NORMES ESPECÍFIQUES PER ALS STANDS DE VENDA D'ALIMENTACIÓ

Per a totes les parades d'alimentació

- La parada ha de comptar amb la documentació d'autocontrol necessària segons el producte: plans, programes i registres de formació en manipulació d'aliments, traçabilitat de productes, de neteja i desinfecció. Tots els productes a la venda han de procedir d'establiments autoritzats amb número de registre sanitari.
- Les caixes que continguin aliments en cap cas poden tocar directament amb el terra.
- Heu de disposar de superfícies, equips i estris de treball elaborats amb materials que permetin una neteja i desinfecció correctes, a més han de ser llisos, de fàcil neteja, resistents a la corrosió i no tòxics
- Heu de comptar amb envasos i papers per embolcallar els productes d'ús alimentari i en cap cas han de ser de plàstic d'un sol ús.
- En tots els casos, si poseu un rètol de producte ecològic i a la parada hi conviuen productes convencionals, en cap cas els podeu barrejar i crear confusió al consumidor. Cal diferenciar clarament què és ecològic i què no ho és.
- En cas de tenir a la venda producte propi, també cal diferenciar-lo del que no ho és i en cap cas confondre al consumidor.
- Heu de complir amb les indicacions de la recollida selectiva i dipositar cada residu en el contenidor corresponent.

Embotits (curats i cuits) i formatges.

- Heu de comercialitzar només productes que procedeixin d'establiments autoritzats amb número de registre sanitari o autorització sanitària en funcionament.
- Heu de mantenir en tot moment els productes que necessitin refrigeració en expositors o vitrines refrigerats a la temperatura que recomani el fabricant a l'etiqueta.
- La parada ha de comptar amb vitrines o pantalles protectores i situada de manera que es previngui el risc de contaminació dels productes, presència d'insectes o animals indesitjables i la manipulació directa dels clients. Els embotits penjats, han d'estar fora de l'abast de la clientela.
- Disposar de termòmetres en les vitrines i expositors frigorífics, fàcilment visibles i fitxes d'autocontrol de la temperatura.
- No és permès l'ús de superfícies ni utensilis de fusta.
- Disposar d'aigua potable freda per garantir durant tota la jornada de treball una correcta neteja de mans, instal·lacions i utensilis, i dosificador de sabó i paper eixugamans d'un sol ús.
- Heu de subministrar al personal roba d'ús exclusiu de treball, el qual cal que porti el cabell cobert.

Pa i derivats

- La parada ha de comptar amb vitrines o pantalles protectores i situada de manera que es previngui el risc de contaminació dels productes, presència d'insectes o animals indesitjables i la manipulació directa dels clients.
- Heu de disposar d'un sistema que protegeixi la mercaderia de les adversitats atmosfèriques.
- Heu de disposar de superfícies, equips i estris de treball elaborats amb materials que permetin una neteja i desinfecció correctes, a més, han de ser llisos, de neteja fàcil, resistents a la corrosió i no tòxics.
- Heu de tenir la superfície en les condicions i amb el material necessaris per poder assegurar la neteja (i desinfecció) de ganivets o altres estris de treball.
- Heu de tenir envasos i papers per embolcallar els productes d'ús alimentari i heu de protegir-los de la intempèrie, mantenir els productes que necessiten refrigeració a una temperatura igual o inferior a 4º C.
- Heu d'obligar al personal que manipula el producte alimentós i cobra l'import de la mercaderia alhora, que utilitzi mesures de producció sanitària a adequades (pinces, guants, etc) per evitar qualsevol risc de contaminació encreuada.