

## CONDICIONS TÈCNICOSANITÀRIES. ACTIVITAT: ESTABLIMENTS DE VENDA AMBULANT – MENJARS PREPARATS

### 1. AUTORITZACIÓ DELS ESTABLIMENTS

- 1.1 Aquests establiments, pel seu funcionament han de disposar **d'autorització sanitària** de la Generalitat de Catalunya.

### 2. CONDICIONS HIGIENICOSANITÀRIES GENERALS

- 2.1 Els locals han d'estar situats, dissenyats, construïts i conservats per tal de preveure el risc de contaminació dels aliments i la presència d'insectes o altres animals indesitjables.
- 2.2 Les superfícies en contacte amb els aliments han de ser de materials llisos, de fàcil neteja i desinfecció, no tòxics i han d'estar en bon estat de manteniment.
- 2.3 Disposar de material adequat per a la neteja i desinfecció de les instal·lacions, dels estris de treball i dels aliments.
- 2.4 Disposar d'aigua potable amb quantitat suficient per garantir una neteja correcta de les instal·lacions i utensilis.
- 2.5 Les escombraries s'han de recollir en cubells amb tapa d'obertura/tancament no manual i bosses higièniques.
- 2.6 Els sistemes d'il·luminació han d'estar protegits.
- 2.7 L'establiment ha de disposar dels equips i les instal·lacions de conservació a temperatura regulada amb prou capacitat per als productes que ho requereixin.
- 2.8 Els aparells de conservació de les matèries primeres i dels menjars elaborats (cambres frigorífiques, congeladors, ...) han de disposar de termòmetres per al control de les temperatures.
- 2.9 Els productes alimentaris s'han d'exposar de forma que es previngui el risc de contaminació.

### 3. CONDICIONS HIGIENICOSANITÀRIES ESPECÍFIQUES

- 3.1 Disposar de rentamans i d'accessoris com sabó amb acció bactericida, tovalloles d'un sol ús i raspall d'ungles.
- 3.2 Recipients, màquines i utensilis de materials que no alterin les característiques dels productes
- 3.3 Els productes utilitzats per a la neteja, la desinfecció, la desinsectació i la desratització han d'estar autoritzats per a l'ús en la indústria alimentària i s'han d'emmagatzemar aïllats dels productes alimentaris.
- 3.4 L'establiment ha de disposar de la documentació que acrediti l'origen dels aliments.
- 3.5 Els aliments no han de contactar directament amb el terra o les parets.
- 3.6 S'han d'elaborar els menjars tenint en compte les característiques i el tipus d'aliment del qual es tracti, amb la mínima antelació al consum i conservar-los adequadament. Els menjars exposats al públic, han d'estar en vitrines protegides i a la temperatura adequada de conservació.

#### **4. CONDICIONS DEL PERSONAL**

- 4.1 El personal ha de disposar de formació adequada en qüestió d'higiene dels aliments.
- 4.2 El personal ha d'utilitzar roba d'ús exclusiu, completa, de color clar i neta.

#### **5. AUTOCONTROL**

- 5.1 L'establiment ha de definir i aplicar un pla d'autocontrol basat en l'Anàlisi de Perills i Punts de Control Crític (APPCC), analitzant els diferents perills inherents a cada procés i establint-ne els procediments de control.

#### Normatives de referència

- RD 3484 de 29 de desembre del 2000 (BOE núm. 11 de 12/01/2001), pel qual s'estableixen les normes d'higiene per a l'elaboració, distribució i comerç de menjars preparats.
- Reglament (CE) N° 852/2004 del parlament europeu i del consell, de 29 d'abril de 2004 (DOUE L 226 de 25/06/04), relatiu a la higiene dels productes alimentaris.
- Reial decret 202 de l'11 de febrer del 2000 (BOE núm. 48 de 25/02/2000), que estableix les normes sanitàries relatives als manipuladors d'aliments.