

GUIA DE PRÀCTIQUES CORRECTES D'HIGIENE PER AL DESENVOLUPAMENT DE FIRES I MERCATS ALIMENTARIS A LA VIA PÚBLICA

Juny 2023



Ajuntament
de Santa Coloma
de Gramenet



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

ÍNDEX

INTRODUCCIÓ	3
01. DOCUMENTACIÓ EXIGIBLE PER L'AJUNTAMENT	4
Activitats alimentàries a la via pública amb intercanvi econòmic	5
02. REQUISITS COMUNS PER A TOTES LES PARADES	7
Disposar del certificat de formació	8
Hàbits higiènics	9
Punt d'aigua o sistema d'higienització	10
Control de temperatures	11
Control de la traçabilitat	12
Gestió dels residus	13
Neteja i desinfecció	14
Informar dels al·lèrgens	16
Transportar de manera segura	17
03. REQUISITS SANITARIS ESPECÍFICS PER SECTORS	18
Fruita, verdura, bolets o caragols	19
Carn fresca i preparats carnis	21
Productes carnis cuits i curats	23
Formatges i derivats làctics	25
Llet i productes làctics envasats	26
Pa, pastisseria i brioixeria	27
Masses de xurros i patates fregides	28
Pollastres a l'ast	30
Caramels, confits, laminadures i fruita seca	31
Infusions, espècies, plantes aromàtiques i mel	32
Ous	33
Olives	34
Productes de la pesca i pesca salada	35
Bar	37
Menjars preparats envasats	38
04. REGISTRES A COMPLIMENTAR	39
Registres a complimentar	40
Registre de control de temperatures	41
Pla de neteja i desinfecció	42
05. NORMATIVA APLICABLE	43
Referències legals	44

INTRODUCCIÓ

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. 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. Durant la jornada hi ha requisits bàsics que cal complir per garantir la seguretat alimentària dels productes que s'ofereixen.

Els requisits aplicables a aquest tipus d'activitats estan definits en el capítol III de l'annex II del Reglament (CE) 852/2004, del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004, relatiu a la higiene dels productes alimentaris, i en la resta de legislació aplicable.

Presentem la nova guia per informar i facilitar informació sobre les condicions higiènico-sanitàries a complir pels paradistes de fires i mercats dels carrers de Santa Coloma de Gramenet.

Donada la disparitat de productes que s'hi poden trobar, per elaborar la guia s'ha agafat com a document base la "[Guia per a l'aplicació dels autocontrols als establiments minoristes d'alimentació](#)", elaborat pel 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:



01. DOCUMENTACIÓ EXIGIBLE PER L'AJUNTAMENT



02. REQUISITS COMUNS PER A TOTES LES PARADES



03. REQUISITS SANITARIS ESPECÍFICS PER SECTORS



04. REGISTRES A COMPLIMENTAR



05. NORMATIVA APLICABLE

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

01.

DOCUMENTACIÓ EXIGIBLE PER L'AJUNTAMENT





ACTIVITATS ALIMENTÀRIES A LA VIA PÚBLICA AMB INTERCANVI ECONÒMIC

MODALITATS D'ACTIVITATS ALIMENTÀRIES

- Mercats ambulants periòdics ("mercadillos").
- Mercats ocasionals.
- Fires (de Nadal, de Sant Pons...).

DOCUMENTACIÓ NECESSÀRIA

- La declaració responsable inici d'activitat alimentària ambulant (SA2).
- Còpia del certificat de formació en manipulació d'aliments de totes les persones que participen en la manipulació d'aliments durant l'activitat (obtingut en els últims trenta-sis mesos).
- Còpia del DNI/NIE/Passaport.

Cal aportar la documentació com a **mínim quinze dies hàbils abans de l'inici de la fira/mercat**, per poder comptar amb un informe favorable del Servei de Salut pública. La informació completa del tràmit la trobareu en el següent enllaç:

+ INFO

COM ES POT DEMANAR

- **Presencialment:**

A l'Oficina d'Informació i Atenció Ciutadana (OIAC) amb cita prèvia obligatòria.
La cita es podrà concertar a través del web o trucant al 93 462 40 90.

CITA PRÈVIA

- **Per internet:**

Tramitació en línia amb el certificat digital aquí:

TRAMITACIÓ EN LÍNIA

- **Per correu postal:**

Ajuntament de Santa Coloma de Gramenet
Pl. de la Vila, 1
08921 Santa Coloma de Gramenet

- **Per correu administratiu:**

Oficina de Correus a Santa Coloma de Gramenet
Av. de Francesc Macià, 34-36,
08921 Santa Coloma de Gramenet

02.

REQUISITS COMUNS PER LES PARADES





DISPOSAR DEL CERTIFICAT DE FORMACIÓ

Totes les persones que manipulen productes alimentaris han de demostrar la seva formació en qüestions d'higiene alimentària, de conformitat amb el capítol XII de l'annex II del Reglament (CE) 852/2004, de 29 d'abril de 2004. La formació rebuda s'ha d'adaptar a l'activitat que es du a terme.

El personal manipulador ha de ser capaç d'aplicar els coneixements adquirits i estar compromès i implicat en el paper que els correspon en la seguretat alimentària.

El manteniment d'unes bones pràctiques d'higiene i manipulació al llarg de la cadena alimentària és fonamental per a garantir la seguretat dels productes.

Es recorda que cal disposar del certificat de formació en el moment de dur a terme l'activitat/esdeveniment a via pública amb una vigència de màxim trenta-sis mesos. Pot ser requerit en cas d'inspecció sanitària.

RECORDA!

Cal disposar in situ dels certificats de formació de tot el personal manipulador on consti:

- **Nom de l'empresa/persona formadora**
- **Data de la formació**
- **Nom i lloc de treball de la persona que ha rebut la formació**
- **Continguts**

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 làtex, ja que hi ha persones 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 perquè retenen molta brutícia.
- Dur una indumentària neta i exclusiva per al treball.



PUNT D'AIGUA O SISTEMA D'HIGIENITZACIÓ

Tenir un punt d'aigua per rentar-se les mans és molt convenient amb vista a 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.



CONTROL DE TEMPERATURES

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.
- Evitar deixar a temperatura ambient els productes que necessitin fred perquè es conservin en bon estat (productes lactis, carnis, pesquers, etc.).



CONSERVACIÓ EN FRED

Els equips de conservació en fred (vitriues, neveres, congeladors, expositors frigorífics, etc.) han de tenir un lector de temperatures (termòmetre) que en permeti el control. Les temperatures òptimes dels equips de fred 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 en fred.

Cal evitar posar estovalles decoratives de tela o superfícies de vímet a l'interior de les vitriues i neveres, ja que són materials difícils de netejar i dificulten la transmissió del fred als productes.



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 utilitatge d'acer inoxidable i evitar el d'alumini atès que amb la calor es desprenen substàncies tòxiques cap als aliments.

CONTROL DE 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 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.



GESTIÓ DELS RESIDUS

Cada parada ha de disposar d'un cubell d'escombraries amb tapa i amb sistema d'accionament. Cal evitar que l'acumulació d'escombraries sigui una font de contaminació pels aliments.

RESIDUS ORGÀNICS

Es disposarà de contenidors adequats (tapa, pedal i bossa a l'interior) a l'espai, en nombre suficient per a la retirada de brossa orgànica.

El volum de les deixalles acumulades a l'espai, així com les seves condicions no podran comprometre les condicions higièniques sanitàries de l'entorn ni la dels productes posats a la venda o consum.

La brossa s'ha d'eliminar, sempre dins d'una bossa tancada, en el contenidor públic adequat. Mai en una paperera del carrer.

En finalitzar l'esdeveniment, s'han de netejar amb producte desinfectant.

RESIDUS ESPECIALS — OLIS

En el cas dels **olis per fregir**, han de ser retirats per un gestor autoritzat o bé dipositats en un punt verd autoritzat.



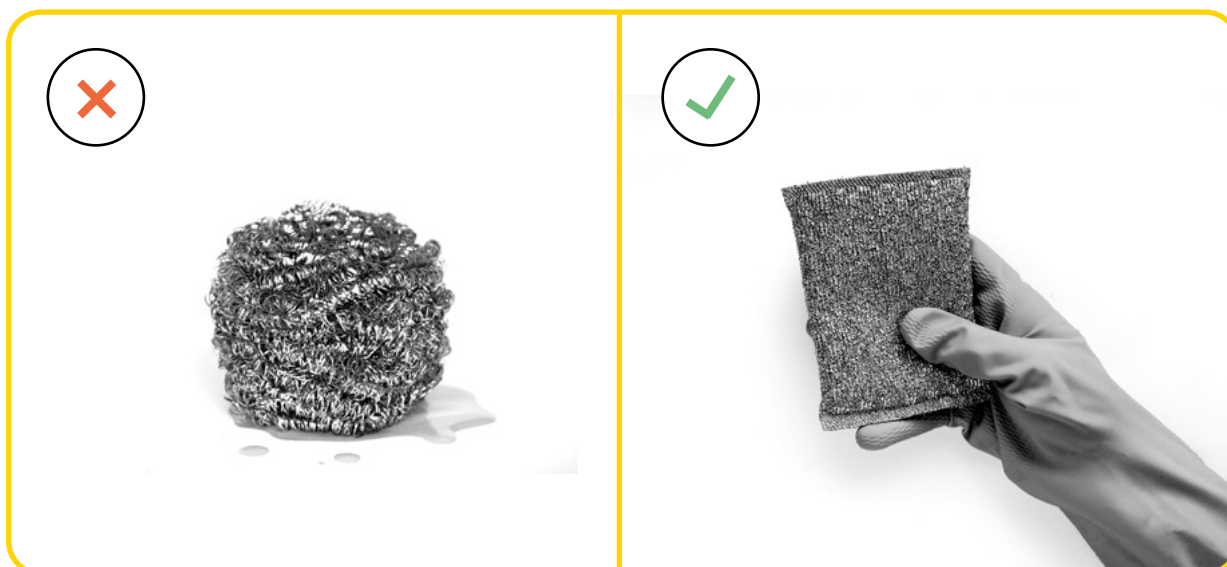
NETEJA I DESINFECCIÓ

Cal assegurar la neteja i desinfecció de la zona on s'executa l'activitat alimentària.

Per netejar, primer cal retirar la brossa i les restes d'aliments i a continuació aplicar el detergent o desinfectant en la concentració que marca el fabricant. Els desinfectants de clor en la dilució correcta són una bona opció.

Els envasos o polvoritzadors de neteja, han d'estar degudament identificats i guardats de forma aïllada dels aliments. Es recomana a l'interior de caixes de plàstic amb tapa.

Els estris amb els quals netegis (fregalls, baietes de microfibra, etc.), cal netejar-los abans d'utilitzar-los i després i cal evitar els fregalls tipus "nana" per evitar possibles riscos físics de trossos d'alumini que es desprenen. Et recomanem que utilitzis els fregalls de micro punta d'acer inoxidable:



És important entendre la diferència entre neteja i desinfecció. No és el mateix netejar que desinfectar.

01

NETEJA

Consisteix en l'eliminació de la brutícia que es veu a simple vista sobre superfícies i utensilis. Amb la neteja, encara que no és el seu objectiu, també s'eliminen part dels microorganismes que hi ha per efecte de l'arrossegament

02

DESINFECCIÓ

Consisteix a destruir tots els microorganismes patògens i la majoria dels no patògens que hi ha a les superfícies i utensilis. **Un desinfectant no actua correctament sense una bona neteja prèvia**

RECORDA!

- És important que els productes que utilitzeu siguin aptes per l'ús en empreses alimentàries.
- Cal disposar d'un bon desinfectant amb acció viricida.
- Cal que els productes de neteja i desinfecció estiguin separats dels aliments.
- Els productes de neteja sempre han d'estar ben identificats (ex. etiqueta), encara que es traspassin a altre envàs.
- Els cubells d'escombraries han de ser amb pedal i amb tapa.

INFORMAR DELS AL·LÈRGENS

És obligatori informar el consumidor —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 que continguin gluten com blat, sègol, ordi, civada, espelta, kamut o les varietats híbrides que tinguin i productes derivats.



Crustacis i productes a base de crustacis.



Ous i productes a base d'ou.



Peix i productes a base de peix.



Cacauets i productes a base de cacauets.



Soja i productes a base de soja.



Llet i derivats (inclosa la lactosa).



Fruita seca de clofolla com ametlles, avellanes, nous, anacards, pacanes, nous del Brasil, festucs, macadàmies i nous d'Austràlia i productes derivats.



Api i productes derivats.



Mostassa i productes derivats.



Grans de sèsam i productes a base de grans de sèsam.



Anhidrid sulfurós i sulfits en concentracions superiors a 10 mg/kg o 10 mg/L expressat com SO₂.



Tramussos i productes a base de tramussos.



Mol·luscs i productes a base de mol·luscs.

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-ne periòdicament que el funcionament sigui correcte.

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



03.

REQUISITS SANITARIS ESPECÍFICS PER SECTORS





FRUITA, VERDURA, BOLETS O CARGOLS

- Els estris amb què es manipula el gènere han d'estar ben nets.
- Les fruites i verdures tallades o pelades (meló, síndria, pinya, papaia, etc.) es poden mantenir a temperatura ambient (20-25 °C) durant un màxim de 3 h.
- Caldria registrar l'hora de tall i indica per cartell visual a client que haurà de refrigerar la fruita.
- En cas de vendre vegetals preparats (amanides, macedònies, broquetes de fruita, etc.), cal disposar d'un equip de manteniment de fred (vitrines, expositors, etc.) per garantir-ne la conservació.

QUAN ES VENEN 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.

QUAN ES VENEN BOLETS SILVESTRES FRESCOS:

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



QUAN ES VENEN 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.
- Se n'ha d'indicar, en tots els casos, l'espècie i l'origen o procedència.

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.
- Els papers per embolcallar els productes han de ser d'ús alimentari i han d'estar protegits de fonts de contaminació.
- 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'han 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.
 - **Vísceres:** igual o inferior a 3 °C.
 - **Carn d'aviram i preparats carnis d'au:** igual o inferior a 4 °C.
 - **Resta de carns i de preparats carnis:** igual o inferior a 7 °C.
- Per evitar contaminacions creuades, s'han de separar físicament les carns 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).

PRODUCTES 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 de fonts de contaminació.
- 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'han 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 mateixos)
 - **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).

FORMATGES I DERIVATS LÀCTICS

- 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 de fonts de contaminació.
- 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).



LLET I PRODUCTES LÀCTICS 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.
- Cal 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.
- Els papers per embolcallar els productes han de ser d'ús alimentari i han d'estar protegits de fonts de contaminació.
- 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 papers per embolcallar els productes han de ser d'ús alimentari i han d'estar protegits de fonts de contaminació.
- 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).



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.
- Els papers per embolcallar els productes han de ser d'ús alimentari i han d'estar protegits de fonts de contaminació.
- Tots aquells productes que requereixin 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.



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.



CONTROL DE L'OLI DE LA FREGIDORA

Amb l'ús de l'oli per fregir, es formen subproductes de degradació de l'oli (**compostos polars**) que poden provocar problemes de salut. Es permet un màxim del 25% dels compostos polars.

Per evitar la formació d'aquests compostos polars es recomana:

- Renovar periòdicament l'oli de les fregidores.
- Filtreu l'oli abans de reutilitzar-lo, per eliminar les restes de fregits anteriors.
- No escalfeu l'oli excessivament (**mai per sobre de 180 °C**), per evitar que es cremi i fumegi.
- No barregeu diferents olis. Cadascun té temperatures d'escalfament diferent.
- Utilitzeu olis especials per fregir.
- Controleu visualment l'estat de l'oli. No ha de ser fosc, ni viscos, ni fer escuma, són signes de deteriorament.
- En tractar-se d'un residu especial, consulta l'apartat "Gestió dels residus i reciclatge" on s'informa de com reciclar-ho.



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.



CARAMELS, CONFITS, LLAMINADURES 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.



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.



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 vint-i-vuit 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 a terra o en gàbia)
 - **Data de durada mínima**
- Si estan prèviament envasats, cal que estiguin degudament etiquetats amb les dades de l'envasador.



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 indesejables i la manipulació directa per part dels clients.
- Els recipients on s'emmagatzemen han d'estar nets i ser de materials de fàcil neteja (plàstic, acer inoxidable, etc.).
- La venda a granel tant d'olives com de preparats ha d'incloure la denominació de les varietats i els ingredients.
- Per servir les olives s'han d'utilitzar utensilis d'acer inoxidable o plàstic i evitar els de fusta.



PRODUCTES DE LA 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 pels clients.
- Els productes que es comercialitzen han de procedir d'establiments autoritzats.
- Si voleu vendre anxoves o altres semiconserves, 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 dels mol·luscs bivalves durant seixanta 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**

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 preparacions elaborades al moment (planxa).
- **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.



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 mena de manipulació dels productes (com ara un fraccionament).



04.

REGISTRES A COMPLIMENTAR





REGISTRES A COMPLIMENTAR

D'acord amb el compliment de la normativa europea, el Reglament (CE) núm. 853/2004 de 29 d'abril de 2004, relatiu a la higiene dels productes alimentaris, estableix que els i les operadors del sector alimentari són responsables tant de la higiene de les instal·lacions com dels productes que posen a l'abast de la persona consumidora.

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

Des del Servei de Salut pública de l'Ajuntament de Santa Coloma de Gramenet s'ha elaborat un [document de referència i consulta sobre els autocontrols que per normativa han de tenir i omplir els establiments alimentaris](#) (per ampliar informació podeu consultar el [web](#)).



DESCARREGA LA GUIA

En concret, les activitats d'autocontrol que s'ajusten a l'activitat de fires i mercats no sedentàries se centren bàsicament en el compliment dels següents registres:

Ajuntament
de Santa Coloma
de Gramenet

PLA DE NETEJA I DESINFECCIÓ

RELACIÓ DE PRODUCTES

Cal que indiqueu els productes que feu servir per a la neteja i desinfecció de la instal·lació, omplint tantes files com productes, ús i freqüència que ho feu:

Nom de l'establiment

Data actualització

Nom producte	On s'utilitza	Freqüència d'ús



05.

NORMATIVA APLICABLE





REFERÈNCIES LEGALS

- **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, i per això 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, per la qual cosa s'estableixen els principis i requisits generals de la legislació alimentària.
- **Reial decret 126/2015**, de 27 de febrer, pel qual 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 detallista.
- **Reial decret 1021/2022**, de 13 de desembre, per al que es regulen determinats requisits en matèria d'higiene de la producció i comercialització dels productes alimentaris en establiments al detall.
- **Llei 18/2009**, de 22 d'octubre, de Salut Pública.



**Ajuntament
de Santa Coloma
de Gramenet**

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