

ANNEX 1

Recordeu que heu d'informar, si els vostres plats o productes, contenen algun dels 14 ingredients, que us detallem a continuació:

- **Cereals** que contenen **gluten**: incloent blat, civada, ordi o les seves variants híbrides i productes derivats. S'ha de declarar el cereal i és voluntari indicar la presència de gluten a la vora del nom del cereal.
- **Crustacis** i productes a base de crustacis
- **Ous** i productes a base d'ous
- **Peix** i productes a base de peix
- **Cacauets** i productes a base de cacauets
- **Soja** i productes a base de soja
- **Llet** i els seus derivats (*inclosa la lactosa*)
- **Fruits amb closca** i productes derivats
- **Api** i productes derivats
- **Mostassa** i productes derivats
- **Grans de sèsam** i productes a base de gra de sèsam
- **Diòxid de sofre i sulfits**
- **Tramussos** i productes a base de tramussos
- **Mol·luscs** i productes a base de mol·luscs



En cas de dubte, contacteu amb el departament de Salut Pública
per un assessorament personalitzat

Plaça de l'Ajuntament, 4 (2ª planta) - 43850 Cambrils
977 79 45 79 (ext. 2226) - salut@cambrils.org

GUIA BREU DE RECOMANACIONS HIGIÈNIC SANITÀRIES PER A ESDEVENIMENTS AMB ELABORACIÓ DE MENJAR



Abans de la celebració de l'esdeveniment

Planificació dels àpats:

- Penseu en la **compra i conservació** dels aliments a utilitzar.
- Intentar triar aliments amb menor risc sanitari. (p.ex.: en cas de fer preparació amb ou: utilitzar ou pasteuritzat. En cas de salses amb ou, millor que siguin envasades)

Formació i condicions higièniques del personal que intervingrà en tot el procés.

Lloc: si es possible escollir-lo, és convenient que:

- sigui **proper** a un **punt d'aigua i lavabos** i a algun **punt de subministrament elèctric**
- estigui **lluny** de refugis de *plagues i animals indesitjables* i el **terra asfaltat** o pavimentat

Material/estris: en condicions higièniques sanitàries adients per evitar la contaminació d'aliments. *Mantenir net el suport de treball, si és de fusta: recobert amb plàstic o estovalles de fàcil neteja.*

! Si no disposa d'equips de refrigeració no es permet la venda de productes amb risc sanitari (*productes lactis frescos, anxoves, fumats, pastes fresques...*)

Aigua

Activitats que fraccionin aliments o elaborin com un bar o restaurant: cal que disposin d'aigua per la neteja de mans. També es poden utilitzar:

- tovallolletes impregnades de solució antisèptica
- garrafa dispensador d'aigua amb aixeta



En cas de NO disposar: utilitzar **guants d'ús alimentari (no làtex)**, quan es manipulin diferents tipus d'aliment i llençar-los a l'acabar, per evitar contaminacions creuades.

! Tot i així, es desaconsella la seva utilització ja que el seu ús, dona una falsa sensació de protecció a qui els porta, disminuint així la freqüència del rentat de mans.

Personal manipulador d'aliments (neteja/prepara/cuina/serveix)

Tota persona que entri en contacte amb l'aliment, abans del consumidor final, ha de:

- Tenir una **formació bàsica** en manipulació d'aliments i **mantenir** unes **condicions d'higiene personal** òptimes. *Fonamental: rentat de mans abans de la manipulació i cada cop que s'interromp (per anar a cobrar, al lavabo, gratar-se...)*
- Dur preferiblement un davantal durant la manipulació. Roba neta i cabell recollit i protegit.

Important: NO dur anells/polseres/altres que puguin entrar en contacte amb l'aliment.

En cas de patir malaltia contagiosa (*com refredat/gastroenteritis*) millor no participar. Però si es fa, serà amb ús de mascareta i extremant les mesures higièniques.

No està permès: menjar, fumar, ni la presència d'animals de companyia, a la zona de preparació i/o venda d'aliments.

Es recorda: **estris/vaixella** han de ser d'**un sol ús** i sempre desar **elevats de terra.**



Adquisició i conservació dels aliments

Adquiriu-los en una data propera a l'esdeveniment. Important: **guardar tiquets de compra** fins passat 15 dies del seu consum, per si es produís alguna incidència.

No deixeu-los mai a terra, ni prop de productes que puguin contaminar (*p.ex. productes de neteja, insecticida...*)

Per conservar els aliments: separar els que es consumeixen crus dels que es couen, i molt especialment dels que són d'origen animal.

Condicions adequades per a la conservació:

congelats: -18°C	aliments frescos per amanida: entre 8 i 14°C	Càrnics: entre 6 i 4°C
------------------	--	------------------------



Elaboració dels menjars

Que s'ha de controlar en la preparació del menjar

Mantenir netes totes les **superfícies de treball** utilitzades per preparar menjar.

Elaboració de vegetals crus (*com amanides*): **recomanable productes de 4a gama** (*nets, trossejats i envasats, llestos per al consum*). Si no és possible: utilitzar aigua de xarxa i un producte desinfectant.

Coccio dels aliments: establir **mesures de seguretat per evitar que es provoqui un incendi o cremades** tant al personal manipulador, com als/les assistents. *Cal disposar d'un extintor d'eficàcia tipus 21A 113B.*

Es recorda:

- **Coure** suficientment el menjar, en especial: carn (*sobretot pollastre*), empanades, ous i peix, **assegurant que s'arribi a 75°C**. Si s'elaboren truites, quallar-les bé.
- Descongelar sempre **en equips de refrigeració**, procurant que el producte es mantingui protegit de forma adequada.

Servei i consum

Evitar que les persones consumidores tinguin contacte amb aliments que no han de consumir.

Dipositar el menjar en plats, safates,.. **en bon estat**. D'un **sol ús**: obrir el paquet en el moment de servir i preferentment amb guants d'ús alimentari (*no làtex*).

Menjars acabats i preparats: mantenir sempre protegits del medi i aïllats, per evitar contaminacions.

En un lloc ben visible: **col·locar la llista d'ingredients de tots els àpats**, en especial els que poden provocar al·lèrgies (*annex 1*).

Gestió de residus

Disposar de galleda/contenedor amb tapa, recomanable d'accionament no manual.

Allunyar productes alimentaris, tant com sigui possible, dels contenidors d'escombreries.

Rentar-se les mans després de la manipulació de residus i no llençar residus al terra.