



Terron els
Vendadors
Superas de Paquets
Mallorca D'opria

Guía de prácticas correctas de higiene para la venta de alimentos en mercados no sedentarios y ferias

Participantes:

M^a Isabel Alonso⁵

Núria Blancher³

Óscar Cabezon³

Josep Cuscó⁸

Eva Elhombre¹

Conxita Font²

Eva Navarrete²

Vanessa Martínez⁷

Núria Rafart⁶

Marta Raurell⁷

Meritxell Serret⁶

Antoni Viñals⁴

¹ Ayuntamiento de Canovelles

² Ayuntamiento de Granollers

³ Ayuntamiento de la Garriga

⁴ Ayuntamiento de la Seu d'Urgell

⁵ Ayuntamiento de Lleida

⁶ Fundación del Mundo Rural

⁷ Oficina de Mercados y Ferias Locales de la Diputación de Barcelona

⁸ Unión de Payeses

© Generalitat de Catalunya
(Gobierno de Cataluña)
Departamento de Salud

Texto: equipo de trabajo GPCH

Revisión lingüística: Lidia Vázquez

Fotografías: Ferrán Barjuán

Diseño gráfico: Recordart, SL

Diciembre 2010

Revisado por el grupo de autocontrol de la Agencia Catalana de Seguridad Alimentaria, donde están representados:

Agencia de Protección de la Salud

Departamento de Agricultura, Alimentación y Acción Rural

Agencia de Salud Pública de Barcelona

Agencia Catalana del Consumo

Departamento de Medio Ambiente y Vivienda

Departamento de Innovación, Universidades y Empresa

Federación de Municipios de Cataluña

Asociación Catalana de Municipios y Comarcas

Coordinación: Óscar Lorca



**Generalitat
de Catalunya**

Guía de prácticas correctas de higiene para la venta de alimentos en mercados no sedentarios y ferias

**Este documento ha sido reconocido oficialmente por las autoridades
competentes en materia de seguridad alimentaria de Cataluña.**

ÍNDEX

PRESENTACIÓN	5
1. INTRODUCCIÓN	7
1.1. Objetivos de esta Guía	7
1.2. Ámbito de aplicación de la Guía	8
1.3. Glosario	9
2. REQUISITOS QUE ES PRECISO CUMPLIR PARA IR A MERCADOS Y FERIAS	11
2.1. Manipulación de los alimentos	11
2.1.1. Formación	11
2.1.2. Agua	12
2.1.3. Hábitos de higiene	12
2.2. Cadena de frío	14
2.3. Control de proveedores y trazabilidad	14
2.4. Gestión de los residuos	15
2.5. Limpieza y desinfección	16
3. REALIZACIÓN DE LAS OPERACIONES	18
3.1. Recepción y almacenado de la mercancía	18
3.2. Preparación de la mercancía	18
3.3. Transporte	19
3.4. Acondicionamiento del puesto	19
3.5. Venta	20
3.6. Desmontaje del puesto	22
4. DOCUMENTACIÓN EXIGIBLE POR LA ADMINISTRACIÓN	23
5. DERECHOS DEL CONSUMIDOR	24
5.1. Información del precio	24
5.2. Tiques y facturas	24

6.	ESPECIFICACIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS DE LOS ALIMENTOS.....	26
6.1.	Fruta y verdura.....	27
6.2.	Setas frescas	28
6.3.	Caracoles	30
6.4.	Productos cárnicos: productos curados (chorizo, fuet...) y productos cocidos (butifarra cocida...)	31
6.5.	Carne fresca y preparados cárnicos	33
6.6.	Quesos y derivados lácteos	35
6.7.	Leche y productos lácteos envasados	37
6.8.	Pan y derivados.....	39
6.9.	Pastelería y bollería rellena	40
6.10.	Masas y patatas fritas.....	42
6.11.	Pollos al ast	44
6.12.	Caramelos, confites, golosinas y frutos secos.....	46
6.13.	Infusiones, especias y plantas aromáticas	48
6.14.	Miel	49
6.15.	Huevos	50
6.16.	Aceitunas	51
6.17.	Bacalao y pesca salada.....	53
6.18.	Productos de la pesca y la acuicultura	54
6.19.	Bar	57
6.20.	Comidas preparadas envasadas	59
7.	RECOMENDACIONES PARA LOS AYUNTAMIENTOS Y LA ORGANIZACIÓN ...	61
7.1.	Limpieza.....	61
7.2.	Documentación y control	61
7.3.	Otras recomendaciones	62
8.	ANEXO: LISTA DE COMPROBACIÓN (CHECKLIST).....	63
9.	ENLACES DE INTERÉS.....	67

PRESENTACIÓN

El origen de los mercados no sedentarios o descubiertos –también llamados semanales– y las ferias se remonta a tiempos lejanos; se trataba de concentraciones donde campesinos y artesanos locales ponían a la venta alimentos cultivados y producidos en sus explotaciones, y donde comerciantes que deambulaban por las comarcas catalanas ofrecían mercancías que no se podían producir o encontrar en todos los lugares. Desde el inicio fueron actividades reguladas por los municipios.

Aquellos mercados no sedentarios y ferias dieron lugar, en muchos casos, a los mercados sedentarios que actualmente abastecen de manera regular a la población, y que podemos seguir encontrando en los municipios de manera diaria o semanal. Es frecuente que coexistan mercados ubicados en instalaciones municipales y mercados ubicados al aire libre; sin embargo, ambos –junto con las ferias– están sometidos a los criterios previstos en el municipio.

Por un lado, hay que tener en cuenta que más de la mitad de los municipios catalanes tienen mercado no sedentario y que prácticamente no existe ninguno que no celebre al menos una feria al año. Estos mercados y ferias llegan a toda la población de Cataluña y, muchas veces, son eventos que se promocionan de manera expresa ya que representan un factor importante del entramado socioeconómico de nuestro país. Por este motivo, hay que garantizar una serie de elementos relacionados con los consumidores, entre los que destaca sin duda la seguridad alimentaria.

Por otro lado, los mercados no sedentarios y las ferias requieren una infraestructura muy reducida, por lo que han sido y siguen siendo un ámbito importante para que los productores puedan llevar directamente sus productos a los consumidores. Esta realidad es preciso identificarla de manera clara, porque otorga un valor añadido a estos mercados y ferias.

En cuanto al comercio de alimentos, cabe decir que en una parte importante de las actividades que tienen lugar en mercados no sedentarios y ferias se da la suma de una producción primaria, una venta directa al consumidor en un ámbito local y una transacción de pequeñas cantidades; todo ello justifica que, en muchas ocasiones, no se las hagan extensivas las normas que se aplican a la transformación. Paralelamente, la Administración Local es quien debe establecer los requerimientos a tener en cuenta, ya que la regulación de la actividad de venta de alimentos al consumidor final es una competencia municipal; además, la persona titular del puesto coincide a menudo en mercados de varios municipios, lo que demuestra la necesidad de disponer de pautas similares entre municipios y de tenerlas plasmadas en un documento de referencia.

Esta es pues la finalidad de la presente *Guía de prácticas correctas de higiene para la venta de alimentos en mercados no sedentarios y ferias*, cuyas pautas han sido elaboradas con la participación de muchos actores que intervienen en

estas actividades. No obstante, acogerse o no a esta Guía es una decisión que debe tomar cada ayuntamiento: si así lo acuerdan los respectivos órganos de gobierno, la Guía puede devenir reglamento tras ser aprobada o bien se pueden utilizar los elementos que se exponen en ella para complementar los reglamentos en vigor. En cualquier caso, la finalidad última de este documento pretende alcanzar los niveles más altos posibles de seguridad alimentaria y al mismo tiempo que los consumidores tengan a su alcance una información correcta.

Finalmente, desde los ayuntamientos participantes en la elaboración de la Guía, **queremos invitar al resto de ayuntamientos y a todos los marchantes de mercados no sedentarios y ferias de Cataluña** para que adopten este documento como propio y lo incorporen a la realidad de su trabajo diario, realizando las adaptaciones que cada cual necesite.

Alcaldesa de la Garriga
Neus Bulbena

Alcalde de Canovelles
José Orive

1. INTRODUCCIÓN

La Guía se estructura básicamente en tres bloques temáticos:

- El primer bloque está dedicado a aquellos aspectos que debe cumplir quien sea titular de un puesto y su personal, que se dedican a la venta de alimentos en mercados no sedentarios y ferias.
- El segundo bloque aborda las especificaciones, en formato de ficha, que es preciso cumplir según la naturaleza del producto a la venta.
- El tercer bloque está formado por diversos aspectos que se aconseja tener en cuenta en la organización del mercado y la feria.

Respecto a la palabra **FERIA**, debemos puntualizar y aclarar que el término correcto según la normativa vigente es **FERIA MERCADO**; un mal uso ha provocado que hoy en día a las concentraciones de marchantes se las llame también feria.

Las fichas que presenta la Guía corresponden a productos que habitualmente se pueden encontrar en mercados y ferias. A pesar de ello, se han añadido algunas fichas de productos de los que actualmente no se recomienda su venta y que están identificados en la Guía con la señal de peligro **⚠**, debido al elevado riesgo sanitario para los consumidores que conlleva mantenerlos y manipularlos.

1.1. Objetivos de esta Guía

La GPCH de mercados no sedentarios y ferias promueve la manipulación, transporte, exposición, almacenado y venta correctos en el puesto de alimentos, además de impulsar la formación y el control de quien realiza estas tareas para aumentar la seguridad de los consumidores/consumidoras. Los medios para conseguirlo son:

- Interpretación y adaptación de la normativa a la realidad de la venta de alimentos en mercados no sedentarios y ferias de Cataluña a través de una presentación clara y sencilla.
- Fomento de las prácticas correctas de higiene en los puntos de venta para conseguir los niveles más altos posibles de seguridad alimentaria.
- Homogenización de criterios para realizar controles y la mejora de la gestión de mercados y ferias por parte de la organización.



1.2. Ámbito de aplicación de la Guía

La GPCH de mercados no sedentarios y ferias establece los requisitos que vendedores y vendedoras¹ deben cumplir sobre los productos alimenticios destinados al consumidor final en mercados no sedentarios y ferias para obtener un elevado grado de seguridad alimentaria. Por lo tanto, cabe recordar que:

EL RESPONSABLE DE LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS ES LA PERSONA TITULAR DEL PUESTO

En esta Guía, pues, encontramos condiciones y recomendaciones para que el personal del puesto y de la organización realicen y gestionen, respectivamente, la venta de alimentos de manera segura para evitar los peligros que pueden afectar a los alimentos y los riesgos que se derivan de ellos.

Además, la Guía tiene en cuenta todas las operaciones que se llevan a cabo en el puesto y en la mercancía para prevenir y reducir la contaminación² de las posibles fuentes: el propio alimento, el entorno y la manipulación.

Ofrecer calidad comercial e higiénica conlleva aplicar todos los requisitos de la Guía, porque la seguridad alimentaria abarca todas las operaciones que se llevan a cabo en la celebración de un mercado o feria, tanto antes como después de que ocurra:



Antes de ir al mercado

- Recepción y almacenado
- Organización
- Transporte

Durante la celebración del mercado

- Montaje
- Venta
- Desmontaje

La venta ambulante que ofrece mercancías a domicilio o en la vía pública fuera de la organización de un mercado o feria queda excluida del ámbito de aplicación de esta Guía.

¹ Entendemos por vendedor/vendedora el colectivo formado por productores, artesanos y comerciantes que realizan la venta en mercado y feria.

² Alteración producida por la introducción o presencia de un contaminante –agente biológico, químico o físico– que puede comprometer la salubridad de los alimentos, las personas o el medio ambiente.

1.3. Glosario

Acuse de recibo del residuo: es el documento normalizado que debe entregar el gestor al productor o poseedor del residuo en el momento de recibirlo.

Autocontrol: proceso de control documentado que realiza el/la titular del puesto que demuestra que se cumplen los requisitos de prevención y control de los peligros sanitarios.

Autoridad sanitaria: órgano administrativo que tiene la competencia para aplicar la normativa vigente en materia de salud pública, en función de la cual puede limitar derechos individuales o colectivos en beneficio de los derechos comunitarios.

Autorización sanitaria de funcionamiento (ASF): licencia que otorga la Autoridad Sanitaria a los establecimientos alimentarios previamente al inicio de su actividad.

Cadena de frío: rango de temperaturas que garantiza la seguridad del producto y que hay que mantener controlado durante los procesos de producción, transporte, almacenado y venta de los alimentos.

Contaminación: introducción o presencia de un contaminante –agente biológico, químico o físico– en los alimentos o el medio ambiente que puede comprometer la salubridad de los alimentos.

Cuaderno de campo: recopilación de las actuaciones llevadas a cabo en el cultivo (fechas de aplicación de fitosanitarios y herbicidas, fecha de siembra, siega y cosecha...)

Desinfectar: reducir el número de microorganismos presentes en el medio hasta unos niveles que no comprometan la inocuidad o aptitud de los alimentos.

Enfermedad de transmisión alimentaria (MTS): enfermedad de carácter infeccioso o tóxico que se transmite por el consumo de alimentos contaminados.

Equipo de frío: cualquier máquina o aparato provisto de sistema de refrigeración.

Feria mercado: actividad ferial de carácter periódico que se dirige al público en general donde se admite la venta directa con retirada de mercancía, en virtud de lo que contempla la Ley 8/1994, de 25 de mayo, de Actividades Feriales.

GPCH: sigla que resume la expresión GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE.

Lote: conjunto de unidades de venta de un producto alimenticio producido, fabricado o envasado en circunstancias prácticamente idénticas.

Marchante: vendedor ambulante o persona que vende productos fuera de un establecimiento comercial permanente, generalmente en instalaciones desmontables o transportables.

Mercado no sedentario o ambulante: mercado que tiene lugar fuera de un establecimiento comercial permanente y de manera periódica, situado en los perímetros y lugares debidamente autorizados por un ayuntamiento, dotado de instalaciones comerciales desmontables o transportables –que incluyen los vehículos-tienda– y que cumple los términos y condiciones que marca la legislación municipal correspondiente.

Limpiar: eliminar tierra, residuos de alimentos, grasa, suciedad u otros objetos.

Peligro: agente biológico, químico o físico presente en el alimento, o bien la condición en la que este alimento se encuentra, que puede causar un efecto adverso para la salud.

Productor local: persona que produce, procesa y distribuye su producto cerca de donde se consume, puesto que utiliza recursos locales, produce de manera sostenible y distribuye y vende mediante canales cortos de distribución, como la venta directa, el mercado y el pequeño comercio local.

Punto verde: centro de recepción, almacenado selectivo y transferencia de residuos que se pueden reutilizar o deben tener un tratamiento especial de eliminación debido a su toxicidad o peligrosidad.

Registro sanitario: órgano administrativo donde se tienen que inscribir las industrias y establecimientos para constituir el censo que contiene información sobre las datos de identificación, ubicación y actividades de los establecimientos; en el ámbito estatal, actualmente, tenemos el **Registro General Sanitario (RGS)** y en el ámbito catalán el **Registro Sanitario de Industrias y Productos Alimentarios de Cataluña (RSIPAC)**.

Trazabilidad: capacidad de encontrar y seguir el rastro de un alimento destinado a consumo a lo largo de las etapas de producción, transformación y distribución mediante un sistema de identificación.

Venta directa: comercialización de productos agroalimentarios de producción propia –sean frescos sin procesar o de primera transformación– que lleva a cabo directamente un productor agrario profesional o una agrupación de productores hacia el consumidor final, sin intervención de terceros

2. REQUISITOS QUE ES PRECISO CUMPLIR PARA IR A MERCADOS Y FERIAS

El cumplimiento de los puntos que se describen en los apartados siguientes evita y reduce la aparición del peligro de contaminación en todas las operaciones que se realizan durante los preparativos y la celebración del mercado o la feria.

2.1. Manipulación de los alimentos

La legislación establece que es responsabilidad del/de la titular del puesto garantizar la formación adecuada en materia de higiene y seguridad alimentaria de su personal que esté en contacto directo con los alimentos.

2.1.1. Formación

- La persona titular de la concesión del punto de venta debe demostrar que el personal a su cargo en contacto directo con los alimentos tiene conocimientos necesarios para llevar a cabo la actividad del puesto en cuestión, además de ser la responsable final de cualquier problema que ocurra en este punto de venta.

Así, el empresario o empresaria debe disponer de los documentos acreditativos (asistencia a cursos, jornadas...) que certifiquen que el personal que manipula alimentos ha recibido la correspondiente formación.

Los datos mínimos que deben contener los certificados individuales de formación en higiene alimentaria son:

El certificado muestra los datos de la empresa (Carnovelles), el curso (FORMACIÓ DE MANIPULADORS D'ALIMENTS) y la fecha de realización (03/02/2010). Incluye una lista de contenidos de formación como: identificación de alimentos, higiene personal, uso de guantes, lavado de manos, etc. El curso fue impartido por el Servicio General de Inspección de Alimentos de la Generalitat de Catalunya.

- Datos de identificación de la empresa, entidad o centro educativo que ha impartido la formación
- Nombre, apellidos y DNI/NIE de la persona que ha recibido la formación y ha superado con éxito las pruebas de evaluación
- Programa de formación con el número de horas y el temario
- Lugar y fecha de expedición del certificado
- Firma del responsable del Programa de formación y sello de la empresa, entidad o centro educativo

- Al desarrollar actividades simples en los puntos de venta, la formación continuada se entiende que es inherente al propio oficio –si no se introducen cambios en estas actividades habituales–, de modo que no procede preestablecer una frecuencia de refuerzo de conocimientos. La existencia de revistas gremiales y material similar puede contribuir a esta formación continuada..

**CONOCER LA GUÍA O PARTICIPAR EN ACCIONES DE FORMACIÓN BASADAS EN ESTA GUÍA
ASEGURA A LOS AYUNTAMIENTOS QUE LOS TITULARES DE LOS PUESTOS ACREDITAN LA
FORMACIÓN CONTINUADA DE SU PERSONAL, CONTEMPLADA EN LA LEGISLACIÓN**

2.1.2. Agua

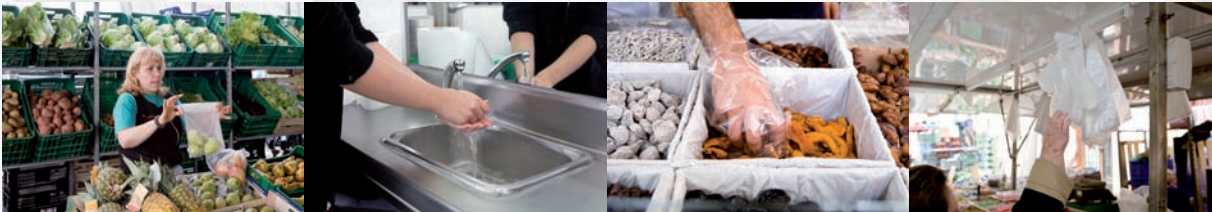
- Los puestos que necesitan disponer de agua potable son todas las que realizan manipulación alimentaria como: bares, charcuterías que vendan embutidos fraccionados, pescaderías y cualquier otra actividad económica en la que se fraccionen alimentos; en general, estas actividades se desarrollan en camiones equipados convenientemente.
- El lavamanos debe ir equipado con agua potable fría proveniente de depósitos o red pública; al finalizar la jornada laboral, hay que vaciar el depósito y llenarlo al día siguiente con agua potable nuevamente.
- La limpieza, desinfección y aclarado final con agua potable del depósito de agua potable se debe realizar semanalmente.
- La utilización de toallas de un sólo uso impregnadas de una solución antiséptica puede sustituir el lavamanos.
- El depósito de recogida del agua sucia debe estar conectado a la red de alcantarillado municipal mediante un tubo de goma.

2.1.3. Hábitos de higiene

Es necesario que todo el personal del puesto practique los siguientes hábitos higiénicos al manipular los alimentos para reducir el peligro de contaminación:

- Llevar las uñas cortas, limpias y sin pintar.
- No llevar anillos, brazaletes, pulseras, pendientes, relojes u otros adornos.
- Protegerse las heridas con apósitos impermeables.
- Utilizar ropa de trabajo limpia o un delantal/bata para cubrir la ropa de calle.
- No secarse el sudor, peinarse o tocarse el cabello, comer, fumar, escupir o mascar chicle en el puesto.

- No estornudar o toser sobre los alimentos.
- Lavarse las manos con agua y jabón o toallitas antisépticas de un sólo uso después de:
 - Estornudar, sonarse, toser o comer
 - Utilizar los servicios higiénicos
 - Manipular basura
 - Tocar animales
 - Siempre que se considere necesario
- Secarse las manos después de lavarlas con agua y jabón utilizando siempre papel de un sólo uso, en vez de un trapo o toalla.
- Utilizar medidas adecuadas de protección sanitaria (pinzas, cucharas, guantes...) siempre que la mercancía lo requiera.
- Utilizar guantes que no sean de látex³ para realizar la manipulación de alimentos o la operación de cobro.
- Proporcionar guantes que no sean de látex para coger la mercancía en las paradas de autoservicio.



Actividades prohibidas:

- Manipulación de alimentos por parte de personas ajenas a la actividad de venta.
- Presencia no justificada en el puesto de personas ajenas a la actividad de venta.
- Presencia de animales de compañía en el puesto.
- Autorización para trabajar a personas que sufren una enfermedad de transmisión alimentaria.

³ Si el látex pasa a los alimentos, puede causar reacciones alérgicas al consumidor y al personal manipulador.

2.2. Cadena de frío

La cadena de frío se refiere al mantenimiento continuado del rango de temperaturas de conservación de los alimentos que requieren frío durante todas las operaciones que se efectúan: recepción, almacenado, transporte y venta; romperla les comporta un riesgo de multiplicación microbiana y, por lo tanto, de deterioro de los alimentos.

Los rangos de temperatura dependen de los productos y por ello deben consultar el etiquetado de origen y las fichas de los requisitos higiénico-sanitarios que indican a qué temperatura⁴ los tienen que conservar.

Como vendedores/vendedoras de productos que requieren frío deben recordar que:



- Hay que elaborar un Plan de mantenimiento para comprobar diariamente el correcto funcionamiento de los equipos de frío.
 - Hay que llevar un registro de las temperaturas y las incidencias que especifique, además, las medidas correctoras adoptadas y las medidas que deben adoptar cuando aparezcan incidencias en los aparatos de refrigeración.
 - Hay que asegurarse que la temperatura de refrigeración sea siempre la del producto que requiera una temperatura más baja, en el caso de transporte y/o exposición conjunta de alimentos.
- Hay que evitar abrir armarios, vitrinas, expositores o mostradores refrigerados de forma innecesaria para minimizar las pérdidas de frío.
 - No hay que sobrecargar de productos los equipos de frío.
 - Hay que procurar que los productos estén el menor tiempo posible a temperatura ambiente al cargarlos y descargarlos.

2.3. Control de proveedores y trazabilidad

La trazabilidad se define como la capacidad de seguir el rastro de un alimento a lo largo de las etapas de producción, transformación y distribución mediante un sistema de identificación.

Quien vende alimentos en los mercados o las ferias debe disponer de un sistema que le permita identificar el origen de los productos que pone a la venta con el fin de retirarlos en el supuesto de una incidencia sanitaria; quien almacena y comercializa alimentos también debe disponer de un sistema de identificación que le permita identificar eficazmente producto y proveedor.

⁴ Al existir varios rangos de temperatura dentro de un mismo grupo de productos, las fichas deben establecer siempre la temperatura más restrictiva

Registros necesarios:

- **ORIGEN DE LA MERCANCÍA:** número del proveedor, productor o marca del producto.
- **ESPECIFICACIONES DE LA MERCANCÍA:** qué se ha recibido, variedad, origen, número de lote o información equivalente que permita identificar qué producto nos ha entregado el proveedor.
- **FECHA:** cuándo se ha recibido o comprado la mercancía.
- **DATOS DE CONTACTO DEL PROVEEDOR:** dirección, teléfono, fax, etc.

Generalmente, la mayoría de estos datos están disponibles en el recibo o la factura de compra, que ya sirve como registro de trazabilidad; es preciso conservarlo, como mínimo, durante la vida útil esperada del producto por si se produce alguna reclamación o incidencia.

PARA LA VENTA A GRANDEL, es necesario que usen rótulos que especifiquen la denominación del producto y el origen, y que ambos coincidan con lo indicado en los documentos de procedencia de la mercancía. Por lo tanto, la Autoridad Sanitaria y la organización del mercado les pueden pedir la documentación de procedencia de los productos en cualquier momento. Tengan en cuenta, además, que uno de los principios que orienta esta Guía es fomentar el comercio de los productos de proximidad.



2.4. Gestión de los residuos

Durante todas las operaciones que realicen en la mercancía tienen que cumplir los siguientes requisitos:

- Seguir en todo momento las indicaciones de la organización.
- Evitar al máximo generar residuos innecesarios y usar envases reutilizables siempre que puedan.
- No tirar residuos al suelo.
- Proveerse de cubo con tapa de accionamiento preferentemente no manual, contenedor o bolsa de basura, cuando la organización no facilite ninguna.
- Alejar la mercancía tanto como sea posible de los contenedores de basura, para reducir el riesgo de contaminación.
- Lavarse las manos después de la manipulación de residuos.



- No dejar residuos de ninguna clase fuera de los contenedores o bolsas de basura una vez desmontado el puesto.
- Tener el acuse de recibo de residuos de un Punto verde o del transportista/gestor de residuos autorizado por la Agencia Catalana de Residuos, en caso de que generen residuos especiales, como aceite vegetal.

2.5. Limpieza y desinfección

Limpiar y desinfectar no implican lo mismo:

- LIMPIAR significa eliminar los residuos de alimentos y la suciedad con agua y detergente.
- DESINFECTAR quiere decir reducir el número de microorganismos presentes en el medio hasta una cantidad que no comprometa la inocuidad de los alimentos con un desinfectante.

Para que la limpieza y desinfección sean eficientes, los utensilios y materiales del puesto deben ser lisos, resistentes, no absorbentes y estar en buen estado, así no se dificultan estas operaciones. Recuerden que se debe limpiar y desinfectar siempre que sea necesario, pero que **la mejor limpieza empieza por no acumular suciedad**.

Cada puesto tiene unos requisitos de limpieza y desinfección particulares que deben adecuarse a los alimentos que se venden; estos requisitos se tienen que constatar en el Programa de limpieza y desinfección (L+D)⁵ del puesto y se especifiquen en la ficha correspondiente.

Es preciso limpiar:

- ALMACÉN: suelo y paredes
- TRANSPORTE: suelo, paredes y techo o lona
- PUESTO: vitrinas, toldos, luces...
- CONTENEDORES Y CAJAS REUTILIZABLES
- LAVAMANOS

Es preciso limpiar y desinfectar después de la jornada de trabajo:

- UTENSILIOS: superficies de trabajo, cuchillos, balanzas...
- ÚTILES DE LIMPIEZA: bayetas, estropajos, cepillos...



⁵ En el apartado 8 *Enlaces de interés* pueden encontrar ejemplos prácticos para elaborar e implantar estos programas.

Recuerden que:

- El agua debe ser apta para el consumo humano.
- Los productos de limpieza y alimentos tienen que almacenarlos por separado.
- Los productos de limpieza y desinfección deben estar autorizados para uso alimentario, es decir, deben llevar las siglas HA y el número de registro en la etiqueta.
- Los productos de limpieza y desinfección se deben conservar en el envase original y con su etiqueta.
- Las instrucciones de los productos de limpieza y desinfección que da el fabricante hay que seguirlas.
- La limpieza y desinfección nunca se realiza en presencia de alimentos.
- Un buen aclarado es obligatorio para eliminar los restos de producto de limpieza y desinfección.
- El suelo mojado con agua reduce la cantidad de polvo que se levanta al barrer.
- La reducción de la presión de las mangueras al aclarar evita salpicar zonas limpias.
- La formación de charcos en el suelo del mercado debe evitarse.
- La reutilización de cajas de madera, cartón y envases de un sólo uso no está permitida.
- El uso de serrín no está permitido.

3. REALIZACIÓN DE LAS OPERACIONES

La manera en cómo se manipula, almacena y se expone la mercancía, y en cómo se organiza el trabajo a menudo reduce las fuentes de contaminación de los alimentos, por lo que seguidamente enumeramos la mejor forma de realizar todas esas operaciones durante la celebración del mercado o feria.

3.1. Recepción y almacenado de la mercancía

- Hay que disponer de un almacén o espacio adecuado para almacenar los alimentos.
- Hay que comprobar la documentación que acompaña la mercancía, la temperatura de recepción –si es necesario que esté refrigerada– y el estado en el que llega antes de descargarla hacia el almacén.
- Hay que mantener siempre la cadena de frío de los alimentos que requieren refrigeración, así:
 - Los alimentos que necesitan refrigeración no se pueden almacenar dentro del vehículo si éste no puede garantizar en todo momento el mantenimiento de la temperatura adecuada.
 - Los alimentos que no necesitan temperatura regulada se tienen que almacenar en lugares limpios, secos, ventilados y protegidos de la luz solar.
- Hay que separar y proteger correctamente los alimentos que deben consumirse crudos de los elaborados.
- Hay que separar físicamente y de forma efectiva la mercancía de otros objetos que pueda haber en el almacén como: utensilios, balanzas, bolsas, toldos y mostradores.
- No hay que depositar residuos en la zona de almacenado de los alimentos.
- Hay que establecer criterios claros para efectuar la rotación adecuada de los productos almacenados, para evitar que puedan vender productos que superen la fecha de vida útil del producto.



3.2. Preparación de la mercancía

- Hay que asegurarse de que los alimentos conservados en refrigeración no han roto la cadena de frío en ningún momento.



- Hay que revisar el estado de la mercancía antes de salir hacia mercado, para retirar posibles productos dañados.
- Hay que tener bien limpios utensilios, balanzas, bolsas, toldos y estructura del puesto y hay que separarlos de la mercancía de manera higiénica y eficaz.
- Hay que distribuir eficazmente los alimentos y el material del puesto dentro del vehículo de transporte para facilitar la posterior descarga y evitar dañar la mercancía

3.3. Transporte

- Hay que mantener el vehículo en perfecto estado de limpieza.
- Hay que acondicionar debidamente el vehículo para transportar mercancías y los días de mercado usarlo de manera exclusiva para el transporte de alimentos, del puesto y de los utensilios necesarios para realizar la venta (balanzas, bolsas, etc.).
- Hay que comprobar el funcionamiento de los indicadores de temperatura y del sistema de refrigeración del vehículo que transporta alimentos refrigerados, para garantizar el mantenimiento de la cadena de frío en todo momento.
- Hay que evitar que los alimentos sin envasar o embalar estén en contacto directo con superficies sucias como suelo, paredes o techo del vehículo, o cualquier otra superficie sucia durante el transporte.



3.4. Acondicionamiento del puesto

- Hay que utilizar en el puesto materiales que sean resistentes, inalterables, y de fácil limpieza y desinfección; no deben desprender óxidos, astillas, grasas, etc. ya que pueden contaminar los alimentos.
- Hay que minimizar la circulación con vehículo por del mercado y respetar el horario establecido.
- Hay que apagar el motor cuando el vehículo esté parado.
- Hay que mantener el lugar asignado para montar el puesto en las máximas condiciones de limpieza y que no existan fuentes de contaminación.

- Hay que usar guantes durante el montaje del puesto para prevenir cortes o heridas que después pueden contaminar los alimentos.
- Hay que evitar que, durante el montaje, las diferentes partes del puesto y los utensilios (balanzas, bolsas, delantales, etc.) entren en contacto con el suelo.
- Hay que manipular la mercancía de manera correcta para no darle golpes que la dañen.
- No hay que arrastrar las cajas llenas de alimentos ni depositarlas directamente en el suelo.
- Hay que usar un mostrador para exponer la mercancía que esté a una altura no inferior a 80 cm respecto del suelo, salvo los productos que por sus características especiales de volumen o peso sean excepción como sandías, melones, calabazas...; aun así, no se pueden dejar directamente en el suelo.
- Hay que separar al máximo los alimentos almacenados de cualquier fuente de contaminación (contenedores, arbolado, generadores, muros, vehículos...).
- Hay que proteger los alimentos que no necesitan refrigeración y mantenerlos en lugares limpios, secos, ventilados y protegidos de la luz solar directa.
- Hay que anotar las incidencias sufridas en los aparatos de refrigeración y las medidas correctoras adoptadas.
- No hay que utilizar elementos decorativos en el puesto que puedan contaminar los alimentos.
- Hay que evitar que la mercancía sobresalga del tablero para evitar golpes, caídas y fuentes de contaminación.

3.5. Venta

- Hay que seguir siempre las indicaciones de la organización.
- Hay que exhibir la autorización municipal de venta de forma visible para el público.
- Hay que vender sólo el tipo de producto para el que tienen concedida la autorización.



- Hay que exponer el precio de venta al público (PVP) con carteles o indicadores sin punta para no dañar la mercancía.
- Hay que poder informar a la clientela sobre posibles alérgenos alimentarios presentes en sus productos vendidos a granel, siempre que no sean visualmente evidentes; por ejemplo, mediante un catálogo de estos productos con la relación de ingredientes, que pueda ser consultable por la persona que despacha.
- Hay que mostrar continuamente el producto que sirven a la clientela.
- Hay que tener visibles los indicadores de peso y precio de las balanzas para el comprador.
- Hay que disponer de las marcas de aprobación de modelo y verificación primitiva y de la etiqueta de verificación periódica de las balanzas.
- Hay que tener etiquetados los alimentos elaborados.
- Hay que conservar la etiqueta original de los alimentos elaborados de venta fraccionada (embutidos, quesos, pasteles...) hasta que termine la venta de estos productos.
- Hay que mantener el puesto limpio y ordenado durante la celebración del mercado.
- Hay que separar al máximo los alimentos expuestos para la venta de cualquier posible fuente de contaminación.
- Hay que favorecer las condiciones de conservación de los alimentos con medidas ambientales apropiadas de ventilación, temperatura e higiene.
- Hay que emplear ropa limpia y apropiada al trabajo o bien un delantal/bata para cubrir la ropa de calle.
- Hay que utilizar toldos u otros sistemas para proteger los alimentos de las inclemencias meteorológicas de radiación solar, lluvia y viento.
- Hay que recordar a los clientes que no deben manipular la mercancía que no comprarán.
- Hay que exponer los productos alimenticios que necesitan refrigeración para ser conservados correctamente (quesos tiernos, embutidos frescos, etc.) en expositores o vitrinas refrigerados para evitar la rotura de la cadena de frío.



- Hay que proteger adecuadamente los productos alimenticios que no requieren temperatura regulada para ser conservados, pero que no están correctamente cubiertos por sus envoltorios, envases o contenedores (embutidos y quesos curados, golosinas, venta a granel de aceitunas...).
- Hay que separar los alimentos de distinta naturaleza para evitar contaminaciones cruzadas, por ejemplo: productos refrigerados crudos y cocidos, carne fresca y vegetales...
- Hay que disponer de bolsas, contenedores y papeles para envolver los alimentos de materiales aptos para uso alimentario y mantenerlos en buen estado higiénico.
- Hay que retirar los residuos que vayan generando con la mayor rapidez posible para que no se acumulen y puedan comprometer las condiciones higiénicas de los productos puestos a la venta y las del entorno.
- Hay que utilizar los recipientes de residuos asignados.

3.6. Desmontaje del puesto

- Hay que cumplir con el horario establecido por los gestores del mercado para comenzar la limpieza, así evitarán que el movimiento de vehículos contamine la mercancía.
- Hay que revisar la mercancía y eliminar los alimentos dañados llevándolos al contenedor de fracción orgánica.
- Hay que depositar la basura y desechos siguiendo las indicaciones de la organización en todo momento



4. DOCUMENTACIÓN EXIGIBLE POR LA ADMINISTRACIÓN

La celebración de mercados no sedentarios y ferias es competencia de los ayuntamientos, los cuales deben especificar la documentación a presentar para solicitar la licencia en el reglamento correspondiente. A continuación enumeramos la documentación más común que deben presentar al hacer la solicitud:

- Documento nacional de identidad o número de identificación de extranjero (NIE)
- Documentación relativa al personal del puesto que tengan a su cargo
- Acreditación de alta y de estar al corriente de pago en el régimen de la Seguridad Social que les corresponda
- Acreditación del alta censal en el epígrafe correspondiente de la Agencia Tributaria, salvo los productores agrarios
- Acreditación de formación en higiene y seguridad alimentaria
- Declaración responsable del cumplimiento de los requisitos que establece la normativa específica aplicable a los productos que comercializan
- Carné de artesano, en su caso
- Registro sanitario o autorización sanitaria de funcionamiento, en su caso
- Acuse de recibo de residuos de un Punto verde o del transportista/gestor de residuos autorizado por la Agencia Catalana de Residuos, en caso de que generen residuos especiales, tales como aceite vegetal
- Seguro de responsabilidad civil, en su caso
- Presentación de la tarjeta de transporte cuando lo exija la legislación vigente
- Documentación técnica del vehículo-tienda

Cuando el puesto ya funciona, siempre deben tener como mínimo:

- Autorización municipal de venta
- Hojas de reclamación/denuncia; en virtud de la normativa, todo puesto debe disponer de hojas oficiales de reclamación/denuncia y del cartel anunciador de la existencia de estos documentos
- Documentación de autocontrol: planes, programas y registros de formación en manipulación de alimentos, de trazabilidad de productos, de limpieza y desinfección, y de gestión de residuos
- Registro sanitario o autorización sanitaria de funcionamiento, en su caso



5. DERECHOS DEL CONSUMIDOR

Los consumidores como destinatarios finales en la adquisición de bienes para el consumo tienen unos derechos reconocidos sobre el servicio que debe ofrecer un proveedor; los detallamos a continuación.

5.1. Información del precio

- Todos los productos expuestos al consumidor para la venta deben llevar de manera inequívoca, fácilmente identificable y claramente visible el precio completo precedido por las siglas PVP, con todos los impuestos, gravámenes o cargas incluidos en el importe final.
- Los productos de venta a granel deben informar del precio por unidad de medida expresada en kg o por unidad de venta.
- Los productos envasados deben indicar el precio de la unidad de venta y el precio por unidad de peso o volumen.



5.2. Tiques y facturas

Es obligatorio proporcionar el tique de compra, que debe contener como mínimo la siguiente información:

- Número de tique
- Identificación y NIF de la empresa
- Importe abonado
- Fecha
- Concepto

Cuando el consumidor lo pida es preciso entregarle la factura, que debe incluir la siguiente información:

- Número de factura
- Identificación y NIF de la empresa
- Identificación y NIF del cliente

- Descripción del concepto facturado
- Importe abonado con impuestos incluidos
- Fecha

La normativa actual de consumo establece que todo el personal del puesto debe estar en disposición de atender al público cuando se exprese en cualquiera de las lenguas oficiales en Cataluña; además, la señalización, los carteles de información general de carácter fijo y los rótulos de oferta de servicios a consumidores y usuarios que pongan deben ser redactados, al menos, en catalán.

6. ESPECIFICACIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS DE LOS ALIMENTOS

La venta de alimentos exige cumplir ciertas especificaciones higiénico-sanitarias para garantizar su seguridad. Estas especificaciones o requisitos se han recogido en una serie de fichas que reúnen los diferentes grupos de alimentos que se comercializan habitualmente en mercados no sedentarios y ferias.

Aparte de eso, ante la posibilidad de recibir solicitudes de venta de productos no tan habituales en un mercado no sedentario o feria, hemos recogido los requisitos de productos considerados de alto riesgo, para facilitar la evaluación y el control que la Autoridad Sanitaria competente y la organización han de llevar a cabo a la hora de entregar la licencia de actividades.

Como hemos mencionado anteriormente, desaconsejamos permitir la venta de los productos considerados de alto riesgo sanitario por el peligro que ello representa para los consumidores.

Los grupos de alimentos que encontrarán detallados en una ficha son los siguientes:

1. Fruta y verdura
2. Setas frescas
3. Caracoles
4. Productos cárnicos
5. Carne fresca y preparados cárnicos
6. Quesos y derivados lácteos
7. Leche y productos lácteos envasados
8. Pa y derivados
9. Pastelería y bollería rellena
10. Masas y patatas fritas
11. Pollos al ast
12. Caramelos, confites, golosinas y frutos secos
13. Infusiones, especias y plantas aromáticas
14. Miel
15. Huevos
16. Aceitunas
17. Bacalao y pesca salada
18. Productos de la pesca y la acuicultura
19. Bar
20. Comidas preparadas envasadas

6.1. Fruta y verdura

PRÁCTICAS OBLIGATORIAS

Generalidades del puesto

- 🌱 Deben disponer de un sistema que proteja la mercancía en el momento que las inclemencias atmosféricas de sol, lluvia o viento la puedan dañar.
- 🌱 Deben disponer de superficies, equipos y utensilios de trabajo elaborados con materiales que permitan una correcta limpieza y desinfección; además, tienen que ser lisos, de fácil limpieza, resistentes a la corrosión y no tóxicos.
- 🌱 Deben tener el puesto en las condiciones y con el material necesarios para poder asegurar la limpieza (y desinfección) de cuchillos u otros utensilios de trabajo durante la jornada laboral. Preferentemente deben disponer de agua potable, dosificador de jabón y papel secamanos; está permitido, sin embargo, usar toallas húmedas y pulverizadores que contengan una solución jabonosa o desinfectante de uso alimentario y también, geles de alcohol. Tengan en cuenta que después de estas operaciones hay que aclarar con agua potable y secar con papel secamanos.
- 🌱 Deben tener un cubo de basura con tapa de accionamiento preferentemente no manual para la materia orgánica.
- 🌱 Deben realizar diariamente la limpieza de las superficies del puesto con agua, detergente de uso alimentario y cepillo.
- 🌱 Deben limpiar los utensilios que entren en contacto con los alimentos (con agua y jabón de uso alimentario) y desinfectarlos (con lejía de uso alimentario) cada día.

Especificidades de los productos

- 🌱 Deben envolver los alimentos que se fraccionen o corten para ser vendidos, con el fin de protegerlos de posibles contaminaciones.



- 🌱 Deben disponer de una vitrina o un expositor refrigerado para guardar comidas vegetales preparadas –como: ensaladas, macedonias, broquetas de frutas y zumos–, si la preparación no es inmediata a la venta

DOCUMENTACIÓN DE AUTOCONTROL

- 📄 Certificado que acredite que el personal ha recibido formación en manipulación de alimentos
- 📄 Registro de proveedores y trazabilidad de los productos
- 📄 Programa de limpieza que indique: quien, qué, con qué, cómo y cuándo

OTRAS CONSIDERACIONES

- 👉 Deben evitar que la clientela manipule la mercancía; pero si lo hace, facilítenle guantes que no sean de látex.
- 👉 Deben procurar que los productores que realizan VENTA DIRECTA dispongan de un cuaderno de campo que recoja como mínimo los siguientes datos:

Denominación de producto	Fecha de cosecha	Municipio de origen	Volumen de cosecha







6.2. Setas frescas




PRÁCTICAS OBLIGATORIAS

Generalidades del puesto





- 🌱 Deben disponer de un sistema que proteja la mercancía en el momento que las inclemencias atmosféricas de sol, lluvia o viento la puedan dañar.
- 🌱 Deben disponer de superficies, equipos y utensilios de trabajo elaborados con materiales que permitan una correcta limpieza y desinfección; además, tienen que ser lisos, de fácil limpieza, resistentes a la corrosión y no tóxicos.

-  Deben tener el puesto en las condiciones y con el material necesarios para poder asegurar la limpieza (y desinfección) de cuchillos u otros utensilios de trabajo durante la jornada laboral. Preferentemente deben disponer de agua potable, dosificador de jabón y papel secamanos; está permitido, sin embargo, usar toallas húmedas y pulverizadores que contengan una solución jabonosa o desinfectante de uso alimentario y también, geles de alcohol. Tengan en cuenta que después de estas operaciones hay que aclarar con agua potable y secar con papel secamanos.
-  Deben tener un cubo de basura con tapa de accionamiento preferentemente no manual para la materia orgánica.
-  Deben realizar diariamente la limpieza de las superficies del puesto con agua, detergente de uso alimentario y cepillo.
-  Deben limpiar los utensilios que entren en contacto con los alimentos (con agua y jabón de uso alimentario) y desinfectarlos (con lejía de uso alimentario) cada día.

Especificidades de los productos

-  Deben identificar el producto, indicando en todos los casos:
 - Nombre científico
 - Nombre común en catalán, en igual o inferior tamaño
 - Tipo de cultivo: silvestres o cultivadas
 - Origen o procedencia
-  Deben tener las setas en buenas condiciones de conservación, es decir, que no deben presentar lesiones, podredumbres, daños por heladas u otras alteraciones que los hagan no aptos para consumo.
-  Deben comprobar que han sido recogidos con un corte limpio.

SI SON SETAS SILVESTRES FRESCAS DE RECOLECTOR:

-  Deben presentarlas enteras y con las características de la especie propiamente desarrolladas.
-  No deben mezclar especies.
-  No está permitido lavar las setas.
-  Deben garantizar la trazabilidad acreditando su origen.




Ejemplo de Registro de trazabilidad

Datos del recolector			Responsable de la identificación			Producto		
Nombre y apellidos	DNI	Teléfono de contacto	Nombre y apellidos	DNI	Teléfono de contacto	Denominación del producto	Fecha de cosecha	Comarca de origen



SI SON SETAS CULTIVADAS FRESCAS O CONSERVADAS:

 Deben disponer del número de registro sanitario.

DOCUMENTACIÓN DE AUTOCONTROL

-  Certificado que acredite que el personal ha recibido formación en manipulación de alimentos
-  Registro de proveedores y trazabilidad de los productos
-  Programa de limpieza y desinfección que indique: quien, qué, con qué, cómo y cuándo




OTRAS CONSIDERACIONES

-  No deben vender ni comercializar para consumo humano setas reconocidas como venenosas o tóxicas –ni las sospechosas de serlo–, ya que está prohibido.
-  Deben comprobar que todas las personas que estén en el puesto disponen del documento acreditativo que certifica que han recibido la formación e información adecuadas para desarrollar la actividad de identificación que tienen que realizar.

6.3. Caracoles

PRÁCTICAS OBLIGATORIAS

Generalidades del puesto

-  Deben disponer de un sistema que proteja la mercancía en el momento que las inclemencias atmosféricas de sol, lluvia o viento la puedan dañar.
-  Deben disponer de superficies, equipos y utensilios de trabajo elaborados con materiales que permitan una correcta limpieza y desinfección; además, tienen que ser lisos, de fácil limpieza, resistentes a la corrosión y no tóxicos.
-  Deben tener un cubo de basura con tapa de accionamiento preferentemente no manual para la materia orgánica.

- 🌱 Deben realizar diariamente la limpieza de las superficies del puesto con agua, detergente de uso alimentario y cepillo.
- 🌱 Deben limpiar los utensilios que entren en contacto con los alimentos (con agua y jabón de uso alimentario) y desinfectarlos (con lejía de uso alimentario) cada día.



Especificidades de los productos

- 🌱 Deben tenerlos vivos, limpios y en buenas condiciones de conservación, sin cáscaras rotas ni sucias.
- 🌱 Deben tener los caracoles colocados en mallas, de modo que los situados en el centro de la malla también puedan respirar.
- 🌱 No deben mezclar variedades ni calibres.
- 🌱 Deben identificar el producto, indicando en todos los casos:
 - Especie
 - Origen o procedencia

DOCUMENTACIÓN DE AUTOCONTROL

- 📄 Certificado que acredite que el personal ha recibido formación en manipulación de alimentos
- 📄 Registro de proveedores y trazabilidad de los productos
- 📄 Programa de limpieza y desinfección que indique: quien, qué, con qué, cómo y cuándo

6.4. Productos cárnicos:

productos curados (chorizo, fuet...) y productos cocidos (butifarra cocida...)

PRÁCTICAS OBLIGATORIAS

Generalidades del puesto









- 🌱 Deben tenerlo diseñado con vitrinas o pantallas protectoras y situado de manera que se prevenga el riesgo de contaminación de los productos, la presencia de insectos y/o animales indeseables y la manipulación directa por los clientes.
- 🌱 Deben tener termómetros en las vitrinas y expositores frigoríficos fácilmente visibles para el vendedor.







- 🌱 Deben disponer de un sistema que proteja la mercancía en el momento que las inclemencias atmosféricas de sol, lluvia o viento la puedan dañar.
- 🌱 Deben disponer de superficies, equipos y utensilios de trabajo elaborados con materiales que permitan una correcta limpieza y desinfección; además, tienen que ser lisos, de fácil limpieza, resistentes a la corrosión y no tóxicos.
- 🌱 No está permitido el uso de superficies ni utensilios de madera.
- 🌱 Deben disponer de agua potable fría para garantizar durante toda la jornada de trabajo una correcta limpieza de manos, instalaciones y utensilios, ya sea mediante la conexión a la red general o mediante depósitos de agua con una capacidad mínima recomendable de 50 litros; además deben contar con dosificador de jabón y papel secamanos de un sólo uso.
- 🌱 Deben tener un sistema de evacuación de aguas residuales para evitar cualquier riesgo de contaminación de la mercancía y zonas limpias, ya sea mediante una manguera que conecte con el alcantarillado o mediante un depósito de recogida de aguas.
- 🌱 Deben disponer de productos de limpieza y desinfección para el equipo y utensilios de trabajo durante la jornada laboral; estos productos deben ser de uso alimentario y se tienen que mantener separados de cualquier producto alimenticio.
- 🌱 Deben realizar diariamente una limpieza del puesto y una desinfección de todos los elementos que estén en contacto con los alimentos; los cuchillos, utensilios, cortantes, etc. deben desinfectarse antes de iniciar la jornada laboral.
- 🌱 Deben tener protegidos los sistemas de iluminación de los expositores y vitrinas para evitar el riesgo de contaminación de los alimentos, si se rompieran.
- 🌱 Deben tener un cubo de basura con tapa de accionamiento no manual para la materia orgánica.
- 🌱 Deben tener envases y papeles para envolver los productos de uso alimentario y deben protegerlos de la intemperie.
- 🌱 Deben suministrar al personal ropa de uso exclusivo para el trabajo, el cual debe llevar además el cabello cubierto.

Especificidades de los productos

- 🌱 Deben comercializar sólo productos que procedan de establecimientos autorizados con número de registro sanitario o autorización sanitaria de funcionamiento.

-  Deben proteger del público todos los productos con expositores o vitrinas; los embutidos colgados, además, deben estar fuera de su alcance.
-  Deben mantener continuamente los productos que necesiten refrigeración en expositores o vitrinas refrigerados a la temperatura que recomiende el fabricante en la etiqueta.
-  Deben recordar que la temperatura de transporte de los productos cárnicos cocidos debe ser la que recomienda el fabricante en la etiqueta.
-  Deben mantener los productos que no necesitan refrigeración en un lugar limpio, fresco y seco.
-  Deben recordar que los productos elaborados tienen que estar etiquetados según la normativa de etiquetado, por lo que deben conservar la etiqueta original hasta la finalización de la venta del producto.
-  Deben identificar con un rótulo visible que especifique ELABORACIÓN PROPIA, nombre del producto y número de autorización sanitaria del obrador, los alimentos que elaboren ustedes mismos.
-  Deben manipular los productos (cortado, troceado, etc.) de manera que se prevenga la contaminación del alimento.
-  Deben disponer de agua caliente para lavar manos y utensilios, si fraccionan productos cocidos.

DOCUMENTACIÓN DE AUTOCONTROL



-  Certificado que acredite que el personal ha recibido formación en manipulación de alimentos
-  Registro de incidencias de temperatura de los aparatos de frío
-  Registro de proveedores y trazabilidad de los productos
-  Programa de limpieza y desinfección que indique: quien, qué, con qué, cómo y cuándo

6.5. Carne fresca y preparados cárnicos



PRÁCTICAS OBLIGATORIAS

Generalidades del puesto

-  Deben tenerlo diseñado con vitrinas o pantallas protectoras y situado de manera que se prevenga el riesgo de contaminación de los productos, la presencia de insectos y/o animales indeseables y la manipulación directa por los clientes.
-  Deben tener termómetros en las vitrinas y expositores frigoríficos fácilmente visibles para el vendedor.

- 🌱 Deben disponer de un sistema que proteja la mercancía en el momento que las inclemencias atmosféricas de sol, lluvia o viento la puedan dañar.
- 🌱 Deben disponer de superficies, equipos y utensilios de trabajo elaborados con materiales que permitan una correcta limpieza y desinfección; además, tienen que ser lisos, de fácil limpieza, resistentes a la corrosión y no tóxicos.
- 🌱 No está permitido el uso de superficies ni utensilios de madera.
- 🌱 Deben disponer de agua potable fría y caliente suficiente para garantizar durante toda la jornada de trabajo una correcta limpieza de manos, instalaciones y utensilios, ya sea mediante la conexión a la red general o mediante depósitos de agua con una capacidad mínima recomendable de 50 litros; además deben contar con dosificador de jabón y papel secamanos de un sólo uso.
- 🌱 Deben tener un sistema de evacuación de aguas residuales para evitar cualquier riesgo de contaminación de la mercancía y zonas limpias, ya sea mediante una manguera que conecte con el alcantarillado o mediante un depósito de recogida de aguas.
- 🌱 Deben disponer de productos de limpieza y desinfección para el equipo y utensilios de trabajo durante la jornada laboral; estos productos deben ser de uso alimentario y se tienen que mantener separados de cualquier producto alimenticio.
- 🌱 Deben realizar diariamente una limpieza del puesto y una desinfección de todos los elementos que estén en contacto con los alimentos; los cuchillos, utensilios, cortantes, etc. deben desinfectarse antes de iniciar la jornada laboral.
- 🌱 Deben tener protegidos los sistemas de iluminación de los expositores y vitrinas para evitar el riesgo de contaminación de los alimentos, si se rompieran.
- 🌱 Deben tener un cubo de basura con tapa de accionamiento no manual para la materia orgánica.
- 🌱 Deben tener envases y papeles para envolver los productos de uso alimentario y deben protegerlos de la intemperie.
- 🌱 Deben suministrar al personal ropa de uso exclusivo para el trabajo, el cual debe llevar además el cabello cubierto.

Especificidades de los productos

- 🌱 Deben comercializar sólo productos que procedan de establecimientos autorizados con número de registro sanitario o autorización sanitaria de funcionamiento.
- 🌱 Deben tener todos los productos protegidos del público con expositores o vitrinas.

- 🌱 Deben mantener continuamente la temperatura prevista en la legislación, tanto para transportar productos que necesitan refrigeración como para exponerlos en vitrinas refrigeradas:
 - Carne picada, igual o inferior a 2°C
 - Visceras, igual o inferior a 3°C
 - Carne de ave y preparados cárnicos de ave, igual o inferior a 4°C
 - Resto de carnes y de preparados cárnicos, igual o inferior a 7°C
- 🌱 Deben separar físicamente, y de manera eficaz, las carnes frescas de ave del resto de especies animales para evitar la contaminación cruzada.
- 🌱 Deben manipular los productos (cortado, troceado, etc.) de manera que se prevenga la contaminación del alimento.

DOCUMENTACIÓN DE AUTOCONTROL

- 📄 Certificado que acredite que el personal ha recibido formación en manipulación de alimentos
- 📄 Registro de incidencias de temperatura de los aparatos de frío
- 📄 Registro de proveedores y trazabilidad de los productos
- 📄 Programa de limpieza y desinfección que indique: quien, qué, con qué, cómo y cuándo

6.6. Quesos y derivados lácteos

PRÁCTICAS OBLIGATORIAS

Generalidades del puesto

- 🌱 Deben tenerlo diseñado con vitrinas o pantallas protectoras y situado de manera que se prevenga el riesgo de contaminación de los productos, la presencia de insectos y/o animales indeseables y la manipulación directa por los clientes.
- 🌱 Deben tener termómetros en las vitrinas y expositores frigoríficos fácilmente visibles para el vendedor.
- 🌱 Deben disponer de un sistema que proteja la mercancía en el momento que las inclemencias atmosféricas de sol, lluvia o viento la puedan dañar.



- 🌱 Deben disponer de superficies, equipos y utensilios de trabajo elaborados con materiales que permitan una correcta limpieza y desinfección; además, tienen que ser lisos, de fácil limpieza, resistentes a la corrosión y no tóxicos.
- 🌱 No está permitido el uso de superficies o utensilios de madera, ni de trapos o teles en contacto con los alimentos.
- 🌱 Deben disponer de agua potable fría para garantizar durante toda la jornada de trabajo una correcta limpieza de manos, instalaciones y utensilios, ya sea mediante la conexión a la red general o mediante depósitos de agua con una capacidad mínima recomendable de 50 litros; además deben contar con dosificador de jabón y papel secamanos de un sólo uso.
- 🌱 Deben tener un sistema de evacuación de aguas residuales para evitar cualquier riesgo de contaminación de la mercancía y zonas limpias, ya sea mediante una manguera que conecte con el alcantarillado o mediante un depósito de recogida de aguas.
- 🌱 Deben disponer de productos de limpieza y desinfección para el equipo y utensilios de trabajo durante la jornada laboral; estos productos deben ser de uso alimentario y se tienen que mantener separados de cualquier producto alimenticio.
- 🌱 Deben realizar diariamente una limpieza del puesto y una desinfección de todos los elementos que estén en contacto con los alimentos; los cuchillos, utensilios, cortantes, etc. deben desinfectarse antes de iniciar la jornada laboral.
- 🌱 Deben tener protegidos los sistemas de iluminación de los expositores y vitrinas para evitar el riesgo de contaminación de los alimentos, si se rompieran.
- 🌱 Deben tener un cubo de basura con tapa de accionamiento no manual para la materia orgánica.
- 🌱 Deben tener envases y papeles para envolver los productos de uso alimentario y deben protegerlos de la intemperie.
- 🌱 Deben suministrar al personal ropa de uso exclusivo para el trabajo, el cual debe llevar además el cuello cubierto.

Especificidades de los productos

- 🌱 Deben comercializar sólo productos que procedan de establecimientos autorizados con número de registro sanitario.

- 🌱 Deben mantener continuamente los productos frescos en expositores o vitrinas refrigerados a la temperatura que indica la etiqueta.
- 🌱 Deben recordar que la temperatura de transporte de quesos frescos tiene que ser la que recomienda el fabricante en la etiqueta.
- 🌱 Deben mantener siempre la temperatura de refrigeración más baja –la que necesita el producto más restrictivo–, en caso de transporte y/o exposición conjunta de alimentos.
- 🌱 Deben mantener los productos que no necesitan refrigeración en un lugar limpio, fresco y seco.
- 🌱 Deben recordar que los productos elaborados tienen que estar etiquetados según la normativa de etiquetado, por lo que deben conservar la etiqueta original hasta la finalización de la venta del producto.
- 🌱 Deben manipular los productos (cortado, troceado, etc.) de manera que se prevenga la contaminación del alimento.

DOCUMENTACIÓN DE AUTOCONTROL

- 📄 Certificado que acredite que el personal ha recibido formación en manipulación de alimentos
- 📄 Registro de incidencias de temperatura de los aparatos de frío
- 📄 Registro de proveedores y trazabilidad de los productos
- 📄 Programa de limpieza y desinfección que indique: quien, qué, con qué, cómo y cuándo

6.7. Leche y productos lácteos envasados

PRÁCTICAS OBLIGATORIAS

Generalidades del puesto

- 🌱 Deben tenerlo diseñado con vitrinas o pantallas protectoras y situado de manera que se prevenga el riesgo de contaminación de los productos, la presencia de insectos y/o animales indeseables y la manipulación directa por los clientes.
- 🌱 Deben tener termómetros en las vitrinas y expositores frigoríficos fácilmente visibles para el vendedor.
- 🌱 Deben disponer de un sistema que proteja la mercancía en el momento que las inclemencias atmosféricas de sol, lluvia o viento la puedan dañar.
- 🌱 Deben disponer de superficies, equipos y utensilios de trabajo elaborados con materiales que permitan una correcta limpieza y desinfección; además, tienen que ser lisos, de fácil limpieza, resistentes a la corrosión y no tóxicos.

- 🌱 No está permitido el uso de superficies ni utensilios de madera.
- 🌱 Deben tener el puesto en las condiciones y con el material necesarios para poder asegurar la limpieza (y desinfección) de cuchillos u otros utensilios de trabajo durante la jornada laboral. Preferentemente deben disponer de agua potable, dosificador de jabón y papel secamanos; está permitido, no obstante, usar toallas húmedas y pulverizadores que contengan una solución jabonosa o desinfectante de uso alimentario y también, geles de alcohol. Deben tener en cuenta que después de estas operaciones hay que aclarar con agua potable y secar con papel secamanos.
- 🌱 Deben tener protegidos los sistemas de iluminación de los expositores y vitrinas para evitar el riesgo de contaminación de los alimentos, si se rompieran.
- 🌱 Deben tener un cubo de basura con tapa de accionamiento no manual para la materia orgánica.
- 🌱 Deben tener envases y papeles para envolver los productos de uso alimentario y deben protegerlos de la intemperie.
- 🌱 Deben realizar diariamente la limpieza de las superficies del puesto con agua y detergente de uso alimentario.

Especificidades de los productos

- 🌱 No está permitido vender leche a granel.
- 🌱 Deben comercializar sólo productos que procedan de establecimientos autorizados con número de registro sanitario y los deben vender envasados.
- 🌱 Deben mantener, en todo momento, la temperatura de los expositores o las vitrinas refrigerados que contienen leche cruda certificada, leche pasteurizada y yogures a una temperatura igual o inferior a 8°C.
- 🌱 Deben transportar productos lácteos (leche cruda certificada, leche pasteurizada y yogures) a una temperatura igual o inferior a 8°C.
- 🌱 Deben mantener siempre la temperatura de refrigeración más baja –la que necesita el producto más restrictivo–, en caso de transporte y/o exposición conjunta de alimentos.

DOCUMENTACIÓN DE AUTOCONTROL

- 📄 Certificado que acredite que el personal ha recibido formación en manipulación de alimentos
- 📄 Registro de incidencias de temperatura de los aparatos de frío

- 📄 Registro de proveedores y trazabilidad de los productos
- 📄 Programa de limpieza y desinfección que indique: quien, qué, con qué, cómo y cuándo

6.8. Pan y derivados

PRÁCTICAS OBLIGATORIAS

Generalidades del puesto

- 🌿 Deben tenerlo diseñado con vitrinas o pantallas protectoras y situado de manera que se prevenga el riesgo de contaminación de los productos, la presencia de insectos y/o animales indeseables y la manipulación directa por los clientes.
- 🌿 Deben disponer de un sistema que proteja la mercancía en el momento que las inclemencias atmosféricas de sol, lluvia o viento la puedan dañar.
- 🌿 Deben disponer de superficies, equipos y utensilios de trabajo elaborados con materiales que permitan una correcta limpieza y desinfección; además, tienen que ser lisos, de fácil limpieza, resistentes a la corrosión y no tóxicos.
- 🌿 Deben tener el puesto en las condiciones y con el material necesarios para poder asegurar la limpieza (y desinfección) de cuchillos u otros utensilios de trabajo durante la jornada laboral. Preferentemente deben disponer de agua potable, dosificador de jabón y papel secamanos; está permitido, no obstante, usar toallas húmedas y pulverizadores que contengan una solución jabonosa o desinfectante de uso alimentario y también, geles de alcohol. Deben tener en cuenta que después de estas operaciones hay que aclarar con agua potable y secar con papel secamanos.
- 🌿 Deben tener un cubo de basura con tapa de accionamiento no manual para la materia orgánica.
- 🌿 Deben realizar diariamente la limpieza de las superficies del puesto con agua y detergente de uso alimentario.
- 🌿 Deben limpiar los utensilios que entren en contacto con los alimentos (con agua y jabón de uso alimentario) y desinfectarlos (con lejía de uso alimentario) cada día.
- 🌿 Deben tener envases y papeles para envolver los productos de uso alimentario y deben protegerlos de la intemperie.



Especificidades de los productos

- 🌱 Deben obligar al personal que manipula el producto alimenticio y cobra el importe de la mercancía a la vez a que utilice medidas de protección sanitaria adecuadas (pinzas, guantes, etc.) para evitar cualquier riesgo de contaminación cruzada.

DOCUMENTACIÓN DE AUTOCONTROL

- 📄 Certificado que acredite que el personal ha recibido formación en manipulación de alimentos
- 📄 Registro de proveedores y trazabilidad de los productos
- 📄 Programa de limpieza y desinfección que indique: quien, qué, con qué, cómo y cuándo

OTRAS CONSIDERACIONES

- 👉 Deben comercializar sólo productos que procedan de establecimientos autorizados.
- 👉 Deben justificar la publicidad y venta de PAN ARTESANO CON el CARNÉ DE ARTESANÍA ALIMENTARIA.







6.9. Pastelería y bollería rellena

PRÁCTICAS OBLIGATORIAS




Generalidades del puesto

- 🌱 Deben tenerlo diseñado con vitrinas o pantallas protectoras y situado de manera que se prevenga el riesgo de contaminación de los productos, la presencia de insectos y/o animales indeseables y la manipulación directa por los clientes.
- 🌱 Deben tener termómetros en las vitrinas y expositores frigoríficos fácilmente visibles para el vendedor.
- 🌱 Deben disponer de superficies, equipos y utensilios de trabajo elaborados con materiales que permitan una correcta limpieza y desinfección; además, tienen que ser lisos, de fácil limpieza, resistentes a la corrosión y no tóxicos.
- 🌱 Deben tener el puesto en las condiciones y con el material necesarios para poder asegurar la limpieza




(y desinfección) de cuchillos u otros utensilios de trabajo durante la jornada laboral. Preferentemente deben disponer de agua potable, dosificador de jabón y papel secamanos; está permitido, no obstante, usar toallas húmedas y pulverizadores que contengan una solución jabonosa o desinfectante de uso alimentario y también, geles de alcohol. Deben tener en cuenta que después de estas operaciones hay que aclarar con agua potable y secar con papel secamanos.

-  Deben tener un cubo de basura con tapa de accionamiento no manual para la materia orgánica.
-  Deben realizar diariamente la limpieza de las superficies del puesto con agua y detergente de uso alimentario.
-  Deben limpiar los utensilios que entren en contacto con los alimentos (con agua y jabón de uso alimentario) y desinfectarlos (con lejía de uso alimentario) cada día.
-  Deben tener envases y papeles para envolver los productos de uso alimentario y deben protegerlos de la intemperie.

Especificidades de los productos

-  Deben mantener los productos con crema, nata y yema de huevo en expositores frigoríficos a una temperatura entre 0-2°C.
-  Deben vender los productos que necesitan mantenerse a temperatura de refrigeración envasados individualmente.
-  No está permitido el fraccionamiento durante la venta de productos refrigerados, en ningún caso.

DOCUMENTACIÓN DE AUTOCONTROL

-  Certificado que acredite que el personal ha recibido formación en manipulación de alimentos
-  Registro de proveedores y trazabilidad de los productos
-  Programa de limpieza y desinfección que indique: quien, qué, con qué, cómo y cuándo

OTRAS CONSIDERACIONES

-  Deben comercializar sólo productos que procedan de establecimientos autorizados.

6.10. Masas y patatas fritas

PRÁCTICAS OBLIGATORIAS

Generalidades del puesto

- 🌱 Deben tenerlo diseñado con vitrinas o pantallas protectoras y situado de manera que se prevenga el riesgo de contaminación de los productos, la presencia de insectos y/o animales indeseables y la manipulación directa por los clientes.
- 🌱 Deben disponer de un sistema que proteja la mercancía en el momento que las inclemencias atmosféricas de sol, lluvia o viento la puedan dañar.
- 🌱 Deben disponer de superficies, equipos y utensilios de trabajo elaborados con materiales que permitan una correcta limpieza y desinfección; además, tienen que ser lisos, de fácil limpieza, resistentes a la corrosión y no tóxicos.
- 🌱 No está permitido el uso de superficies ni utensilios de madera.
- 🌱 Deben tener espacios separados para almacenar las materias primas (harina, sal, azúcar...) y los productos auxiliares de venta (papelinas, servilletas, tenedores...).
- 🌱 Deben disponer de agua potable suficiente para garantizar durante toda la jornada de trabajo una correcta limpieza de manos, instalaciones y utensilios, ya sea mediante la conexión a la red general o mediante depósitos de agua con una capacidad mínima recomendable de 50 litros; además deben contar con dosificador de jabón y papel secamanos de un sólo uso.
- 🌱 Deben tener un sistema de evacuación de aguas residuales para evitar cualquier riesgo de contaminación de la mercancía y zonas limpias, ya sea mediante una manguera que conecte con el alcantarillado o mediante un depósito de recogida de aguas.
- 🌱 Deben disponer de productos de limpieza y desinfección para el equipo y utensilios de trabajo durante la jornada laboral; estos productos deben ser de uso alimentario y se tienen que mantener separados de cualquier producto alimenticio.
- 🌱 Deben realizar diariamente una limpieza del puesto y una desinfección de todos los elementos que estén en contacto con los alimentos; los cuchillos, utensilios, cortantes, etc. deben desinfectarse antes de iniciar la jornada laboral.
- 🌱 Deben tener protegidos los sistemas de iluminación de los expositores y vitrinas para evitar el riesgo de contaminación de los alimentos, si se rompieran.
- 🌱 Deben tener un cubo de basura con tapa de accionamiento no manual para la materia orgánica.



- 🌱 Deben tener envases y papeles para envolver los productos de uso alimentario y deben protegerlos de la intemperie.
- 🌱 Deben suministrar al personal ropa de uso exclusivo para el trabajo, el cual debe llevar además el cabello cubierto.
- 🌱 No deben tener el combustible para calentar el aceite en contacto con los alimentos, el cual debe disponer de todas las medidas de seguridad para no provocar ningún accidente.

Especificidades de los productos

- 🌱 Deben comercializar sólo productos que procedan de establecimientos autorizados.
- 🌱 Deben mantener los productos que necesitan refrigeración a una temperatura igual o inferior a 4°C.
- 🌱 Deben cambiar el aceite de freír cada 1-2 días (en función del uso) para evitar residuos tóxicos como los compuestos polares.
- 🌱 Deben freír las patatas en una freidora exclusiva.
- 🌱 Deben controlar adecuadamente la extracción de humos.
- 🌱 Deben almacenar los aceites calentados en recipientes adecuados y de uso exclusivo; en ningún caso, los deben tirar en el alcantarillado público o en los contenedores urbanos.
- 🌱 Deben asegurarse de que la recogida de los residuos sea llevada a cabo por un Punto verde o gestor de residuos autorizada por la Agencia Catalana de Residuos.
- 🌱 Deben almacenar los productos en un lugar adecuado, nunca en contacto directo con el suelo y separados de otros productos o focos de contaminación.

DOCUMENTACIÓN DE AUTOCONTROL

- 📄 Certificado que acredite que el personal ha recibido formación en manipulación de alimentos
- 📄 Registro de incidencias de temperatura de los aparatos de frío
- 📄 Registro de proveedores y trazabilidad de los productos
- 📄 Programa de limpieza y desinfección que indique: quien, qué, con qué, cómo y cuándo
- 📄 Acuse de recibo de los aceites residuales de un Punto verde o del transportista/gestor de residuos autorizado per la Agencia Catalana de Residuos

OTRAS CONSIDERACIONES

- 👉 No deben reutilizar los aceites usados para freír –y que ya han sido substituidos– para destinarlos nuevamente a consumo humano.
- 👉 No deben refreír los productos, en ningún caso.
- 👉 No deben freír con grasas animales ni vegetales, solas o mezcladas, únicamente con aceites vegetales comestibles autorizados para esta finalidad.



6.11. Pollos al ast

PRÁCTICAS OBLIGATORIAS

Generalidades del puesto

- 👉 Deben tenerlo diseñado con vitrinas o pantallas protectoras y situado de manera que se prevenga el riesgo de contaminación de los productos, la presencia de insectos y/o animales indeseables y la manipulación directa por los clientes.
 - 👉 Deben disponer de un vehículo adaptado que tenga almacén frigorífico para mantener el pollo crudo a temperatura entre 0-4°C hasta el momento de elaborarlo; no deben sobrepasar la capacidad de los frigoríficos.
 - 👉 Deben disponer de refrigeradores y congeladores que tengan termómetros fácilmente visibles para el vendedor.
 - 👉 Deben disponer de un sistema que proteja la mercancía en el momento que las inclemencias atmosféricas de sol, lluvia o viento la puedan dañar.
 - 👉 Deben disponer de superficies, equipos y utensilios de trabajo elaborados con materiales que permitan una correcta limpieza y desinfección; además, tienen que ser lisos, de fácil limpieza, resistentes a la corrosión y no tóxicos.
 - 👉 Deben tener una superficie específica de trabajo para manipular pollo crudo y otra para el pollo cocido.
- 👉 No está permitido el uso de superficies ni utensilios de madera.
- 👉 Deben disponer de agua potable fría y caliente suficiente para garantizar durante toda la jornada de trabajo una correcta limpieza de manos, instalaciones y utensilios, ya sea mediante la conexión a la red general o mediante depósitos de agua con una capacidad mínima recomendable de 50 litros; además deben contar con dosificador de jabón y papel secamanos de un sólo uso.

- 🌱 Deben tener un sistema de evacuación de aguas residuales para evitar cualquier riesgo de contaminación de la mercancía y zonas limpias, ya sea mediante una manguera que conecte con el alcantarillado o mediante un depósito de recogida de aguas.
- 🌱 Deben disponer de productos de limpieza y desinfección para el equipo y utensilios de trabajo durante la jornada laboral; estos productos deben ser de uso alimentario y se tienen que mantener separados de cualquier producto alimenticio.
- 🌱 Deben realizar diariamente una limpieza del puesto y una desinfección de todos los elementos que estén en contacto con los alimentos; los cuchillos, utensilios, cortantes, etc. deben desinfectarse antes de iniciar la jornada laboral.
- 🌱 Deben tener protegidos los sistemas de iluminación de los expositores y vitrinas para evitar el riesgo de contaminación de los alimentos, si se rompieran.
- 🌱 Deben tener un cubo de basura con tapa de accionamiento no manual para la materia orgánica.
- 🌱 Deben tener envases y papeles para envolver los productos de uso alimentario y deben protegerlos de la intemperie.
- 🌱 Deben suministrar al personal ropa de uso exclusivo para el trabajo, el cual debe llevar además el cabello cubierto.

Especificidades de los productos

- 🌱 Deben mantener los pollos elaborados con el quemador del aparato encendido hasta el momento de venderlos.
- 🌱 Deben recordar que es obligatorio lavarse las manos después de manipular pollo crudo.
- 🌱 Deben almacenar los aceites calentados en recipientes adecuados y de uso exclusivo; en ningún caso, los deben tirar en el alcantarillado público o en los contenedores urbanos.
- 🌱 Deben asegurarse de que la recogida de los residuos sea llevada a cabo por un Punto verde o gestor de residuos autorizada por la Agencia Catalana de Residuos.

DOCUMENTACIÓN DE AUTOCONTROL

- 📄 Certificado que acredite que el personal ha recibido formación en manipulación de alimentos
- 📄 Registro de incidencias de temperatura de los aparatos de frío

- 📄 Registro de proveedores y trazabilidad de los productos
- 📄 Programa de limpieza y desinfección que indique: quien, qué, con qué, cómo y cuándo
- 📄 Acuse de recibo de los aceites residuales de un Punto verde o del transportista/gestor de residuos autorizado per la Agencia Catalana de Residuos

OTRAS CONSIDERACIONES

- 👉 No está permitida la venta de otros productos alimenticios distintos a los que se puedan elaborar en la máquina donde se asan los pollos.



6.12. Caramelos, confites, golosinas y frutos secos

PRÁCTICAS OBLIGATORIAS

Generalidades del puesto

- ☀️ Deben tenerlo diseñado con vitrinas o pantallas protectoras y situado de manera que se prevenga el riesgo de contaminación de los productos, la presencia de insectos y/o animales indeseables y la manipulación directa por los clientes.
- ☀️ Deben disponer de superficies, equipos y utensilios de trabajo elaborados con materiales que permitan una correcta limpieza y desinfección; además, tienen que ser lisos, de fácil limpieza, resistentes a la corrosión y no tóxicos.
- ☀️ Deben tener el puesto en las condiciones y con el material necesarios para poder asegurar la limpieza (y desinfección) de cuchillos u otros utensilios de trabajo durante la jornada laboral. Preferentemente deben disponer de agua potable, dosificador de jabón y papel secamanos; está permitido, no obstante, usar toallas húmedas y pulverizadores que contengan una solución jabonosa o desinfectante de uso alimentario y también, geles de alcohol. Deben tener en cuenta que después de estas operaciones hay que aclarar con agua potable y secar con papel secamanos.
- ☀️ Deben tener un cubo de basura con tapa de accionamiento preferentemente no manual para la materia orgánica.
- ☀️ Deben realizar diariamente una limpieza de los diferentes elementos del puesto.

- 🌱 Deben mantener limpios los utensilios que entren en contacto con los alimentos.
- 🌱 Deben tener envases y papeles para envolver los productos de uso alimentario y deben protegerlos de la intemperie.
- 🌱 Deben almacenar los productos en un lugar adecuado nunca en contacto directo con el suelo y separado de otros productos o focos de contaminación.

Especificidades de los productos

- 🌱 Deben vender los productos exclusivamente mediante el personal del puesto, el cual tiene que utilizar utensilios adecuados (pinzas, palas, etc.) en todas las manipulaciones que realice, incluido el envasado final.
- 🌱 Deben exponer en vitrinas o recipientes protegidos –para la venta al público– los productos que no tengan envoltura individual, sin que en ningún caso quien compra pueda tener acceso a ellos.
- 🌱 Deben facilitar a quien lo pida –como titulares del puesto– la siguiente información:
 - Denominación del producto
 - Lista de ingredientes
 - Nombre o razón social y domicilio del fabricante, envasador o vendedor
- 🌱 Deben exponer en recipientes o expositores los productos que estén protegidos por envolturas individuales.
- 🌱 Deben facilitar el autoservicio cuando los productos vendidos estén debidamente envasados y etiquetados.

DOCUMENTACIÓN DE AUTOCONTROL

- 📄 Certificado que acredite que el personal ha recibido formación en manipulación de alimentos
- 📄 Registro de proveedores y trazabilidad de los productos
- 📄 Programa de limpieza y desinfección que indique: quien, qué, con qué, cómo y cuándo

6.13. Infusiones, especias y plantas aromáticas

PRÁCTICAS OBLIGATORIAS

Generalidades del puesto

- 🌱 Deben tenerlo diseñado con vitrinas o pantallas protectoras y situado de manera que se prevenga el riesgo de contaminación de los productos, la presencia de insectos y/o animales indeseables y la manipulación directa por los clientes.
- 🌱 Deben disponer de un sistema que proteja la mercancía en el momento que las inclemencias atmosféricas de sol, lluvia o viento la puedan dañar.
- 🌱 Deben utilizar utensilios que no puedan alterar las características de composición u organolépticas de los productos.
- 🌱 Deben disponer de superficies, equipos y utensilios de trabajo elaborados con materiales que permitan una correcta limpieza y desinfección; además, tienen que ser lisos, de fácil limpieza, resistentes a la corrosión y no tóxicos.
- 🌱 Deben tener el puesto en las condiciones y con el material necesarios para poder asegurar la limpieza (y desinfección) de cuchillos u otros utensilios de trabajo durante la jornada laboral. Preferentemente deben disponer de agua potable, dosificador de jabón y papel secamanos; está permitido, no obstante, usar toallas húmedas y pulverizadores que contengan una solución jabonosa o desinfectante de uso alimentario y también, geles de alcohol. Deben tener en cuenta que después de estas operaciones hay que aclarar con agua potable y secar con papel secamanos.
- 🌱 Deben tener un cubo de basura con tapa de accionamiento preferentemente no manual para la materia orgánica.
- 🌱 Deben realizar diariamente la limpieza de las superficies del puesto con agua y detergente de uso alimentario.
- 🌱 Deben limpiar los utensilios que entren en contacto con los alimentos (con agua y jabón de uso alimentario) y desinfectarlos (con lejía de uso alimentario) cada día.
- 🌱 Deben almacenar los productos en un lugar adecuado nunca en contacto directo con el suelo y separado de otros productos o focos de contaminación.



Especificidades de los productos

- ☀️ Deben recordar que la venta a granel de estos productos está prohibida, por lo que siempre los tienen que vender debidamente envasados, embalados, etiquetados y rotulados, y en sus envases íntegros.
- ☀️ Deben exponer los productos que estén protegidos por envolturas individuales en recipientes, expositores o vitrinas.
- ☀️ Deben tener rótulos en los recipientes, expositores o vitrinas donde figure de manera clara, visible, indeleble y fácilmente legible, la siguiente información:
 - Denominación del producto
 - Lista de ingredientes
 - Nombre o razón social del fabricante/ensavador/vendedor y domicilio

DOCUMENTACIÓN DE AUTOCONTROL

- 📄 Registro de proveedores y trazabilidad de los productos
- 📄 Programa de limpieza y desinfección que indique: quien, qué, con qué, cómo y cuándo



6.14. Miel

PRÁCTICAS OBLIGATORIAS

Generalidades del puesto

- ☀️ Deben disponer de un sistema que proteja la mercancía en todo momento de la radiación solar, para que el lugar de exposición se mantenga fresco y seco.
- ☀️ Deben disponer de superficies, equipos y utensilios de trabajo elaborados con materiales que permitan una correcta limpieza y desinfección; además, tienen que ser lisos, de fácil limpieza, resistentes a la corrosión y no tóxicos.
- ☀️ Deben tener un cubo de basura con tapa de accionamiento preferentemente no manual para la materia orgánica.

Especificidades de los productos

- ☀️ Deben vender la miel envasada y etiquetada con el número de registro sanitario de quien la envasa.

DOCUMENTACIÓN DE AUTOCONTROL

- 📄 Registro de proveedores y trazabilidad de los productos



6.15. Huevos

PRÁCTICAS OBLIGATORIAS

Generalidades del puesto

- ☀️ Deben disponer de un sistema que proteja la mercancía en todo momento de la radiación solar, para que el lugar de exposición se mantenga fresco y seco.
- ☀️ Deben disponer de superficies, equipos y utensilios de trabajo elaborados con materiales que permitan una correcta limpieza y desinfección; además, tienen que ser lisos, de fácil limpieza, resistentes a la corrosión y no tóxicos.
- ☀️ Deben tener un cubo de basura con tapa de accionamiento preferentemente no manual para la materia orgánica.

Especificidades de los productos

- ☀️ No deben almacenar los huevos en refrigeración.
- ☀️ Deben comprobar que los huevos están marcados con el código del productor, de acuerdo con la normativa.
- ☀️ Deben recordar que quedan exentos de marcado los huevos que se comercializan directamente del productor al consumidor final, siempre que el lugar de producción tenga un máximo de 50 gallinas ponedoras, en cuyo caso hay que indicar claramente visibles en el punto de venta: la razón social y la dirección del productor.

DOCUMENTACIÓN DE AUTOCONTROL

- 📄 Certificado que acredite que el personal ha recibido formación en manipulación de alimentos
- 📄 Registro de proveedores y trazabilidad de los productos
- 📄 Programa de limpieza y desinfección que indique: quien, qué, con qué, cómo y cuándo

OTRAS CONSIDERACIONES

- 👉 Deben tener en cuenta que no es conveniente mezclar huevos de diferentes puestas –recuerden que la duración máxima de un huevo es de 28 días después de la puesta.
- 👉 Deben recordar que los huevos vendidos a granel tienen que ir acompañados de un rótulo donde se vea de manera clara, visible, indeleble y fácilmente legible la siguiente información:
 - Categoría de calidad
 - Categoría de peso
 - Indicación del sistema de cría de las gallinas ponedoras (camperas, criadas en el suelo, en jaula o ecológicas)
 - Explicación del significado del código del productor
 - Fecha de duración mínima
- 👉 Deben vender los huevos en envases correctamente etiquetados; en caso de huevos que se vendan envasados en origen, esos envases deben proceder de un centro de envasado inscrito en el registro sanitario.

6.16. Aceitunas

PRÁCTICAS OBLIGATORIAS

Generalidades del puesto

- 🌿 Deben tenerlo diseñado con vitrinas o pantallas protectoras y situado de manera que se prevenga el riesgo de contaminación de los productos, la presencia de insectos y/o animales indeseables y la manipulación directa por los clientes; además deben mantener los recipientes cerrados durante la exposición.
- 🌿 Deben disponer de un sistema que proteja la mercancía en el momento que las inclemencias atmosféricas de sol, lluvia o viento la puedan dañar.
- 🌿 Deben vender los productos exclusivamente mediante el personal del puesto, el cual tiene que utilizar utensilios adecuados (pinzas, palas, etc.) en todas las manipulaciones que realice, incluido el envasado final.



- 🌱 No está permitido utilizar utensilios de madera ni de un material que pueda alterar las características de composición u organolépticas de los productos.
- 🌱 Deben disponer de superficies, equipos y utensilios de trabajo elaborados con materiales que permitan una correcta limpieza y desinfección; además, tienen que ser lisos, de fácil limpieza, resistentes a la corrosión y no tóxicos.
- 🌱 Deben tener el puesto en las condiciones y con el material necesarios para poder asegurar la limpieza (y desinfección) de cuchillos u otros utensilios de trabajo durante la jornada laboral. Preferentemente deben disponer de agua potable, dosificador de jabón y papel secamanos; está permitido, no obstante, usar toallas húmedas y pulverizadores que contengan una solución jabonosa o desinfectante de uso alimentario y también, geles de alcohol. Deben tener en cuenta que después de estas operaciones hay que aclarar con agua potable y secar con papel secamanos.
- 🌱 Deben tener un cubo de basura con tapa de accionamiento no manual para la materia orgánica.
- 🌱 Deben realizar diariamente la limpieza de las superficies del puesto con agua y detergente de uso alimentario.
- 🌱 Deben limpiar los utensilios que entren en contacto con los alimentos (con agua y jabón de uso alimentario) y desinfectarlos (con lejía de uso alimentario) cada día.
- 🌱 Deben tener envases y papeles para envolver los productos de uso alimentario y deben protegerlos de la intemperie.
- 🌱 Deben almacenar los productos en un lugar adecuado nunca en contacto directo con el suelo y separado de otros productos o focos de contaminación.

DOCUMENTACIÓN DE AUTOCONTROL












- 📄 Certificado que acredite que el personal ha recibido formación en manipulación de alimentos
- 📄 Registro de proveedores y trazabilidad de los productos
- 📄 Programa de limpieza y desinfección que indique: quien, qué, con qué, cómo y cuándo








6.17. Bacalao y pesca salada

PRÁCTICAS OBLIGATORIAS





Generalidades del puesto

-  Deben tenerlo diseñado con vitrinas o pantallas protectoras y situado de manera que se prevenga el riesgo de contaminación de los productos, la presencia de insectos y/o animales indeseables y la manipulación directa por los clientes.
-  Deben disponer de un sistema que proteja la mercancía en el momento que las inclemencias atmosféricas de sol, lluvia o viento la puedan dañar.
-  Deben vender los productos exclusivamente mediante el personal del puesto, el cual tiene que utilizar utensilios adecuados (pinzas, palas, etc.) en todas las manipulaciones que realice, incluido el envasado final.
-  No está permitido utilizar utensilios de madera ni de un material que pueda alterar las características de composición u organolépticas de los productos.
-  Deben disponer de superficies, equipos y utensilios de trabajo elaborados con materiales que permitan una correcta limpieza y desinfección; además, tienen que ser lisos, de fácil limpieza, resistentes a la corrosión y no tóxicos.
-  Deben tener el puesto en las condiciones y con el material necesarios para poder asegurar la limpieza (y desinfección) de cuchillos u otros utensilios de trabajo durante la jornada laboral. Preferentemente deben disponer de agua potable, dosificador de jabón y papel secamanos; está permitido, no obstante, usar toallas húmedas y pulverizadores que contengan una solución jabonosa o desinfectante de uso alimentario y también, geles de alcohol. Deben tener en cuenta que después de estas operaciones hay que aclarar con agua potable y secar con papel secamanos.
-  Deben tener un cubo de basura con tapa de accionamiento no manual para la materia orgánica.
-  Deben realizar diariamente la limpieza de las superficies del puesto con agua y detergente de uso alimentario.
-  Deben limpiar los utensilios que entren en contacto con los alimentos (con agua y jabón de uso alimentario) y desinfectarlos (con lejía de uso alimentario) cada día.
-  Deben tener envases y papeles para envolver los productos de uso alimentario y deben protegerlos de la intemperie.
-  Deben almacenar los productos en un lugar adecuado nunca en contacto directo con el suelo y separado de otros productos o focos de contaminación.

DOCUMENTACIÓN DE AUTOCONTROL

-  Certificado que acredite que el personal ha recibido formación en manipulación de alimentos
-  Registro de incidencias de temperatura de los aparatos de frío
-  Registro de proveedores y trazabilidad de los productos
-  Certificado del proveedor que acredite que el pescado está libre de larvas de anisakis
-  Programa de limpieza y desinfección que indique: quien, qué, con qué, cómo y cuándo

OTRAS CONSIDERACIONES





-  Deben comercializar sólo productos que procedan de establecimientos autorizados con número de registro sanitario.
-  Deben disponer de aparatos de refrigeración que mantengan la temperatura por debajo de 4°C, si quieren vender anchoas u otras semiconservas.
-  Deben identificar o etiquetar correctamente la mercancía.
-  Deben poner en la etiqueta o rótulo de identificación, de forma clara, la mención CONTIENE SULFITOS, si el producto tienen una concentración superior a 10 mg de sulfitos/kg de producto.

6.18. Productos de la pesca y la acuicultura



PRÁCTICAS OBLIGATORIAS








Generalidades del puesto

-  Deben tenerlo diseñado con vitrinas o pantallas protectoras y situado de manera que se prevenga el riesgo de contaminación de los productos, la presencia de insectos y/o animales indeseables y la manipulación directa por los clientes.
-  Deben disponer de vitrinas y expositores frigoríficos que tengan termómetros fácilmente visibles para el vendedor.
-  Deben disponer de un sistema que proteja la mercancía en el momento que las inclemencias atmosféricas de sol, lluvia o viento la puedan dañar.
-  Deben disponer de superficies, equipos y utensilios de trabajo elaborados con materiales que permitan una correcta limpieza y desinfección; además, tienen que ser lisos, de fácil limpieza, resistentes a la corrosión y no tóxicos.





- 🌱 No está permitido el uso de superficies ni utensilios de madera.
- 🌱 Deben disponer de agua potable fría y caliente suficiente para garantizar durante toda la jornada de trabajo una correcta limpieza de manos, instalaciones y utensilios, ya sea mediante la conexión a la red general o mediante depósitos de agua con una capacidad mínima recomendable de 50 litros; además deben contar con dosificador de jabón y papel secamanos de un sólo uso.
- 🌱 Deben disponer de instalaciones para limpiar el pescado con agua potable.
- 🌱 Deben tener un sistema de evacuación de aguas residuales para evitar cualquier riesgo de contaminación de la mercancía y zonas limpias, ya sea mediante una manguera que conecte con el alcantarillado o mediante un depósito de recogida de aguas.
- 🌱 Deben disponer de productos de limpieza y desinfección para el equipo y utensilios de trabajo durante la jornada laboral; estos productos deben ser de uso alimentario y se tienen que mantener separados de cualquier producto alimenticio.
- 🌱 Deben realizar diariamente una limpieza del puesto y una desinfección de todos los elementos que estén en contacto con los alimentos; los cuchillos, utensilios, cortantes, etc. deben desinfectarse antes de iniciar la jornada laboral.
- 🌱 Deben tener protegidos los sistemas de iluminación de los expositores y vitrinas para evitar el riesgo de contaminación de los alimentos, si se rompieran.
- 🌱 Deben tener un cubo de basura con tapa de accionamiento no manual para la materia orgánica.
- 🌱 Deben tener envases y papeles para envolver los productos de uso alimentario y deben protegerlos de la intemperie.
- 🌱 Deben suministrar al personal ropa de uso exclusivo para el trabajo, el cual debe llevar además el cabello cubierto.

Especificidades de los productos


- 🌱 Deben comercializar sólo productos procedentes de establecimientos autorizados con número de registro sanitario: lonja, mercado central o almacén frigorífico.
- 🌱 Deben tener protegidos del público todos los productos con expositores o vitrinas.
- 🌱 Deben vender siempre los moluscos bivalvos vivos.
- 🌱 Deben mantener la temperatura de los aparatos de congelación por debajo de -18°C para el pescado congelado y ultracongelado.

-  Deben mantener el pescado con hielo sobre una superficie con una inclinación adecuada y un desagüe para eliminar las aguas originadas por la fusión del hielo.
-  Está permitido que al vender pescado fresco realicen las manipulaciones que les solicite la clientela.
-  No deben comercializar pescados o partes de pescados donde detecten la presencia manifiesta de parásitos.
-  Deben fabricar el hielo con agua potable y sólo lo pueden usar una vez.
-  Deben comprar el hielo sólo en establecimientos con autorización sanitaria.
-  Está permitido poner a la venta productos de la pesca descongelados siempre que los adquieran ya descongelados del proveedor y que indiquen en la etiqueta o rótulo que se trata de un producto descongelado, con indicación del día de descongelación.
-  No está permitido reutilizar cajas ni ningún recipiente de madera, cartón, poliestireno expandido u otros materiales de difícil limpieza y desinfección.

DOCUMENTACIÓN DE AUTOCONTROL

-  Certificado que acredite que el personal ha recibido formación en manipulación de alimentos
-  Registro de incidencias de temperatura de los aparatos de frío
-  Registro de proveedores y trazabilidad de los productos
-  Programa de limpieza y desinfección que indique: quien, qué, con qué, cómo y cuándo

OTRAS CONSIDERACIONES

-  Deben escribir en las etiquetas de venta al por menor la información obligatoria siguiente:
 - Nombre comercial de la especie
 - Precio por unidad de peso
 - Zona de captura o de cría
 - Método de producción
 - Forma de presentación

- 🌱 Deben etiquetar bien la mercancía, con la información en un lugar visible, y tenerla en condiciones óptimas para venderla.
- 🌱 Deben mantener las etiquetas durante la vida útil del producto vendido; en caso de los moluscos bivalvos, durante 60 días.



6.19. Bar

PRÁCTICAS OBLIGATORIAS

Generalidades del puesto

- 🌱 Deben tenerlo diseñado con vitrinas o pantallas protectoras y situado de manera que se prevenga el riesgo de contaminación de los productos, la presencia de insectos y/o animales indeseables y la manipulación directa por los clientes.
- 🌱 Deben disponer de vitrinas y expositores frigoríficos que tengan termómetros fácilmente visibles para el vendedor.
- 🌱 Deben disponer de un sistema que proteja la mercancía en el momento que las inclemencias atmosféricas de sol, lluvia o viento la puedan dañar.
- 🌱 Deben disponer de superficies, equipos y utensilios de trabajo elaborados con materiales que permitan una correcta limpieza y desinfección; además, tienen que ser lisos, de fácil limpieza, resistentes a la corrosión y no tóxicos.
- 🌱 No está permitido el uso de superficies ni utensilios de madera.
- 🌱 Deben disponer de agua potable fría para garantizar durante toda la jornada de trabajo una correcta limpieza de manos, instalaciones y utensilios, ya sea mediante la conexión a la red general o mediante depósitos de agua con una capacidad mínima recomendable de 50 litros; además deben contar con dosificador de jabón y papel secamanos de un sólo uso.
- 🌱 Deben tener un sistema de evacuación de aguas residuales para evitar cualquier riesgo de contaminación de la mercancía y zonas limpias, ya sea mediante una manguera que conecte con el alcantarillado o mediante un depósito de recogida de aguas.
- 🌱 Deben disponer de productos de limpieza y desinfección para el equipo y utensilios de trabajo durante la jornada laboral; estos productos deben ser de uso alimentario y se tienen que mantener separados de cualquier producto alimenticio.

- 🌱 Deben realizar diariamente una limpieza del puesto y una desinfección de todos los elementos que estén en contacto con los alimentos; los cuchillos, utensilios, cortantes, etc. deben desinfectarse antes de iniciar la jornada laboral.
- 🌱 Deben tener protegidos los sistemas de iluminación de los expositores y vitrinas para evitar el riesgo de contaminación de los alimentos, si se rompieran.
- 🌱 Deben tener un cubo de basura con tapa de accionamiento no manual para la materia orgánica.
- 🌱 Deben utilizar vasos, platos, cubiertos y utensilios de material alimentario de un sólo uso si no disponen de lavavajillas; envases y papeles que se usen para envolver y/o servir los productos también tienen que ser de material alimentario de un sólo uso. En cualquier caso los deben proteger de la intemperie.
- 🌱 Deben suministrar al personal ropa de uso exclusivo para el trabajo, el cual debe llevar además el cabello cubierto.

Especificidades de los productos

- 🌱 Deben comercializar sólo productos procedentes de establecimientos autorizados con número de registro sanitario o autorización sanitaria de funcionamiento.
- 🌱 Deben mantener, en todo momento, la temperatura de expositores o vitrinas refrigerados que contienen los productos que necesitan refrigeración a una temperatura igual o inferior a 4°C.
- 🌱 PREPARADOS CALIENTES: deben servir sólo preparaciones realizadas para consumir inmediatamente (plancha u otro).
- 🌱 PREPARADOS FRÍOS: deben utilizar sólo vegetales de cuarta gama cuando elaboren preparaciones con vegetales para ser consumidas crudas.

DOCUMENTACIÓN DE AUTOCONTROL










- 🌱 Certificado que acredite que el personal ha recibido formación en manipulación de alimentos
- 🌱 Registro de incidencias de temperatura de los aparatos de frío
- 🌱 Registro de proveedores y trazabilidad de los productos
- 🌱 Programa de limpieza y desinfección que indique: quien, qué, con qué, cómo y cuándo

6.20. Comidas preparadas envasadas



PRÁCTICAS OBLIGATORIAS

Generalidades del puesto

-  Deben tenerlo diseñado con vitrinas o pantallas protectoras y situado de manera que se prevenga el riesgo de contaminación de los productos, la presencia de insectos y/o animales indeseables y la manipulación directa por los clientes.
-  Deben disponer de vitrinas y expositores frigoríficos que tengan termómetros fácilmente visibles para el vendedor.
-  Deben disponer de un sistema que proteja la mercancía en el momento que las inclemencias atmosféricas de sol, lluvia o viento la puedan dañar.
-  Deben disponer de superficies, equipos y utensilios de trabajo elaborados con materiales que permitan una correcta limpieza y desinfección; además, tienen que ser lisos, de fácil limpieza, resistentes a la corrosión y no tóxicos.
-  Deben tener el puesto en las condiciones y con el material necesarios para poder asegurar la limpieza (y desinfección) de cuchillos u otros utensilios de trabajo durante la jornada laboral. Preferentemente deben disponer de agua potable, dosificador de jabón y papel secamanos; está permitido, no obstante, usar toallas húmedas y pulverizadores que contengan una solución jabonosa o desinfectante de uso alimentario y también, geles de alcohol. Deben tener en cuenta que después de estas operaciones hay que aclarar con agua potable y secar con papel secamanos.
-  Deben tener protegidos los sistemas de iluminación de los expositores y vitrinas para evitar el riesgo de contaminación de los alimentos, si se rompieran.
-  Deben tener un cubo de basura con tapa de accionamiento no manual para la materia orgánica.
-  Deben proteger de la intemperie las bolsas para entregar los productos.
-  Deben realizar diariamente la limpieza de las superficies del puesto con agua y detergente de uso alimentario.

Especificidades de los productos:

-  Deben comercializar sólo productos procedentes de establecimientos autorizados con número de registro sanitario.

- 🌱 Deben mantener, en todo momento, la temperatura de expositores o vitrinas refrigerados que contienen los productos que necesitan refrigeración a una temperatura igual o inferior a 4°C.
- 🌱 Deben comercializar sólo comidas preparadas envasadas y etiquetadas; en el puesto, no está permitido que realicen ningún tipo de manipulación de los productos (como por ejemplo un fraccionado).

DOCUMENTACIÓN DE AUTOCONTROL

- 📄 Certificado que acredite que el personal ha recibido formación en manipulación de alimentos
- 📄 Registro de incidencias de temperatura de los aparatos de frío
- 📄 Registro de proveedores y trazabilidad de los productos
- 📄 Programa de limpieza y desinfección que indique: quien, qué, con qué, cómo y cuándo

7. RECOMENDACIONES PARA LOS AYUNTAMIENTOS Y LA ORGANIZACIÓN

7.1. Limpieza

El espacio destinado a mercados no sedentarios y ferias debe permitir trabajar de la manera más higiénica posible, es decir, no puede ser una fuente extrínseca de contaminación para los alimentos. Por eso aconsejamos:

- Celebrar el mercado en espacios alejados de posibles refugios de plagas y animales indeseables.
- Limpiar la zona donde se celebrará el mercado o feria, antes y después de llevarlo a cabo.
- Ser estricto con los horarios establecidos para evitar contaminaciones por el flujo de vehículos y de personal de limpieza.
- Suministrar un número suficiente de contenedores a los vendedores para facilitarles la recogida selectiva y la eliminación de los residuos.
- Informar sobre cómo segregar los residuos y usar los diferentes contenedores.

7.2. Documentación y control

La organización debe comprobar que la persona titular del puesto tiene:

- Autorización municipal de venta, donde debe constar los datos de la empresa, una fotografía reciente a color del titular y una dirección para la recepción de posibles reclamaciones, todo ello a la vista del público.
- Hojas de reclamación/denuncia.
- Carteles indicadores o etiquetas que muestren el PVP, la denominación y el origen de los productos.
- Acreditación de la formación en materia de higiene alimentaria del personal que manipula alimentos.

Es preciso que se controle con mayor frecuencia:

- Visibilidad de la tarjeta identificativa del mercado.
- Documentación del titular del puesto relativa a las especificaciones de los productos que expide:
 - Programas de limpieza y desinfección
 - Registro de control de la temperatura
 - Registro de incidencias de los aparatos de frío
 - Registro de proveedores y trazabilidad de los productos

- Cumplimiento de las condiciones higiénicas y sanitarias del puesto y los vehículos, y de las cámaras frigoríficas de vitrinas y vehículos.

7.3. Otras recomendaciones

Cabe recordar que los ayuntamientos deben disponer de los medios técnicos necesarios y suficientes para desarrollar el control oficial de los peligros inherentes a los productos alimenticios presentes en mercados no sedentarios y ferias y el riesgo derivado del propio acto de venta de estos alimentos, ya que el artículo 52 de la Ley 18/2009, de 22 de octubre, de salud pública establece que los entes locales son competentes en este ámbito.

Como consejos específicos se encuentran:

- Ofrecer formación en materia de higiene alimentaria y manipulación de alimentos a quien vende en mercados.
- Facilitar puntos de agua potable, servicios higiénicos, tomas de corriente eléctrica y superficies para puestos que respeten la distancia mínima de paso, de manera que se evite la contaminación acústica y gaseosa provocada por motores y generadores.
- Determinar la capacidad de carga de público asistente y el número de paradas para permitir un mayor control.
- Diferenciar, identificar y promocionar los productores de venta directa porque gracias a ellos:
 - Se preserva el medio natural
 - Se reduce el impacto ambiental al generar consumo de proximidad
 - Se mantiene y recupera el patrimonio de ciertas variedades locales
 - Se genera la historia de muchos mercados
- Solicitar el cuaderno de campo a quien pida ser reconocido como productor profesional de venta directa.
- Prohibir la venta de determinados productos de alto riesgo sanitario cuando las condiciones climáticas o las inclemencias meteorológicas sean adversas para garantizar la seguridad alimentaria.

8. ANEXO: lista de comprobación (*checklist*)

INSPECCIÓN DE PUESTOS PARA MERCADOS NO SEDENTARIOS Y FERIAS

Fecha:/...../20.....

Número de acta:.....

Datos identificativos del Mercado

Nombre del mercado:

Lugar de emplazamiento:

Municipio:

Datos identificativos del puesto

Número del puesto:

Persona que atiende:

Persona titular de la autorización DNI/NIF

Autorización de actividad visible sí no

Dispone de la *GPCH* para la venta de alimentos en mercados no sedentarios y ferias

TIPOS DE PRODUCTO A LA VENTA:

- | | | | |
|---|--------------------------|---------------------------------------|--------------------------|
| 1. Fruta y verdura | <input type="checkbox"/> | frutos secos..... | <input type="checkbox"/> |
| 2. Setas..... | <input type="checkbox"/> | 13. Infusiones, especias y | |
| 3. Caracoles..... | <input type="checkbox"/> | plantas aromáticas..... | <input type="checkbox"/> |
| 4. Productos cárnicos | <input type="checkbox"/> | 14. Miel..... | <input type="checkbox"/> |
| 5. Carne fresca..... | <input type="checkbox"/> | 15. Huevos..... | <input type="checkbox"/> |
| 6. Quesos y derivados lácteos..... | <input type="checkbox"/> | 16. Aceitunas..... | <input type="checkbox"/> |
| 7. Leche y productos lácteos envasados..... | <input type="checkbox"/> | 17. Bacalao y pesca salada..... | <input type="checkbox"/> |
| 8. Pan y derivados..... | <input type="checkbox"/> | 18. Pesca y acuicultura | <input type="checkbox"/> |
| 9. Pastelería y bollería rellena..... | <input type="checkbox"/> | 19. Bar | <input type="checkbox"/> |
| 10. Masas y patatas fritas..... | <input type="checkbox"/> | 20. Comidas preparadas envasadas..... | <input type="checkbox"/> |
| 11. Pollos al ast..... | <input type="checkbox"/> | 21. Otros: | <input type="checkbox"/> |
| 12. Caramelos, confites, golosinas y | | | |

Autorización sanitaria de funcionamiento (ASF):

sí número:

no

no necesaria

Personal manipulador

- Se siguen prácticas correctas de higiene..... sí no
- Documentación acreditativa en manipulación de alimentos del personal..... sí no

Hábitos de higiene

- Uñas cortas, limpias y sin pintar sí no
- Sin ornamentos que puedan provocar un peligro físico..... sí no
- Heridas protegidas con apósitos impermeables sí no
- Ropa de calle cubierta sí no
- Se come o fuma sí no
- Uso de pinzas, cucharas... para servir el producto sí no
- Oferta de guantes para manipular la mercancía sí no
- Presencia no justificada de personas ajenas a la actividad de venta sí no
- Presencia de animales de compañía en el puesto sí no
- Presencia de personas con enfermedad de transmisión alimentaria sí no

Cadena de frío

- Equipos de refrigeración para los alimentos que necesitan conservación en frío sí no
- Registros de temperatura e incidencias sí no

Trazabilidad

Uso de rótulos para la venta a granel, que especifiquen:

- Denominación del producto..... sí no
- Variedad sí no
- Origen sí no

Gestión de los residuos

- Residuos en el suelo..... sí no
- Comprobación de los cubos con tapa de accionamiento no manual sí no

Limpieza y desinfección

- Superficies, equipos y utensilios de trabajo lisos, de fácil limpieza, resistentes a la corrosión y no tóxicos sí no
- Superficies o utensilios de madera..... sí no
- Productos de limpieza y desinfección de uso alimentario..... sí no
- Productos de limpieza y desinfección en envase original y con etiqueta..... sí no
- Productos de limpieza y alimentos almacenados por separado sí no
- Reutilización de cajas de madera, cartón y envases de un sólo uso..... sí no

Recepción y almacenado de la mercancía

- Alimentos almacenados en lugar limpio, seco, ventilado y protegido de la luz solar sí no
- Alimentos de consumo en crudo separados y protegidos correctamente de los elaborados..... sí no
- Alimentos en contacto directo con suelo, paredes y/o techo sí no
- Desechos en la zona de almacenado de los alimentos sí no

Transporte

- Vehículo limpio sí no
- Vehículo acondicionado para transporte de mercancías sí no

Acondicionamiento del puesto

- Materiales del puesto resistentes, inalterables y de fácil limpieza y desinfección sí no
- Cajas llenas de alimentos arrastradas o depositadas directamente en el suelo sí no
- Mostrador a una altura no inferior a 80 cm sí no
- Elementos decorativos en el puesto que puedan contaminar los alimentos sí no
- Mercancía sobresaliente del mostrador..... sí no

Venta

- Autorización municipal de venta visible al público sí no
- Indicadores sin punta del PVP sí no
- Indicadores de peso y precio de las balanzas visibles por el comprador sí no
- Alimentos elaborados etiquetados de acuerdo con la normativa..... sí no
- Alimentos elaborados de venta fraccionada conservan la etiqueta original..... sí no
- Separación de alimentos de distinta naturaleza sí no

Bolsas, contenedores y papeles de envolver aptos para uso alimentario sí no
Uso adecuado de los recipientes de residuos sí no

Documentación exigible por la Administración

Se acredita la trazabilidad de la mercancía sí no

Si procede:

- Carné de artesano sí no
- Registro sanitario o autorización sanitaria de funcionamiento sí no
- Acuse de recibo de los residuos del Punto verde, transportista
o gestor de residuos sí no
- Seguro de responsabilidad civil sí no
- Documentación técnica del vehículo-tienda sí no

Hojas oficiales de reclamación/denuncia sí no

Tiques y facturas

Se ofrece el tique de compra sí no

Comentarios y observaciones

9. ENLACES DE INTERÉS

Libro blanco del comercio no sedentario de Cataluña. Dirección General de Comercio. 2005

http://www.gencat.cat/diue/doc/doc_15848154_1.pdf

Agencia Catalana de Seguridad Alimentaria. Legislación

<http://www.gencat.cat/salut/acsa/html/ca/dir2820/index.html>

Agencia Catalana de Seguridad Alimentaria. Autocontrol: APPCC, trazabilidad y GPCH

<http://www.gencat.cat/salut/acsa/html/ca/dir1306/index.html>

Departamento de Salud. Los autocontroles en los establecimientos alimentarios: Los prerequisites

<http://www.gencat.cat/salut/depsalut/html/ca/dir2155/doc26671.html>

Diputación de Barcelona. Seguridad Alimentaria

<http://www.diba.cat/salutpublica/seguretatalimentaria/default.asp>

Comisión Europea. Directrices sobre la flexibilidad en el paquete de higiene

<http://www.gencat.cat/salut/acsa/html/ca/dir1306/doc33430.html>



Generalitat
de Catalunya



agència catalana
del consum



Consorci Sanitari
de Barcelona



Agència
de Salut Pública



ASSOCIACIÓ CATALANA
DE MUNICIPIS I COMARQUES



FEDERACIÓ DE MUNICIPIS
DE CATALUNYA



CONSELL
DE LES PERSONES
DE CONSUMIDORES DE
CATALUNYA



www.gencat.cat/salut