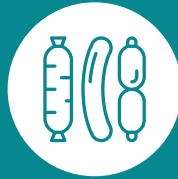




## Productes carnis:

productes curats (xoriço, fuet, etc.) i productes cuits  
(botifarra cuita, pernil cuit, etc.)



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.
- No hi ha d'haver objectes aliens a l'activitat que puguin contaminar els aliments (decoracions, vehicles, roba, objectes personals,...).
- Hi ha d'haver vitrines, pantalles o altres sistemes que protegeixin els aliments de possibles contaminacions i de l'abast del públic.
- Cal disposar d'equips de fred per als aliments que ho necessiten, i aquests equips han de tenir termòmetres per controlar la temperatura.
- 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, un espai o en equips de fred adequats abans de vendre'ls. Aquests locals han de disposar del registre sanitari que correspongui.
- Els aliments s'han de transportar en un vehicle net, d'ús exclusiu per al transport d'aliments els dies de mercat, i amb les temperatures adequades.
- Els aliments s'han de protegir de possibles contaminacions i de l'abast del públic amb pantalles, vitrines, expositors o altres sistemes.
- Els aliments s'han de mantenir en tot moment a la temperatura que el fabricant hagi indicat a l'etiqueta. Si és necessari, els aliments han d'estar exposats en equips de fred.
- S'ha de fer una atenció especial als productes carnis cuits (pernil cuit, mortadella, paté, botifarra blanca, bull, etc.), perquè tenen més risc sanitari, i, per tant, s'han de mantenir en equips de fred i s'ha de fer un control estricte de les temperatures. Si això no es pot garantir, aquests productes no s'han de portar al mercat o la fira.
- Els aliments que es fraccionen o es tallen s'han de protegir.
- Els aliments han de provenir de proveïdors que disposin del registre que correspongui (registre sanitari municipal, RSIPAC, RGSEAA, RIAAC, etc.).
- S'ha de disposar de la informació dels aliments per a les persones consumidores segons la normativa vigent, inclosos els al·lèrgens (etiquetatge, rètols, etc.). Si es tracta d'aliments que es fraccionen o es tallen, aquesta informació s'ha de conservar fins que s'acabi el producte.



## 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.
- Especialment, s'han de netejar i desinfectar abans i després de cada ús els ganivets que s'empren per tallar els aliments, sobretot si s'utilitzen per tallar els productes carnis cuits.
- Els estris utilitzats (ganivets, pales, pinces, taules de tall, etc.) s'han de guardar protegits.
- 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: 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, fitxa tècnica dels productes, etc.

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

