



Consideracions sobre les condicions higienico-sanitàries de manipulació d'aliments a les fires/festes majors municipals

La manipulació dels aliments sense control de la higiene i de la salubritat és un risc per a la salut dels consumidors. La normativa bàsica que regula les condicions de manipulació dels aliments és:

Reglament (CE) nº 852/2004, de 29 de Abril del 2004, relatiu a la higiene dels productes alimentaris

RD 3484/2000, de 29 de desembre pel que s'estableixen les normes d'higiene per a l'elaboració, distribució i comerç de menjars preparats

Els principis bàsics derivats d'aquesta normativa a tenir en compte en el desenvolupament d'activitats que suposen manipulació d'aliments es poden resumir com s'exposa a continuació:

On i com comprem?

- Comprar sempre en establiments autoritzats. Evitar comprar els aliments a proveïdors que no ofereixin garanties sanitàries.
- Si es tracta de productes envasats, demanar l'etiqueta amb les dades obligatòries: ingredients, data de consum preferent ... (traçabilitat). Cal vigilar la higiene alhora de reomplir envasos a dojo. (ketchup, mostassa, vi...)
- Guardar els comprovants de compra (albarà, factura, ticket, etc...)
- Mantindrem els aliments en refrigeració fins al moment del servei. En determinades parades d'alimentació a les fires, hi ha el costum de penjar embotits sobre la barra que, en algun cas, requereixen refrigeració.

Com hem de conservar els aliments?

- Els aliments s'han de conservar sempre protegits del medi i aïllats els uns dels altres si són incompatibles, en recipients hermètics o correctament embolcallats. ex. Carn aïllada de la verdura crua.
- És molt important controlar la temperatura:
 - Aliments que no necessiten refrigeració: Guardar en lloc sec i net
 - Aliments que necessiten refrigeració: Temperatura no superior a 4°C.
 - Aliments que necessiten congelació: Temperatura no superior a -18°C
 - Aliments que s'han de conservar en calent: Temperatura no inferior a 65°C.
- Les condicions de conservació garantirán la seguretat dels aliments. En nevera separarem els productes crus dels cuits o els que estan llestos per al consum per evitar la contaminació encreuada.

Com hem d'elaborar el menjar?

- Els manipuladors d'aliments es rentaran les mans abans de començar a manipular els aliments. Quan no sigui possible, les tovallolletes humides són una bona opció.
- Els vegetals de consum en cru (vegetals per amanir i fuita) rentar be amb aigua potable a pressió i submergir una estona en aigua amb unes gotes de desinfectant apte per a ús alimentari, ex. lleixiu apte per a l'aigua de beguda en les dosis indicades a l'etiqueta.
- Les amanides variades a base de vegetals crus, pasta, formatge, embotits, etc...es prepararan amb la mínima antelació, mai a casa.
- No elaborarem salses amb ous crus. Ho farem amb ovoproductes autoritzats.
- Els aliments que s'hagin de tractar amb calor assegurarem que la temperatura arribi als 65°C al centre del producte. Cal vigilar els aliments elaborats "a la planxa", que no sempre assegurin aquesta temperatura (frankfurts, truites, ...)
- La descongelació es farà en refrigeració i tenint cura en mantenir el producte adequadament protegit, començant el procés el dia abans si és necessari.
- Elaborarem el menjar amb la mínima antelació possible, mantenint les condicions de seguretat fins el seu consum.

Com hem mantenir els aliments fins el moment del servei?

- Els menjars acabats i preparats per consumir s'han de mantenir sempre protegits del medi i aïllats els uns dels altres per tal d'evitar contaminacions. Cal vigilar l'exposició en vitrina.
- És molt important controlar la temperatura:
 - Els aliments que s'han de menjar freds (amanides, truites...): mantenir en refrigeració a temperatura no superior a 4°C.
 - Els aliments a consumir en calent, cal mantenir a temperatura superior a 65°C.

Com hem mantenir els aliments fins el moment del servei?

Es demanarà als manipuladors d'aliments de les parades que disposin de la formació adequada en higiene dels aliments.

Durant el servei així com durant tot el procés els encarregats de la manipulació dels aliments hauran de mantenir una correcta higiene personal i vetllar per una higiene i netedat de tots els estris i superfícies que en un moment o altre hagin d'entrar en contacte amb els aliments.

Tanmateix, quant als plans d'autocontrol cal introduir el que exigeix la normativa referent als registres d'autocontrol tenint en compte la flexibilitat necessària en aquest tipus d'activitats, tot i no tractar-se d'una instal·lació permanent, per tal de garantir condicions higièniques adequades.

- Pla de control de potabilitat de l'aigua (en el cas que el mateix paradista porti l'aigua en la seva parada).
- Pla de manteniment instal·lacions i equipaments.
- Pla de neteja i desinfecció.
- Pla de control de plagues.
- Pla de formació i capacitació.
- Pla de traçabilitat. Control de proveïdors.
- Pla de pràctiques i mesures correctes d'higiene.