



Pollastre a l'ast



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. No es poden utilitzar superfícies o utensilis de fusta.
- Hi ha d'haver superfícies de treball diferenciades per al pollastre cru i per al pollastre cuit per evitar possibles contaminacions creuades.
- No hi ha d'haver objectes aliens a l'activitat que puguin contaminar els aliments (decoracions, vehicles, roba, objectes personals,...).
- S'ha de tenir un vehicle adaptat amb un magatzem frigorífic per mantenir el pollastre cru a una temperatura d'entre 0 °C i 4 °C fins al moment d'elaborar-lo. Cal que hi hagi un termòmetre per controlar la temperatura.
- Hi ha d'haver vitrines, pantalles o altres sistemes que protegeixin els aliments de possibles contaminacions i de l'abast del públic.
- Hi ha d'haver un rentamans connectat a la xarxa general d'aigua o, si això no és possible, a dipòsits d'aigua d'ús alimentari de ≥ 20 litres, als quals cal canviar l'aigua potable com a mínim cada tres dies, sempre havent netejat i desinfectat el dipòsit prèviament. El rentamans ha de disposar d'aigua calenta, una aixeta d'accionament no manual, un dosificador de sabó i paper eixugamans d'un sol ús.
- Si no hi ha cap connexió per abocar-hi les aigües residuals, hi ha d'haver un dipòsit d'aigües brutes de ≥ 25 litres, o un 10 % superior al d'aigües netes, si és més gran de 20 litres, que cal buidar com a mínim un cop al dia, i netejar i desinfectar com a mínim cada tres dies.
- Hi ha d'haver cubells amb tapa i pedal per a les deixalles.
- Els embolcalls i els envasos 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 pollastres han d'estar guardats en un magatzem amb equips de fred (0-4 °C) des que es reben. El magatzem ha de disposar del registre sanitari que correspongui.
- Els pollastres s'han de transportar en un vehicle net, d'ús exclusiu per al transport d'aliments i que assegurï el manteniment dels pollastres a 4 °C com a màxim.
- La manipulació dels pollastres abans de cuinar-los (preparar-los, afegir-hi condiments, etc.) s'ha de fer dins del vehicle, amb la porta tancada i sobre superfícies llises i fàcils de netejar i desinfectar (com l'acer inoxidable). Si no, s'ha de fer prèviament en establiments que disposin del registre sanitari que correspongui. La manipulació dels pollastres un cop cuits (tallar-los, etc.) es pot fer fora del vehicle i amb vitrines o altres sistemes que protegeixin els productes de possibles contaminacions.
- Els pollastres cuits s'han de mantenir amb el cremador encès o amb un altre sistema (un armari calent, per exemple) que assegurï una temperatura mínima de 63 °C al centre del producte fins que es vinguin.
- Els pollastres han de provenir de proveïdors autoritzats amb un número de registre sanitari.
- S'ha de disposar de la informació dels aliments per a les persones consumidores segons la normativa vigent, inclosos els al·lèrgens.



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 del vehicle 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.
- S'han d'emprar pinces o altres estris per servir els productes.
- Els estris utilitzats (ganivets, pales, pinces, taules de tall, etc.) s'han de guardar protegits.
- 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.
 - » Els cabells s'han de dur protegits.
 - » Les mans s'han de rentar freqüentment, i sempre després de manipular el pollastre cru.
 - » 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: registre del control de la recepció, traçabilitat dels productes (factures, albarans o documentació acreditativa de producció pròpia), programa de neteja i desinfecció, registre del control de les temperatures, llistat d'al·lèrgens als aliments, etc.

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

