



Ajuntament de  
**Cabrera de Mar**

## **Autorització de les parades d'alimentació en fires/festes majors municipals.**

---

### **Comentaris al respecte dels aspectes higienico sanitaris i control sanitari.**

Cal considerar que la manipulació correcta dels aliments requereix unes condicions molt estrictes d'higiene i seguretat alimentària, molt difícils de complir o impossible en la seva comercialització ja que no sempre disposa d'aigua corrent, serveis higiènics, ni es poden controlar totes les condicions ambientals que poden propiciar la contaminació dels aliments (aigua, pols, factors contaminants...) De igual manera és difícil comprovar l'origen, la conservació i manipulació dels aliments en les fases prèvies i posteriors a la venda, cosa que dificulta el control sanitari dels aliments.

D'altre banda la manipulació i comercialització dels aliments disposa d'una extensa norma reguladora, la qual es pot donar la paradoxa que no es pugui arribar a complir, en conseqüència l'Ajuntament es trobaria en fals a l'hora de concedir una autorització per la venda d'alguns tipus d'aliments no podent-se complir alguns requeriments higiènics i de seguretat alimentària.

### **Règim d'autorització administrativa i atorgament**

Abans de l'atorgament de la llicència i l'autorització municipal caldrà valorar el compliment del requisits higienico i sanitaris per l'elaboració i venda d'aliments.

Caldrà valorar per quines activitats s'atorga l'autorització municipal, en funció de la memòria descriptiva aportada pel titular de l'activitat així con les garanties sanitàries que ofereix pel seu compliment.

### **Productes autoritzats.**

Els establiments alimentaris podran comercialitzar els productes corresponents a la seva autorització, sempre que es compleixin les condicions higienico-sanitàries necessàries per garantir la seguretat dels productes posats a disposició dels consumidors.

### **Obligacions i facultats dels comerciants ambulants**

Donat que la protecció de la salut és un dret bàsic dels consumidors i usuaris, caldria introduir el compliment de les condicions higiènic-sanitàries en el capítol de les obligacions dels paradistes.

Ahora, els comerciants disposaran de les serveis i equipaments prèviament establerts per l'Ajuntament necessaris per la venda dels productes en condicions higièniques adequades. (p.e. aigua corrent, punt d'electricitat, fonts d'aigua i W.C, etc...)

Caldrà que els paradistes estiguin al corrent de rebre informació per part de l'Ajuntament de tots aquells aspectes que modifiquin o afectin a l'elaboració i comercialització dels productes alimentaris.

### **Parades: situació i instal·lació.**

Es permetrà la instal·lació de parades ambulants sempre que:

- Estiguin en possessió dels permisos i autoritzacions reglamentàries.
- Reuneixin les condicions higiènico-sanitàries i de seguretat establertes per la normativa sectorial vigent.

La venda d'aliments en les parades d'alimentació fires/festes majors s'hauria de realitzar allunyada de fonts de contaminació directa que comprometin la seguretat dels aliments. (pols de terres no pavimentats, sortides d'aire calent d'equips de refrigeració, boques de clavegueram sense protecció adient, etc.)

Els titulars d'establiments ambulants hauran de fer la instal·lació de la parada amb els seus mitjans i amb les degudes condicions de seguretat i guarniment.

Disposaran dels equips adients i condicions específiques necessàries pel manteniment de la seguretat dels aliments posats a disposició dels consumidors (aigua potable, refrigeració, protecció contaminació ambiental, etc.).

Queda prohibit penjar els articles a les viseres o en parts que surtin de les parades.

### **Vehicles dels comerciants ambulants.**

Els vehicles destinats al transport d'aliments reuniran les condicions necessàries per garantir la seguretat i conservació dels productes transportats, així com la seva disposició a la parada.

### **Neteja i desinfecció**

Cal assegurar la neteja, manteniment i adequació de la zona on es realitza l'activitat alimentària abans i després de la seva celebració, sobretot en recintes utilitzats per altres usos.

Per part del paradista cal desenvolupar un Pla de neteja i desinfecció de les seves instal·lacions per tal de garantir la seva higiene.

### **Recollida de deixalles**

Cal evitar que l'acumulació d'escombraries siguin una font de contaminació pels aliments. Es disposarà de contenidors adequats al recinte, en nombre suficient, per a la retirada de brossa orgànica.

El volum de deixalles acumulades a les parades d'alimentació, així com les seves condicions no podran comprometre les condicions higièniques de l'entorn ni la dels productes posats a la venda. Els titulars de parades d'alimentació hauran d'utilitzar cubells adequats que permetin la recollida higiènica de les deixalles (bosses d'escombraries...) i l'evacuació amb freqüència suficient.

### **Control sanitari**

Els ajuntaments han d'assegurar el control sanitari d'establiments minoristes del sector alimentari i del transport d'aliments corresponent.

Cal tenir present quin tipus de controls s'hauran de fer i quins professionals poden realitzar-los un cop es dona autorització a una parada/establiment. Es tracta de fer control i seguiment del compliment de les obligacions dels comerciants; en especial s'ha de considerar el seguiment de les parades destinades a la venda d'aliments amb risc sanitari,

donat les possibles repercussions per la salut, sobre tot en la venda de productes fàcilment contaminables, ja que en parades ambulants amb pocs o sense serveis bàsics (aigua corrent, refrigeració, serveis higiènics, etc.) és molt difícil mantenir les condicions d'higiene i seguretat mínimes en la manipulació i venda dels aliments.

El control sanitari de la venda minorista d'aliments s'ha de realitzar a partir de tècnics competents en matèria de control sanitari d'aliments.

Caldrà comprovar que les condicions del mercat, de les parades, dels manipuladors i dels productes que es venen compleixen la normativa sanitària vigent que sigui d'aplicació a l'activitat.

Es fa necessari doncs que l'Ajuntament, abans d'autoritzar la venda d'alguns aliments, avaluï si li serà possible el control periòdic dels requisits higiènics i sanitaris dels aliments en funció dels seus riscos, ja que l'autorització municipal per la venda d'aliments comporta el deure de controlar la seguretat alimentària d'aquesta part de la cadena.

### **Control del mercat**

L'Ajuntament, a través de l'encarregat de mercat o persones en qui delegui, tindrà cura de l'acompliment de les obligacions dels comerciants i podrà requerir, en qualsevol moment, que els comerciants ambulants li exhibeixin els documents que s'exigeixen per a concórrer al mercat o d'altres que siguin necessaris(\*), decidirà els conflictes que es puguin plantejar i podrà requerir la col·laboració de la Policia Local.

(\*) p.e. documents respecte a l'origen dels aliments, document acreditatiu de formació en matèria d'higiene alimentària dels manipuladors, etc.

### **Infraccions**

Pot ser interessant incloure infraccions relacionades amb l'incompliment de les condicions higienico sanitàries que puguin suposar un risc per la salut, referents a les condicions l'exposició i conservació dels aliments, origen acreditat, identificació sanitària, manipulacions incorrectes, transport, disponibilitat de que els manipuladors acreditin que disposen de la formació adequada (antic carnet de manipuladors d'aliments) ect.

Aquesta inclusió pot facilitar el control sanitari de les parades d'alimentació i afavorir la rapidesa d'expedients sancionadors si arribés el cas.

### **Normativa sanitària horitzontal**

- Llei 18/09, Llei de Salut pública.
- RD 50/93, de control oficial dels productes alimentaris.
- Reglament (CE) n° 852/2004, de 29 de Abril del 2004, relatiu a la higiene dels productes alimentaris. DOUE L139/1, 30 d'abril de 2004.
- Reglament (CE) n° 178/2002, de 2 de Gener del 2002, pel que s'estableixen els principis i els requisits generals de la legislació alimentària, es crea l'Autoritat Europea de Seguretat Alimentària i es fixen procediments relatius a la seguretat alimentaria. DOUE L31/1, 1 de febrer de 2002.
- 

### **Normativa sanitària específica**

- RD 199/2010, de 26 de febrer, pel qual es regula l'exercici de venda ambulat o no sedentària (BOE núm. 63 de 13-03-2010)
- Llei 7/1996, de 15 de gener, d'ordenació del comerç minorista (BOE núm. 15 de 17-01-1996).
  - Modificada per:
    - Llei 47/2002, de 19 de desembre (BOE núm. 304, del 20/12/2002).
    - Llei 1/2010, d'1 de març, en els articles 2, 6, 38 (ap. 2), 49 (ap. 2 i 3), 50, 54, 62 (ap. 2), 63 (s'afegeix ap. 5), 65.1 (ap. a, r i s'afegeix ap. s), 68 (ap. 1, 2 i 3) i 69) (BOE núm.53, del 02/03/2010).
  - Derogada en part per:
    - Llei 1/2010, d'1 de març, dels articles 6 (ap. 5), 7 i 49 (ap. 3) (BOE núm. 53, del 02/03/2010).
- Decret legislatiu 1/1993, de 9 de març, sobre comerç interior, pel qual s'aprova la refosa en un text únic dels preceptes de la Llei 1/1983, de 18 de febrer, i la Llei 23/1991, de 29 de novembre (DOGC núm. 1748 de 25-05-1993).
- RD 2483/1986, de 14 de novembre, pel qual s'aprova la Reglamentació tecnicosanitària sobre condicions generals de transport terrestre d'aliments i productes alimentaris a temperatura regulada (BOE núm. 291 de 5-12-1986).
- RD 237/2000, de 18 de febrer, pel qual s'estableixen les especificacions tècniques que han de complir els vehicles especials pel transport terrestre de productes alimentaris a temperatura regulada i els procediments de control de conformitat amb les especificacions
- Les ordenances municipals específiques que regulen aquestes activitats.
- Les temperatures exigides pel transport de cada tipus de productes alimentaris es troben exposades a les seves respectives Reglamentacions tecnicosanitàries.
- Cada producte estarà sotmès a les condicions de venda establertes a la seva Reglamentació tecnicosanitària específica.