

ANNEX D'ESPECIFICACIONS TÈCNIQUES ALIMENTÀRIES

Els requisits bàsics a complir durant la jornada de treball han de garantir la seguretat alimentària dels productes que s'ofereixen a les persones **consumidores**.

Requisits comuns:

- **FORMACIÓ:**

És responsabilitat de la persona titular de la instal·lació, garantir la formació en matèria d'higiene alimentària del personal que estigui en contacte amb els aliments. Aquesta formació ha de ser contínua i es recomana que s'actualitzi cada 2-3 anys.

- **MANTENIR UNS BONS HÀBITS HIGIÈNICS:**

Mantenir uns bons hàbits de treball per garantir al màxim la higiene i la seguretat alimentària dels productes que es venen a les fires i als mercats de la ciutat.

- Els aliments **exposats han d'estar ben protegits** (per pantalles o vitrines) per evitar riscos de contaminació (insectes, animals indesitjables, manipulació directa de la clientela, etc.)
- La manipulació dels aliments s'ha de fer amb utensilis (pinces, culleres...) i no amb les mans.
- En cas de tenir ferides, hem de protegir-les i emprar guants d'un sol ús (vinil o nitril).
- Hàbits higiènics: Portar les ungles curtes, netes i sense pintar; treure's les joies, els penjolls i les polseres; evitar utilitzar draps de tela; portar indumentària neta i exclusiva.

- **CONTROLAR LA TEMPERATURA:**

La temperatura és un dels factors que més influeix en el deteriorament dels aliments.

L'augment de la temperatura facilita el creixement bacterià, per tant, és important complir aquests requisits:

- Evitar l'exposició solar directa de tots els aliments.
- No deixar a temperatura ambient els productes que necessitin fred.
- Els equips de conservació en fred (vitrines, neveres, congeladors, expositors frigorífics, etc.) han de tenir un lector de temperatures (termòmetre), que en permeti el control.
- Les temperatures òptimes dels equips són: equips de refrigeració de **0 a 4 °C** i equips de congelació igual o inferior a **-18 °C**.

- **CONTROLAR LA TRAÇABILITAT:**

La traçabilitat es defineix com la **capacitat de seguir el rastre d'un aliment** des que es produeix fins a la venda al/la consumidora final.

Les instal·lacions de les fires i dels mercats al carrer, han de poder acreditar l'origen de tots els productes que tenen a la venda per informar-ne a la clientela mitjançant etiquetes originals, albarans, factures ...

Indicar els ingredients i destacar tipogràficament els al·lèrgens que contingui el producte.

Molta de la informació necessària per controlar la traçabilitat es troba al **rebut o a la factura de compra**. Per tant, en cas que hi hagi qualsevol reclamació o incidència, és important conservar aquesta documentació fins a la venda o el final de la vida útil (caducitat) del producte.

- **GESTIONAR ELS RESIDUS**

Cada parada ha de disposar d'un cubell d'escombraries amb tapa i amb sistema d'accionament no manual (pedal). Igualment, ha de disposar d'un sistema de recollida que permeti fer el reciclatge selectiu dels residus que es generen durant l'activitat.

L'oli vegetal és un residu especial. Les parades que en generin, hauran de tenir un envàs especial de reciclatge per després dur-lo a la deixalleria.

- **NETEJA I DESINFECCIÓ**

Per evitar contaminacions biològiques (bacteris, insectes, etc.) és molt important mantenir un nivell alt de neteja i desinfecció de la instal·lació i de tots els materials, utensilis o superfícies que entrin en contacte amb els aliments.

Les superfícies han de ser de materials de fàcil neteja i poc porosos (convé evitar la fusta). Es recomanen les superfícies d'acer inoxidable o plàstic.

Cal recordar que per a la neteja, la utilització de serradures no està permesa.

Els envasos amb productes de neteja (per exemple polvoritzadors) han d'estar etiquetats per evitar confusions i s'han de guardar de manera aïllada, com ara en caixes de plàstic amb tapa.

- **TRANSPORTAR DE MANERA SEGURA**

Els vehicles que s'utilitzen per transportar aliments han de tenir l'autorització corresponent i s'han de mantenir en un bon estat de neteja.

Cal evitar tant que els productes alimentaris estiguin en contacte directe amb el terra del vehicle, com transportar simultàniament productes alimentaris amb productes de neteja.

Si el vehicle té sistema de refrigeració, haurem de comprovar periòdicament que el funcionament sigui correcte.

Per mantenir la temperatura dels aliments que es transporten, és convenient utilitzar recipients isotèrmics (caixes, contenidors...)

ESPECIFICACIONS PER ALS ESTABLIMENTS DE RESTAURACIÓ MÒBILS

L'aigua i el gel

- En la preparació d'aliments, rentat de mans, rentat de fruites i verdures, rentat d'estrís, i en les operacions de neteja de l'interior de l'habitable, només és pot utilitzar aigua potable.
- Els dipòsits d'aigua potable han de ser d'ús exclusiu, identificat clarament com a dipòsit d'aigua potable, sobretot si té un punt per omplir-se des de l'exterior del vehicle, ha d'estar fet de material qualificat d'apte per aquest ús, sigui de plàstic o metàl·lic, i ha de tenir una capacitat mínima de 20 litres.
- L'aigua del dipòsit del vehicle s'ha de canviar completament com a mínim cada 3 dies, de manera que abans d'omplir de nou el dipòsit aquest es desinfectarà i s'esbandirà adequadament. L'aigua del dipòsit no es pot utilitzar per beure. Es pot utilitzar per cuinar –per exemple per bullir la pasta-, però no pot passar a ser un ingredient de l'aliment (una sopa, crema...). Si volem que l'aigua passi a ser ingredient d'un aliment, s'utilitzarà aigua potable embotellada.
- El gel utilitzat per mantenir els aliments frescos o per afegir als aliments o begudes, s'ha d'obtenir a partir d'aigua potable, i es guardarà en un envàs net i apte per contenir aliments.

Aigües brutes

- El vehicle ha d'estar equipat amb un dipòsit d'aigües brutes aïllat de l'habitable de preparació i venda d'aliments.
- El dipòsit ha de ser resistent a la corrosió i no absorbent, amb una superfície llisa i fàcil de netejar i amb una sortida de diàmetre suficient per facilitar el rentat i la neteja. Ha de tenir una capacitat mínima de 25 litres.
- Quan el dipòsit d'aigua potable sigui de més de 20 litres, la capacitat del dipòsit d'aigües brutes serà un 10% superior a la capacitat del dipòsit d'aigua potable.
- El buidatge del tanc d'aigües brutes es farà exclusivament en un indret correctament connectat amb la xarxa de clavegueram (no a la d'aigües de pluja).
- El dipòsit d'aigües brutes es buidarà com a mínim al finalitzar cada jornada, i es netejarà i desinfectarà com a mínim cada tres dies.

Ventilació i il·luminació

- Hi ha d'haver suficient ventilació natural o mecànica (campanes extractores) per eliminar eficaçment els fums i vapors.
- S'ha d'evitar que les lleixes o calaixos d'emmagatzematge puguin obstruir el flux d'aire.
- Els llums estaran protegits per evitar que la seva ruptura pugui contaminar els aliments i superfícies.

El rentamans i la pica

- És preferible disposar com a mínim d'una pica per a rentar les mans i estris i una pica per a rentar aliments, si és que preciseu fer-ho (o una pica compartimentada).
- Si només es disposa d'una pica, caldrà que els aliments es rentin en un atuell o conca. Els aliments no poden romandre en la mateixa pica on netegeu estris o les mans, tot i que sí que es poden netejar sota el raig de l'aixeta.
- La pica on us renteu les mans ha de ser d'accionament no manual, equipada amb aigua calenta i freda, sabó líquid i paper d'un sol ús, així com tenir a l'abast una paperera per aquest paper.
- Per reduir riscos és preferible que als/les comensals se'ls serveixi amb plats, vasos i coberts d'un sol ús.
- En cas d'utilitzar vaixel·la reutilitzable, caldrà sempre disposar d'una pica d'ús exclusiu per a rentar-la, on l'aigua calenta arribi als 70°C, i a poder ser un rentaplats.