruzadas entre el pollo crudo y el cocinado.
- Los pollos elaborados deben mantenerse con el quemador del aparato de asar encendido hasta el momento de venderlos.
- Es necesario almacenar los aceites calentados en recipientes homologados y de uso exclusivo. En ningún caso deben tirarlos al alcantarillado público o en los contenedores urbanos que no sean específicos para el aceite.
- La recogida de los residuos debe llevarse a un punto verde o gestor de residuos autorizado por la Agencia Catalana de Residuos.



CARAMELOS, PELADILLAS, GOLOSINAS Y FRUTOS SECOS

- La parada debe disponer de vitrinas o pantallas protectoras para proteger el género expuesto y evitar tanto el riesgo de contaminación de los productos, como la presencia de insectos o animales indeseados y la manipulación directa por parte de los clientes.
- Evitar el uso de superficies y utensilios de madera, dada su alta porosidad y dificultad de limpieza.
- Se facilitará, a quien lo solicite, la siguiente información:
 - **La denominación del producto**
 - **La lista de ingredientes**
 - **El nombre o la razón social y domicilio del fabricante, el envasador o el vendedor**
- El autoservicio de estos productos puede permitirse siempre que estén debidamente envasados y etiquetados.



INFUSIONES, ESPECIAS, PLANTAS AROMÁTICAS Y MIEL

- La parada debe disponer de vitrinas o pantallas protectoras para proteger el género expuesto y evitar tanto el riesgo de contaminación de los productos, como la presencia de insectos o animales indeseados y la manipulación directa por parte de los clientes.
- Se facilitará, a quien lo solicite, la siguiente información:
 - **La denominación del producto**
 - **La lista de ingredientes**
 - **El nombre o la razón social y domicilio del fabricante, el envasador o el vendedor**
- El autoservicio de estos productos puede permitirse siempre que estén debidamente envasados y etiquetados.
- La miel debe estar etiquetada con el número de Registro Sanitario de quien lo envasa.



HUEVOS

- La parada debe disponer de vitrinas o pantallas protectoras para proteger el género expuesto y evitar tanto el riesgo de contaminación de los productos, como la presencia de insectos o animales indeseados y la manipulación directa por parte de los clientes.
- Evitar la exposición solar directa de los huevos y que estén a temperaturas frías (mediante refrigeración), ya que necesitan una temperatura constante de conservación.
- Sólo los huevos provenientes de pequeños productores de gallinas (máximo 50) están exentos de tener el código del productor. En este caso, debe indicarse en un rótulo o etiqueta su razón social y dirección.
- No es conveniente mezclar huevos de distintas puestas. La vida útil de un huevo es de veintiocho días después de la puesta.
- Los huevos vendidos al por mayor deben ir acompañados de un rótulo donde se vea de manera clara, indeleble y fácilmente legible la siguiente información:
 - **Categoría de calidad**
 - **Categoría de peso**
 - **Indicación del sistema de cría de las gallinas ponedoras**
(ecológicas, camperas, criadas en el suelo o en jaula)
 - **Fecha de duración mínima**
- Si están previamente envasados, deben estar debidamente etiquetados con los datos del envasador.



OLIVAS

- La parada debe disponer de vitrinas o pantallas protectoras para proteger el género expuesto y evitar tanto el riesgo de contaminación de los productos, como la presencia de insectos o animales indeseables y la manipulación directa por parte de los clientes.
- Los recipientes donde se almacenan deben estar limpios y ser de materiales de fácil limpieza (plástico, acero inoxidable, etc.).
- La venta a granel tanto de aceitunas como preparados debe incluir la denominación de las variedades y los ingredientes.
- Para servir las aceitunas deben utilizarse utensilios de acero inoxidable o plástico y evitar los de madera.



PRODUCTOS DE LA PESCA Y PESCA SALADA

- La parada debe disponer de vitrinas o pantallas protectoras para proteger el género expuesto y evitar tanto el riesgo de contaminación de los productos, como la presencia de insectos o animales indeseables y la manipulación directa por los clientes.
- Los productos que se comercializan deben proceder de establecimientos autorizados.
- Si desea vender anchoas u otras semiconservas, es necesario disponer de aparatos de refrigeración que mantengan la temperatura por debajo de 4°C.
- En caso de vender productos de pesca descongelados, debe indicarse en un rótulo de identificación para que lo sepa el consumidor y no lo congele de nuevo.
- En caso de vender moluscos bivalvos, deben estar vivos.
- Se deben conservar las etiquetas de origen de los productos vendidos; en el caso de los moluscos bivalvos durante sesenta días.
- Si se dispone de pescado congelado y ultra congelado, mantener la temperatura de los aparatos de congelación por debajo de -18 °C.
- El pescado debe mantenerse con hielo sobre una superficie con una inclinación adecuada y un desagüe para eliminar las aguas originadas por su fusión.



- No está permitida la comercialización de peces o partes de peces si detecta la presencia manifiesta de parásitos.
- El hielo con el que se conserva el pescado sólo puede adquirirse en establecimientos autorizados.
- Las etiquetas de venta al por menor deben incluir obligatoriamente la siguiente información:
 - **Nombre comercial de la especie**
 - **Precio por unidad de peso**
 - **Zona de captura o de cría**
 - **Método de producción**
 - **Forma de presentación**

BAR

- La parada debe disponer de vitrinas o pantallas protectoras para proteger el género expuesto y evitar tanto el riesgo de contaminación de los productos, como la presencia de insectos o animales indeseables y la manipulación directa por parte de los clientes.
- Evitar el uso de superficies y utensilios de madera, dada su alta porosidad y dificultad de limpieza.
- Si no se dispone de lavavajillas, se debe utilizar material desechable (vasos, platos, cubiertos, papel para envolver, etc.). En todos los casos el material debe estar protegido
- En caso de disponer de expositores o de vitrinas refrigeradas, es necesario mantener una temperatura igual o inferior a 4 °C.
- **Preparados calientes:** sólo se pueden servir preparaciones elaboradas en el momento (plancha).
- **Preparados fríos:** en caso de servir vegetales de consumo en crudo, tendrán que ser de cuarta gama (envasados cortados y desinfectados) para reducir al máximo los riesgos microbiológicos.



COMIDA PREPARADA ENVASADA

- La parada debe disponer de vitrinas o pantallas protectoras para proteger el género expuesto y evitar tanto el riesgo de contaminación de los productos, como la presencia de insectos o animales indeseables y la manipulación directa por parte de los clientes.
- Evitar el uso de superficies y utensilios de madera, dada su alta porosidad y dificultad de limpieza.
- Deben protegerse de la intemperie las bolsas para entregar los productos.
- Es necesario comercializar sólo productos procedentes de establecimientos autorizados con número de registro sanitario.
- La temperatura de los expositores o de las vitrinas refrigeradas que contienen los productos que necesitan refrigeración será igual o inferior a 4 °C.
- Sólo se pueden comercializar comidas preparadas envasadas y etiquetadas en la parada.
- No está permitido realizar ningún tipo de manipulación de los productos (como un fraccionamiento).



04.

REGISTROS A CUMPLIMENTAR





REGISTROS A CUMPLIMENTAR

De acuerdo con el cumplimiento de la normativa europea, el Reglamento (CE) nº. 852/2004 de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios, establece que los operadores del sector alimentario son responsables tanto de la higiene de las instalaciones como de los productos que ponen al alcance del consumidor. Por este motivo, tienen la obligación de llevar a cabo actividades de autocontrol basadas en el sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC).

Desde el Servicio de Salud pública del Ajuntament de Santa Coloma de Gramenet se ha elaborado un documento de referencia y consulta sobre los autocontroles que por normativa deben tener y rellenar los establecimientos alimentarios (para ampliar información puede consultar la web).

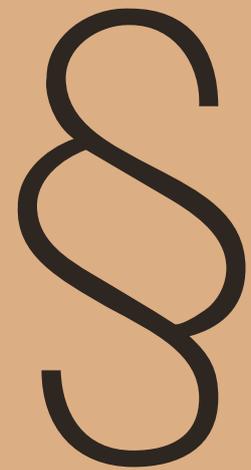


DESCARGA LA GUIA

Las actividades de autocontrol que se ajusten a la actividad de ferias y mercados no sedentarias se centren básicamente en el cumplimiento de los siguientes registros:

05.

NORMATIVA APLICABLE





REFERENCIAS LEGALES

- **Reglamento (CE) núm. 852/2004, de 29 de abril**, relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- **Reglamento (CE) núm. 853/2004, de 29 de abril**, por lo que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.
- **Reglamento (CE) núm. 1169/2011, de 25 de octubre**, sobre la información alimenticia facilitada al consumidor.
- **Reglamento (CE) núm. 178/2002, de 28 de enero**, por lo que se establecen los principios y requisitos generales de la legislación alimentaria.
- **Real Decreto 126/2015, de 27 de febrero**, por el que se aprueba la norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presentan sin envasar para la venta al consumidor final ya las colectividades, de los envasados en el sitio de venta a petición del comprador, y de los envasados por los titulares del comercio minorista.
- **Real decreto 1021/2022, de 13 de diciembre**, para el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos al por menor.
- **Ley 18/2009, de 22 de octubre**, de Salud Pública.



**Ajuntament
de Santa Coloma
de Gramenet**

Departament de Protecció de la Salut i Seguretat Alimentària
Servei de Salut Pública i Atenció als Consumidors