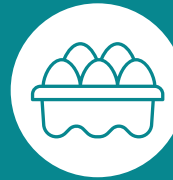




Ous



Volem participar en un mercat de venda no sedentària o una fira de productes alimentaris.
Què necessitem?



La parada

Les condicions de les parades han de permetre treballar higiènicament i conservar els aliments de manera adequada.

- Hi ha d'haver un vehicle, una carpa o un tendal per protegir els aliments del sol, la pluja o el vent.
- Les superfícies, els equips i els estris de treball han de ser fàcils de netejar i desinfectar, llisos, fets d'un material que no es rovelli i no tòxics. En general, no s'han d'utilitzar superfícies o utensilis de fusta.
- No hi ha d'haver objectes aliens a l'activitat que puguin contaminar els aliments (decoracions, vehicles, roba, objectes personals,...).
- Hi ha d'haver un bidó d'aigua potable amb una aixeta, que es reompli i es buidi diàriament amb aigua de la xarxa, i també sabó i paper eixugamans.
- Hi ha d'haver cubells amb tapa i pedal per a les deixalles.
- Els embolcalls per als aliments han de ser aptes per a l'ús alimentari, i han d'estar protegits de possibles contaminacions i en bon estat higiènic.
- Cal disposar de productes de neteja i desinfecció d'ús alimentari, els quals han d'estar etiquetats i aïllats dels aliments.



La seguretat dels aliments

Els aliments destinats a la venda han de tenir garanties sanitàries i no poden suposar un risc per a la salut.

- Els aliments han d'estar guardats en un magatzem o un espai adequat abans de vendre'ls. Aquest local ha de disposar del registre sanitari que correspongui.
- Els aliments s'han de transportar en un vehicle net i d'ús exclusiu per al transport d'aliments els dies de mercat.
- Els ous sempre han de provenir d'una explotació registrada i han d'estar marcats amb el codi del productor.
- Els ous destinats a la venda han d'estar nets, secs i no poden estar trencats o esquerdatos.
- Si els ous es venen a granel, s'ha de disposar de la informació següent per a les persones consumidores:
 - » Si els ous provenen d'un centre d'embalatge, han d'estar marcats amb el codi del productor i, a més, cal indicar clarament i visiblement al punt de venda la informació següent: la categoria de qualitat, la categoria de pes, la data de consum preferent i el sistema de cria (ecològica, campera, a terra o en gàbia).
 - » Si els ous provenen de la vostra explotació, han d'estar marcats amb el codi del productor i, a més, cal indicar clarament i visiblement al punt de venda la informació següent: la raó social i l'adreça del productor i el sistema de cria (ecològica, campera, a terra, en gàbia). Els ous estan exempts de marcatge si provenen d'una explotació de menys de cinquanta gallines ponedores.
- Els ous ecològics han de portar obligatòriament la menció «ous d'agricultura ecològica», i aquesta menció s'ha de facilitar a la clientela. A més, cal disposar de la certificació vigent expedida pel CCPAE, que ha d'estar a disposició de la persona compradora i de les autoritats de control. Si no, no es pot indicar que els ous són ecològics.
- Segons la normativa no existeixen les mencions «de pagès» o «de granja», per exemple. Per tant, no es permet utilitzar-les. Les úniques mencions referent al sistema de cria que s'han de fer servir són: «ecològica», «campera», «a terra», «en gàbia».



Les bones pràctiques d'higiene i manipulació

Mantenir la higiene personal i manipular adequadament els productes evita la contaminació dels aliments.

- S'han de netejar i desinfectar les superfícies de la parada i els estris que entrin en contacte amb els aliments a l'inici i al final de la jornada de treball, i també després de cada manipulació.
- Els aliments no poden entrar en contacte amb el terra durant la descàrrega, l'emmagatzematge i la venda. I, mentre estan exposats, han d'estar suficientment alçats i no poden quedar a l'abast del públic.
- A la parada no hi ha d'haver persones alienes a l'activitat ni animals de companyia.
- S'han de complir les normes d'higiene personal següents:
 - » Les persones que manipulen els aliments no poden presentar símptomes de malaltia de transmissió alimentària.
 - » Les ungles s'han de dur curtes, netes i sense pintar. No s'han de portar joies.
 - » Les ferides, si n'hi ha, han d'estar protegides amb apòsits impermeables.
 - » Cal vestir amb roba de treball neta i d'ús exclusiu.
 - » Les mans s'han de rentar freqüentment.
 - » Durant l'activitat no s'ha de menjar ni fumar.



La documentació

Les persones paradistes han de disposar, durant la celebració de la fira o el mercat, de la documentació necessària per garantir la seguretat alimentària.

- S'ha d'acreditar que tot el personal s'ha format en higiene i seguretat alimentària.
- S'ha de presentar una declaració responsable en matèria sanitària del compliment dels requisits que estableix la normativa, si l'ajuntament la demana.
- S'ha de disposar del registre sanitari municipal de la parada (cal que l'atorgui l'ajuntament en el qual hi ha la raó social de la persona titular de la parada) o un document equivalent, si s'és de fora de Catalunya.
- S'ha de tenir tota la documentació relativa als autocontrols: traçabilitat dels productes (factures, albarans o documentació acreditativa de producció pròpia) i programa de neteja i desinfecció.

La responsabilitat de la seguretat dels aliments recau en la persona titular de la parada!

