

Guia de pràctiques correctes d'higiene per als establiments de restauració mòbils

**Servei de Planificació, Auditoria i Avaluació del Risc.
Sub-direcció General de Seguretat Alimentària i Protecció de la Salut
Departament de Salut | Generalitat de Catalunya**

4 de juliol de 2018

2010





Guia de pràctiques correctes d'higiene per a la venda d'aliments en mercats no sedentaris i fires

CONSELLS DE SEGURETAT ALIMENTÀRIA PER A TASTOS GRATUÏTS DE PROMOCIÓ COMERCIAL

En la preparació i presentació de tastos per a la promoció comercial s'han de seguir pràctiques correctes per garantir-ne la seguretat.

PRESENTACIÓ DEL TAST

Els productes s'han de presentar de manera que es puguin agafar còmodament i higiènicament, evitant manipulacions inadequades per part del tastador consumidor.

Els aliments s'han de mantenir i exposar allunyats de focus de calor i de l'exposició directa al sol.

El temps màxim d'exposició a temperatura ambient s'ha d'adequar a la tipologia o naturalesa del producte:

MÀXIM 5 HORES	Embotits curats, formatges curats, fruita sencera, mel, productes de fleca...
MÀXIM 2 HORES	Embotits cuits, formatges frescos, patés, brous, gaspatxos, fruita tallada o pelada, begudes, menjars preparats...
CONSUM IMMEDIAT	Carn, peix, marisc

INFORMACIÓ SOBRE AL·LÈRGENS

Cal conèixer els ingredients, per informar-ne degudament als possibles consumidors al·lèrgics.

BONES PRÀCTIQUES HIGIÈNIQUES

Cal tenir especial atenció amb la neteja de les mans i, en cas d'usar guants, cal canviar-los freqüentment i cada vegada que estiguin bruts. Les ferides es protegeixen amb un apòsit impermeable.

Cal netejar adequadament els estris de preparació i el material de presentació que no sigui d'un sol ús.

MALBARATAMENT I RECICLATGE

És convenient preparar una quantitat adequada per a la concurrència prevista. Abxí, la durada de l'exposició és més curta, l'aliment manté les seves propietats i es redueix la quantitat d'aliment per llençar al final del tast (ja que mai no hem de guardar l'aliment sobrant).

El material d'un sol ús facilita la higiene del tast, però cal reciclar-lo adequadament. Per això, cal disposar de contenidors adequats per a tot el material emprat (orgànic, d'envasos, de paper...).

Guia de pràctiques correctes d'higiene per als establiments de restauració mòbils

Què han de saber els titulars de l'activitat i qui treballa en vehicles, inclosos els remolcs, on es preparen i venen de manera ambulants aliments.



Guia de pràctiques correctes d'higiene FOOD TRUCKS

- Adapta el que estableix el Reglament 852/2004, que té un caràcter genèric, a l'activitat de restauració mòbil.
- Instrument per ajudar els operadors a complir les normes d'higiene dels aliments i a aplicar els principis d'APPCC
- El seu valor afegit: avalua els perills que poden concorre en la restauració mòbil i estableix les mesures per evitar-los o minimitzar-los.
- Altres objectius: disposar d'un referent, contribuir a que els controls siguin equivalents.
- Acollir-se a la guia: en ser reconeguda oficialment, esdevé referent.

ELABORADA PER

- Agència de Salut pública de Catalunya
- Associació Catalana de Municipis i Comarques
- Federació de Municipis de Catalunya
- Agència de Salut Pública de Barcelona
- i el sector:
 - **Associació Catalana de Food Trucks**
 - **Girona Food Trucks**
 - **Catalunya Street Food**

Condicions de treball i instal·lacions

Disseny i construcció de l'habitacle del vehicle

- Dissenyat i construïts de manera que impedeixin el risc de contaminació.
- Ha de ser apropiat per als tipus d'aliments que haurà d'emmagatzemar, elaborar i vendre. Han de permetre una correcta neteja i desinfecció de la instal·lació i de l'equip.
- Suficients superfícies de treball, de materials resistents, no absorbents, de fàcil neteja i desinfecció.
- Disposar d'instal·lacions o mitjans adequats per al manteniment i el control de la temperatura adequada dels aliments
- Disposar de ventilació suficient i il·luminació adequada.



Condicions de treball i instal·lacions

L'aigua i el gel

- Han de disposar d'un dipòsit d'aigua potable, amb capacitat mínima 20 litres.
- L'aigua del dipòsit del vehicle s'ha de canviar completament com a mínim cada 3 dies. Abans d'omplir de nou el dipòsit aquest es netejarà, desinfectarà i s'esbandirà.
- L'aigua del dipòsit no es pot utilitzar per beure ni per fer glaçons per a les begudes. Es pot utilitzar per netejar aliments i cuinar però no pot passar a ser un ingredient de l'aliment (una sopa, batut...).
- Si volem que l'aigua passi a ser ingredient d'un aliment, s'utilitzarà aigua potable embotellada.

Condicions de treball i instal·lacions

El rentamans i la pica

- Rentamans d'accionament no manual, equipat amb aigua calenta i freda, sabó líquid i paper d'un sol ús, així com tenir a l'abast una paperera.
- Per evitar contaminacions creuades, és preferible disposar com a mínim d'una pica per a rentar mans i una pica per a rentar estris i aliments si és que preciseu fer-ho (o una pica compartimentada).
- Si només es disposa d'una pica, caldrà que els aliments es rentin en un atuell o conca.

Condicions de treball i instal·lacions

Aigües brutes

- El vehicle ha d'estar equipat amb un dipòsit d'aigües brutes clarament identificat i aïllat. Ha de tenir una capacitat de mínima de 25 litres.
- Ha de ser possible visualitzar la disponibilitat d'espai per a aigua bruta. El buidatge del tanc d'aigües brutes es farà exclusivament a la xarxa de clavegueram.
- El dipòsit d'aigües brutes es buidarà com a mínim al finalitzar cada jornada, i es netejarà i desinfectarà com a mínim cada tres dies.

Deixalles i reciclatge

- disposaran de mitjans per l'eliminació higiènica dels residus

Neteja i desinfecció de l'equipament i instal·lacions

- El vehicle ha de ser mantingut en un elevat nivell de neteja i ordre.
- Com a mínim cal fer una neteja a fons al dia de les zones de preparació i venda d'aliments.
- Els detergents i desinfectants que utilitzem han de ser aptes per ser utilitzats en establiments alimentaris.
- Els productes de neteja i desinfecció han d'estar en els seus envasos originals i degudament etiquetats, per impossibilitar qualsevol error. Es guardaran allunyats dels aliments per evitar qualsevol risc de contaminació.
- Cal descriure com es fa la neteja i desinfecció (disposar d'un pla).



Bones pràctiques manipulació/autocontrol

Selecció de proveïdors

- Els proveïdors han de disposar de registre municipal, o registre sanitari, o estar autoritzats per a la venda directa. Cal garantir la traçabilitat de les matèries primeres i els productes elaborats.
- Les factures i els albarans de tots els productes han d'estar a disposició dels serveis d'inspecció.

L'emmagatzematge d'aliments

- Els productes es col·locaran de forma que s'eviti el risc de contaminació
- Es mantindran a la t adequada evitant el trencament de la cadena del

Bones pràctiques de manipulació/autocontrols



El control de la temperatura

Aliments refrigerats ,5°C o a temperatures inferiors.

Aliments congelats , -18°C o a temperatures inferiors.

Aliments que es serveixin calents ,65°C (o temperatures superiors).

- Cal portar un registre diari de les temperatures de les neveres i congeladors. Els equips de fred, com neveres i congeladors i els equips de manteniment en calent disposaran de termòmetres visibles des de l'exterior.
- Només prepararem aquella quantitat d'aliments que podem mostrar o emmagatzemar a temperatures inferiors a 5°C o per sobre de 65°C.



Bones pràctiques manipulació/autocontrol

El control de l'oli de la fregidora.

- Renoveu periòdicament l'oli de les fregidores. Amb l'ús es formen subproductes de la degradació de l'oli (compostos polars) que poden provocar malalties. Es permet un màxim del 25% de compostos polars.
- Sempre que sigui possible utilitzar fregidores diferenciades segons el tipus d'aliment.
- Filtrar l'oli abans d'utilitzar-lo, no escalfar l'oli excessivament (màxim 180°C), aquest no ha de fumejar. No barrejar diferents olis.
- Es recomana utilitzar olis que resisteixen temperatures de fregit, com l'oli d'oliva o altres olis vegetals amb elevat contingut en àcid oleic. Controlar visualment l'estat de l'oli.
- Registreu els canvis d'oli de la fregidora

Formació en higiene alimentaria

El personal ha de tenir coneixements i habilitats adequats en seguretat alimentària

- **Respectar les quatre normes bàsiques d'higiene : netejar, separar, coure i refredar**
- Importància del rentat de mans abans i durant la preparació d'aliments
- Les temperatures mínimes de cocció
- La preparació amb la mínima antelació abans del consum o la refrigeració ràpida

INFORMACIÓ SOBRE INGREDIENTS AL·LÈRGÈNICS



Al·lèrgies i intoleràncies alimentàries

- Qui prepara i ven aliments ha de conèixer els ingredients dels seus plats i els ha d'identificar. Ha de proporcionar als clients que ho sol·licitin informació sobre els components que poden causar al·lèrgies o intoleràncies. No es pot al·legar desconeixment.
- La informació es pot facilitar per escrit o informar oralment, sempre que la informació pugui ser subministrada fàcilment abans de finalitzar l'acte de compra, ja sigui per part del personal del camió o remolc o a través de mitjans alternatius sense cost per al consumidor.
- Cal evitar la contaminació encreuada durant la manipulació i preparació del menjar

Annex IV

FULLS DE REGISTRE DELS AUTOCONTROLS

CANVI D'OLI FRECIDORES

MES: _____

	FREGIDORA 1; OBSERVACIONS	FREGIDORA 2; OBSERVACIONS
Setmana 1		
Setmana 2		
Setmana 3		
Setmana 4		

REGISTRE DE CONTROL DE TEMPERATURES

MES: _____

EQUIP	1	2	3	4	5	6	7	8

LLISTA ACTUALITZADA DELS PRODUCTES ALIMENTARIS SERVITS O VENUTS AL VEHICLE QUE CONTENEN AL·LÈRGENS

DATA: _____

SUBSTÀNCIES QUE PODEN PROVOCAR AL·LÈRGIES	ALIMENT / PLAT	ALIMENT / PLAT	ALIMENT / PLAT	ALIMENT / PLAT
Cereals amb gluten				
Crustacis				
Ous				
Peix				
Cacauets				
Soja				
Llet i lactosa				
Fruits secs				
Mostassa				
Mol·luscs				
Dioxid de sofre / sulfit				
Grans de sesam				
Tramussos				

Annex I

CHECKLIST DE VERIFICACIÓ

Aquest checklist de verificació està dissenyat com a resum de les qüestions claus per als operadors dels vehicles mòbils en què es preparen i venen aliments. Aquests requisits es basen majoritàriament en les normes de seguretat alimentària.

VERIFICACIÓ D'ESTRUCTURES I EQUIPS

- | | |
|---|--|
| <p>1. El disseny i la distribució de l'habitacle del vehicle és apropiat per a l'ús previst.</p> <p>2. La ventilació -natural o forçada- és suficient per eliminar els vapors i fums.</p> <p>3. Els materials i el manteniment de les estructures (parets, terra, sostre, il·luminació) són adequats (fàcils de netejar).</p> <p>4. Les estructures i els equips per a l'emmagatzematge i l'exposició dels aliments (amb temperatura regulada i no regulada) són adequats i tenen una capacitat suficient.</p> <p>5. Les superfícies de treball, els estris i els equips que estan en contacte amb els aliments són adequats (llisos, resistents i fàcils de netejar) i suficients.</p> <p>6. Els vehicles i els equips es troben en un bon estat de conservació i funcionament.</p> <p>7. El disseny d'armaris i taulells facilita la neteja per sota i al darrere, no hi ha racons difícils de netejar.</p> <p>8. Es disposa d'aigua calenta i freda en quantitat suficient per rentar les mans i els estris.</p> <p>9. Hi ha un rentamans -o una pica- d'accionament no</p> | <p>manual, amb sabó líquid, tovalloles d'un sol ús i aigua calenta, que permet rentar-se les mans correctament.</p> <p>10. El vehicle disposa d'un subministrament d'aigua potable adequat (la capacitat mínima del dipòsit ha de ser de vint litres).</p> <p><i>Nota: "subministrament adequat" significa suficient aigua potable per assegurar que es puguin rentar les mans i els estris de manera efectiva.</i></p> <p>Hi ha una pica per rentar els aliments i estris amb aigua calenta i freda. Si serveix també per rentar-se les mans, ha de ser d'accionament no manual.</p> <p>11. Els estris per a la gestió de residus (sòlids orgànics, olis...) són adequats i estan nets i tapats. S'eliminen de manera que no hi hagi un cúmul de deixalles que sobrepassi la seva capacitat.</p> <p>12. El vehicle disposa d'un dipòsit d'aigües brutes de capacitat suficient (la capacitat mínima ha de ser de vint-i-cinc litres; si el dipòsit d'aigua potable és de més de vint litres, la capacitat del dipòsit d'aigua residual ha de ser un 10% superior).</p> |
|---|--|

VERIFICACIÓ DE PROCESSOS

- | | |
|---|---|
| <p>1. Els proveïdors de matèries primeres disposen de registre sanitari o municipal o de permís per a la venda directa.</p> <p>2. El transport, la recepció i l'emmagatzematge dels productes (estiba, protecció, temperatura, higiene) són adequats.</p> <p>3. Els aliments a punt per al consum que es mantenen calents estan a 65 °C o més.</p> <p>4. Les neveres estan a una temperatura igual o inferior a 5 °C i disposen de termòmetre.</p> <p>5. Els congeladors estan a una temperatura igual o inferior als -18 °C i disposen de termòmetre.</p> <p>6. La higiene de les instal·lacions, els estris i la maquinària, així com l'ús de productes i estris de neteja i desinfecció, són adequats.</p> <p>7. Absència de plagues. Les obertures estan protegides (quan el vehicle o remolc està sense activitat) per minimitzar l'entrada de pols, plagues i altres contaminants.</p> <p>8. La higiene dels manipuladors i de les manipulacions minimitzen la contaminació.</p> <p>9. Els manipuladors d'aliments coneixen les seves obligacions amb relació al seu estat de salut i a la manipulació d'aliments.</p> | <p>10. S'utilitza roba neta i d'ús exclusiu.</p> <p>11. Absència de draps.</p> <p>12. Els productes de neteja es mantenen aïllats de les zones de manipulació d'aliments.</p> <p>13. El manteniment dels aliments durant el procés de manipulació és correcte.</p> <p>14. Els aliments congelats es descongelen a la nevera o al microones, no a temperatura ambient.</p> <p>15. El refredament dels aliments cuinats -si no se serveixen calents- es fa de manera ràpida.</p> <p>16. El reescalfament es fa de manera ràpida i per sobre dels 65 °C o més.</p> <p>17. Hi ha un termòmetre tipus sonda de precisió per mesurar la temperatura dels aliments preparats i dels que estan a punt per servir-se.</p> <p>18. Els aliments crus es gestionen de manera que no contaminin els aliments llestos per al consum.</p> |
|---|---|

- | |
|---|
| <p>19. Els estris que s'utilitzen per als aliments crus són diferents dels utilitzats per als aliments cuits (ganivets...).</p> <p>20. Fruïtes i verdures es netegen de manera efectiva.</p> <p>21. La manipulació dels productes de la pesca destinats al consum en cru o semicru és adequada (prevenció d'infestació per larva d'Anisakis).</p> <p>22. La manipulació d'ous frescos i derivats es fa de forma adequada.</p> <p>23. L'emmagatzematge i l'ús d'additius és correcte (estan autoritzats, s'usen en la dosi adequada i es tenen en compte com a ingredient).</p> <p>24. La utilització dels olis de fregir es fa de forma adequada.</p> <p>25. El manteniment del gel es fa de forma adequada.</p> <p>26. Disposo de les fitxes de cada plat on s'identifiquen els ingredients al·lèrgens.</p> <p>27. Els consumidors reben informació adequada sobre el menjar que es ven i la seva relació amb al·lèrgies i intoleràncies.</p> |
|---|

VERIFICACIÓ DELS AUTOCONTROLS BASATS EN ELS PREREQUISITS

- | |
|---|
| <p>1. Els dipòsits d'aigua potable es buiden i desinfecten com a mínim una vegada cada tres dies.</p> <p>2. Els dipòsits d'aigües brutes es buiden diàriament i es desinfecten cada tres dies.</p> <p>3. S'aplica una neteja i desinfecció correctes i adaptades a l'activitat. S'exposa amb claredat com, quan i qui fa la neteja i desinfecció.</p> <p>4. El vehicle està lliure de plagues; es comprova de manera sistemàtica que es mantingui així.</p> <p>5. Les persones que treballen en el vehicle tenen una formació específica per a la restauració ambulants; o una formació d'un nivell més alt, acreditada per estudis en escoles d'hostaleria homologades, etc.; o poden acreditar una àmplia experiència en restauració. La formació és continua.</p> <p>6. Es pot comprovar amb rapidesa qui són els proveïdors dels diferents productes. Tots els proveïdors disposen de registre sanitari o municipal o estan autoritzats per a la venda directa.</p> <p>7. Es realitzen anotacions diàries de les temperatures (refrigeració, congelació, escalfadors).</p> |
|---|

ABANS D'INICIAR LA JORNADA



- ✓ El dipòsit d'aigua potable està ple o que n'hi ha la quantitat suficient.
- ✓ Els aparells de fred funcionen bé i els acumuladors de fred de les caixes isoterms estan congelats.
- ✓ Tots els productes estan ben emmagatzemats i subjectats.
- ✓ Els ingredients o productes elaborats es mantenen a temperatura adequada
- ✓ El dipòsit d'aigües brutes està buit.
- ✓ El rentamans té sabó i paper d'un sol ús.
- ✓ Cal assegurar també la disponibilitat de paper d'un sol ús per a la neteja, etc.
- ✓ Hi ha sabó i desinfectant suficients per netejar estris, equips i superfícies.
- ✓ Les ampolles de butà estan ben estibades i tancades. Disposen de gas suficient



Generalitat de Catalunya Departament de Salut

acsa.gencat.cat

