

GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE PARA EL DESARROLLO DE ACTIVIDADES ALIMENTARIAS 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
Actividades alimentarias en la vía pública sin intercambio económico	7
02. REQUISITOS COMUNES PARA DESARROLLAR LA ACTIVIDAD	9
Disponer de certificado de formación	10
Hábitos higiénicos	11
Punto de agua o sistema de higienización	12
Buenas prácticas de manipulación genéricas	13
Limpieza y desinfección de vegetales de consumo en crudo	14
Descongelación de los alimentos	17
Control de las temperaturas	18
Control del aceite de la freidora	20
Limpieza y desinfección	21
Exposición - Servicio - Venta	23
Gestión de los residuos y reciclaje	24
03. REQUISITOS ESPECÍFICOS SEGÚN INGREDIENTES	25
Productos a base de huevos	26
Productos de la pesca y marisco	27
Productos cárnicos	28
Información a las personas consumidoras	29
04. REGISTROS A CUMPLIMENTAR	30
Registros a cumplimentar	31
Registro de control de temperaturas	32
Registro de limpieza y desinfección	33
05. NORMATIVA APLICABLE	34
Referencias legales	35






INTRODUCCIÓN

Los eventos culinarios en la vía pública tienen contextos normativos diferentes, pero si en su objeto participan alimentos, la seguridad alimentaria acontece un común denominador fundamental.

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. Por otro lado, hay que recordar que la Administración local es la responsable de la autorización de este tipo de eventos, así como de establecer los requisitos necesarios para la realización. El propósito de esta guía de buenas prácticas es proporcionar una herramienta para facilitar el cumplimiento de la legislación alimentaria, en particular el requisito que establece el artículo 5, relativo en la obligación de disponer de un sistema de autocontrol basado en el APPCC del Reglamento (CE) 852/2004, de 29 de abril, con adaptaciones a este tipo de actividades. Para la administración local, la protección de la salud pública, en cualquier situación y, en particular, en el desarrollo de las actividades alimentarias, es una obligación y una prioridad.

Hay que recordar que el primer derecho e interés legítimo de los consumidores y las consumidoras es conseguir un elevado nivel de protección en el ámbito de su salud y seguridad.

La estructura de la guía se divide en:

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

El Servei de Salut del Ajuntament de Santa Coloma de Gramenet anima a todos 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

- Furgonetas alimentarias (“foodtrucks”).
- Churrería en la calle por unas fechas determinadas.
- Festivales, fiestas de barrio, asociaciones de vecinos y vecinas, barras en la calle.
- Talleres alimentarios.
- Otros.

DOCUMENTACIÓN NECESARIA

- La declaración responsable de inicio de actividad alimentaria ambulante (SA2_cast):
- Copia del certificado de formación en manipulación de alimentos (obtenido en los últimos treinta y seis meses) de todas las personas que manipularán durante la actividad.
- Copia del DNI/NIE/Pasaporte.

Hay que aportar la documentación **quince días hábiles antes del inicio del evento**, para poder contar con un informe favorable del Servei de Salut pública. La información cumplida del trámite la encontraréis en el siguiente enlace:

+ INFO

CÓMO SE PUEDE PEDIR

- **Presencialmente:**

En la Oficina de Información i Atención Ciudadana (OIAC) con cita previa obligatoria.
La cita se podrá concertar a través de la web o llamando al teléfono 93 462 40 90.

CITA PREVIA

- **Por internet:**

Tramitación en línea con certificado digital a través de la web:

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

ACTIVIDADES ALIMENTARIAS EN LA VÍA PÚBLICA SIN INTERCAMBIO ECONÓMICO

MODALIDADES DE ACTIVIDADES ALIMENTARIAS

- Eventos populares con cáterin.
- Festivales, fiestas de barrio, asociaciones de vecinos y vecinas y otras.
- Talleres alimentarios.
- Entidades, asociaciones, fundaciones, etc.
- Otras.

DOCUMENTACIÓN NECESARIA

- La declaración responsable de inicio de actividad alimentaria en la vía pública (fiestas de barrio, festivales, etc.) (SA3_cast):
- Copia del certificado de formación en manipulación de alimentos (obtenido en los últimos treinta y seis meses) de todas las personas que manipularán durante la actividad.
- Copia del DNI/NIE/Pasaporte.

Hay que aportar la documentación **quince días hábiles antes del inicio del evento**, para poder contar con un informe favorable del Servei de Salut pública. La información cumplida del trámite la encontraréis en el siguiente enlace:

+ INFO

CÓMO SE PUEDE PEDIR

- **Presencialmente:**

En la Oficina de Información i Atención Ciudadana (OIAC) con cita previa obligatoria.
La cita se podrá concertar a través de la web o llamando al teléfono 93 462 40 90.

CITA PREVIA

- **Por internet:**

Tramitación en línea con certificado digital a través de la web:

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 DESARROLLAR LA ACTIVIDAD





DISPONER DE CERTIFICADO DE FORMACIÓN

Todas las personas que manipulan productos alimentarios tienen que demostrar su formación en cuestiones de higiene alimentaria, en conformidad con el capítulo XII del anexo II del Reglamento (CE) 852/2004, de 29 de abril de 2004.

La formación recibida se tiene que adaptar a la actividad que se lleva a cabo.

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

El mantenimiento de unas 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

- No cocinéis o manipuléis fuera del espacio destinado a hacerlo.
- No contaminéis las superficies que están en contacto con alimentos, con el cuerpo o la ropa.
- Evitar el contacto innecesario con alimentos ya preparados para el consumo.
- **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.
- No llevéis joyas en las manos o a las muñecas, puesto que dificultan la limpieza de las manos, acumulan suciedad y podrían suponer un peligro físico a los alimentos.
- No llevéis lociones o perfumes con olor fuerte, puesto que los alimentos absorben los aromas.



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 celebran eventos culinarios, hay que disponer de **gel hidroalcohólico** o **toallitas antisépticas** para garantizar una **higiene continuada** de las manos.



BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN GENÉRICAS

LAVARSE LAS MANOS Y LIMPIAR

- Hay que lavarse las manos:
 - Antes de empezar a preparar alimentos, después de manipular alimentos crudos y cada vez que, durante la manipulación toquéis basura, dinero, etc.
 - Después de ir al lavabo, estornudar, toser, mocarse, etc.
- Separad siempre los alimentos crudos de los alimentos cocinados y también de los que se consumen.
- Limpiad las superficies y enseres con los que manipularéis y, sobre todo, después de manipular alimentos crudos.



LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE VEGETALES DE CONSUMO EN CRUDO

Limpiad las frutas y verduras que se comen crudas con lejía alimentaria en la dosificación que marca el envase. En caso de duda o imposibilidad de hacerlo, comprad las frutas y verduras que se coman crudas de cuarta gama (envasadas, troceadas, limpias y a punto para utilizarlas).

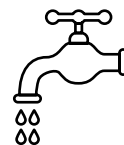
1. LAVAR

Lavar con jabón las manos, los utensilios y la pica o el recipiente.



2. PREPARAR

Retirar las hojas o las partes deterioradas o con hongos de las verduras. Lavar con agua a presión la verdura para eliminar restos de tierra o arena, insectos, etc.



3. DESINFECTAR

Llenar la pica o el recipiente de agua fría (no tiene que ser caliente porque el cloro del agua se evapora y pierde su función desinfectando). Hay que saber el volumen de agua que contiene la pica o el recipiente para la dosificación. Poner la lejía alimentaria en la cantidad que indica la etiqueta por litro de agua. Para garantizar que es de uso alimentario, el envase hay de poner **“Apto para la desinfección de agua de bebida”**.



Sumergir las verduras al agua y dejarlas entre 5 y 10 min. Menos tiempo no garantiza la desinfección y con más tiempo el alimento se podría contaminar por la absorción del cloro.

5-10 min.



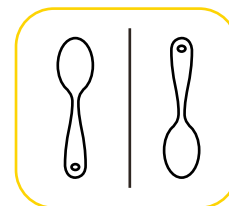
4. ACLARAR

Una vez desinfectada la verdura, hay que enjuagarla con mucha agua para eliminar los restos de cloro que puedan tener.



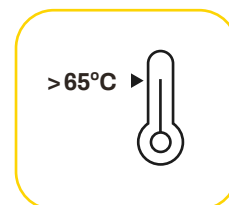
5. SEPARAR

- Separad siempre los alimentos crudos de los alimentos cocinados y también de los que se consumen en crudo y ya están limpios.
- Utilizad utensilios y superficies diferentes para manipular alimentos crudos y cocinados.
- Dentro de los equipos de refrigeración, conservad los alimentos crudos y los cocinados separados y si hace falta, en recipientes cerrados para evitar contaminaciones cruzadas.

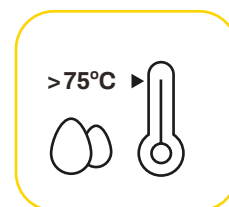


6. COCER

La cocción a temperaturas superiores a 65 °C elimina los microorganismos peligrosos de los alimentos. Si no se llega a la temperatura adecuada los microorganismos sobreviven.

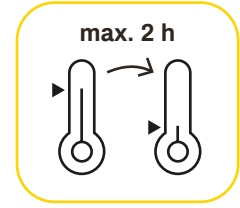


- Cuece suficientemente los alimentos, sobre todo la carne, el pollo, los huevos y el pescado.
- Cuece los alimentos que contienen huevo por encima de los 75°C en el centro del producto. En caso de no garantizarlo utilizar huevo pasteurizado.
- Cuajad bien las tortillas. En caso de no garantizarlo utilizar huevo pasteurizado.
- Recalentad bien la comida, a temperaturas superiores a 65 °C.
- Recuerda que es obligatorio utilizar huevo pasteurizado en elaboraciones que no pasen por ningún tratamiento térmico (salsas como mayonesas o similares).



7. ENFRIAR

- Algunos microorganismos se multiplican muy rápidamente si la comida se conserva a temperatura ambiente.
- Preparad los alimentos con la mínima antelación posible antes de consumirlos, y cuando no sea posible, refrigeradlos con inmediatez.
- El enfriamiento de un alimento donde pasa de temperaturas superiores a 65 °C hasta 8 °C se tiene que hacer en un máximo de dos horas. Para facilitar el proceso, podéis distribuir la comida en diferentes recipientes, o utilizar baños de hielo.



DESCONGELACIÓN DE LOS ALIMENTOS

Siempre que se tenga que descongelar algún alimento hay que tener en cuenta las siguientes consideraciones:

- Descongela los alimentos dentro de los equipos de refrigeración o al microondas justo antes de prepararlos.
- Evita el contacto del alimento con el líquido de descongelación. Se recomiendan recipientes con reja de descongelación.
- Una vez descongelada, cocinad el alimento tan pronto como podáis, siempre antes de 24 horas. El alimento descongelado, tiene una duración corta.



CONTROL DE LAS TEMPERATURAS



CONSERVACIÓN EN FRÍO

La cadena de frío, hace referencia al mantenimiento continuado del rango de temperatura de conservación de los alimentos que necesitan frío durante todas las operaciones que se realicen: recepción, almacenamiento, transporte y venta. Romperla compromete un riesgo de contaminación microbiana y, por tanto, de deterioro de los alimentos.

Hace falta que:

- Todos los equipos de frío, dispongan de lector de temperatura.
- Las temperaturas de los equipos de frío tienen que estar por debajo de 8 °C teniendo en cuenta que el producto rotará en un máximo de 24h. En el supuesto de que dure más, las neveras tienen que estar por debajo de 4 °C.
- Evitar abrir de forma muy repetida los equipos de frío para evitar al máximo las pérdidas de frío.
- No sobrecargar los equipos de frío, para garantizar el correcto mantenimiento de frío de los alimentos que se guardan.
- Procurar que los productos alimentarios estén el menor tiempo posible a temperatura ambiente.



CONSERVACIÓN EN CALIENTE

- En caso de ofrecer productos alimentarios en caliente, hay que disponer de equipos de mantenimiento de temperatura (baños maría, armarios calientes, etc.) para garantizar que los productos se mantengan como mínimo a 65 °C, puesto 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.

¡RECUERDA!

Por encima de los 4°C y por debajo de los 65°C se favorece el crecimiento microbiológico. Por esta razón es importante mantener los alimentos que necesitan conservación en frío por debajo de los 4°C y los que necesitan conservación mediante calor por encima de 65°C.

Equipos de refrigeración

Respetar la T^a de conservación de cada producto y abrir las puertas lo menos posible para mantener la cadena de frío. Si hay diferentes productos

almacenados siempre se debe respetar la T^a del producto que debe estar a la T^a más baja. Como referencia los equipos de refrigeración deben estar a una temperatura de 4°C y los equipos de congelación a -18°C.

No sobrepasar la capacidad de carga de los equipos y facilitar así la circulación de aire entre los productos dejando una separación entre ellos.

Es importante separar los alimentos crudos de los cocidos para evitar contaminaciones cruzadas.

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 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 fritos anteriores.
- No calentéis el aceite excesivamente (nunca por encima de 180 °C), para evitar que se queme y humee.
- No mezcléis diferentes aceites. Cada uno tiene temperaturas de calentamiento diferente.
- Utilizad aceites especiales para freír.
- Controlad visualmente el estado del aceite. No tiene que ser oscuro, ni viscoso, ni hacer espuma, son signos de deterioro.
- Al tratarse de un residuo especial, consulta el apartado “Gestión de los residuos y reciclaje” donde se informa de cómo reciclarlo.



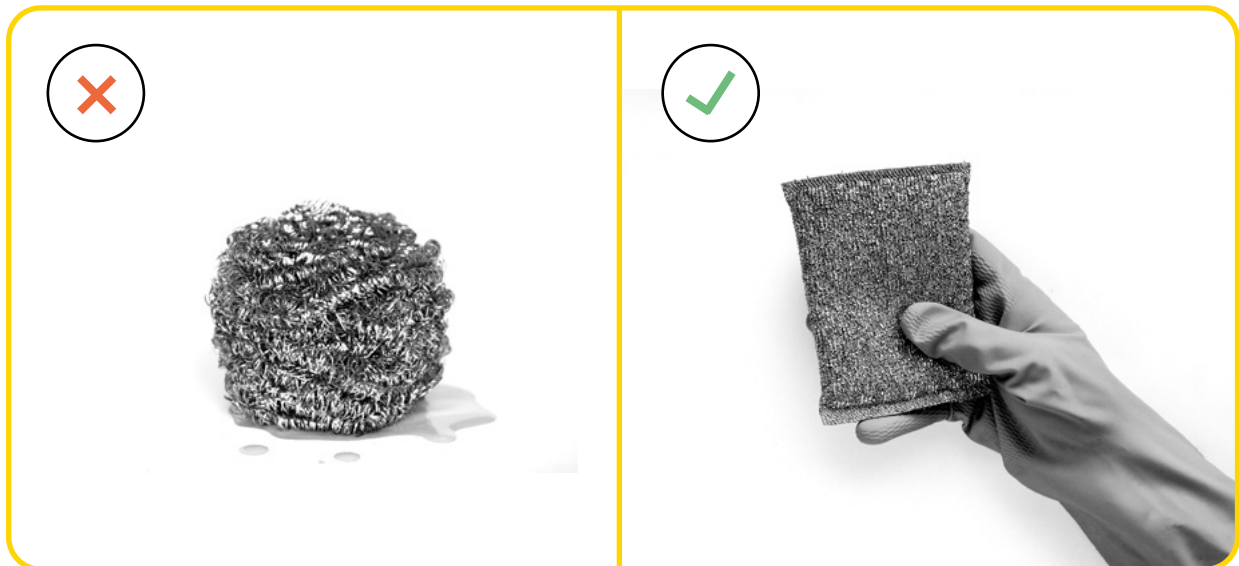
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Hay que asegurar la limpieza y desinfección de la zona donde se realiza la actividad alimentaria.

Para limpiar, primero hay que 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 dilución correcta son una buena opción.

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

Los enseres con los que limpias (estropajos, bayetas de microfibra, etc.), hay que limpiarlos antes de utilizarlos y después y hay que evitar los estropajos tipos “nana” para evitar posibles riesgos físico 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 limpiar i desinfectar. 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.

EXPOSICIÓN – SERVICIO – VENTA

EXPOSICIÓN

- Asegurar las temperaturas de conservación que requiere cada tipo de producto durante su exposición.
- Evitar los rayos solares directos sobre el producto alimentario.
- Proteger el producto de posibles fuentes de contaminación (polvo, suciedad, etc.).

SERVICIO

- El servicio de los alimentos, se hará con vajilla desechable, reutilizables aptas por el contacto con los alimentos.
- Realizar el servicio de los alimentos con utensilios higiénicos y de fácil limpieza. Evitar materiales porosos como la madera.

VENTA

- La venta de los alimentos, se entregará en recipientes reutilizables aptos por el contacto con los alimentos.



GESTIÓN DE LOS RESIDUOS Y RECICLAJE

Hay que evitar que la acumulación de basura sea una fuente de contaminación para 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 desechos acumulados en el espacio, así como sus condiciones no podrán comprometer las condiciones higiénico sanitarias del entorno ni la de los productos puestos a la venta o consumo.

La basura se tiene que eliminar, siempre dentro de una bolsa cerrada, en el contenedor público adecuado. Nunca en una papelera de la calle.

Al finalizar el evento, hay que limpiar con producto desinfectante.

RESIDUOS ESPECIALES – ACEITES

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



03.

REQUISITOS ESPECÍFICOS SEGÚN INGREDIENTES





PRODUCTOS A BASE DE HUEVOS

- En caso de hacer elaboraciones con huevo sin tratamiento térmico, hay que utilizar huevo líquido pasteurizado.
- No se tienen que utilizar huevos que hayan sobrepasado su fecha de consumo preferente. La frescura de los huevos es un atributo de calidad y seguridad.
- Antes y después de manipular huevos hay que lavarse las manos.
- Después de su uso, los enseres que hayan estado en contacto con huevos o con productos que contengan huevo se tienen que limpiar. Las manos, las superficies de trabajo o cualquier otro enser de cocina pueden actuar como transportador de gérmenes.
- No se tiene que romper el huevo en el mismo recipiente donde después se tiene que batir, ni separar la clara de la yema con la cáscara del huevo.
- Una vez hemos roto el huevo hay que comprobar que no desprenda olores anormales y que la transparencia de la clara sea la adecuada. La presencia de estos signos puede ser sospechoso de un posible crecimiento bacteriano y, por lo tanto, hay que desecharlo.
- Hay que cocer los alimentos que contienen huevo a una temperatura que llegue a los 75 °C en el centro del producto. Hay que cuajar bien las tortillas. En caso de no garantizar la temperatura mínima, utilizar huevo líquido pasteurizado.
- La cocción es la única manera de eliminar los gérmenes peligrosos, entre ellos, la salmonela. Una cocción insuficiente no garantiza la eliminación de los gérmenes.
- Evitar que los recipientes o bandejas con los que servimos los productos, sea porosos y de difícil limpieza, como por ejemplo la madera.

PRODUCTOS DE LA PESCA Y MARISCO

- Antes de utilizar cualquier producto de la pesca o marisco, hay que asegurar que el producto es fresco, que no presenta olores extraños, que presenta ojos brillantes y branquias rojas en pescados.
- Siempre que prepares platos con pescado crudo o poco hecho como carpacho, ceviche, escabeche, ahumados fríos, sashimi, boquerones en vinagre, sushi, tataki, etc., es obligatorio que el pescado haya sido congelado previamente un mínimo de 24h a -20 °C.
- Hay que garantizar una temperatura de conservación que no supere los 4 °C.
- Hay que disponer de la información/etiqueta de los productos de la pesca que se cocinarán al evento.
- En caso de utilizar en tus elaboraciones moluscos bivalvos, hay que guardar la etiqueta hasta 60 días desde el día de utilización.
- Asegurar una cocción mínima de 70 °C en el centro del producto.
- Antes y después de manipular pescado o marisco, hay que lavarse las manos.
- Evitar que los recipientes o bandejas con los que servimos los productos, sea porosos y de difícil limpieza, como por ejemplo la madera.



PRODUCTOS CÁRNICOS

- Hay que garantizar una temperatura de conservación que no supere los 4 °C. Conservar la cadena de frío es básico si hablamos de seguridad alimentaria. Si la mantenemos, **limitaremos la posibilidad de crecimiento de microorganismos** a la carne que pueden causar enfermedades.
- Evitar mojar la carne antes de cocinarla, evitando salpicaduras alrededor de la zona de manipulación que podría contaminar el espacio.
- Hay que disponer de la información/etiqueta de los productos cárnicos que se cocinarán al evento.



INFORMACIÓN A LAS PERSONAS CONSUMIDORAS

Es obligatorio informar a la persona consumidora - mediante carteles o etiquetas - de los ingredientes de todos los productos que se sirven o se venden. Es necesario destacar visualmente esta información (en negrita, en cursiva, con un color diferente, etc.).

La relación de los alérgenos de declaración obligatoria son:



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.



Cacahuets y productos a base de cacahuets.



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.

04.

REGISTROS A CUMPLIMENTAR



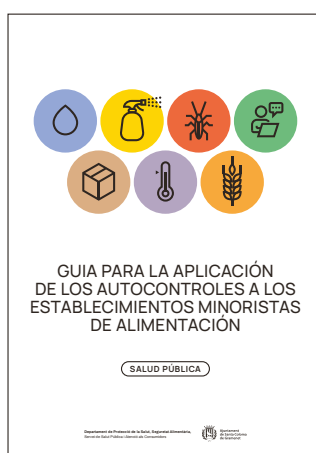


REGISTROS A CUMPLIMENTAR

De acuerdo con el cumplimiento de la normativa europea, el Reglamento (CE) n.º 853/2004 de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimentarios, establece que los operadores del sector alimentario son responsables tanto de la higiene de las instalaciones como de los productos que ponen a disposición 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 Servei de Salut pública de l'Ajuntament de Santa Coloma de Gramenet se ha elaborado un [documento de referencia y consulta sobre los autocontroles que por normativa tienen que tener y llenar los establecimientos alimentarios](#) (para ampliar información podéis consultar el web).



DESCARGA LA GUIA

En concreto, las actividades de autocontrol que se ajustan a las actividades en la vía pública se centran principalmente en el cumplimiento de los siguientes registros:

REGISTRO CONTROL DE TEMPERATURAS EQUIPOS DE FRÍO

Mes _____

Año _____

¡RECUERDA!
 Las neveras deben estar $\leq 4^{\circ}\text{C} + 2^{\circ}\text{C}$
 Los congeladores deben estar $\leq -18^{\circ}\text{C} + 2^{\circ}\text{C}$

Indicar en el recuadro correspondiente el día del mes la T^a del equipo.

Nombre Equipo	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	23	25	26	27	28	29	30	31

PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN RELACIÓN DE PRODUCTOS

Se debe indicar los productos que se utilizan para la limpieza y desinfección de la instalación, rellenando tantas filas como productos, uso y frecuencia se haga:

Nombre del establecimiento _____

Fecha actualización _____

Nombre producto	Dónde se utiliza	Frecuencia de uso

05.

NORMATIVA APLICABLE





REFERENCIAS LEGALES

- **Reglamento (CE) n.º 852/2004**, de 29 de abril, relativo a la higiene de los productos alimentarios.
- **Reglamento (CE) n.º 853/2004**, de 29 de abril, por el cual se establecen normas específicas de higiene para los alimentos de origen animal.
- **Reglamento (CE) n.º 1169/2011**, de 25 de octubre, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
- **Reglamento (CE) n.º 178/2002**, de 28 de enero, por el cual se establecen los principios y requisitos generales de la legislación alimentaria.
- **Real Decreto 126/2015**, de 27 de febrero, por el cual se aprueba la norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presentan sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en el lugar de venta a petición del comprador, y de los envasados por los titulares del comercio minorista.
- **Real Decreto 1021/2022**, de 13 de diciembre, por el cual se regulan ciertos requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimentarios 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