

Sector	ELABORACIÓ I VENDA D'ALIMENTS EN ESTABLIMENTS NO SEDENTARIS		
Activitat	ELABORACIÓ I VENDA D'ALIMENTS EN ESTABLIMENTS NO SEDENTARIS		
Codi	VENS 01	Data d'actualització:	Juliol 2023

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.

Condicions tecnicosanitàries

- 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·la¹, 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.
- 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**.

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

- **Autocontrols**

- S'haurà de disposar dels 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 següent enllaç :

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>

Activitat únicament de venda

- Inclou el fraccionament dels aliments que es dispensin.
- 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**.
- 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 **davantall/ bata** per cobrir la roba de carrer.

Activitat d'elaboració i venda

- Inclou afegit d'ingredients, modificació del producte final, procés manual.
- Consulta apartat 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.
- Cal utilitzar **indumentària exclusiva** de treball i gorra protectora de cabell.

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

Altres consideracions

- Caldrà **acreditat 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.
- 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.

Normativa sanitària bàsica que li és d'aplicació

Reial Decret 3/2023, de 10 de gener, pel qual s'estableixen els criteris tècnic-sanitaris de la qualitat de l'aigua de consum, el seu control i subministrament.

Reial Decret 1021/2022, de 13 de desembre, pel qual es regulen determinats requisits en matèria d'higiene de la producció i comercialització dels productes alimentaris en establiments del comerç minorista.

Reial Decret 538/2021, de 13 de juliol, pel qual es deroga el Reial Decret 199/2010, de 26 de febrer, pel qual es regula l'exercici de la venda ambulat no sedentària.

Reial decret 191/2011, de 18 de febrer, sobre el Registre general sanitari d'empreses alimentàries i aliments.

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 tecnicosanitària i norma de qualitat específica.

I, qualsevol altra normativa general o específica que estigui relacionada amb l'activitat que realitza l'establiment.