

<b>Sector:</b>	<b>ELABORACIÓ I VENDA D'ALIMENTS EN ESTABLIMENTS NO SEDENTARIS</b>		
<b>Activitat:</b>	<b>ELABORACIÓ I VENDA D'ALIMENTS EN ESTABLIMENTS NO SEDENTARIS</b>		
<b>Codi:</b>	<b>VENS 01</b>	<b>Data d'actualització:</b>	<b>Març 2017</b>

### Denominació comercial/ activitat assimilable

Establiments de temporada: quiosquets ("xiringuitos", guinguetes)

Mercats ambulants i fires ( parada, carpa, remolc botiga, camió botiga, etc.)

### Definició de l'activitat

Activitat consistent en l'elaboració i/o venda realitzada fora d'un establiment comercial permanent, sigui quina sigui la seva periodicitat i el lloc on es dugui a terme. En alguna de les següents modalitats: venda en mercats, mercats ocasionals o periòdics, a la via pública i en camions botiga.

### Normativa sanitària bàsica que li és d'aplicació

- Reial decret 191/2011, de 18 de febrer, sobre el Registre general sanitari d'empreses alimentàries i aliments.
- Reial decret 199/2010, de 26 de febrer, pel qual es regula l'exercici de venda ambulants o no sedentària.
- Reial decret 640/2006, de 26 de maig, relatiu a la higiene, a la producció i comercialització dels productes alimentosos.
- Reglament (CE) núm. 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril, relatiu a la higiene dels productes alimentaris.
- Reglament (CE) núm. 853/2004 del Parlament Europeu i del Consell de 29 d'abril de 2004, pel qual s'estableixen les normes específiques d'higiene dels aliments d'origen animal destinats al consum humà.
- Llei 7/1996, de 15 de gener, d'ordenació del comerç minorista i les seves posteriors modificacions i alhora derogada en part per la Llei 1/2010 d'1 de març, dels articles 6 (ap. 5), 7 i 49 (ap. 3)
- Decret legislatiu 1/1993, de 9 de març, sobre comerç interior, pel qual s'aprova la refosa en un text únic dels preceptes de la Llei 1/1983, de 18 de febrer, i la Llei 23/1991, de 29 de novembre
- Cada producte estarà sotmès a les condicions de venda establertes a la seva Reglamentació tecnosanitària i norma de qualitat específica.

### Condicions tecnosanitàries

- La zona on s'ubiqui aquesta activitat ha d'estar allunyada de fonts de brutícia, contaminació o insalubritat (llocs exempts d'olors, fums, pols i altres contaminants).
- Cal establir circuits higiènics per tal de diferenciar les zones d'ubicació de les mercaderies de les zones de recollida de les escombraries i separar els aliments emmagatzemats de qualsevol font de contaminació (contenidors, generadors, murs, vehicles, etc.).
- Els materials de la instal·lació han de ser resistents, inalterables, de neteja i desinfecció fàcils i s'han de conservar en bon estat de manteniment.



- Els estris de treball, els envasos (autoritzats per a ús alimentari) el paper d'embolcallar i la vaixel·la<sup>1</sup>, han de guardar-se en un dispositiu o armari tancat.
- L'emmagatzematge dels aliments per a reposició no s'ha de fer mai en contacte directe amb el terra.
- Cal guardar els productes tòxics i els estris de neteja en un espai aïllat dels aliments. Cas d'emmagatzemar-los a l'espai de manipulació i/o emmagatzematge d'aliments, caldrà fer-ho en dispositius tancats.
- Cal disposar de recipients d'escombraries amb tapa d'accionament no manual per a la brossa orgànica.
- El personal que manipula els aliments i alhora manipula l'import de la mercaderia, cal que utilitzi mesures de protecció adequades com pinces, guants (vinil o nitril...), etc.
- Cal separar de forma efectiva la mercaderia de reposició dels objectes personals.
- En un espai proper, s'ha de disposar de serveis higiènics amb dispositius adequats per rentar-se les mans.

#### Activitat únicament de venda <sup>2</sup>

- Cal disposar de mitjans (tendals o altres sistemes) que protegeixin els aliments de les inclemències meteorològiques (radiació solar, pluja, vent).
- Els taulells d'exposició dels aliments han d'estar a una alçada d'uns 80cm del terra.
- L'exposició dels aliments que necessiten fred per ser conservats (formatges tendres, menjars preparats, embotits frescos, etc.) s'ha de fer en expositors o vitrines refrigerats. Aquests hauran de disposar de termòmetre i llum protegida.
- Cal utilitzar indicadors de preus sense punxa.
- S'han de protegir adequadament els aliments no envasats que no requereixen ser conservats a temperatura regulada, per evitar el contacte per part del públic i la contaminació del medi (paper film transparent, tapadores, vitrines, mampares, etc.) Si això no és possible, és aconsellable l'ús de cartells que prohibeixin manipular-los o tocar-los.
- Cal comptar amb aigua potable admetent l'ús d'una font pública sempre que estigui a una distància que faciliti la seva utilització, l'ús de fonts d'aigua mineral amb ampolles d'un sol ús (reemplaçables) i disposar de sabó líquid bactericida en un dosificador i de paper eixugamans d'un sol ús. És permès substituir l'aigua per l'ús de tovalloles humides i polvoritzadors que continguin una solució sabonosa o desinfectant d'ús alimentari i també, gels d'alcohol.
- Cal utilitzar un davantal/ bata per cobrir la roba de carrer.

**Autocontrols:** Pla de control de temperatures, Acreditació de la formació en higiene alimentària adaptada a l'activitat i Pla de control de proveïdors i traçabilitat dels productes, Pla de control d'al·lèrgens i etiquetatge i Registre general d'incidències.

Per a la seva elaboració podeu consultar els següents enllaços :

[http://www.diba.cat/web/salutpublica/guies\\_de\\_practiques\\_correctes\\_higiene](http://www.diba.cat/web/salutpublica/guies_de_practiques_correctes_higiene)

Manual de pràctiques correctes d'higiene per a la venda d'aliments en mercats no sedentaris i fires:

<http://www.santcugat.cat/web/seguretatalimentaria>

Per tal de poder assistir als cursos en higiene i seguretat alimentària que organitza l'Ajuntament accediu al següent enllaç:

<sup>1</sup> La vaixel·la, els gots i els coberts han de ser d'un sol ús

<sup>2</sup> Inclou el fraccionament dels aliments que es dispensin



<http://www.santcugat.cat/web/formacio-en-higiene-i-seguretat-alimentaria>

### Activitat d'elaboració<sup>3</sup> i venda

- Cal que l'espai de manipulació estigui protegit de possibles fonts de contaminació (fums, pols, insectes, etc.) S'admeten estructures tal com: remolc/camió-botiga, guinguetes, carpes amb una única obertura frontal i la resta de tancaments fixes, etc.
- Cal comptar amb aigua potable suficient per garantir durant tota la jornada de treball una correcta neteja de mans, instal·lacions i utensilis, ja sigui per mitjà de la connexió a la xarxa general o per dipòsits d'aigua amb una capacitat mínima recomanable de 50 litres; a més, cal comptar amb dosificador de sabó, paper eixugamans d'un sol ús i aixeta de tancament no manual (polsador).
- Cal disposar de superfícies de treball, fetes de materials que permetin una neteja i desinfecció correctes (llisos i no porosos).
- Cal disposar de neveres per a la conservació dels ingredients que requereixin fred.
- L'exposició i el manteniment dels menjars preparats que necessiten fred i/o calor per ser conservats, s'ha de fer en expositors o vitrines amb temperatura controlada dotades amb termòmetre i llum protegida.
- S'han de protegir adequadament els productes alimentaris que no requereixen ser conservats a temperatura regulada, per evitar el contacte per part del públic i la contaminació del medi (paper film transparent, tapadores, vitrines, mampares, etc.).
- Cal utilitzar indumentària exclusiva de treball i gorra protectora de cabell.
- Autocontrols: Pla de control de temperatures, Acreditació de la formació en higiene alimentària adaptada a l'activitat i Pla de control de proveïdors i traçabilitat dels productes, Pla de Control d'al·lèrgens i etiquetatge i Registre general d'incidències.

Per a la seva elaboració podeu consultar els següents enllaços:

[http://www.diba.cat/web/salutpublica/guies\\_de\\_practiques\\_correctes\\_higiene](http://www.diba.cat/web/salutpublica/guies_de_practiques_correctes_higiene)

Manual de pràctiques correctes d'higiene per a la venda d'aliments en mercats no sedentaris i fires:

<http://www.santcugat.cat/web/seguretatalimentaria>

Per tal de poder assistir als cursos en higiene i seguretat alimentària que organitza l'Ajuntament accediu al següent enllaç:

<http://www.santcugat.cat/web/formacio-en-higiene-i-seguretat-alimentaria>

### Transport

- Cal mantenir el vehicle en bon estat de neteja.
- Cal que els dies que realitza l'activitat, el vehicle s'utilitzi exclusivament per a fer el transport d'aliments.
- Cal garantir la temperatura de transport dels aliments que requereixen refrigeració.

<sup>3</sup> Inclou afegit d'ingredients, modificació del producte final, procés manual



- Cal evitar que els aliments sense envasar estiguin en contacte directe amb les superfícies del vehicle.

#### Altres consideracions

- **Caldrà acreditar l'origen de tots els productes alimentaris que es troben a la venda procedents d'un proveïdor autoritzat (permís sanitari) o d'elaboració pròpia en un obrador autoritzat (número de cens d'establiments alimentaris municipal).**
- En esdeveniments excepcionals es permetrà l'elaboració de menjars (tipus barbacoes i similars) en espais oberts sempre i quan es compleixin la resta de condicions tecnicosanitàries. Aquest tipus de menjars s'hauran de servir immediatament després de la seva elaboració.
- És permès el subministrament directe per part del productor, de petites quantitats de productes primaris a establiments de venda al detall que subministrin directament a consumidor final, excepte: llet crua, mol·luscs bivalves i productes per als que així ho determini la seva normativa.
- Els establiments alimentaris hauran de facilitar informació sobre la presència d'al·lèrgens en els aliments que ofereixen al consumidor final, tant si es tracta d'aliments envasats, com de venda a doll. Consulteu:  
[http://acsa.gencat.cat/ca/seguretat\\_alimentaria/seguretat\\_alimentaria\\_per\\_temes/etiquetatge\\_dels\\_aliments/informacio\\_sobre\\_al\\_lergens/](http://acsa.gencat.cat/ca/seguretat_alimentaria/seguretat_alimentaria_per_temes/etiquetatge_dels_aliments/informacio_sobre_al_lergens/)
- És permès abastir-se d'altres minoristes del propi municipi i de minoristes d'altres municipis de Catalunya.
- L'activitat està sotmesa al tràmit de comunicació i declaració responsable, en virtut de la qual el titular està obligat a declarar que coneix i compleix la normativa d'aplicació.