

GUIA DE PRÀCTIQUES CORRECTES D'HIGIENE PER AL DESENVOLUPAMENT D'ACTIVITATS ALIMENTÀRIES 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
Activitats alimentàries a la via pública sense intercanvi econòmic	7
02. REQUISITS COMUNS PER DESENVOLUPAR L'ACTIVITAT	9
Disposar del certificat de formació	10
Hàbits higiènics	11
Punt d'aigua o sistema d'higienització	12
Bones pràctiques de manipulació genèriques	13
Neteja i desinfecció de vegetals de consum en cru	14
Descongelació dels aliments	17
Control de les temperatures	18
Control de l'oli de la fregidora	20
Neteja i desinfecció	21
Exposició – Servei – Venda	23
Gestió dels residus i reciclatge	24
03. REQUISITS SANITARIS ESPECÍFICS SEGONS INGREDIENTS	25
Productes a base d'ous	26
Productes de la pesca i marisc	27
Productes carnis	28
Informació a les persones consumidores	29
04. REGISTRES A COMPLIMENTAR	30
Registres a complimentar	31
Registre control de temperatures equips fred	32
Pla de neteja i desinfecció	33
05. NORMATIVA APLICABLE	34
Referències legals	35

INTRODUCCIÓ

Els esdeveniments culinaris a la via pública tenen contextos normatius diferents, però si en el seu objecte participen aliments, la seguretat alimentària esdevé un comú denominador fonamental.

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.

D'altra banda, cal recordar que l'Administració local és la responsable de l'autorització d'aquest esdeveniments, així com d'establir-ne els requeriments necessaris per a la realització.

El propòsit d'aquesta guia de bones pràctiques és proporcionar una eina per a facilitar el compliment de la legislació alimentària, en particular el requisit que estableix l'article 5, relatiu a l'obligació de disposar d'un sistema d'autocontrol basat en l'APPCC del Reglament (CE) 852/2004, de 29 d'abril, amb adaptacions a aquest tipus d'activitats.

Per a l'Administració local, la protecció de la salubritat pública, en qualsevol situació i, en particular, en el desenvolupament d'activitats alimentàries, és una obligació i una prioritat.

Cal recordar que el primer dret i interès legítim dels consumidors i consumidoras és aconseguir un elevat nivell de protecció en l'àmbit de la seva salut i seguretat.

L'estructura de la guia es divideix en:

-  **01. DOCUMENTACIÓ EXIGIBLE PER L'AJUNTAMENT**
-  **02. REQUISITS COMUNS PER DESENVOLUPAR L'ACTIVITAT**
-  **03. REQUISITS SANITARIS ESPECÍFICS SEGONS INGREDIENTS**
-  **04. REGISTRES A COMPLIMENTAR**
-  **05. NORMATIVA APLICABLE**

El Servei de Salut Pública de l'Ajuntament de Santa Coloma de Gramenet anima a tots i totes 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

- Furgonetes alimentàries ("foodtrucks").
- Xurreria al carrer per unes dates determinades.
- Festivals, festes de barri, associacions de veïns i veïnes, barres al carrer.
- Tallers alimentaris.
- Altres.

DOCUMENTACIÓ NECESSÀRIA

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

Cal aportar la documentació **quinze dies hàbils abans de l'inici de l'esdeveniment**, 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

ACTIVITATS ALIMENTÀRIES A LA VIA PÚBLICA SENSE INTERCANVI ECONÒMIC

MODALITATS D'ACTIVITATS ALIMENTÀRIES

- Esdeveniments populars amb càtering.
- Festivals, festes de barri, associacions de veïns i veïnes i altres.
- Tallers alimentaris.
- Entitats, associacions, fundacions, etc.
- Altres.

DOCUMENTACIÓ NECESSÀRIA

- La declaració responsable inici d'activitat alimentària a la via pública (festes de barri, festivals, etc.) (SA3).
- Còpia del certificat de formació en manipulació d'aliments (obtingut en els últims trenta-sis mesos) de totes les persones que manipularan durant l'activitat.
- Còpia del DNI/NIE/Passaport.

Cal aportar la documentació **quinze dies hàbils abans de l'inici de l'esdeveniment**, 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 DESENVOLUPAR L'ACTIVITAT





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

- No cuineu o manipuleu fora de l'espai destinat a fer-ho.
- No contamineu les superfícies que estan en contacte amb aliments, amb el cos o la roba.
- Evitar el contacte innecessari amb aliments ja preparats per al consum.
- **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.
- No porteu joies a les mans o als canells, ja que dificulten la neteja de les mans, acumulen brutícia i podrien suposar un perill físic als aliments.
- No porteu locions o perfums amb olor forta, perquè els aliments absorbeixen els aromes.



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 es celebren els esdeveniments culinaris, cal disposar de **gel hidroalcohòlic** o **tovalloletes antisèptiques** per garantir una **higiene continuada** a les mans.



BONES PRÀCTIQUES DE MANIPULACIÓ GENÈRIQUES

RENTAR-SE LES MANS I NETEJAR

- Cal rentar-se les mans:
 - Abans de començar a preparar aliments, després de manipular aliments crus i cada cop que, durant la manipulació toqueu escombraries, diners, etc.
 - Després d'anar al lavabo, esternudar, tossir, mocar-vos, etc.
- Separeu sempre els aliments crus dels aliments cuinats i també dels que es consumeixen.
- Netegeu les superfícies i estris amb els quals manipulareu i sobretot, després de manipular aliments crus.



NETEJA I DESINFECCIÓ DE VEGETALS DE CONSUM EN CRU

Netegeu les fruites i verdures que es mengen crues amb lleixiu alimentari en la dosificació que marca l'envàs. En cas de dubte o impossibilitat de fer-ho, compreu les fruites i verdures que es mengin crues de quarta gamma (envasades, trossegades, netes i a punt per utilitzar-les).

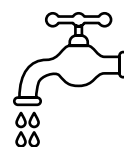
1. RENTAR

Rentar amb sabó les mans, els utensilis i la pica o el recipient.



2. PREPARAR

Retirar les fulles o les parts deteriorades o amb fongs de les verdures. Rentar amb aigua a pressió la verdura per eliminar restes de terra o sorra, insectes, etc.



3. DESINFECTAR

Omplir la pica o el recipient d'aigua freda (no ha de ser calenta perquè el clor de l'aigua s'evapora i perd la seva funció desinfectant). Cal saber el volum d'aigua que conté la pica o el recipient per a la dosificació. Posar el lleixiu alimentari en la quantitat que indica l'etiqueta per litre d'aigua. Per garantir que és d'ús alimentari, l'envàs hi ha de posar "**Apte per a la desinfecció d'aigua de beguda**".

Submergir les verdures a l'aigua i deixar-les entre 5 i 10 min. Menys temps no garanteix la desinfecció i amb més temps l'aliment es podria contaminar per l'absorció del clor.



5-10 min.



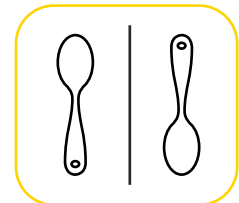
4. ESBANDIR

Un cop desinfectada la verdura, cal esbandir-la amb molta aigua per eliminar les restes de clor que puguin tenir.



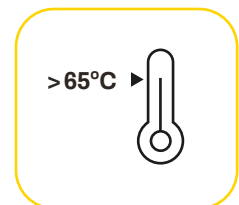
5. SEPARAR

- Separeu sempre els aliments crus dels aliments cuinats i també dels que es consumeixen en cru i ja estan nets.
- Utilitzeu estris i superfícies diferents per manipular aliments crus i cuinats.
- Dins dels equips de refrigeració, conserveu els aliments crus i els cuinats separats i si cal, en recipients tancats per evitar contaminacions creuades.

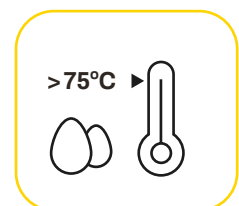


6. COURE

La cocció a temperatures superiors a 65 °C elimina els microorganismes perillosos dels aliments. Si no s'arriba a la temperatura adequada els microorganismes sobreviuen.

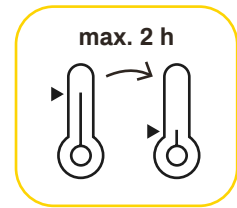


- Coeu prou els aliments, sobretot la carn, el pollastre, els ous i el peix.
- Coeu els aliments que contenen ou per sobre dels 75 °C al centre del producte. En cas de no garantir-ho fer servir ou pasteuritzat.
- Qualleu bé les truites. En cas de no garantir-ho fer servir ou pasteuritzat.
- Reescalfeu bé el menjar, a temperatures superiors a 65 °C.
- Recordeu que és obligatori fer ús d'ou pasteuritzat en elaboracions que no passin per cap tractament tèrmic (salses com maioneses o similars).



7. REFREDAR

- Alguns microorganismes es multipliquen molt ràpidament si el menjar es conserva a temperatura ambient.
- Prepareu els aliments amb la mínima antelació possible abans de consumir-los, i quan no sigui possible, refrigereu-los amb immediatesa.
- El refredament d'un aliment on passa de temperatures superiors a 65 °C fins a 8 °C s'ha de fer en un màxim de dues hores. Per facilitar el procés, podeu distribuir el menjar en diferents recipients, o utilitzar banys de gel.



DESCONGELACIÓ DELS ALIMENTS

Sempre que s'hagi de descongelar algun aliment cal tenir en compte les següents consideracions:

- Descongeleu els aliments dins els equips de refrigeració o al microones just abans de preparar-los.
- Eviteu el contacte de l'aliment amb el líquid de descongelació. Es recomanen recipients amb reixa de descongelació.
- Un cop descongelat, cuineu l'aliment tan aviat com pugueu, sempre abans de 24 hores. L'aliment descongelat té una durada curta.



CONTROL DE LES TEMPERATURES



CONSERVACIÓ EN FRED

La cadena de fred, es refereix al manteniment continuat del rang de temperatura de conservació dels aliments que necessiten fred durant totes les operacions que es realitzin: recepció, emmagatzematge, transport i venda. Trencar-la compromet un risc de contaminació microbiana i, per tant, de deteriorament dels aliments.

Cal:

- Tots els equips de fred, disposin de lector de temperatura.
- Les temperatures dels equips de fred han d'estar per sota de 8 °C tenint en compte que el producte rotarà en un màxim de 24 h. En el cas que duri més, les neveres han d'estar per sota de 4 °C.
- Evitar obrir de forma molt repetida els equips de fred per evitar al màxim les pèrdues de fred.
- No sobrecarregar els equips de fred, per garantir el correcte manteniment de fred dels aliments que s'hi guarden.
- Procurar que els productes alimentaris estiguin el menor temps possible a temperatura ambient.



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.

RECORDA!

Per sobre dels 4°C i per sota dels 65°C es pot veure afavorit el creixement bacterià. És per aquesta raó que és important mantenir els aliments que cal conservar en fred per sota dels 4°C i els calents per sobre de 65°C.

Equips de refrigeració

És important respectar la T^a de conservació de cada producte i obrir les portes el menys possible per mantenir la cadena del fred. Si hi ha diferents productes emmagatzemats sempre cal tenir en compte

de respectar la T^a del producte que ha d'estar a T^a més baixa. Com a referència els equips de refrigeració han d'estar a una temperatura de 4°C i els equips de congelació a -18°C.

També cal no sobrepassar la capacitat de càrrega dels equips i facilitar així la circulació d'aire entre els productes deixant una separació entre ells.

També és important separar els aliments crus dels cuinats per evitar contaminacions creuades.

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.
- Al tractar-se d'un residu especial, consulta l'apartat "Gestió dels residus i reciclatge" on s'informa de com reciclar-ho.



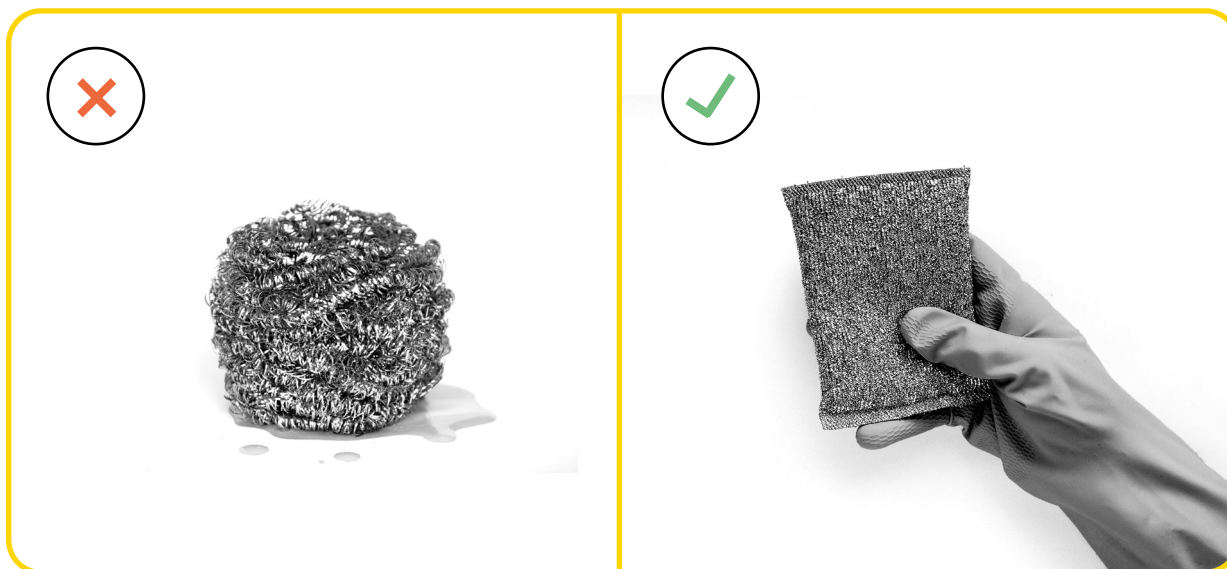
NETEJA I DESINFECCIÓ

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.

EXPOSICIÓ – SERVEI – VENDA

EXPOSICIÓ

- Assegurar les temperatures de conservació que requereix cada tipus de producte durant la seva exposició.
- Evitar els rajos solars directes sobre el producte alimentari.
- Protegir el producte de possibles fonts de contaminació (pols, brutícia, etc.).

SERVEI

- El servei dels aliments, es farà amb vaixel·la d'un sol ús, reutilitzables aptes pel contacte amb els aliments.
- Realitzar el servei dels aliments amb utensilis higiènics i de fàcil neteja. Evitar materials porosos com la fusta.

VENDA

- La venda dels aliments, s'entregarà en recipients reutilitzables aptes pel contacte amb els aliments.



GESTIÓ DELS RESIDUS I RECICLATGE

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 higiènico-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.



03.

REQUISITS SANITARIS ESPECÍFICS SEGONS INGREDIENTS





PRODUCTES A BASE D'OUS

- En cas de fer elaboracions amb ou sense tractament tèrmic, cal utilitzar ou líquid pasteuritzat.
- No s'han de fer servir ous que hagin sobrepassat la seva data de consum preferent. La frescor dels ous és un atribut de qualitat i seguretat.
- Abans i després de manipular ous cal rentar-se les mans.
- Després del seu ús, els estris que hagin estat en contacte amb ous o amb productes que continguin ou s'han de netejar. Les mans, les superfícies de treball o qualsevol altre estri de cuina poden actuar com a transportador de gèrmens.
- No s'ha de trencar l'ou en el mateix recipient on després s'ha de batre, ni separar la clara del rovell amb la closca de l'ou.
- Un cop hem trencat l'ou cal comprovar que no desprengui olors anormals i que la transparència de la clara sigui l'adequada. La presència d'aquests signes pot fer sospitar d'un possible creixement bacterià i, per tant, cal refusar-lo.
- Cal coure els aliments que contenen ou a una temperatura que arribi als 75 °C en el centre del producte. Cal quallar bé les truites. En cas de no garantir la temperatura mínima, utilitzar ou líquid pasteuritzat.
- La cocció és l'única manera d'eliminar els gèrmens perillosos, entre ells, la salmonel·la. Una cocció insuficient no garanteix l'eliminació dels gèrmens.
- Evitar que els recipients o safates amb els que servim els productes, siguin porosos i de difícil neteja, com per exemple la fusta.

PRODUCTES DE LA PESCA I MARISC

- Abans d'utilitzar qualsevol producte de la pesca o marisc, cal assegurar que el producte és fresc, que no presenta olors estranyes, que presenta ulls brillants i brànquies vermelles en peixos.
- Sempre que preparis plats amb peix cru o poc fet com carpaccio, ceviche, escabetx, fumats freds, sashimi, seitons en vinagre, sushi, tataki, etc., és obligatori que el peix hagi estat congelat prèviament un mínim de 24 h a -20 °C.
- Cal garantir una temperatura de conservació que no superi els 4 °C.
- Cal disposar de la informació/etiqueta dels productes de la pesca que es cuinaran a l'esdeveniment.
- En cas de fer servir en les teves elaboracions mol·luscs bivalves, cal guardar l'etiqueta fins a 60 dies del dia d'utilització.
- Assegurar una cocció mínima de 70 °C en el centre del producte.
- Abans i després de manipular peix o marisc, cal rentar-se les mans.
- Evitar que els recipients o safates amb els que servim els productes, siguin porosos i de difícil neteja, com per exemple la fusta.



PRODUCTES CARNIS

- Cal garantir una temperatura de conservació que no superi els 4 °C. Conservar la cadena de fred és bàsic si parlem de seguretat alimentària. Si la mantenim, **limitarem la possibilitat de creixement de microorganismes** a la carn que poden causar malalties.
- Eviteu mullar la carn abans de cuinar-la, evitant esquitxades al voltant de la zona de manipulació que podria contaminar l'espai.
- Cal disposar de la informació/etiqueta dels productes carnis que es cuinaran a l'esdeveniment.



INFORMACIÓ A LES PERSONES CONSUMIDORES

És obligatori informar la persona consumidora —mitjançant cartells o etiquetes— dels ingredients de tots els productes que se serveixen o es venen. Cal destacar visualment aquesta informació (en negreta, en cursiva, amb un color diferent, etc.)

La relació dels al·lèrgens de declaració obligatòria són:



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.



Anhídrid 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.

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 als esdeveniments culinaris a la via pública se centren bàsicament en el compliment dels següents registres:

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