Guia de pràctiques correctes d'higiene

per a la venda d'aliments en mercats no sedentaris i fires

Participants:
M. Isabel Alonso[5]
Núria Blancher[3]
Òscar Cabezon[3]
Josep Cuscó[8]
Eva Elhombre[1]
Conxita Font[2]
Eva Navarrete[2]
Vanessa Martínez[7]
Núria Rafart[6]
Marta Raurell[7]
Meritxell Serret[6]
Antoni Viñals[4]

[1] Ajuntament de Canovelles
[2] Ajuntament de Granollers
[3] Ajuntament de la Garriga
[4] Ajuntament de la Seu d'Urgell
[5] Ajuntament de Lleida
[6] Fundació del Món Rural
[7] Oficina de Mercats i Fires Locals de la Diputació de Barcelona
[8] Unió de Pagesos

Revisat pel grup d'autocontrol de l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària, on hi ha representants de:
Agència de Protecció de la Salut
Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural
Agència de Salut Pública de Barcelona
Agència Catalana del Consum
Departament de Medi Ambient i Habitatge
Departament d'Innovació, Universitats i Empresa
Federació de Municipis de Catalunya
Associació Catalana de Municipis i Comarques

Coordinació: Òscar Lorca

© Generalitat de Catalunya
Departament de Salut

Text: equip de treball GPCH
Revisió lingüística: Lídia Vàzquez
Fotografies: Ferran Barjuan
Disseny gràfic: Recordart, SL

Desembre 2010

Generalitat de Catalunya

Guia de pràctiques correctes d'higiene

per a la venda d'aliments en mercats no sedentaris i fires

Aquest document ha estat reconegut oficialment per les autoritats competents en matèria de seguretat alimentària de Catalunya.

ÍNDEX

PRESENTACIÓ 5

1. **INTRODUCCIÓ** 7
   - 1.1. Objectius d'aquesta Guia 7
   - 1.2. Àmbit d'aplicació de la Guia 8
   - 1.3. Glossari 9

2. **REQUISITS QUE CAL COMPLIR PER ANAR A MERCAT I FIRES** 11
   - 2.1. Manipulació dels aliments 11
     - *2.1.1. Formació* 11
     - *2.1.2. Aigua* 12
     - *2.1.3. Hàbits d'higiene* 12
   - 2.2. Cadena de fred 14
   - 2.3. Control de proveïdors i traçabilitat 14
   - 2.4. Gestió dels residus 15
   - 2.5. Neteja i desinfecció 16

3. **REALITZACIÓ DE LES OPERACIONS** 18
   - 3.1. Recepció i emmagatzematge de la mercaderia 18
   - 3.2. Preparació de la mercaderia 18
   - 3.3. Transport 19
   - 3.4. Condicionament de la parada 19
   - 3.5. Venda 20
   - 3.6. Desmuntatge de la parada 22

4. **DOCUMENTACIÓ EXIGIBLE PER L'ADMINISTRACIÓ** 23

5. **DRETS DEL CONSUMIDOR** 24
   - 5.1. Informació dels preus 24
   - 5.2. Tiquets i factures 24

6. ESPECIFICACIONS HIGIENICOSANITÀRIES DELS ALIMENTS 26
6.1. Fruita i verdura 27
6.2. Bolets frescos 28
6.3. Cargols 30
6.4. Productes carnis:
productes curats i productes cuits 31
6.5. Carn fresca i preparats carnis 33
6.6. Formatges i derivats lactis 35
6.7. Llet i productes lactis envasats 37
6.8. Pa i derivats 39
6.9. Pastisseria i brioixeria farcida 40
6.10. Masses i patates fregides 42
6.11. Pollastres a l'ast 44
6.12. Caramels, confits, llaminadures i fruits secs 46
6.13. Infusions, espècies i plantes aromàtiques 48
6.14. Mel 49
6.15. Ous 50
6.16. Olives 51
6.17. Bacallà i pesca salada 53
6.18. Productes de la pesca i l'aqüicultura 54
6.19. Bar 57
6.20. Menjars preparats envasats 59

7. RECOMANACIONS PER ALS AJUNTAMENTS I L'ORGANITZACIÓ 61
7.1. Neteja 61
7.2. Documentació i control 61
7.3. Altres recomanacions 62

8. ANNEX: LLISTA DE COMPROVACIÓ (*CHECKLIST*) 63

9. ENLLAÇOS D'INTERÈS 67

PRESENTACIÓ

L'origen dels mercats no sedentaris o descoberts –també anomenats setmanals– i les fires es remunta a temps llunyans; es tractava de concentracions on pagesos i artesans locals posaven a la venda aliments conreats i produïts en les seves explotacions, i on comerciants que deambulaven per les comarques catalanes oferien mercaderies que no es podien produir o trobar arreu. Des de l'inici van ser activitats regulades pels municipis.

Aquells mercats no sedentaris i fires van donar lloc, en molts casos, als mercats sedentaris que actualment abasteixen de manera regular la població, i que podem seguir trobant en els municipis de manera diària o setmanal. És freqüent que coexisteixin mercats ubicats en instal·lacions municipals i mercats ubicats a l'aire lliure; tot i així, ambdós –juntament amb les fires– estan sotmesos als criteris que preveu el municipi.

D'una banda, cal tenir en compte que més de la meitat dels municipis catalans tenen mercat no sedentari i que pràcticament no n'hi ha cap que no celebri com a mínim una fira a l'any. Aquests mercats i fires arriben a tota la població de Catalunya i, moltes vegades, són esdeveniments que es promocionen de manera expressa ja que representen un factor important del entramat socioeconòmic del nostre país. Per aquest motiu, cal garantir una sèrie d'elements relacionats amb els consumidors, entre els que destaca sens dubte la seguretat alimentària.

D'altra banda, els mercats no sedentaris i les fires requereixen una infraestructura molt reduïda, per la qual cosa han estat i continuen sent un àmbit important perquè els productors puguin fer arribar directament els seus productes als consumidors. Aquesta realitat cal identificar-la de manera clara, perquè atorga un valor afegit en aquests mercats i fires.

Pel que fa al comerç d'aliments, val a dir que en bona part de les activitats que tenen lloc en mercats no sedentaris i fires es dóna la suma d'una producció primària, una venda directa al consumidor en un àmbit local i una transacció de petites quantitats; tot plegat justifica que, en moltes ocasions, no se'ls facin extensives les normes que s'apliquen a la transformació. Paral·lelament, l'Administració local és qui ha d'establir els requeriments que cal tenir en compte, ja que la regulació de l'activitat de venda d'aliments al consumidor final és una competència municipal; a més, la persona titular de la parada coincideix sovint en

mercats de diversos municipis, fet que demostra la necessitat de disposar de pautes similars entre municipis i de tenir-les plasmades en un document de referència.

Aquesta és doncs la finalitat de la present Guia de pràctiques correctes de higiene per a la venda d'aliments en mercats no sedentaris i fires, les pautes de la qual han estat elaborades amb la participació de molts dels actors que intervenen en aquestes activitats. No obstant això, acollir-se en aquesta Guia o no fer-ho és una decisió que ha de prendre cada ajuntament: si així ho acorden els respectius òrgans de govern, la Guia pot esdevenir reglament després de ser aprovada o bé es poden utilitzar els elements que s'hi exposen per complementar els reglaments en vigor. En tot cas, la finalitat última d'aquest document pretén aconseguir els nivells més alts possibles de seguretat alimentària i alhora que els consumidors tinguin al seu abast una informació correcta.

Finalment, des dels ajuntaments participants en l'elaboració de la Guia, **volem convidar la resta d'ajuntaments i tots els marxants de mercats no sedentaris i fires de Catalunya** perquè us feu vostre aquest document i l'incorporeu a la realitat de la feina diària, fent les adaptacions que cadascú necessiti.

L'alcaldessa de la Garriga
Neus Bulbena

L'alcalde de Canovelles
José Orive

1. INTRODUCIÓ

La Guia s'estructura bàsicament en tres blocs temàtics:

- El primer bloc està dedicat a aquells aspectes que ha de complir qui sigui titular d'una parada i el seu personal, que es dediquen a la venda d'aliments en mercats no sedentaris i fires.
- El segon bloc aborda les especificacions, en format de fitxa, que cal complir segons la naturalesa del producte a la venda.
- El tercer bloc està format per diversos aspectes que s'aconsella de tenir en compte en l'organització del mercat i la fira.

Respecte de la paraula FIRA, cal fer una puntualització i aclarir que el terme correcte segons la normativa vigent és FIRA MERCAT; un mal ús ha provocat que avui dia a les concentracions de marxants se les anomeni també fira.

Les fitxes que presenta la Guia corresponen a productes que habitualment es poden trobar en els mercats i les fires. Tot i així, s'han afegit algunes fitxes de productes dels quals actualment no es recomana la venda i que estan identificats a la Guia amb el senyal de perill ⚠, a causa de l'elevat risc sanitari per als consumidors que comporta mantenir-los i manipular-los.

1.1. Objectius d'aquesta Guia

La GPCH de mercats no sedentaris i fires promou la manipulació, el transport, l'exposició, l'emmagatzematge i la venda correctes en la parada d'aliments, a banda d'impulsar la formació i el control de qui realitza aquestes tasques per augmentar la seguretat dels consumidors/consumidores. Els mitjans per aconseguir-ho són:

- La interpretació i l'adaptació de la normativa a la realitat de la venda d'aliments en mercats no sedentaris i fires de Catalunya a través d'una presentació clara i senzilla.
- El foment de les pràctiques correctes d'higiene en els punts de venda per aconseguir els nivells més alts possibles de seguretat alimentària.
- L'homogeneïtzació de criteris per realitzar controls i la millora de la gestió de mercats i fires per part de l'organització.

1.2. Àmbit d'aplicació de la Guia

La GPCH de mercats no sedentaris i fires estableix els requisits que venedors i venedores[1] han de complir sobre els productes alimentosos destinats al consumidor final en mercats no sedentaris i fires per obtenir un elevat grau de seguretat alimentària. Per tant, cal recordar que:

EL RESPONSABLE DE LA SEGURETAT DELS ALIMENTS ÉS LA PERSONA TITULAR DE LA PARADA

En aquesta Guia, doncs, hi trobem condicions i recomanacions perquè el personal de la parada i de l'organització realitzin i gestionin, respectivament, la venda d'aliments de manera segura per evitar els perills que poden afectar els aliments i els riscos que se'n deriven.

A més, la Guia té en compte totes les operacions que es duen a terme en la parada i en la mercaderia a fi de prevenir i reduir la contaminació[2] de les possibles fonts: l'aliment mateix, l'entorn i la manipulació.

Oferir qualitat comercial i higiènica comporta aplicar tots els requisits de la Guia, perquè la seguretat alimentària abasta totes les operacions que es duen a terme en la celebració d'un mercat o fira, tant abans com després que tingui lloc:

Abans d'anar al mercat
- Recepció i emmagatzematge
- Organització
- Transport

Durant la celebració del mercat
- Muntatge
- Venda
- Desmuntatge

La venda ambulant que ofereix mercaderies a domicili o a la via pública fora de l'organització d'un mercat o fira queda exclosa de l'àmbit d'aplicació d'aquesta Guia.

[1] Entenem per venedor/venedora el col·lectiu format per productors, artesans i comerciants que realitzen la venda a mercat i fira.

[2] Alteració produïda per la introducció o presència d'un contaminant –agent biològic, químic o físic– que pot comprometre la salubritat dels aliments, les persones o el medi ambient.

1.3. Glossari

Autocontrol: procés de control documentat realitzat pel titular de la parada que demostra que es compleixen els requisits de prevenció i control dels perills sanitaris.

Autoritat sanitària: òrgan administratiu que té la competència per aplicar la normativa vigent en matèria de salut pública, en funció de la qual pot limitar drets individuals o col·lectius en benefici dels drets comunitaris.

Autorització sanitària de funcionament (ASF): llicència que atorga l'autoritat sanitària als establiments alimentaris prèviament a l'inici de la seva activitat.

Cadena de fred: rang de temperatures que garanteix la seguretat del producte i que cal mantenir controlat durant els processos de producció, transport, emmagatzematge i venda dels aliments.

Contaminació: introducció o presència d'un contaminant –agent biològic, químic o físic– en els aliments o el medi ambient que pot comprometre la salubritat dels aliments.

Desinfectar: reduir el nombre de microorganismes presents en el medi fins uns nivells que no comprometin la innocuïtat o l'aptitud dels aliments.

Equip de fred: qualsevol màquina o aparell proveït de sistema de refrigeració.

Fira mercat: activitat firal de caràcter periòdic que s'adreça al públic en general on s'admet la venda directa amb retirada de mercaderia, d'acord amb el que disposa la Llei 8/1994, de 25 de maig, d'activitats firals.

GPCH: sigla que resumeix l'expressió GUIA DE PRÀCTIQUES CORRECTES D'HIGIENE.

Justificant de recepció del residu: és el document normalitzat que ha de lliurar el gestor al productor o posseïdor del residu en el moment de rebre'l.

Lot: conjunt d'unitats de venda d'un producte alimentós produït, fabricat o envasat en circumstàncies pràcticament idèntiques.

Malaltia de transmissió alimentària (MTS): malaltia de caràcter infecciós o tòxic que es transmet pel consum d'aliments contaminats.

Marxant: venedor ambulant o persona que ven productes fora d'un establiment comercial permanent, generalment en instal·lacions desmuntables o transportables.

Mercat no sedentari o ambulant: mercat que té lloc fora d'un establiment comercial permanent i de manera periòdica, situat en els perímetres i els llocs degudament autoritzats per un ajuntament, dotat d'instal·lacions comercials desmuntables o transportables –que inclouen els vehicles-botiga– i que compleix els termes i les condicions que marca la legislació municipal corresponent.

Netejar: eliminar terra, residus d'aliments, greix, brutícia o altres objectes.

Perill: agent biològic, químic o físic present en l'aliment, o bé la condició en què aquest aliment està, que pot causar un efecte advers per a la salut.

Productor local: persona que produeix, processa i distribueix el seu producte a prop d'on es consumeix, ja que utilitza recursos locals, produeix de manera sostenible i distribueix i ven mitjançant canals curts de distribució, com ara la venda directa, el mercat i el petit comerç local.

Punt verd: centre de recepció, emmagatzematge selectiu i transferència de residus que es poden reutilitzar o han de tenir un tractament especial d'eliminació a causa de la seva toxicitat o perillositat.

Quadern de camp: recull de les actuacions dutes a terme en el cultiu (dates d'aplicació de fitosanitaris i herbicides, data de sembra, sega i collita...)

Registre sanitari: òrgan administratiu on s'han d'inscriure les indústries i els establiments a fi de constituir el cens que conté informació sobre les dades d'identificació, ubicació i activitats dels establiments; en l'àmbit estatal, actualment, tenim el **Registre general sanitari (RGS)** i en l'àmbit català el **Registre sanitari d'indústries i productes alimentàries de Catalunya (RSIPAC).**

Traçabilitat: capacitat de trobar i seguir el rastre d'un aliment destinat a consum al llarg de les etapes de producció, transformació i distribució mitjançant un sistema d'identificació.

Venda directa: comercialització de productes agroalimentaris de producció pròpia –siguin frescos sense processar o de primera transformació– que duu a terme directament un productor agrari professional o una agrupació de productors cap al consumidor final, sense intervenció de tercers.

2. REQUISITS QUE CAL COMPLIR PER ANAR A MERCATS I FIRES

El compliment dels punts que es descriuen en els apartats següents evita i redueix l'aparició del perill de contaminació en totes les operacions que es realitzen durant els preparatius i la celebració del mercat o la fira.

2.1. Manipulació dels aliments

La legislació estableix que és responsabilitat del/de la titular de la parada garantir la formació adequada en matèria d'higiene i seguretat alimentàries del seu personal que estigui en contacte directe amb els aliments.

2.1.1. Formació

- La persona titular de la concessió del punt de venda ha de demostrar que el personal a càrrec seu en contacte directe amb els aliments té coneixements necessaris per dur a terme l'activitat de la parada en qüestió, a banda de ser la responsable final de qualsevol problema que esdevingui en aquest punt de venda.

  Així, l'empresari o empresària ha de disposar dels documents acreditatius (assistència a cursos, jornades...) que certifiquin que el personal que manipula aliments ha rebut la corresponent formació.

  Les dades mínimes que han de contenir els certificats individuals de formació en higiene alimentària són:

FORMACIÓ DE MANIPULADORS D'ALIMENTS
CERTIFICAT D'ASSISTÈNCIA

Activitat: Detallista No consta

Ha rebut formació per manipuladors d'aliments, segons establert el Real Decreto 202/2000, de 11 de febrero, por el que se establecen las normas relativas a los manipuladores de alimentos.

Lloc: Canovelles
Data: 03/02/2010 De: 16:00 fins a: 20:30
Durada: 4h:30min

– Dades d'identificació de l'empresa, entitat o centre educatiu que ha impartit la formació
– Nom, cognoms i DNI/NIE de la persona que ha rebut la formació i ha superat amb èxit les proves d'avaluació
– Programa de formació amb el nombre d'hores i el temari
– Lloc i data d'expedició del certificat
– Signatura del responsable del Programa de formació i segell de l'empresa, entitat o centre educatiu

- Pel fet de desenvolupar activitats simples en els punts de venda, la formació continuada s'entén que és inherent a l'ofici mateix –si no s'hi introdueixen canvis en aquestes activitats habituals–, de manera que no s'escau preestablir una freqüència de reforçament de coneixements. L'existència de revistes gremials i altre material similar pot contribuir en aquesta formació continuada.

Conèixer la Guia o participar en accions de formació basades en aquesta Guia assegura als ajuntaments que els titulars de les parades acrediten la formació continuada del seu personal, prevista en la legislació

2.1.2. Aigua

- Les parades que necessiten disposar d'aigua potable són totes aquelles que fan una manipulació alimentària com ara: bars, xarcuteries que venguin els embotits fraccionats, peixateries i qualsevol altra activitat econòmica en què es fraccionin aliments; en general, aquestes activitats es desenvolupen en camions equipats convenientment.
- El rentamans ha d'anar equipat amb aigua potable freda provinent de dipòsits o de la xarxa pública; en finalitzar la jornada laboral, cal buidar el dipòsit i omplir-lo l'endemà amb aigua potable novament.
- La neteja, desinfecció i esbandida final amb aigua potable del dipòsit d'aigua potable cal fer-les setmanalment.
- La utilització de tovalloles d'un sol ús impregnades d'una solució antisèptica pot substituir el rentamans.
- El dipòsit de recollida de l'aigua bruta cal que estigui connectat a la xarxa de clavegueram municipal mitjançant un tub de goma.

2.1.3. Hàbits d'higiene

Cal que tot el personal de la parada practiqueu els següents hàbits higiènics en manipular els aliments per reduir el perill de contaminació:

- Dur les ungles curtes, netes i sense pintar.
- No portar anells, braçalets, polseres, arracades, rellotges o altres guarniments.
- Protegir-vos les ferides amb apòsits impermeables.
- Utilitzar roba de treball neta o un davantal/bata per cobrir la roba de carrer.
- No eixugar-vos la suor, pentinar-vos o tocar-vos els cabells, menjar, fumar, escopir o mastegar xiclet dins la parada.

- No esternudar o tossir sobre els aliments.
- Rentar-vos les mans amb aigua i sabó o tovalloletes antisèptiques d'un sol ús després de:
  - Esternudar, mocar-se, tossir o menjar
  - Utilitzar els serveis higiènics
  - Manipular escombraries
  - Tocar animals
  - Sempre que es consideri necessari
- Eixugar-vos les mans després de rentar-les amb aigua i sabó utilitzant sempre paper d'un sol ús, en comptes d'un drap o tovallola.
- Utilitzar mesures adequades de protecció sanitària (pinces, culleres, guants...) sempre que la mercaderia ho requereixi.
- Fer servir guants que no siguin de làtex[3] per realitzar la manipulació d'aliments o l'operació de cobrament.
- Proporcionar guants que no siguin de làtex per agafar la mercaderia en les parades d'autoservei.

Activitats prohibides:

- Manipulació d'aliments per part de persones alienes a l'activitat de venda.
- Presència no justificada a la parada de persones alienes a l'activitat de venda.
- Presència d'animals de companyia a la parada.
- Autorització per treballar a persones que pateixen una malaltia de transmissió alimentària.

[3] Si el làtex passa als aliments, pot causar reaccions al·lèrgiques al consumidor i al personal manipulador.

2.2. Cadena de fred

La cadena de fred fa referència al manteniment continuat del rang de temperatures de conservació dels aliments que requereixen fred durant totes les operacions que s'hi efectuen: recepció, emmagatzematge, transport i venda; trencar-la els comporta un risc de multiplicació microbiana i, per tant, de deteriorament dels aliments.

Els rangs de temperatura depenen dels productes i per això cal que consulteu l'etiquetatge d'origen i les fitxes dels requisits higienicosanitaris que indiquen a quina temperatura[4] els heu de conservar.

Com a venedors/venedores de productes que requereixen fred heu de recordar que:

- Cal elaborar un Pla de manteniment per comprovar diàriament el correcte funcionament dels equips de fred.
- Cal dur un registre de les temperatures i les incidències que especifiqui, a més, les mesures correctores adoptades i les mesures que heu d'adoptar quan apareguin incidències en els aparells de refrigeració.
- Cal que la temperatura de refrigeració sigui sempre la del producte que requereixi una temperatura més baixa, en el cas de transport i/o exposició conjunta d'aliments.
- Cal evitar obrir armaris, vitrines, expositors o mostradors refrigerats de manera innecessària per minimitzar les pèrdues de fred.
- Cal no sobrecarregar de productes els equips de fred.
- Cal que els productes estiguin el mínim temps possible a temperatura ambient en carregar-los i descarregar-los.

2.3. Control de proveïdors i traçabilitat

La traçabilitat es defineix com la capacitat de seguir el rastre d'un aliment al llarg de les etapes de producció, transformació i distribució mitjançant un sistema d'identificació.

Qui ven aliments als mercats o les fires ha de disposar d'un sistema que li permeti identificar l'origen dels productes que posa a la venda a fi de retirar-los en el supòsit d'una incidència sanitària; qui emmagatzema i comercialitza aliments també ha de disposar d'un sistema d'identificació que li permeti identificar eficaçment producte i proveïdor.

[4] Com que hi ha diversos rangs de temperatura dins un mateix grup de productes, les fitxes han d'establir sempre la temperatura més restrictiva.

Registres necessaris:

- Origen de la mercaderia: nom del proveïdor, productor o marca del producte.
- Especificacions de la mercaderia: què s'ha rebut, varietat, origen, número de lot o informació equivalent que permeti identificar quin producte ens ha lliurat el proveïdor.
- Data: quan s'ha rebut o comprat la mercaderia.
- Dades de contacte del proveïdor: adreça, telèfon, fax, etc.

Generalment, la majoria d'aquestes dades estan disponibles en el rebut o la factura de compra, que ja serveix com a registre de traçabilitat; cal conservar-lo, com a mínim, durant la vida útil esperada del producte per si hi ha cap reclamació o incidència.

Per a la venda a granel, cal que useu rètols que especifiquin la denominació del producte i l'origen, i que ambdós coincideixin amb el que indiquen els documents de procedència de la mercaderia. Per tant, l'Autoritat sanitària i l'organització del mercat us poden demanar la documentació de procedència dels productes en qualsevol moment. Heu de tenir en compte, a més, que un dels principis que orienta aquesta Guia és fomentar el comerç dels productes de proximitat.

2.4. Gestió dels residus

Durant totes les operacions que feu en la mercaderia heu de complir els requisits següents:

- Seguir en tot moment les indicacions de l'organització.
- Evitar al màxim generar residus innecessaris i usar envasos reutilitzables sempre que pugueu.
- No llençar residus a terra.
- Proveir-vos de galleda amb tapa d'accionament preferentment no manual, contenidor o bossa d'escombraries, quan l'organització no en faciliti cap.
- Allunyar la mercaderia tant com sigui possible dels contenidors d'escombraries, a fi de reduir el risc de contaminació.
- Rentar-vos les mans després de la manipulació de residus.

- No deixar residus de cap mena fora dels contenidors o bosses d'escombraries un cop desmuntada la parada.
- Tenir el justificant de recepció de residus d'un Punt verd o del transportista/gestor de residus autoritzat per l'Agència Catalana de Residus, en el cas que genereu residus especials, com ara oli vegetal.

2.5. Neteja i desinfecció

Netejar i desinfectar no volen dir el mateix:

- Netejar significa eliminar els residus d'aliments i la brutícia amb aigua i detergent.
- Desinfectar vol dir reduir el nombre de microorganismes presents en el medi fins una quantitat que no comprometi la innocuïtat dels aliments amb un desinfectant.

Perquè la neteja i la desinfecció siguin eficients, els utensilis i els materials de la parada han de ser llisos, resistents, no absorbents i estar en bon estat per no dificultar aquestes operacions. Recordeu que cal netejar i desinfectar sempre que sigui necessari, però que **la millor neteja comença per no acumular brutícia.**

Cada parada té uns requisits de neteja i desinfecció particulars que s'han d'adequar als aliments que s'hi venen; aquests requisits s'han de fer constar en el Programa de neteja i desinfecció (N+D)[5] de la parada i s'especifiquen en la fitxa corresponent.

Cal netejar:

- Magatzem: terra i parets
- Transport: terra, parets i sostre o lona
- Parada: vitrines, tendals, llums...
- Contenidors i caixes reutilitzables
- Rentamans

Cal netejar i desinfectar després de la jornada de treball:

- Utensilis: superfícies de treball, ganivets, balances…
- Estris de neteja: baietes, fregalls, raspalls...

[5] En l'apartat 8 *Enllaços d'interès* podeu trobar exemples pràctics per elaborar i implantar aquests programes.

Recordeu que:

- L'aigua ha de ser apta per al consum humà.
- Els productes de neteja i els aliments heu d'emmagatzemar-los per separat.
- Els productes de neteja i desinfecció han d'estar autoritzats per a ús alimentari, és a dir, han de portar les sigles HA i el número de registre a l'etiqueta.
- Els productes de neteja i desinfecció s'han de conservar dins l'envàs original i amb la seva etiqueta.
- Les instruccions dels productes de neteja i desinfecció que dóna el fabricant cal segui-les.
- La neteja i desinfecció mai no es fa en presència d'aliments.
- Una bona esbandida és obligatòria per eliminar les restes de producte de neteja i desinfecció.
- El terra mullat amb aigua redueix la quantitat de pols que s'aixeca en escombrar.
- La reducció de la pressió de les mànegues en esbandir evita esquitxar zones netes.
- La formació de bassals al terra del mercat l'heu d'evitar.
- La reutilització de caixes de fusta, cartró i envasos d'un sol ús no està permesa.
- L'ús de serradures no està permès.

3. REALITZACIÓ DE LES OPERACIONS

La manera com es manipula, s'emmagatzema i s'exposa la mercaderia, i com s'organitza la feina sovint redueix les fonts de contaminació dels aliments; per això, tot seguit enumerem la millor forma de realitzar totes aquestes operacions durant la celebració del mercat o la fira.

3.1. Recepció i emmagatzematge de la mercaderia

- Cal disposar d'un magatzem o espai adequat per emmagatzemar els aliments.
- Cal comprovar la documentació que acompanya la mercaderia, la temperatura de recepció –si cal que estigui refrigerada– i l'estat en què arriba abans de descarregar-la cap al magatzem.
- Cal mantenir sempre la cadena de fred dels aliments que requereixen refrigeració, així:
  - Els aliments que necessiten refrigeració no es poden emmagatzemar dins el vehicle si aquest no pot garantir en tot moment el manteniment de la temperatura adequada.
  - Els aliments que no necessiten temperatura regulada s'han d'emmagatzemar en llocs nets, secs, ventilats i protegits de la llum solar.
- Cal separar i protegir correctament els aliments que s'han de consumir crus dels elaborats.
- Cal separar físicament i de forma efectiva la mercaderia d'altres objectes que hi pugui haver en el magatzem com ara: utensilis, balances, bosses, tendals i taulells.
- Cal no dipositar deixalles en la zona d'emmagatzematge dels aliments.
- Cal establir criteris clars per fer la rotació adequada dels productes emmagatzemats, a fi d'evitar que pugueu vendre productes que superin la data de la vida útil del producte.

3.2. Preparació de la mercaderia

- Cal assegurar-vos que els aliments conservats en refrigeració no han trencat la cadena de fred en cap moment.

- Cal revisar l'estat de la mercaderia abans de sortir cap a mercat, a fi de retirar possibles productes malmesos.
- Cal tenir ben nets utensilis, balances, bosses, tendals i estructura de la parada i cal separar-los de la mercaderia de manera higiènica i eficaç.
- Cal distribuir eficaçment els aliments i el material de la parada dins el vehicle de transport per facilitar la posterior descàrrega i evitar malmetre la mercaderia.

3.3. Transport

- Cal mantenir el vehicle en perfecte estat de neteja.
- Cal condicionar degudament el vehicle per transportar mercaderies i els dies de mercat usar-lo de manera exclusiva per fer el transport d'aliments, de la parada i dels utensilis necessaris per realitzar la venda (balances, bosses, etc.).
- Cal comprovar el funcionament dels indicadors de temperatura i del sistema de refrigeració del vehicle que transporta aliments refrigerats, a fi de garantir el manteniment de la cadena de fred en tot moment.
- Cal evitar que els aliments sense envasar o embalar estiguin en contacte directe amb superfícies brutes com ara terra, parets o sostre del vehicle, o qualsevol altra superfície bruta durant el transport.

3.4. Condicionament de la parada

- Cal que els materials de la parada siguin resistents, inalterables, i de neteja i desinfecció fàcils; no han de deixar anar òxids, estelles, greixos, etc. ja que poden contaminar els aliments.
- Cal minimitzar la circulació amb vehicle dins el mercat i respectar l'horari establert.
- Cal apagar el motor quan el vehicle estigui aturat.
- Cal que el lloc assignat per muntar la parada estigui en les màximes condicions de neteja i que no hi hagi fonts de contaminació.
- És aconsellable usar guants durant el muntatge de la parada per prevenir talls o ferides que després poden contaminar els aliments.

- Cal evitar que, durant el muntatge, les diferents parts de la parada i els estris (balances, bosses, davantals, etc.) entrin en contacte amb el terra.
- Cal manipular la mercaderia de manera correcta per no donar-li cops que la malmetin.
- Cal no arrossegar les caixes plenes d'aliments ni dipositar-les directament al terra.
- Cal usar un taulell per exposar la mercaderia que estigui a una alçada no inferior a 80 cm respecte de terra, tret dels productes que per les seves característiques especials de volum o pes en siguin excepció com ara síndries, melons, carbasses...; tot i així, no es poden deixar directament a terra.
- Cal separar tant com pugueu els aliments emmagatzemats de qualsevol font de contaminació (contenidors, arbrat, generadors, murs, vehicles...).
- Cal que els aliments que no necessiten refrigeració estiguin en llocs nets, secs, ventilats i protegits de la llum solar directa.
- Cal anotar les incidències sofertes en els aparells de refrigeració i les mesures correctores adoptades.
- Cal no utilitzar elements decoratius a la parada que puguin contaminar els aliments.
- Cal que la mercaderia no sobresurti del taulell per evitar cops, caigudes i fonts de contaminació.

3.5. Venda

- Cal seguir en tot moment les indicacions de l'organització.
- Cal exhibir l'autorització municipal de venda de forma visible per al públic.
- Cal vendre només el tipus de producte per al qual teniu concedida l'autorització.
- Cal exposar el preu de venda al públic (PVP) amb cartells o indicadors sense punxa per no malmetre la mercaderia.
- Cal poder informar la clientela sobre possibles al·lergògens alimentaris presents en els vostres productes venuts a granel, sempre que no siguin visualment evidents; per exemple, mitjançant un catàleg d'aquests

productes amb la relació d'ingredients, que pugui ser consultable per la persona que despatxa.

- Cal mostrar en tot moment el producte que serviu a la clientela.
- Cal tenir visibles els indicadors de pes i preu de les balances per al comprador.
- Cal disposar de les marques d'aprovació de model i verificació primitiva i de l'etiqueta de verificació periòdica de les balances.
- Cal tenir etiquetats els aliments elaborats.
- Cal conservar l'etiqueta original dels aliments elaborats de venda fraccionada (embotits, formatges, pastissos...) fins que finalitzeu la venda d'aquests productes.
- Cal mantenir la parada neta i endreçada durant la celebració del mercat.
- Cal separar tant com pugueu els aliments exposats per a la venda de qualsevol possible font de contaminació.
- Cal afavorir les condicions de conservació dels aliments amb mesures ambientals apropiades de ventilació, temperatura i higiene.
- Cal emprar roba neta i apropiada a la feina o bé un davantal/bata per cobrir la roba de carrer.
- Cal utilitzar tendals o altres sistemes per protegir els aliments de les inclemències meteorològiques de radiació solar, pluja i vent.
- Cal recordar als clients de no manipular la mercaderia que no han de comprar.
- Cal exposar els productes alimentosos que necessiten refrigeració per ser conservats correctament (formatges tendres, embotits frescos, etc.) en expositors o vitrines refrigerats per evitar el trencament de la cadena de fred.
- Cal protegir adequadament els productes alimentosos que no requereixen temperatura regulada per ser conservats, però que no estan correctament coberts pels seus embolcalls, envasos o contenidors (embotits i formatges curats, llaminadures, venda a granel d'olives...).
- Cal separar els aliments de diferent naturalesa per evitar contaminacions encreuades; per exemple: productes refrigerats crus i cuits, carn fresca i vegetals...

- Cal que les bosses, els contenidors i els papers d'embolicar amb què es lliuren els aliments siguin aptes per a ús alimentari i que els mantingueu en bon estat higiènic.
- Cal retirar els residus que aneu generant amb la major rapidesa possible per tal que no s'acumulin i puguin comprometre les condicions higièniques dels productes posats a la venda i les de l'entorn.
- Cal utilitzar els recipients de residus assignats.

3.6. Desmuntatge de la parada

- Cal complir amb l'horari establert pels gestors del mercat per començar la neteja, així evitareu que el moviment de vehicles contamini la mercaderia.
- Cal revisar la mercaderia i eliminar els aliments malmesos portant-los al contenidor de fracció orgànica.
- Cal dipositar les escombraries i deixalles seguint les indicacions de l'organització en tot moment.

4. DOCUMENTACIÓ EXIGIBLE PER L'ADMINISTRACIÓ

La celebració de mercats no sedentaris i fires és competència dels ajuntaments, els quals han d'especificar la documentació que cal presentar per sol·licitar la llicència en el reglament corresponent. A continuació enumerem la documentació més comuna que hem de presentar en fer la sol·licitud:

- Document nacional d'identitat o número d'identificació d'estranger (NIE)
- Documentació relativa al personal de la parada que tingueu a càrrec vostre
- Acreditació d'alta i d'estar al corrent de pagament en el règim de la Seguretat Social que us correspongui
- Acreditació de l'alta censal en l'epígraf corresponent de l'Agència Tributària, tret dels productors agraris
- Acreditació de formació en higiene i seguretat alimentària
- Declaració responsable del compliment dels requisits que estableix la normativa específica aplicable als productes que comercialitzeu
- Carnet d'artesà, si s'escau
- Registre sanitari o autorització sanitària de funcionament, si escau
- Justificant de recepció de residus d'un Punt verd o del transportista/gestor de residus autoritzat per l'Agència Catalana de Residus, en el cas que genereu residus especials, com ara oli vegetal
- Assegurança de responsabilitat civil, si escau
- Presentació de la targeta de transport quan ho exigeixi la legislació vigent
- Documentació tècnica del vehicle-botiga

Un cop funciona la parada, sempre hem de tenir com a mínim:

- Autorització municipal de venda
- Fulls oficials de reclamació/denúncia; d'acord amb la normativa, tota parada ha de disposar de fulls oficials de reclamació/denúncia i del cartell anunciador de l'existència d'aquests documents
- Documentació d'autocontrol: plans, programes i registres de formació en manipulació d'aliments, de traçabilitat de productes, de neteja i desinfecció, i de gestió de residus
- Registre sanitari o autorització sanitària de funcionament, si escau

5. DRETS DEL CONSUMIDOR

Els consumidors com a destinataris finals en l'adquisició de béns per al consum tenen uns drets reconeguts envers el servei que ha d'oferir un proveïdor; els detallem tot seguit.

5.1. Informació dels preus

- Tots els productes exposats al consumidor per a la venda han de portar de manera inequívoca, fàcilment identificable i clarament visible el preu complet precedit per les sigles PVP, amb tot tipus d'impostos, gravàmens o càrregues inclosos en l'import final.
- Els productes de venda a granel han d'informar del preu per unitat de mesura expressada en kg o per unitat de venda.
- Els productes envasats han d'indicar el preu de la unitat de venda i el preu per unitat de pes o volum.

5.2. Tiquets i factures

És obligatori proporcionar el tiquet de compra, que ha de contenir com a mínim la informació següent:

- Número de tiquet
- Identificació i NIF de l'empresa
- Import abonat
- Data
- Concepte

Quan el consumidor ho demani cal lliurar-li la factura, que ha d'incloure la informació següent:

- Número de factura
- Identificació i NIF de l'empresa
- Identificació i NIF del client
- Descripció del concepte facturat

- Import abonat amb impostos inclosos
- Data

La normativa actual de consum estableix que tot el personal de la parada ha d'estar en disposició d'atendre al públic quan s'expressi en qualsevol de les llengües oficials a Catalunya; a més, la senyalització, els cartells d'informació general de caràcter fix i els rètols d'oferta de serveis a consumidors i usuaris que hi poseu han de ser redactats, almenys, en català.

6. ESPECIFICACIONS HIGIENICOSANITÀRIES DELS ALIMENTS

La venda d'aliments exigeix complir certes especificacions higienicosanitàries per garantir-ne la seguretat. Aquestes especificacions o requisits s'han recollit en un seguit de fitxes que apleguen els diferents grups d'aliments que es comercialitzen habitualment en mercats no sedentaris i fires.

A banda d'això, davant la possibilitat de rebre sol·licituds de venda de productes no tant habituals en un mercat no sedentari o fira, hem recollit els requisits de productes considerats d'alt risc, a fi de facilitar-ne l'avaluació i el control que l'autoritat sanitària competent i l'organització han de dur a terme a l'hora de lliurar la llicència d'activitats.

Com hem esmentat anteriorment, desaconsellem permetre la venda dels productes considerats d'alt risc sanitari pel perill que això representa per als consumidors.

Els grups d'aliments que trobareu detallats en una fitxa són els següents:

1. Fruita i verdura
2. Bolets frescos
3. Cargols
4. Productes carnis
5. Carn fresca i preparats carnis
6. Formatges i derivats lactis
7. Llet i productes lactis envasats
8. Pa i derivats
9. Pastisseria i brioixeria farcida
10. Masses i patates fregides
11. Pollastres a l'ast
12. Caramels, confits, llaminadures i fruits secs
13. Infusions, espècies i plantes aromàtiques
14. Mel
15. Ous
16. Olives
17. Bacallà i pesca salada
18. Productes de la pesca i l'aqüicultura
19. Bar
20. Menjars preparats envasats

6.1. Fruita i verdura

PRÀCTIQUES OBLIGATÒRIES

Generalitats de la parada

- Heu de disposar d'un sistema que protegeixi la mercaderia en el moment que les inclemències atmosfèriques de sol, pluja o vent la puguin malmetre.
- Heu de disposar de superfícies, equips i estris de treball elaborats amb materials que permetin una neteja i desinfecció correctes; a més, han de ser llisos, de neteja fàcil, resistents a la corrosió i no tòxics.
- Heu de tenir la parada en les condicions i amb el material necessaris per poder assegurar la neteja (i desinfecció) de ganivets o altres estris de treball durant la jornada laboral. Preferentment heu de disposar d'aigua potable, dosificador de sabó i paper eixugamans; és permès, però, usar tovalloles humides i polvoritzadors que continguin una solució sabonosa o desinfectant d'ús alimentari i també, gels d'alcohol. Heu de tenir en compte que després d'aquestes operacions cal esbandir amb aigua potable i assecar amb paper eixugamans.
- Heu de tenir una galleda d'escombraries amb tapa d'accionament preferentment no manual per a la matèria orgànica.
- Heu de fer diàriament la neteja de les superfícies de la parada amb aigua, detergent d'ús alimentari i raspall.
- Heu de netejar els estris que entrin en contacte amb els aliments (amb aigua i sabó d'ús alimentari) i desinfectar-los (amb lleixiu d'ús alimentari) cada dia.

Especificitats dels productes

- Heu d'embolcallar els aliments que es fraccionin o tallin per ser venuts, a fi de protegir-los de possibles contaminacions.

- Heu de disposar d'una vitrina o d'un expositor refrigerat per guardar menjars vegetals preparats –com ara: amanides, macedònies, broquetes de fruites i sucs–, si la preparació no és immediata a la venda.

DOCUMENTACIÓ D'AUTOCONTROL

- Certificat que acrediti que el personal ha rebut formació en manipulació d'aliments
- Registre de proveïdors i traçabilitat dels productes
- Programa de neteja que indiqui: qui, què, amb què, com i quan

ALTRES CONSIDERACIONS

- Heu d'evitar que la clientela manipuli la mercaderia; però si ho fa, faciliteu-li guants que no siguin de làtex.
- Heu de procurar que els productors que realitzen VENDA DIRECTA disposin d'un quadern de camp que reculli com a mínim les dades següents:

Denominació de producte	Data de collita	Municipi d'origen	Volum de collita

6.2. Bolets frescos

PRÀCTIQUES OBLIGATÒRIES

Generalitats de la parada

- Heu de disposar d'un sistema que protegeixi la mercaderia en el moment que les inclemències atmosfèriques de sol, pluja o vent la puguin malmetre.
- Heu de disposar de superfícies, equips i estris de treball elaborats amb materials que permetin una neteja i desinfecció correctes; a més, han de ser llisos, de neteja fàcil, resistents a la corrosió i no tòxics.

- Heu de tenir la parada en les condicions i amb el material necessaris per poder assegurar la neteja (i desinfecció) de ganivets o altres estris de treball durant la jornada laboral. Preferentment heu de disposar d'aigua potable, dosificador de sabó i paper eixugamans; és permès, però, usar tovalloles humides i polvoritzadors que continguin una solució sabonosa o desinfectant d'ús alimentari i també, gels d'alcohol. Heu de tenir en compte que després d'aquestes operacions cal esbandir amb aigua potable i assecar amb paper eixugamans.
- Heu de tenir una galleda d'escombraries amb tapa d'accionament preferentment no manual per a la matèria orgànica.
- Heu de fer diàriament una neteja de les superfícies de la parada amb aigua i detergent d'ús alimentari.
- Heu de mantenir nets els estris que entrin en contacte amb els aliments.

Especificitats dels productes

- Heu d'identificar el producte, indicant en tots els casos:
  - Nom científic
  - Nom comú en català, en igual mida o inferior
  - Tipus de conreu: silvestres o cultivats
  - Origen o procedència
- Heu de tenir els bolets en bones condicions de conservació, és a dir, que no han de presentar lesions, podridures, danys per gelada o altres alteracions que els facin no aptes per a consum.
- Heu de comprovar que han estat collits amb un tall net.

SI SÓN BOLETS SILVESTRES FRESCOS DE RECOL·LECTOR:

- Heu de presentar-los sencers i amb les característiques de l'espècie pròpiament desenvolupades.
- No heu de barrejar espècies.
- No és permès rentar els bolets.
- Heu de garantir la traçabilitat acreditant-ne l'origen.

Exemple de Registre de traçabilitat

Dades del recol·lector			Responsable de la identificació			Producte		
Nom i cognoms	**DNI**	**Telèfon de contacte**	**Nom i cognoms**	**DNI**	**Telèfon de contacte**	**Denominació del producte**	**Data de collita**	**Comarca d'origen**

SI SÓN BOLETS CULTIVATS FRESCOS O CONSERVATS:

- Heu de disposar del número de registre sanitari.

DOCUMENTACIÓ D'AUTOCONTROL

- Certificat que acrediti que el personal ha rebut formació en manipulació d'aliments
- Registre de proveïdors i traçabilitat dels productes
- Programa de neteja i desinfecció que indiqui: qui, què, amb què, com i quan

ALTRES CONSIDERACIONS

- No heu de vendre ni comercialitzar per a consum humà bolets reconeguts com a verinosos o tòxics –ni els sospitosos de ser-ho–, ja que està prohibit.
- Heu de comprovar que totes les persones que siguin a la parada disposen del document acreditatiu que certifica que han rebut la formació i informació adequades per desenvolupar l'activitat d'identificació que han de fer.

6.3. Cargols

PRÀCTIQUES OBLIGATÒRIES

Generalitats de la parada

- Heu de disposar d'un sistema que protegeixi la mercaderia en el moment que les inclemències atmosfèriques de sol, pluja o vent la puguin malmetre.
- Heu de disposar de superfícies, equips i estris de treball elaborats amb materials que permetin una neteja i desinfecció correctes; a més, han de ser llisos, de neteja fàcil, resistents a la corrosió i no tòxics.
- Heu de tenir una galleda d'escombraries amb tapa d'accionament preferentment no manual per a la matèria orgànica.

- Heu de fer diàriament una neteja de les superfícies de la parada amb aigua i detergent d'ús alimentari.
- Heu de mantenir nets els estris que entrin en contacte amb els aliments.

Especificitats dels productes

- Heu de tenir-los vius, nets i en bones condicions de conservació, sense closques trencades ni brutes.
- Heu de tenir els cargols col·locats en malles, de manera que els situats en el centre de la malla també puguin respirar.
- No heu de barrejar varietats ni calibres.
- Heu d'identificar el producte, indicant en tots els casos:
  - Espècie
  - Origen o procedència

DOCUMENTACIÓ D'AUTOCONTROL

- Certificat que acrediti que el personal ha rebut formació en manipulació d'aliments
- Registre de proveïdors i traçabilitat dels productes
- Programa de neteja i desinfecció que indiqui: qui, què, amb què, com i quan

6.4. Productes carnis: productes curats (xoriço, fuet...) i productes cuits (botifarra cuita...)

PRÀCTIQUES OBLIGATÒRIES

Generalitats de la parada

- Heu de tenir-la dissenyada amb vitrines o pantalles protectores i situada de manera que es previngui el risc de contaminació dels productes, la presència d'insectes i/o animals indesitjables i la manipulació directa pels clients.

- Heu de tenir termòmetres en les vitrines i els expositors frigorífics fàcilment visibles per al venedor.
- Heu de disposar d'un sistema que protegeixi la mercaderia en el moment que les inclemències atmosfèriques de sol, pluja o vent la puguin malmetre.
- Heu de disposar de superfícies, equips i estris de treball elaborats amb materials que permetin una neteja i desinfecció correctes; a més, han de ser llisos, de neteja fàcil, resistents a la corrosió i no tòxics.
- No és permès l'ús de superfícies ni utensilis de fusta.
- Heu de disposar d'aigua potable freda per garantir durant tota la jornada de treball una correcta neteja de mans, instal·lacions i utensilis, ja sigui per mitjà de la connexió a la xarxa general o per dipòsits d'aigua amb una capacitat mínima recomanable de 50 litres; a més heu de comptar amb dosificador de sabó i paper eixugamans d'un sol ús.
- Heu de tenir un sistema d'evacuació d'aigües residuals per evitar qualsevol risc de contaminació de la mercaderia i de les zones netes, ja sigui per mitjà d'una mànega que connecti amb el clavegueram o per un dipòsit de recollida d'aigües.
- Heu de disposar de productes de neteja i desinfecció per a l'equip i els estris de treball durant la jornada laboral; aquests productes han de ser d'ús alimentari i s'han de mantenir separats de qualsevol producte alimentós.
- Heu de fer diàriament una neteja de la parada i una desinfecció de tots els elements que estiguin en contacte amb els aliments; els ganivets, estris, tallants, etc. s'han de desinfectar abans d'iniciar la jornada laboral.
- Heu de tenir protegits els sistemes d'il·luminació dels expositors i les vitrines per evitar el risc de contaminació dels aliments si es trenquessin.
- Heu de tenir una galleda d'escombraries amb tapa d'accionament no manual per a la matèria orgànica.
- Heu de tenir envasos i papers per embolcallar els productes d'ús alimentari i heu de protegir-los de la intempèrie.
- Heu de subministrar al personal roba d'ús exclusiu per a la feina, el qual cal que porti a més el cabell cobert.

Especificitats dels productes

- Heu de comercialitzar només productes que procedeixin d'establiments autoritzats amb número de registre sanitari o autorització sanitària de funcionament.

- Heu de protegir del públic tots els productes amb expositors o vitrines; els embotits penjats, a més, han de ser fora del seu abast.
- Heu de mantenir en tot moment els productes que necessitin refrigeració en expositors o vitrines refrigerats a la temperatura que recomani el fabricant a l'etiqueta.
- Heu de recordar que la temperatura de transport dels productes carnis cuits ha de ser la que recomana el fabricant a l'etiqueta.
- Heu de mantenir els productes que no necessiten refrigeració en un lloc net, fresc i sec.
- Heu de recordar que els productes elaborats han d'estar etiquetats segons la normativa d'etiquetatge, per la qual cosa heu de conservar l'etiqueta original fins a la finalització de la venda del producte.
- Heu d'identificar amb un rètol visible que especifiqui ELABORACIÓ PRÒPIA, nom del producte i número d'autorització sanitària de l'obrador, els aliments que elaboreu vosaltres mateixos.
- Heu de manipular els productes (tallada, trossejament, etc.) de manera que es previngui la contaminació de l'aliment.
- Heu de disposar d'aigua calenta per rentar les mans i els utensilis, si fraccioneu productes cuits.

DOCUMENTACIÓ D'AUTOCONTROL

- Certificat que acrediti que el personal ha rebut formació en manipulació d'aliments
- Registre d'incidències de temperatura dels aparells de fred
- Registre de proveïdors i traçabilitat dels productes
- Programa de neteja i desinfecció que indiqui: qui, què, amb què, com i quan

6.5. Carn fresca i preparats carnis

PRÀCTIQUES OBLIGATÒRIES

Generalitats de la parada

- Heu de tenir-la dissenyada amb vitrines o expositors i situada de manera que es previngui el risc de contaminació dels productes, la presència d'insectes i/o animals indesitjables i la manipulació directa pels clients.
- Heu de tenir termòmetres en les vitrines i els expositors frigorífics fàcilment visibles per al venedor.

- Heu de disposar d'un sistema que protegeixi la mercaderia en el moment que les inclemències atmosfèriques de sol, pluja o vent la puguin malmetre.
- Heu de disposar de superfícies, equips i estris de treball elaborats amb materials que permetin una neteja i desinfecció correctes; a més, han de ser llisos, de neteja fàcil, resistents a la corrosió i no tòxics.
- No és permès l'ús de superfícies ni utensilis de fusta
- Heu de disposar d'aigua potable freda i calenta suficient per garantir durant tota la jornada de treball una correcta neteja de mans, instal·lacions i utensilis, ja sigui per mitjà de la connexió a la xarxa general o per dipòsits d'aigua amb una capacitat mínima recomanable de 50 litres; a més heu de comptar amb dosificador de sabó i paper eixugamans d'un sol ús.
- Heu de tenir un sistema d'evacuació d'aigües residuals per evitar qualsevol risc de contaminació de la mercaderia i de les zones netes, ja sigui per mitjà d'una mànega que connecti amb el clavegueram o per un dipòsit de recollida d'aigües.
- Heu de disposar de productes de neteja i desinfecció per a l'equip i els estris de treball durant la jornada laboral; aquests productes han de ser d'ús alimentari i s'han de mantenir separats de qualsevol producte alimentós.
- Heu de fer diàriament una neteja de la parada i una desinfecció de tots els elements que estiguin en contacte amb els aliments; els ganivets, estris, tallants, etc. s'han de desinfectar abans d'iniciar la jornada laboral.
- Heu de tenir protegits els sistemes d'il·luminació dels expositors i les vitrines per evitar el risc de contaminació dels aliments si es trenquessin.
- Heu de tenir una galleda d'escombraries amb tapa d'accionament no manual per a la matèria orgànica.
- Heu de tenir envasos i papers per embolcallar els productes d'ús alimentari i heu de protegir-los de la intempèrie.
- Heu de subministrar al personal roba d'ús exclusiu per a la feina, el qual cal que porti a més el cabell cobert.

Especificitats dels productes

- Heu de comercialitzar només productes que procedeixin d'establiments autoritzats amb número de registre sanitari o autorització sanitària de funcionament.
- Heu de tenir tots els productes protegits del públic amb expositors o vitrines.

- Heu de mantenir, en tot moment, la temperatura prevista en la legislació, tant per transportar productes que necessiten refrigeració com per exposar-los en vitrines refrigerades:
  - – Carn picada, igual o inferior a 2ºC
  - – Vísceres, igual o inferior a 3ºC
  - – Carn d'aviram i preparats carnis d'au, igual o inferior a 4ºC
  - – Resta de carns i de preparats carnis, igual o inferior a 7ºC
- Heu de separar físicament, i de manera eficaç, les carns fresques d'aviram de la resta d'espècies animals per evitar la contaminació encreuada.
- Heu de manipular els productes (tallada, trossejament, etc.) de manera que es previngui la contaminació de l'aliment.

DOCUMENTACIÓ D'AUTOCONTROL

- Certificat que acrediti que el personal ha rebut formació en manipulació d'aliments
- Registre d'incidències de temperatura dels aparells de fred
- Registre de proveïdors i traçabilitat dels productes
- Programa de neteja i desinfecció que indiqui: qui, què, amb què, com i quan

6.6. Formatges i derivats lactis

PRÀCTIQUES OBLIGATÒRIES

Generalitats de la parada

- Heu de tenir-la dissenyada amb vitrines o pantalles protectores i situada de manera que es previngui el risc de contaminació dels productes, la presència d'insectes i/o animals indesitjables i la manipulació directa pels clients.
- Heu de tenir termòmetres en les vitrines i els expositors frigorífics fàcilment visibles per al venedor.
- Heu de disposar d'un sistema que protegeixi la mercaderia en el moment que les inclemències atmosfèriques de sol, pluja o vent la puguin malmetre.

- Heu de disposar de superfícies, equips i estris de treball elaborats amb materials que permetin una neteja i desinfecció correctes; a més, han de ser llisos, de neteja fàcil, resistents a la corrosió i no tòxics.
- No és permès l'ús de superfícies o utensilis de fusta, ni de draps o teles en contacte amb els aliments.
- Heu de disposar d'aigua potable freda per garantir durant tota la jornada de treball una correcta neteja de mans, instal·lacions i utensilis, ja sigui per mitjà de la connexió a la xarxa general o per dipòsits d'aigua amb una capacitat mínima recomanable de 50 litres; a més heu de comptar amb dosificador de sabó i paper eixugamans d'un sol ús.
- Heu de tenir un sistema d'evacuació d'aigües residuals per evitar qualsevol risc de contaminació de la mercaderia i de les zones netes, ja sigui per mitjà d'una mànega que connecti amb el clavegueram o per un dipòsit de recollida d'aigües.
- Heu de disposar de productes de neteja i desinfecció per a l'equip i els estris de treball durant la jornada laboral; aquests productes han de ser d'ús alimentari i s'han de mantenir separats de qualsevol producte alimentós.
- Heu de fer diàriament una neteja de la parada i una desinfecció de tots els elements que estiguin en contacte amb els aliments; els ganivets, estris, tallants, etc. s'han de desinfectar abans d'iniciar la jornada laboral.
- Heu de tenir protegits els sistemes d'il·luminació dels expositors i les vitrines per evitar el risc de contaminació dels aliments si es trenquessin.
- Heu de tenir una galleda d'escombraries amb tapa d'accionament no manual per a la matèria orgànica.
- Heu de tenir envasos i papers per embolcallar els productes d'ús alimentari i heu de protegir-los de la intempèrie.
- Heu de subministrar al personal roba d'ús exclusiu per a la feina, el qual cal que porti a més el cabell cobert.

Especificitats dels productes

- Heu de comercialitzar productes que procedeixin d'establiments autoritzats amb número de registre sanitari.
- Heu de mantenir en tot moment els productes frescos en expositors o vitrines refrigerats a la temperatura que indica l'etiqueta.

- Heu de recordar que la temperatura de transport de formatges frescos ha de ser la que recomana el fabricant a l'etiqueta.
- Heu de mantenir sempre la temperatura de refrigeració més baixa –la que necessita el producte més restrictiu–, en el cas de transport i/o exposició conjunta d'aliments.
- Heu de mantenir els productes que no necessiten refrigeració en un lloc net, fresc i sec.
- Heu de recordar que els productes elaborats han d'estar etiquetats segons la normativa d'etiquetatge, per la qual cosa heu de conservar l'etiqueta original fins a la finalització de la venda del producte.
- Heu de manipular els productes (tallada, trossejament, etc.) de manera que es previngui la contaminació de l'aliment.

DOCUMENTACIÓ D'AUTOCONTROL

- Certificat que acrediti que el personal ha rebut formació en manipulació d'aliments
- Registre d'incidències de temperatura dels aparells de fred
- Registre de proveïdors i traçabilitat dels productes
- Programa de neteja i desinfecció que indiqui: qui, què, amb què, com i quan

6.7. Llet i productes lactis envasats

PRÀCTIQUES OBLIGATÒRIES

Generalitats de la parada

- Heu de tenir-la dissenyada amb vitrines o expositors i situada de manera que es previngui el risc de contaminació dels productes, la presència d'insectes i/o animals indesitjables i la manipulació directa pels clients.
- Heu de tenir termòmetres en les vitrines i els expositors frigorífics fàcilment visibles per al venedor.
- Heu de disposar d'un sistema que protegeixi la mercaderia en el moment que les inclemències atmosfèriques de sol, pluja o vent la puguin malmetre.
- Heu de disposar de superfícies, equips i estris de treball elaborats amb materials que permetin una neteja i desinfecció correctes; a més, han de ser llisos, de neteja fàcil, resistents a la corrosió i no tòxics.

- No és permès l'ús de superfícies ni utensilis de fusta.
- Heu de tenir la parada en les condicions i amb el material necessaris per poder assegurar la neteja (i desinfecció) de ganivets o altres estris de treball durant la jornada laboral. Preferentment heu de disposar d'aigua potable, dosificador de sabó i paper eixugamans; és permès, però, usar tovalloles humides i polvoritzadors que continguin una solució sabonosa o desinfectant d'ús alimentari i també, gels d'alcohol. Heu de tenir en compte que després d'aquestes operacions cal esbandir amb aigua potable i assecar amb paper eixugamans.
- Heu de tenir protegits els sistemes d'il·luminació dels expositors i les vitrines per evitar el risc de contaminació dels aliments si es trenquessin.
- Heu de tenir una galleda d'escombraries amb tapa d'accionament no manual per a la matèria orgànica.
- Heu de tenir envasos d'ús alimentari per als productes i heu de protegir-los de la intempèrie.
- Heu de fer diàriament la neteja de les superfícies de la parada amb aigua i detergent d'ús alimentari.

Especificitats dels productes

- No és permès de vendre llet a doll.
- Heu de comercialitzar només productes que procedeixin d'establiments autoritzats amb número de registre sanitari i els heu de vendre envasats.
- Heu de mantenir, en tot moment, la temperatura dels expositors o les vitrines refrigerats que contenen llet crua certificada, llet pasteuritzada i iogurts a una temperatura igual o inferior a 8ºC.
- Heu de transportar productes lactis (llet crua certificada, llet pasteuritzada i iogurts) a una temperatura igual o inferior a 8ºC.
- Heu de mantenir sempre la temperatura de refrigeració més baixa –la que necessita el producte més restrictiu–, en el cas de transport i/o exposició conjunta d'aliments.

DOCUMENTACIÓ D'AUTOCONTROL

- Certificat que acrediti que el personal ha rebut formació en manipulació d'aliments
- Registre d'incidències de temperatura dels aparells de fred

- Registre de proveïdors i traçabilitat dels productes
- Programa de neteja i desinfecció que indiqui: qui, què, amb què, com i quan

6.8. Pa i derivats

PRÀCTIQUES OBLIGATÒRIES

Generalitats de la parada

- Heu de tenir-la dissenyada amb vitrines o pantalles protectores i situada de manera que es previngui el risc de contaminació dels productes, la presència d'insectes i/o animals indesitjables i la manipulació directa pels clients.
- Heu de disposar d'un sistema que protegeixi la mercaderia en el moment que les inclemències atmosfèriques de sol, pluja o vent la puguin malmetre.
- Heu de disposar de superfícies, equips i estris de treball elaborats amb materials que permetin una neteja i desinfecció correctes; a més, han de ser llisos, de neteja fàcil, resistents a la corrosió i no tòxics.
- Heu de tenir la parada en les condicions i amb el material necessaris per poder assegurar la neteja (i desinfecció) de ganivets o altres estris de treball durant la jornada laboral. Preferentment heu de disposar d'aigua potable, dosificador de sabó i paper eixugamans; és permès, però, usar tovalloles humides i polvoritzadors que continguin una solució sabonosa o desinfectant d'ús alimentari i també, gels d'alcohol. Heu de tenir en compte que després d'aquestes operacions cal esbandir amb aigua potable i assecar amb paper eixugamans.
- Heu de tenir una galleda d'escombraries amb tapa d'accionament no manual, per a la matèria orgànica.
- Heu de fer diàriament la neteja de les superfícies de la parada amb aigua i detergent d'ús alimentari.
- Heu de netejar els estris que entrin en contacte amb els aliments (amb aigua i sabó d'ús alimentari) i desinfectar-los (amb lleixiu d'ús alimentari) cada dia.
- Heu de tenir envasos i papers per embolcallar els productes d'ús alimentari i heu de protegir-los de la intempèrie.

Especificitats dels productes

- Heu de obligar al personal que manipula el producte alimentós i cobra l'import de la mercaderia alhora

que utilitzi mesures de protecció sanitària adequades (pinces, guants, etc.) per evitar qualsevol risc de contaminació encreuada.

DOCUMENTACIÓ D'AUTOCONTROL

- Certificat que acrediti que el personal ha rebut formació en manipulació d'aliments
- Registre de proveïdors i traçabilitat dels productes
- Programa de neteja i desinfecció: qui, què, amb què, com i quan

ALTRES CONSIDERACIONS

- Heu de comercialitzar productes només procedents d'establiments autoritzats.
- Heu de justificar la publicitat i venda de PA ARTESÀ amb el CARNET D'ARTESANIA ALIMENTÀRIA.

6.9. Pastisseria i brioixeria farcida

PRÀCTIQUES OBLIGATÒRIES

Generalitats de la parada

- Heu de tenir-la dissenyada amb vitrines o pantalles protectores i situada de manera que es previngui el risc de contaminació dels productes, la presència d'insectes i/o animals indesitjables i la manipulació directa pels clients.
- Heu de tenir termòmetres en les vitrines i els expositors frigorífics fàcilment visibles per al venedor.
- Heu de disposar d'un sistema que protegeixi la mercaderia en tot moment de les inclemències atmosfèriques de sol, pluja o vent.
- Heu de disposar de superfícies, equips i estris de treball elaborats amb materials que permetin una neteja i desinfecció correctes; a més, han de ser llisos, de neteja fàcil, resistents a la corrosió i no tòxics.
- Heu de tenir la parada en les condicions i amb el material necessaris per poder assegurar la neteja (i desinfecció) de ganivets o altres estris de treball durant la jornada laboral. Preferentment heu de dispo-

sar d'aigua potable, dosificador de sabó i paper eixugamans; és permès, però, usar tovalloles humides i polvoritzadors que continguin una solució sabonosa o desinfectant d'ús alimentari i també, gels d'alcohol. Heu de tenir en compte que després d'aquestes operacions cal esbandir amb aigua potable i assecar amb paper eixugamans.

- Heu de tenir una galleda d'escombraries amb tapa d'accionament no manual per a la matèria orgànica.
- He de fer diàriament la neteja de les superfícies de la parada amb aigua i detergent d'ús alimentari.
- Heu de netejar els estris que entrin en contacte amb els aliments (amb aigua i sabó d'ús alimentari) i desinfectar-los (amb lleixiu d'ús alimentari) cada dia.
- Heu de tenir envasos i papers per embolcallar els productes d'ús alimentari i heu de protegir-los de la intempèrie.

Especificitats dels productes

- Heu de mantenir els productes amb crema, nata i rovell d'ou en expositors frigorífics a una temperatura entre 0-2ºC.
- Heu de vendre els productes que necessiten mantenir-se a temperatura de refrigeració envasats individualment.
- No és permès el fraccionament durant la venda de productes refrigerats, en cap cas.

DOCUMENTACIÓ D'AUTOCONTROL

- Certificat que acrediti que el personal ha rebut formació en manipulació d'aliments
- Registre de proveïdors i traçabilitat dels productes
- Programa de neteja i desinfecció: qui, què, amb què, com i quan

ALTRES CONSIDERACIONS

- Heu de comercialitzar productes només procedents d'establiments autoritzats.

6.10. Masses i patates fregides

PRÀCTIQUES OBLIGATÒRIES

Generalitats de la parada

- Heu de tenir-la dissenyada amb vitrines o pantalles protectores i situada de manera que es previngui el risc de contaminació dels productes, la presència d'insectes i/o animals indesitjables i la manipulació directa pels clients.
- Heu de disposar d'un sistema que protegeixi la mercaderia en el moment que les inclemències atmosfèriques de sol, pluja o vent la puguin malmetre.
- Heu de disposar de superfícies, equips i estris de treball elaborats amb materials que permetin una neteja i desinfecció correctes; a més, han de ser llisos, de neteja fàcil, resistents a la corrosió i no tòxics.
- No és permès l'ús de superfícies ni utensilis de fusta.
- Heu de tenir espais separats per emmagatzemar les matèries primeres (farina, sal, sucre...) i els productes auxiliars de venda (paperines, tovallons, forquilles...).
- Heu de disposar d'aigua potable suficient per garantir durant tota la jornada de treball una correcta neteja de mans, instal·lacions i utensilis, ja sigui per mitjà de la connexió a la xarxa general o per dipòsits d'aigua amb una capacitat mínima recomanable de 50 litres; a més heu de comptar amb dosificador de sabó i paper eixugamans d'un sol ús.
- Heu de tenir un sistema d'evacuació d'aigües residuals per evitar qualsevol risc de contaminació de la mercaderia i de les zones netes, ja sigui per mitjà d'una mànega que connecti amb el clavegueram o per un dipòsit de recollida d'aigües.
- Heu de disposar de productes de neteja i desinfecció de l'equip i els estris de treball durant la jornada laboral; aquests productes han de ser d'ús alimentari i s'han de mantenir separats de qualsevol producte alimentós.
- Heu de fer diàriament una neteja de la parada i una desinfecció de tots els elements que estiguin en contacte amb els aliments, a més, heu de desinfectar pinces, escumadores, espàtules, etc. abans d'iniciar la jornada de treball.
- Heu de tenir protegits els sistemes d'il·luminació dels expositors i les vitrines per evitar el risc de contaminació dels aliments, si es trenquessin.
- Heu de tenir una galleda d'escombraries amb tapa d'accionament no manual per a la matèria orgànica.

- Heu de tenir envasos i papers per embolcallar els productes d'ús alimentari i heu de protegir-los de la intempèrie.
- Heu de subministrar al personal roba d'ús exclusiu per a la feina, el qual cal que porti a més el cabell cobert.
- No heu de tenir el combustible per escalfar l'oli en contacte amb els aliments, el qual ha de disposar de totes les mesures de seguretat per no provocar cap accident.

Especificitats dels productes

- Heu de comercialitzar productes només procedents d'establiments autoritzats.
- Heu de mantenir els productes que necessiten refrigeració a una temperatura igual o inferior a 4ºC.
- Heu de canviar l'oli de fregir cada 1-2 dies (en funció de l'ús) per evitar residus tòxics com els compostos polars.
- Heu de fregir les patates en una fregidora exclusiva.
- Heu de controlar adequadament l'extracció de fums.
- Heu d'emmagatzemar els olis escalfats en recipients adequats i d'ús exclusiu; en cap cas, no els heu de llençar al clavegueram públic o als contenidors urbans.
- Heu d'assegurar-vos que la recollida dels residus sigui duta a terme per un Punt verd o gestor de residus autoritzat per l'Agència Catalana de Residus.
- Heu d'emmagatzemar els productes en un lloc adequat, mai en contacte directe amb el terra i separats d'altres productes o focus de contaminació.

DOCUMENTACIÓ D'AUTOCONTROL

- Certificat que acrediti que el personal ha rebut formació en manipulació d'aliments
- Registre d'incidències de temperatura dels aparells de fred
- Registre de proveïdors i traçabilitat dels productes
- Programa de neteja i desinfecció que indiqui: qui, què, amb què, com i quan
- Justificant de recepció dels olis residuals d'un Punt verd o del transportista/gestor de residus autoritzat per l'Agència Catalana de Residus

ALTRES CONSIDERACIONS

- No heu de reutilitzar els olis usats per fregir –i que ja han estat substituïts– per destinar-los novament a consum humà.
- No heu de refregir els productes, en cap cas.
- No heu de fregir amb greixos animals ni vegetals, sols o barrejats, només amb olis vegetals comestibles autoritzats per a aquesta finalitat.

6.11. Pollastres a l'ast

PRÀCTIQUES OBLIGATÒRIES

Generalitats de la parada

- Heu de tenir-la dissenyada amb vitrines o pantalles protectores i situada de manera que es previngui el risc de contaminació dels productes, la presència d'insectes i/o animals indesitjables i la manipulació directa pels clients.
- Heu de disposar d'un vehicle adaptat que tingui magatzem frigorífic per mantenir el pollastre cru a temperatura entre 0-4ºC fins al moment d'elaborar-lo; no heu de sobrepassar la capacitat dels frigorífics.
- Heu de disposar de refrigeradors i congeladors que tinguin termòmetres fàcilment visibles per al venedor.
- Heu de disposar d'un sistema que protegeixi la mercaderia en el moment que les inclemències atmosfèriques de sol, pluja o vent la puguin malmetre.
- Heu de disposar de superfícies, equips i estris de treball elaborats amb materials que permetin una neteja i desinfecció correctes; a més, han de ser llisos, de neteja fàcil, resistents a la corrosió i no tòxics.
- Heu de tenir una superfície específica de treball per manipular pollastre cru i una altra per al pollastre cuit.
- No és permès l'ús de superfícies ni utensilis de fusta.
- Heu de disposar d'aigua potable freda i calenta suficient per garantir durant tota la jornada de treball una correcta neteja de mans, instal·lacions i utensilis, ja sigui per mitjà de la connexió a la xarxa general o per dipòsits d'aigua amb una capacitat mínima recomanable de 50 litres; a més heu de comptar amb dosificador de sabó i paper eixugamans d'un sol ús.

- Heu de tenir un sistema d'evacuació d'aigües residuals per evitar qualsevol risc de contaminació de la mercaderia i de les zones netes, ja sigui per mitjà d'una mànega que connecti amb el clavegueram o per un dipòsit de recollida d'aigües.
- Heu de disposar de productes de neteja i desinfecció de l'equip i els estris de treball durant la jornada laboral; aquests productes han de ser d'ús alimentari i s'han de mantenir separats de qualsevol producte alimentós.
- Heu de fer diàriament una neteja de la parada i una desinfecció de tots els elements que estiguin en contacte amb els aliments, a més, heu de desinfectar ganivets, estris, tallants, etc. abans d'iniciar la jornada de treball.
- Heu de tenir protegits els sistemes d'il·luminació dels expositors i les vitrines per evitar el risc de contaminació dels aliments, si es trenquessin.
- Heu de tenir una galleda d'escombraries amb tapa d'accionament no manual per a la matèria orgànica.
- Heu de tenir envasos i papers per embolcallar els productes d'ús alimentari i heu de protegir-los de la intempèrie.
- Heu de subministrar al personal roba d'ús exclusiu per a la feina, el qual cal que porti a més el cabell cobert.

Especificitats dels productes

- Heu de mantenir els pollastres elaborats amb el cremador de l'aparell encès fins al moment de vendre'ls.
- Heu de recordar que és obligatori rentar-vos les mans després de manipular pollastre cru.
- Heu d'emmagatzemar els olis utilitzats i de rebuig en recipients adequats i d'ús exclusiu; en cap cas, els heu de llençar al clavegueram públic o als contenidors urbans.
- Heu d'assegurar-vos que la recollida dels residus sigui duta a terme per un Punt verd o gestor de residus autoritzat per l'Agència Catalana de Residus.

DOCUMENTACIÓ D'AUTOCONTROL

- Certificat que acrediti que el personal ha rebut formació en manipulació d'aliments
- Registre d'incidències de temperatura dels aparells de fred

- Registre de proveïdors i traçabilitat dels productes
- Programa de neteja i desinfecció que indiqui: qui, què, amb què, com i quan
- Justificant de recepció dels olis residuals d'un Punt verd o del transportista/gestor de residus autoritzat per l'Agència Catalana de Residus

ALTRES CONSIDERACIONS

- No és permesa la venda d'altres productes alimentosos diferents als que es puguin elaborar en la màquina on es fan els pollastres.

6.12. Caramels, confits, llaminadures i fruits secs

PRÀCTIQUES OBLIGATÒRIES

Generalitats de la parada

- Heu de tenir-la dissenyada amb vitrines o pantalles protectores i situada de manera que es previngui el risc de contaminació dels productes, la presència d'insectes i/o animals indesitjables i la manipulació directa pels clients.
- Heu de disposar de superfícies, equips i estris de treball elaborats amb materials que permetin una neteja i desinfecció correctes; a més, han de ser llisos, de neteja fàcil, resistents a la corrosió i no tòxics.
- Heu de tenir la parada en les condicions i amb el material necessaris per poder assegurar la neteja (i desinfecció) de ganivets o altres estris de treball durant la jornada laboral. Preferentment heu de disposar d'aigua potable, dosificador de sabó i paper eixugamans; és permès, però, usar tovalloles humides i polvoritzadors que continguin una solució sabonosa o desinfectant d'ús alimentari i també, gels d'alcohol. Heu de tenir en compte que després d'aquestes operacions cal esbandir amb aigua potable i assecar amb paper eixugamans.
- Heu de tenir una galleda d'escombraries amb tapa d'accionament preferentment no manual per a la matèria orgànica.
- Heu de fer diàriament una neteja dels diferents elements de la parada.
- Heu de mantenir nets els estris que entrin en contacte amb els aliments.

- Heu de tenir envasos i papers per embolcallar els productes d'ús alimentari i heu de protegir-los de la intempèrie.
- Heu de fer l'emmagatzematge dels productes en un lloc adequat mai en contacte directe amb el terra i separat d'altres productes o focus de contaminació.

Especificitats dels productes

- Heu de vendre els productes exclusivament mitjançant el personal de la parada, el qual ha d'utilitzar utensilis adients (pinces, pales, etc.) en totes les manipulacions que faci, inclòs l'envasament final.
- Heu d'exposar en vitrines o recipients protegits –per a la venda al públic– els productes que no tinguin embolcall individual, sense que en cap cas qui compra pugui tenir-hi accés.
- Heu de facilitar a qui ho demani –com a titulars de la parada– la informació següent:
  - Denominació del producte
  - Llista d'ingredients
  - Nom o raó social i domicili del fabricant, l'envasador o el venedor
- Heu d'exposar en recipients o expositors els productes que estiguin protegits per embolcalls individuals.
- Heu de facilitar l'autoservei quan els productes venuts estiguin degudament envasats i etiquetats.

DOCUMENTACIÓ D'AUTOCONTROL

- Certificat que acrediti que el personal ha rebut formació en manipulació d'aliments
- Registre de proveïdors i traçabilitat dels productes
- Programa de neteja i desinfecció que indiqui: qui, què, amb què, com i quan

6.13. Infusions, espècies i plantes aromàtiques

PRÀCTIQUES OBLIGATÒRIES

Generalitats de la parada

- Heu de tenir-la dissenyada i situada de manera que es previngui el risc de contaminació dels productes, la presència d'insectes i/o animals indesitjables i la manipulació directa pels clients.
- Heu de disposar d'un sistema que protegeixi la mercaderia en el moment que les inclemències atmosfèriques de sol, pluja o vent la puguin malmetre.
- Heu d'utilitzar utensilis que no puguin alterar les característiques de composició o organolèptiques dels productes.
- Heu de disposar de superfícies, equips i estris de treball elaborats amb materials que permetin una neteja i desinfecció correctes; a més, han de ser llisos, de neteja fàcil, resistents a la corrosió i no tòxics.
- Heu de tenir la parada en les condicions i amb el material necessaris per poder assegurar la neteja (i desinfecció) de ganivets o altres estris de treball durant la jornada laboral. Preferentment heu de disposar d'aigua potable, dosificador de sabó i paper eixugamans; és permès, però, usar tovalloles humides i polvoritzadors que continguin una solució sabonosa o desinfectant d'ús alimentari i també, gels d'alcohol. Heu de tenir en compte que després d'aquestes operacions cal esbandir amb aigua potable i assecar amb paper eixugamans.
- Heu de tenir una galleda d'escombraries amb tapa d'accionament preferentment no manual per a la matèria orgànica.
- Heu de fer diàriament una neteja dels diferents elements de la parada amb aigua i detergent d'ús alimentari.
- Heu de netejar els estris que entrin en contacte amb els aliments (amb aigua i sabó d'ús alimentari) i desinfectar-los (amb lleixiu d'ús alimentari) cada dia.
- Heu de fer l'emmagatzematge dels productes en un lloc adequat mai en contacte directe amb el terra i separat d'altres productes o focus de contaminació.

Especificitats dels productes

- Heu de recordar que la venda a granel d'aquests productes està prohibida; per tant, sempre els heu de vendre degudament envasats, embalats, etiquetats i retolats, i en els seus envasos íntegres.
- Heu d'exposar els productes que estiguin protegits per embolcalls individuals en recipients, expositors o vitrines.
- Heu de tenir rètols als recipients, expositors o vitrines on figuri de manera clara, visible, indeleble i fàcilment llegible, la informació següent:
  - Denominació del producte
  - Llista d'ingredients
  - Nom o raó social del fabricant/envasador/venedor i domicili

DOCUMENTACIÓ D'AUTOCONTROL

- Registre de proveïdors i traçabilitat dels productes
- Programa de neteja i desinfecció que indiqui: qui, què, amb què, com i quan

6.14. Mel

PRÀCTIQUES OBLIGATÒRIES

Generalitats de la parada

- Heu de disposar d'un sistema que protegeixi la mercaderia en tot moment de la radiació solar, perquè el lloc d'exposició es mantingui fresc i sec.
- Heu de disposar de superfícies, equips i estris de treball elaborats amb materials que permetin una neteja i desinfecció correctes; a més, han de ser llisos, de neteja fàcil, resistents a la corrosió i no tòxics.
- Heu de tenir una galleda d'escombraries amb tapa d'accionament preferentment no manual per a la matèria orgànica.

Especificitats dels productes

- Heu de vendre la mel envasada i etiquetada amb el número de registre sanitari de qui l'envasa.

DOCUMENTACIÓ D'AUTOCONTROL

- Registre de proveïdors i traçabilitat dels productes

6.15. Ous

PRÀCTIQUES OBLIGATÒRIES

Generalitats de la parada

- Heu de disposar d'un sistema que protegeixi la mercaderia en tot moment de la radiació solar, perquè el lloc d'exposició es mantingui fresc i sec.
- Heu de disposar de superfícies, equips i estris de treball elaborats amb materials que permetin una neteja i desinfecció correctes; a més, han de ser llisos, de neteja fàcil, resistents a la corrosió i no tòxics.
- Heu de tenir una galleda d'escombraries amb tapa d'accionament preferentment no manual per a la matèria orgànica.

Especificitats dels productes

- No heu d'emmagatzemar els ous en refrigeració.
- Heu de comprovar que els ous estan marcats amb el codi del productor, d'acord amb la normativa.
- Heu de recordar que queden exempts de marcatge els ous que es comercialitzen directament del productor al consumidor final, sempre que el lloc de producció tingui un màxim de 50 gallines ponedores; en aquest cas cal indicar, clarament visibles, en el punt de venda: la raó social i l'adreça del productor.

DOCUMENTACIÓ D'AUTOCONTROL

- Certificat que acrediti que el personal ha rebut formació en manipulació d'aliments
- Registre de proveïdors i traçabilitat dels productes
- Programa de neteja i desinfecció que indiqui: qui, què, amb què, com i quan

ALTRES CONSIDERACIONS

- Heu de tenir en compte que no és convenient barrejar ous de diferents postes –recordeu que la durada màxima d'un ou és de 28 dies després de la posta.
- Heu de recordar que els ous venuts a granel han d'anar acompanyats d'un rètol on es vegi de manera clara, visible, indeleble i fàcilment llegible la informació següent:
  - Categoria de qualitat
  - Categoria de pes
  - Indicació del sistema de cria de les gallines ponedores (camperes, criades al terra, en gàbia o ecològiques)
  - Explicació del significat del codi del productor
  - Data de durada mínima
- Heu de vendre els ous en envasos correctament etiquetats; en el cas d'ous que es venguin envasats en origen, aquests envasos han de procedir d'un centre d'envasament inscrit en el registre sanitari.

6.16. Olives

PRÀCTIQUES OBLIGATÒRIES

Generalitats de la parada

- Heu de tenir-la dissenyada amb vitrines o pantalles protectores i situada de manera que es previngui el risc de contaminació dels productes, la presència d'insectes i/o animals indesitjables i la manipulació directa pels clients; a més heu de mantenir els recipients tancats durant l'exposició.
- Heu de disposar d'un sistema que protegeixi la mercaderia en el moment que les inclemències atmosfèriques de sol, pluja o vent la puguin malmetre.
- Heu de vendre els productes exclusivament mitjançant el personal de la parada, el qual ha d'usar utensilis adequats (pinces, pales, etc.) en totes les manipulacions que faci, inclòs l'envasament final.

- No és permès d'utilitzar utensilis de fusta ni d'un material que pugui alterar les característiques de composició o organolèptiques dels productes.
- Heu de disposar de superfícies, equips i estris de treball elaborats amb materials que permetin una neteja i desinfecció correctes; a més, han de ser llisos, de neteja fàcil, resistents a la corrosió i no tòxics.
- Heu de tenir la parada en les condicions i amb el material necessaris per poder assegurar la neteja (i desinfecció) de ganivets o altres estris de treball durant la jornada laboral. Preferentment heu de disposar d'aigua potable, dosificador de sabó i paper eixugamans; és permès, però, usar tovalloles humides i polvoritzadors que continguin una solució sabonosa o desinfectant d'ús alimentari i també, gels d'alcohol. Heu de tenir en compte que després d'aquestes operacions cal esbandir amb aigua potable i assecar amb paper eixugamans.
- Heu de tenir una galleda d'escombraries amb tapa d'accionament no manual per a la matèria orgànica.
- Heu de fer diàriament una neteja dels diferents elements de la parada amb aigua i detergent d'ús alimentari.
- Heu de netejar els estris que entrin en contacte amb els aliments (amb aigua i sabó d'ús alimentari) i desinfectar-los (amb lleixiu d'ús alimentari) cada dia.
- Heu de tenir envasos i papers per embolcallar els productes d'ús alimentari i heu de protegir-los de la intempèrie.
- Heu de fer l'emmagatzematge dels productes en un lloc adequat mai en contacte directe amb el terra i separat d'altres productes o focus de contaminació.

DOCUMENTACIÓ D'AUTOCONTROL

- Certificat que acrediti que el personal ha rebut formació en manipulació d'aliments
- Registre de proveïdors i traçabilitat dels productes
- Programa de neteja i desinfecció que indiqui: qui, què, amb què, com i quan

6.17. Bacallà i pesca salada

PRÀCTIQUES OBLIGATÒRIES

Generalitats de la parada

- Heu de tenir-la dissenyada amb vitrines o pantalles protectores i situada de manera que es previngui el risc de contaminació dels productes, la presència d'insectes i/o animals indesitjables i la manipulació directa pels clients.
- Heu de disposar d'un sistema que protegeixi la mercaderia en el moment que les inclemències atmosfèriques de sol, pluja o vent la puguin malmetre.
- Heu de vendre els productes exclusivament mitjançant el personal de la parada, el qual ha d'usar utensilis adequats (pinces, pales, etc.) en totes les manipulacions que faci, inclòs l'envasament final.
- No és permès d'utilitzar utensilis de fusta ni d'un material que pugui alterar les característiques de composició o organolèptiques dels productes.
- Heu de disposar de superfícies, equips i estris de treball elaborats amb materials que permetin una neteja i desinfecció correctes; a més, han de ser llisos, de neteja fàcil, resistents a la corrosió i no tòxics.
- Heu de tenir la parada en les condicions i amb el material necessaris per poder assegurar la neteja (i desinfecció) de ganivets o altres estris de treball durant la jornada laboral. Preferentment heu de disposar d'aigua potable, dosificador de sabó i paper eixugamans; és permès, però, usar tovalloles humides i polvoritzadors que continguin una solució sabonosa o desinfectant d'ús alimentari i també, gels d'alcohol. Heu de tenir en compte que després d'aquestes operacions cal esbandir amb aigua potable i assecar amb paper eixugamans.
- Heu de tenir una galleda d'escombraries amb tapa d'accionament no manual per a la matèria orgànica.
- Heu de fer diàriament una neteja dels diferents elements de la parada amb aigua i detergent d'ús alimentari.
- Heu de netejar els estris que entrin en contacte amb els aliments (amb aigua i sabó d'ús alimentari) i desinfectar-los (amb lleixiu d'ús alimentari) cada dia.
- Heu de tenir envasos i papers per embolcallar els productes d'ús alimentari i heu de protegir-los de la intempèrie.
- Heu de fer l'emmagatzematge dels productes en un lloc adequat mai en contacte directe amb el terra i separat d'altres productes o focus de contaminació.

DOCUMENTACIÓ D'AUTOCONTROL

- Certificat que acrediti que el personal ha rebut formació en manipulació d'aliments
- Registre d'incidències de temperatura dels aparells de fred
- Registre de proveïdors i traçabilitat dels productes
- Certificat del proveïdor que acrediti que el peix està lliure de larves d'anisakis
- Programa de neteja i desinfecció que indiqui: qui, què, amb què, com i quan

ALTRES CONSIDERACIONS

- Heu de comercialitzar només productes procedents d'establiments autoritzats amb número de registre sanitari.
- Heu de disposar d'aparells de refrigeració que mantinguin la temperatura per sota de 4ºC, si voleu vendre anxoves o altres semiconserves.
- Heu d'identificar o etiquetar correctament la mercaderia.
- Heu de posar en l'etiqueta o el rètol d'identificació, de manera clara, la menció CONTÉ SULFITS, si el producte té una concentració superior a 10 mg de sulfits/kg de producte.

6.18. Productes de la pesca i l'aqüicultura

PRÀCTIQUES OBLIGATÒRIES

Generalitats de la parada

- Heu de tenir-la dissenyada i situada de manera que es previngui el risc de contaminació dels productes, la presència d'insectes i/o animals indesitjables i la manipulació directa pels clients.
- Heu de disposar de vitrines i expositors frigorífics que tinguin termòmetres fàcilment visibles per al venedor.
- Heu de disposar d'un sistema que protegeixi la mercaderia en el moment que les inclemències atmosfèriques de sol, pluja o vent la puguin malmetre.
- Heu de disposar de superfícies, equips i estris de treball elaborats amb materials que permetin una neteja i desinfecció correctes; a més, han de ser llisos, de neteja fàcil, resistents a la corrosió i no tòxics.

- No és permès l'ús de superfícies ni utensilis de fusta.
- Heu de disposar d'un rentamans amb aigua potable freda i calenta suficient per garantir durant tota la jornada de treball una correcta neteja de mans, instal·lacions i utensilis, ja sigui per mitjà de la connexió a la xarxa general o per dipòsits d'aigua amb una capacitat mínima recomanable de 50 litres; a més heu de comptar amb dosificador de sabó i paper eixugamans d'un sol ús.
- Heu de disposar d'instal·lacions per netejar el peix amb aigua potable.
- Heu de tenir un sistema d'evacuació d'aigües residuals i de fusió del gel per evitar qualsevol risc de contaminació de la mercaderia i de les zones netes, ja sigui per mitjà d'una mànega que connecti amb el clavegueram o per un dipòsit de recollida d'aigües.
- Heu de disposar de productes de neteja i desinfecció de l'equip i els estris de treball durant la jornada laboral; aquests productes han de ser d'ús alimentari i s'han de mantenir separats de qualsevol producte alimentós.
- Heu de fer diàriament una neteja de la parada i una desinfecció de tots els elements que estiguin en contacte amb els aliments, a més, heu de desinfectar ganivets, estris, tallants, etc. abans d'iniciar la jornada de treball.
- Heu de tenir protegits els sistemes d'il·luminació dels expositors i les vitrines per evitar el risc de contaminació dels aliments, si es trenquessin.
- Heu de tenir una galleda d'escombraries amb tapa d'accionament no manual per a la matèria orgànica.
- Heu de tenir envasos i papers per embolcallar els productes d'ús alimentari i heu de protegir-los de la intempèrie.
- Heu de subministrar al personal roba d'ús exclusiu per a la feina, el qual cal que porti a més el cabell cobert.

Especificitats dels productes

- Heu de comercialitzar només productes procedents d'establiments autoritzats amb número de registre sanitari: llotja, mercat central o magatzem frigorífic.
- Heu de tenir protegits del públic tots els productes amb expositors o vitrines.
- Heu de vendre sempre els mol·luscs bivalves vius.
- Heu de mantenir la temperatura dels aparells de congelació per sota de -18ºC per al peix congelat i l'ultracongelat.

- Heu de mantenir el peix amb gel sobre una superfície amb una inclinació adequada i un desguàs per eliminar les aigües originades per la fusió del gel.
- És permès que en vendre peix fresc realitzeu les manipulacions que us sol·liciti la clientela.
- No heu de comercialitzar peixos o parts de peixos on detecteu la presència manifesta de paràsits.
- Heu de fabricar el gel amb aigua potable i només el podeu utilitzar una vegada.
- Heu de comprar el gel només en establiments amb autorització sanitària.
- És permès posar a la venda productes de la pesca descongelats sempre que els adquiriu ja descongelats del proveïdor i que indiqueu a l'etiqueta o rètol que es tracta d'un producte descongelat, amb indicació del dia de descongelació.
- No és permès reutilitzar caixes ni cap recipient de fusta, cartró, poliestirè expandit o altres materials de neteja i desinfecció difícils.

DOCUMENTACIÓ D'AUTOCONTROL

- Certificat que acrediti que el personal ha rebut formació en manipulació d'aliments
- Registre d'incidències de temperatura dels aparells de fred
- Registre de proveïdors i traçabilitat dels productes
- Programa de neteja i desinfecció que indiqui: qui, què, amb què, com i quan

ALTRES CONSIDERACIONS

- Heu d'escriure a les etiquetes de venda al detall la informació obligatòria següent:
  - Nom comercial de l'espècie
  - Preu per unitat de pes
  - Zona de captura o de cria
  - Mètode de producció
  - Forma de presentació

- Heu d'etiquetar bé la mercaderia, amb la informació en un lloc visible, i tenir-la en condicions òptimes per vendre-la.
- Heu de conservar les etiquetes durant la vida útil del producte venut; en el cas dels mol·luscs bivalves, durant 60 dies.

6.19. Bar

PRÀCTIQUES OBLIGATÒRIES

Generalitats de la parada

- Heu de tenir-la dissenyada i situada de manera que es previngui el risc de contaminació dels productes, la presència d'insectes i/o animals indesitjables i la manipulació directa pels clients.
- Heu de disposar de vitrines i expositors frigorífics que tinguin termòmetres fàcilment visibles per al venedor.
- Heu de disposar d'un sistema que protegeixi la mercaderia en el moment que les inclemències atmosfèriques de sol, pluja o vent la puguin malmetre.
- Heu de disposar de superfícies, equips i estris de treball elaborats amb materials que permetin una neteja i desinfecció correctes; a més, han de ser llisos, de neteja fàcil, resistents a la corrosió i no tòxics.
- No és permès l'ús de superfícies ni utensilis de fusta.
- Heu de disposar d'aigua potable suficient per garantir durant tota la jornada de treball una correcta neteja de mans, instal·lacions i utensilis, ja sigui per mitjà de la connexió a la xarxa general o per dipòsits d'aigua amb una capacitat mínima recomanable de 50 litres; a més heu de comptar amb dosificador de sabó i paper eixugamans d'un sol ús.
- Heu de tenir un sistema d'evacuació d'aigües residuals i de fusió del gel per evitar qualsevol risc de contaminació de la mercaderia i de les zones netes, ja sigui per mitjà d'una mànega que connecti amb el clavegueram o per un dipòsit de recollida d'aigües.
- Heu de disposar de productes de neteja i desinfecció de l'equip i els estris de treball durant la jornada laboral; aquests productes han de ser d'ús alimentari i s'han de mantenir separats de qualsevol producte alimentós.

- Heu de fer diàriament una neteja de la parada i una desinfecció de tots els elements que estiguin en contacte amb els aliments, a més, heu de desinfectar ganivets, estris, tallants, etc. abans d'iniciar la jornada de treball.
- Heu de tenir protegits els sistemes d'il·luminació dels expositors i les vitrines per evitar el risc de contaminació dels aliments, si es trenquessin.
- Heu de tenir una galleda d'escombraries amb tapa d'accionament no manual per a la matèria orgànica.
- Heu de fer servir gots, plats, coberts i estris de material alimentari d'un sol ús si no disposeu de rentavaixelles; envasos i papers que s'utilitzin per embolcallar i/o servir els productes també han de ser de material alimentari d'un sol ús. En tots els casos, els heu de protegir de la intempèrie
- Heu de subministrar al personal roba d'ús exclusiu per a la feina, el qual cal que porti a més el cabell cobert.

Especificitats dels productes

- Heu de comercialitzar només productes procedents d'establiments autoritzats amb número de registre sanitari o autorització sanitària de funcionament.
- Heu de mantenir, en tot moment, la temperatura dels expositors o les vitrines refrigerades que contenen els productes que necessiten refrigeració a una temperatura igual o inferior a 4ºC.
- Preparats calents: heu de servir només preparacions fetes per consumir immediatament (planxa o altre).
- Preparats freds: heu d'emprar només vegetals de quarta gamma quan elaboreu preparacions amb vegetals per ser consumides crues.

DOCUMENTACIÓ D'AUTOCONTROL

- Certificat que acrediti que el personal ha rebut formació en manipulació d'aliments
- Registre d'incidències de temperatura dels aparells de fred
- Registre de proveïdors i traçabilitat dels productes
- Programa de neteja i desinfecció que indiqui: qui, què, amb què, com i quan

6.20. Menjars preparats envasats

PRÀCTIQUES OBLIGATÒRIES

Generalitats de la parada

- Heu de tenir-la dissenyada i situada de manera que es previngui el risc de contaminació dels productes, la presència d'insectes i/o animals indesitjables i la manipulació directa pels clients.
- Heu de disposar de vitrines i expositors frigorífics que tinguin termòmetres fàcilment visibles per al venedor.
- Heu de disposar d'un sistema que protegeixi la mercaderia en el moment que les inclemències atmosfèriques de sol, pluja o vent la puguin malmetre.
- Heu de disposar de superfícies, equips i estris de treball elaborats amb materials que permetin una neteja i desinfecció correctes; a més, han de ser llisos, de neteja fàcil, resistents a la corrosió i no tòxics.
- Heu de tenir la parada en les condicions i amb el material necessaris per poder assegurar la neteja (i desinfecció) de ganivets o altres estris de treball durant la jornada laboral. Preferentment heu de disposar d'aigua potable, dosificador de sabó i paper eixugamans; és permès, però, usar tovalloles humides i polvoritzadors que continguin una solució sabonosa o desinfectant d'ús alimentari i també, gels d'alcohol. Heu de tenir en compte que després d'aquestes operacions cal esbandir amb aigua potable i assecar amb paper eixugamans.
- Heu de tenir protegits els sistemes d'il·luminació dels expositors i les vitrines per evitar el risc de contaminació dels aliments, si es trenquessin.
- Heu de tenir una galleda d'escombraries amb tapa d'accionament no manual per a la matèria orgànica.
- Heu de protegir de la intempèrie les bosses per lliurar els productes.
- Heu de fer diàriament la neteja de les superfícies de la parada amb aigua i detergent d'ús alimentari.

Especificitats dels productes:

- Heu de comercialitzar només productes procedents d'establiments autoritzats amb número de registre sanitari.
- Heu de mantenir, en tot moment, la temperatura dels expositors o les vitrines refrigerades que contenen els productes que necessiten refrigeració a una temperatura igual o inferior a 4ºC.
- Heu de comercialitzar només menjars preparats envasats i etiquetats; a la parada, no és permès que feu cap tipus de manipulació dels productes (com ara un fraccionament).

DOCUMENTACIÓ D'AUTOCONTROL

- Certificat que acrediti que el personal ha rebut formació en manipulació d'aliments
- Registre d'incidències de temperatura dels aparells de fred
- Registre de proveïdors i traçabilitat dels productes
- Programa de neteja i desinfecció que indiqui: qui, què, amb què, com i quan

7. RECOMANACIONS PER ALS AJUNTAMENTS I L'ORGANITZACIÓ

7.1. Neteja

L'espai destinat als mercats no sedentaris i les fires ha de permetre treballar de la manera més higiènica possible, és a dir, no pot ser una font extrínseca de contaminació per als aliments . Per això aconsellem:

- Celebrar el mercat en espais allunyats de possibles refugis de plagues i animals indesitjables.
- Netejar la zona on s'ha de celebrar el mercat o la fira, abans i després de dur-s'hi a terme.
- Ser estricte amb els horaris establerts per evitar contaminacions pel flux de vehicles i de personal de neteja.
- Subministrar un nombre suficient de contenidors als venedors a fi de facilitar-los la recollida selectiva i l'eliminació dels residus.
- Informar sobre com segregar els residus i usar els diferents contenidors.

7.2. Documentació i control

L'organització ha de comprovar que la persona titular de la parada hi té:

- Autorització municipal de venda, on hi ha de constar les dades de l'empresa, una fotografia recent de color del titular i una adreça per a la recepció de possibles reclamacions, tot a la vista del públic.
- Fulls oficials de reclamació/denúncia.
- Cartells indicadors o etiquetes que mostrin el PVP, la denominació i l'origen dels productes.
- Acreditació de la formació en matèria d'higiene alimentària del personal que manipula aliments.

Cal que es controli amb major freqüència:

- Visibilitat de la targeta identificativa del mercat.
- Documentació del titular de la parada relativa a les especificacions dels productes que expedeix:
  - Programes de neteja i desinfecció
  - Registre de control de la temperatura
  - Registre d'incidències dels aparells de fred
  - Registre de proveïdors i traçabilitat dels productes

- Compliment de les condicions higièniques i sanitàries de la parada i els vehicles, i de les cambres frigorífiques de vitrines i vehicles.

7.3. Altres recomanacions

Cal recordar que els ajuntaments han de disposar dels mitjans tècnics necessaris i suficients per desenvolupar el control oficial dels perills inherents als productes alimentosos presents en mercats no sedentaris i fires i el risc derivat del mateix acte de venda d'aquests aliments, ja que l'article 52 de la Llei 18/2009, de 22 d'octubre, de salut pública estableix que els ens locals són competents en aquest àmbit.

Com a consells específics hi ha:

- Oferir formació en matèria d'higiene alimentària i manipulació d'aliments a qui ven a mercat.
- Facilitar punts d'aigua potable, serveis higiènics, preses de corrent elèctric i superfícies per a parades que respectin la distància mínima de pas, de manera que s'eviti la contaminació acústica i gasosa provocada per motors i generadors.
- Determinar la capacitat de càrrega de públic assistent i el nombre de parades, a fi de permetre un major control.
- Diferenciar, identificar i promocionar els productors/productores de venda directa perquè gràcies a en aquest col·lectiu:
  - Es preserva el medi natural
  - Es redueix l'impacte ambiental en generar consum de proximitat
  - Es manté i es recupera el patrimoni de certes varietats locals
  - Es genera la història de molts mercats
- Sol·licitar el quadern de camp a qui demani ser reconegut com a productor professional de venda directa.
- Prohibir la venda de determinats productes d'alt risc sanitari quan les condicions climàtiques o les inclemències meteorològiques siguin adverses per garantir la seguretat alimentària.

8. ANNEX: llista de comprovació (*checklist*)

INSPECCIÓ DE PARADES PER A MERCATS NO SEDENTARIS I FIRES

Data: ...../...../20..... Número d'acta:.....

Dades identificatives del Mercat

Nom del mercat: .....
Lloc d'emplaçament: .....
Municipi: .....

Dades identificatives de la parada

Número de la parada: .....
Persona que atén: .....
Persona titular de l'autorització ..... DNI/NIF .....
Autorització d'activitat visible ..... sí ☐ no ☐

Disposa de la *GPCH per a la venda d'aliments en mercats no sedentaris i fires*

TIPUS DE PRODUCTE A LA VENDA:

1. Fruita i verdura ..... ☐
2. Bolets..... ☐
3. Cargols ..... ☐
4. Productes carnis ..... ☐
5. Carn fresca ..... ☐
6. Formatges i derivats lactis ..... ☐
7. Llet i productes lactis envasats..... ☐
8. Pa i derivats ..... ☐
9. Pastisseria i brioixeria farcida..... ☐
10. Masses i patates fregides ..... ☐
11. Pollastres a l'ast ..... ☐
12. Caramels, confits, llaminadures i fruits secs ..... ☐
13. Infusions, espècies i plantes aromàtiques ..... ☐
14. Mel ..... ☐
15. Ous ..... ☐
16. Olives ..... ☐
17. Bacallà i pesca salada ..... ☐
18. Pesca i aqüicultura ..... ☐
19. Bar ..... ☐
20. Menjars preparats envasats ..... ☐
21. Altre: ..... ☐

Autorització sanitària de funcionament (ASF): sí ☐ número:
no ☐
no necessària ☐

Personal manipulador

Se segueixen pràctiques correctes d'higiene ..... sí ☐ no ☐
Documentació acreditativa en manipulació d'aliments del personal ..... sí ☐ no ☐

Hàbits d'higiene

Ungles curtes, netes i sense pintar ..... sí ☐ no ☐
Sense guarniments que puguin provocar un perill físic ..... sí ☐ no ☐
Ferides protegides amb apòsits impermeables ..... sí ☐ no ☐
Roba de carrer coberta ..... sí ☐ no ☐
Es menja o fuma ..... sí ☐ no ☐
Ús de pinces, culleres... per servir el producte ..... sí ☐ no ☐
Oferta de guants per manipular la mercaderia ..... sí ☐ no ☐
Presència no justificada de persones alienes a l'activitat de venda ..... sí ☐ no ☐
Presència d'animals de companyia a la parada ..... sí ☐ no ☐
Presència de persones amb malaltia de transmissió alimentària ..... sí ☐ no ☐

Cadena de fred

Equips de refrigeració per als aliments que necessiten conservació en fred ..... sí ☐ no ☐
Registres de temperatura i incidències ..... sí ☐ no ☐

Traçabilitat

Ús de rètols per a la venda a granel, que especifiquin:

- Denominació del producte ..... sí ☐ no ☐
- Varietat ..... sí ☐ no ☐
- Origen ..... sí ☐ no ☐

Gestió dels residus

Residus al terra ..... sí ☐ no ☐
Comprovació de les galledes amb tapa d'accionament no manual ..... sí ☐ no ☐

Neteja i desinfecció

Superfícies, equips i estris de treball llisos, de neteja fàcil, resistents a la corrosió i no tòxics ..... sí ☐ no ☐
Superfícies o utensilis de fusta ..... sí ☐ no ☐
Productes de neteja i desinfecció d'ús alimentari ..... sí ☐ no ☐
Productes de neteja i desinfecció en envàs original i amb etiqueta ..... sí ☐ no ☐
Productes de neteja i aliments emmagatzemats per separat ..... sí ☐ no ☐
Reutilització de caixes de fusta, cartró i envasos d'un sol ús ..... sí ☐ no ☐

Recepció i emmagatzematge de la mercaderia

Aliments emmagatzemats en lloc net, sec, ventilat i protegit de la llum solar ..... sí ☐ no ☐
Aliments de consum en cru separats i protegits correctament dels elaborats ..... sí ☐ no ☐
Aliments en contacte directe amb terra, parets i/o sostre ..... sí ☐ no ☐
Deixalles en la zona d'emmagatzematge dels aliments ..... sí ☐ no ☐

Transport

Vehicle net ..... sí ☐ no ☐
Vehicle condicionat per a transport de mercaderies ..... sí ☐ no ☐

Condicionament de la parada

Materials de la parada resistents, inalterables i de neteja i desinfecció fàcils ..... sí ☐ no ☐
Caixes plenes d'aliments arrossegades o dipositades directament al terra ..... sí ☐ no ☐
Taulell a una alçada no inferior a 80 cm ..... sí ☐ no ☐
Elements decoratius a la parada que puguin contaminar els aliments ..... sí ☐ no ☐
Mercaderia sobresortint del taulell ..... sí ☐ no ☐

Venda

Autorització municipal de venda visible al públic ..... sí ☐ no ☐
Indicadors sense punxa del PVP ..... sí ☐ no ☐
Indicadors de pes i preu de les balances visibles pel comprador ..... sí ☐ no ☐
Aliments elaborats etiquetats d'acord amb la normativa ..... sí ☐ no ☐
Aliments elaborats de venda fraccionada conserven l'etiqueta original ..... sí ☐ no ☐
Separació d'aliments de diferent naturalesa ..... sí ☐ no ☐

Bosses, contenidors i papers d'embolicar aptes per a ús alimentari ..... sí ☐ no ☐
Ús adequat dels recipients de residus..... sí ☐ no ☐

Documentació exigible per l'Administració

S'acredita la traçabilitat de la mercaderia..... sí ☐ no ☐
Si escau:
- Carnet d'artesà..... sí ☐ no ☐
- Registre sanitari o autorització sanitària de funcionament..... sí ☐ no ☐
- Justificant de recepció dels residus d'un punt verd, del transportista o del gestor de residus ..... sí ☐ no ☐
- Assegurança de responsabilitat civil..... sí ☐ no ☐
- Documentació tècnica del vehicle-botiga..... sí ☐ no ☐

Fulls oficials de reclamació/denúncia ..... sí ☐ no ☐

Tiquets i factures

S'ofereix el tiquet de compra ..... sí ☐ no ☐

Comentaris i observacions

9. ENLLAÇOS D'INTERÈS

Llibre blanc del comerç no sedentari de Catalunya. Direcció General de Comerç. 2005
http://www.gencat.cat/diue/doc/doc_15848154_1.pdf

Agència Catalana de Seguretat Alimentària. Legislació
http://www.gencat.cat/salut/acsa/html/ca/dir2820/index.html

Agència Catalana de Seguretat Alimentària. Autocontrol: APPCC, traçabilitat i GPCH
http://www.gencat.cat/salut/acsa/html/ca/dir1306/index.html

Departament de Salut. Els autocontrols als establiments alimentaris: Els prerequisits
http://www.gencat.cat/salut/depsalut/html/ca/dir2155/doc26671.html

Diputació de Barcelona. Seguretat Alimentària
http://www.diba.cat/salutpublica/seguretatalimentaria/default.asp

Comissió Europea. Directrius sobre la flexibilitat en el paquet d'higiene
http://www.gencat.cat/salut/acsa/html/ca/dir1306/doc33430.html

Generalitat de Catalunya

agència catalana del consum

CSB Consorci Sanitari de Barcelona

ASPB Agència de Salut Pública

ASSOCIACIÓ CATALANA DE MUNICIPIS i COMARQUES

FEDERACIÓ DE MUNICIPIS DE CATALUNYA

CONSELL DE LES PERSONES CONSUMIDORES DE CATALUNYA

www.gencat.cat/salut