

# Guia de **Pràctiques Correctes** **d'higiene** per a la **Venda i** **Preparació d'Aliments** en **Mercats no Sedentaris**





# Guia de **Pràctiques Correctes** **d'Higiene** per a la **Venda i** **Preparació d'Aliments** en **Mercats no Sedentaris**

Aquest document ha sigut elaborat de forma conjunta pel grup de treball de la Federació Valenciana de Municipis i Províncies i la Conselleria de Sanitat Universal i Salut Pública.

**Participants/ Col·laboradors:**

Roberto Bermell Meliá (Federació Valenciana de Municipis i Províncies, FVMP).

María Carmen Chinillach Andreu, Amparo Beltrán Andreu, Javier Antolín Martínez, María Vicenta Seguí Mestre, María José Contell Ballesteros, Rafael Barrachina Corell, Andrés Gómez Sanjuán (Conselleria de Sanitat Universal i Salut Pública).

Rosa Garcia Ortega (Comité d'Agricultura Ecològica de la Comunitat Valenciana, CAECV).

**Fotografies:**

Ajuntament de Cocentaina, FVMP, CAECV, Terra i Xufa, Món Orxata.

**Edita:** Generalitat Valenciana. Conselleria de Sanitat i Salut Pública Universal

©**d'aquesta edició:** Generalitat, 2017

©**dels textos:** els autors

1a edició: València, juliol 2017. Edició no venal.

**Disseny gràfic i maquetació:** iMunarriz estudio

**Imprime:**

**Dipòsit legal:** V- ¿???- 2017

L'eficàcia en la protecció de la salut, i específicament en la protecció del dret a consumir aliments segurs i saludables, està íntimament relacionada amb l'esforç de coordinació i cooperació entre els distints òrgans de l'administració amb competències en aquesta matèria.

En l'ordenament legislatiu estatal, la Llei 14/1986, de 25 d'abril, General de Sanitat, en l'article 18.10, imposa a les administracions públiques el control sanitari i la prevenció de riscos per a la salut derivats dels productes alimentaris. En la Comunitat Valenciana, la Generalitat té competències exclusives sobre seguretat agroalimentària, reconegudes per l'article 49.3 de l'Estatut d'Autonomia de la Comunitat Valenciana i, a través de la Llei 10/2014, de 29 de desembre, de la Generalitat, de Salut de la Comunitat Valenciana, es configura la consecució dels objectius en matèria de seguretat dels aliments per mitjà del Pla de Seguretat Alimentària de la Comunitat Valenciana.

Per un altre costat, el Decret 65/2012, de 20 d'abril, del Consell, pel qual es regula la venda no sedentària a la Comunitat Valenciana, atribueix als ajuntaments determinades competències en matèria de seguretat alimentària, referents a la seua autorització i control de l'exercici de l'activitat, i l'obligació de la seua regulació per mitjà d'Ordenança municipal.

Per consegüent, és necessari establir mecanismes de coordinació i cooperació per a garantir l'eficàcia dels controls i aconseguir un alt estàndard de seguretat alimentària a la nostra Comunitat. Per això, i amb l'objectiu de crear un instrument eficaç de control, referència, suport i cooperació en seguretat alimentària i qualitat en els mercats de venda no sedentària valencians, s'ha elaborat la present Guia de Pràctiques Correctes d'Higiene en la Venda No Sedentària, constituint una de les actuacions dins del IV Pla de Salut de la Comunitat Valenciana.

La present *Guia* és un instrument de gestió eficaç de la política de prevenció en salut en aquesta modalitat de venda, dins de l'àmbit municipal, i també de col·laboració i coordinació, que aglutina els interessos i obligacions de les Administracions públiques i el sector.

Per això vull agrair a la Federació Valenciana de Municipis i Províncies el seu compromís i implicació en l'elaboració i publicació d'aquesta *Guia*, que constituirà una eina fonamental en la consecució dels objectius de qualitat i seguretat alimentària en aquesta modalitat de venda d'aliments.

*Carmen Montón Giménez*

Consellera de Sanitat Universal i Salut Pública



La legislació comunitària, a través del Reglament (CE) núm. 852/2004, de 29 d'abril, relatiu a la higiene dels productes alimentaris, fa recaure en les empreses la responsabilitat de garantir la seguretat alimentària, i estableix que aquesta ha de ser reforçada amb la creació, implantació i manteniment de sistemes d'autocontrol basats en l'Anàlisi de Perills i Punts de Control Crític (APPCC).

La venda no sedentària és una part de l'activitat de comerç dels aliments, que té lloc en els denominats mercats no sedentaris o descoberts; aquest tipus de mercats se solen celebrar de manera regular, amb una periodicitat coneguda i en un emplaçament prèviament determinat, en gran part dels municipis de la Comunitat Valenciana.

Els requisits aplicables a aquest tipus d'activitats vénen definits en el Capítol III de l'Annex II del Reglament (CE) núm. 852/2004, del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004, relatiu a la Higiene dels Productes Alimentària, i resta de legislació aplicable.

D'altra banda, cal recordar que l'administració local, és la responsable de l'autorització d'aquest tipus de mercats, així com d'establir-ne els requeriments necessaris per a la realització, tal com estableix el Decret 65/2012, de 20 d'abril, del Consell.

El propòsit d'aquesta *Guia* de bones pràctiques és proporcionar als responsables dels establiments alimentaris dels mercats no sedentaris, una eina per a facilitar el compliment de la legislació alimentària, en particular el requisit establert en l'article 5, relatiu a l'obligació de disposar d'un sistema d'autocontrol basat en l'APPCC del Reglament (CE) núm. 852/2004, de 29 d'abril, amb adaptacions a aquest tipus d'activitats i, al mateix temps, establir els requisits basant-se en els quals els ajuntaments i altres entitats responsables han d'autoritzar la realització d'aquest tipus de mercats i fires eventuales.

Agraïsc a la Federació Valenciana de Municipis i Províncies, i col·laboradors l'esforç i dedicació per a la realització d'aquesta *Guia* i anime les empreses a assumir-la, en el context de la seua responsabilitat amb el consumidor d'oferir aliments segurs.

*Ana María García García*  
Directora General de Salut Pública





## Introducció

El marc legislatiu comunitari, estatal i autonòmic ens dicta els requisits i garanties del control oficial en matèria d'higiene al llarg de la cadena alimentària i en qualsevol manifestació comercial d'aliments.

Per a l'administració local, la protecció de la salubritat pública, en qualsevol situació i, en particular en l'exercici de la venda no sedentària, és una obligació i una prioritat. Cal recordar que el primer dret i interès legítim dels consumidors és aconseguir un elevat nivell de protecció en l'àmbit de la seua salut i seguretat.

Per això, la col·laboració de la FVMP amb la Conselleria de Sanitat Universal i Salut Pública en l'elaboració i posada en marxa de la *Guia de pràctiques correctes d'higiene per a la venda i preparació d'aliments en mercats no sedentaris* era també una obligació i una prioritat, sent aquesta l'àmbit idoni capaç d'arreglar els coneixements i l'experiència d'ambdues institucions i possibilitar-ne la disponibilitat, tant al sector com a l'administració, per a poder desenvolupar la seua potència com a eina de garantia i seguretat en la higiene alimentària en aquesta activitat comercial que ens és tan pròpia.

Sens dubte aquesta *Guia* és el pilar d'especialització que faltava als instruments, ja desenvolupats, per a la regulació de la venda no sedentària a la nostra Comunitat.

La *Guia* és un element compassat a la diversitat actual de mercats generalistes i temàtics, les seues operatives i els seus productes, i també ho és d'evolució en la responsabilitat, conjunta, de fer les coses bé i en el coneixement de les garanties, perquè la higiene i la seguretat alimentària siga l'eix d'interacció de tots els factors que intervenen en l'escenari de la venda no sedentària.

Aquesta *Guia* té vocació de permanència, perquè dona una resposta real a les demandes quotidianes de procediments i indicadors en l'adequat exercici de venda d'aliments en els mercats no sedentaris.

La FVMP reconeix l'exemplaritat del treball conjunt desenvolupat amb la Conselleria de Sanitat Universal i Salut Pública en la creació de la *Guia de pràctiques correctes d'higiene per a la venda i preparació d'aliments en mercats no sedentaris*, que proporciona una seguretat en la seua autorització, un correcte control, un exercici professionalitzat, una tranquil·litat necessària en el consum i, amb tot això, la dignificació i un futur competitiu a aquesta modalitat de comerç.

*Rubén Alfaro Bernabé*

President de la Federació Valenciana de Municipis i Províncies

●	Introducció .....	11
●	Objecte i abast .....	12
1	Requisits generals que han de complir els emplaçaments, les instal·lacions, els equips, els estris i els titulars de les parades de venda dedicades al subministrament d'aliments en la venda no sedentària.....	16
	1.1 Requisits generals dels emplaçaments .....	17
	1.2 Requisits generals de les instal·lacions de les parades de venda .....	18
	1.3 Requisits generals dels equips i estris .....	19
	1.4 Requisits generals del transport .....	20
	1.5 Requisits generals d'emmagatzematge .....	21
	1.6 Requisits generals de documentació dels titulars de les parades de venda .....	22
2	Prerequisits d'higiene .....	25
	2.1 Control de l'aigua .....	26
	2.2 Control de la neteja i desinfecció .....	27
	2.3 Control de les matèries primeres, proveïdors i traçabilitat dels productes .....	29
	2.4 Control de Residus .....	31
	2.5 Control de la cadena de fred .....	32
3	Bones pràctiques d'higiene i manipulació d'aliments .....	35
	3.1 Bones Pràctiques d'Higiene .....	37
	3.2 Bones Pràctiques de Manipulació d'Aliments .....	36
4	Control d'al·lèrgens.....	43
5	Informació al consumidor i etiquetatge .....	49

<b>6</b>	Requisits higiènic sanitaris específics segons la naturalesa del producte a la venda .....	55
6.1	Productes d'origen vegetal i derivats .....	57
6.1.1	Fruïtes, verdures i bolets .....	57
6.1.2	Fruïts secs i llegums .....	62
6.1.3	Envinagrats .....	63
6.1.4	Espècies vegetals per a infusions, condiments i espècies .....	64
6.2	Productes d'origen animal .....	65
6.2.1	Mel i productes apícoles .....	65
6.2.2	Ous .....	66
6.2.3	Caragols .....	67
6.2.4	Saladures .....	68
6.2.5	Llet i productes lactis .....	69
6.2.6	Productes carnis, cuïts i curats .....	70
6.2.7	Carn fresca i preparats carnis .....	72
6.2.8	Productes de la pesca i l'aqüicultura .....	75
6.3	Pa i/o productes de pastisseria, brioixeria i confiteria .....	78
6.4	Torrans, massapans, garapinyats i xocolates .....	80
6.5	Caramels i llepolies .....	81
6.6	Menjars preparats .....	82
6.6.1	Elaboració de menjars preparats .....	82
6.6.2	Elaboració de masses i creïlles fregides .....	84
6.7	Orxates i gelats .....	86
<b>7</b>	Requisits específics per a la venda de productes ecològics en mercats.....	91
<b>8</b>	Requisits relatius a la documentació i control dels mercats per als ajuntaments .....	97
	Normativa i bibliografia.....	104
	Glossari .....	108
	Annexos .....	112



La legislació europea a través del Reglament (CE) nº 178/2002 del Parlament Europeu i del Consell, de 28 de gener de 2002, pel qual s'estableixen els principis i els requisits generals de la legislació alimentària, fa recaure en les empreses la responsabilitat de garantir la seguretat alimentària, en totes les etapes de la producció, transformació i distribució.

Després de l'entrada en vigor del Reglament (CE) núm. 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004, relatiu a la higiene dels productes alimentaris, es responsabilitza les empreses de la higiene dels seus establiments i de l'obligació de dur a terme activitats d'autocontrol basades en l'APPCC (Anàlisi de Perills i Control de Punts Crítics).

Segons l'anterior, i amb l'objectiu de crear un instrument eficaç de control, referència, suport i cooperació en seguretat alimentària en els mercats de venda no sedentària valencians, s'ha elaborat la present *Guia de Pràctiques Correctes d'Higiene en la Venda No Sedentària*, d'ara endavant GPCHVNS.

En aquest sentit, aquesta *GPCHVNS* possibilitarà als ajuntaments un marc d'avaluació de conformitat dels operadors en la sol·licitud, la instal·lació i, l'exercici de l'activitat comercial. Així mateix, servirà de referència als operadors, per a garantir el compliment de la legislació alimentària i facilitar el seu propi autocontrol, i a les autoritats competents el control oficial.

Respecte a la denominació d'aquesta venda no sedentària, les disposicions estatals que, amb caràcter bàsic regulen aquesta modalitat de venda, utilitzen per a la seua denominació la de "venda ambulat o no sedentària", és a dir, empen de forma indistinta qualsevol d'ambdues denominacions per a referir-se al conjunt de la modalitat.

En aquesta *Guia*, la denominació 'venda no sedentària' s'utilitzarà per a emparar la generalitat, i la de "venda ambulat" per a fer referència exclusivament a la modalitat esmentada en ubicació mòbil, sense que amb això es produísca cap alteració substancial de la regulació bàsica.

Les activitats de venda no sedentària no perden la seua condició pel fet de desenvolupar-se sobre sòl de propietat o titularitat privada, o per mitjà de llocs desmuntables en l'interior d'immobles, que també quedarà subjecta a la normativa aplicable a un establiment comercial.

Els continguts de la *Guia* s'usaran i adequaran a la tipologia de l'activitat de venda no sedentària sol·licitada i/o objecte d'inspecció i control.

No obstant això, l'usuari de la *Guia* tindrà en compte que la legislació pot ser modificada després de la publicació de la *Guia*.

### OBJECTE

La finalitat d'aquesta *Guia* és la de proporcionar als titulars de les parades de venda no sedentària (carpes o parades i vehicles de venda ambulant), un document d'autocontrol basat en el sistema APPCC, que els permeta complir amb els requisits d'higiene necessaris per a aconseguir un alt grau de seguretat en els aliments que comercialitzen.

Al mateix temps determinarà una sèrie de requisits que han de complir les instal·lacions, estris, equips i transport necessaris per a aquest tipus d'activitats.

Igualment aquest document pretén servir de referència i facilitar als ajuntaments la informació necessària sobre els requisits generals i d'ubicació d'aquest tipus de mercats, així com dels requisits específics que han de complir els venedors, per a garantir el compliment de la normativa alimentària vigent.

La *Guia* s'estructura bàsicament en set blocs temàtics:

1. REQUISITS GENERALS QUE HAN DE COMPLIR ELS EMPLAÇAMENTS, LES INSTAL·LACIONS, ELS EQUIPS, ESTRIS I ELS TITULARS DE LES PARADES DE VENDA DEDICATS AL SUBMINISTRAMENT D'ALIMENTS, EN LA VENDA NO SEDENTÀRIA.
2. PREREQUISITS:
  - CONTROL DE L'AIGUA.
  - CONTROL DE NETEJA I DESINFECCIÓ.
  - CONTROL DE MATÈRIES PRIMERES, PROVEÏDORS I TRAÇABILITAT.
  - CONTROL DE RESIDUS.
  - CONTROL DE LA CADENA DE FRED
3. BONES PRÀCTIQUES D'HIGIENE I MANIPULACIÓ D'ALIMENTS.
4. CONTROL DELS AL·LERGÒGENS.
5. INFORMACIÓ AL CONSUMIDOR I ETIQUETATGE.
6. REQUISITS HIGIÈNIC SANITARIS ESPECÍFICS SEGONS LA NATURALESA DEL PRODUCTE A LA VENDA.
7. REQUISITS ESPECÍFICS PER A LA VENDA DE PRODUCTES ECOLÒGICS EN MERCATS.
8. REQUISITS RELATIUS A LA DOCUMENTACIÓ I CONTROL DELS MERCATS PER ALS AJUNTAMENTS.

## ABAST

Els requisits d'aquesta *Guia* són aplicables als emplaçaments, i als titulars dels llocs de mercats no sedentaris que venen productes alimentaris a la Comunitat Valenciana.

L'àmbit d'aplicació de la *Guia de Practiques correctes d'higiene* en cada un dels seus apartats és de compliment obligatori, independentment de la tipologia del mercat de venda no sedentària de què es tracte (mercats periòdics, ocasionals, temàtics o generalistes; com per exemple: mercats medievals, mercats de productes ecològics, fires, etc.).









1

Requisits generals que han de complir els emplaçaments, les instal·lacions, els equips, els estris i els titulars de les parades de venda dedicades al subministrament d'aliments en la venda no sedentària

- 1.1. Requisitos generales de los emplazamientos
- 1.2. Requisitos generales de las instalaciones de los puestos de venta
- 1.3. Requisitos generales de los equipos y útiles
- 1.4. Requisitos generales del transporte
- 1.5. Requisitos generales de almacenamiento
- 1.6. Requisitos generales de documentación de los titulares de los puestos de venta

# 1 Requisits generals que han de complir els emplaçaments, les instal·lacions, els equips, els estris i els titulars de les parades de venda dedicades al subministrament d'aliments en la venda no sedentària

La *Guia*, estableix les condicions higièniques sanitàries generals en la ubicació i el disseny dels llocs de venda de productes alimentaris. No obstant això, es compliran aquells altres requisits que, per a la seua venda, exigien les normes de general compliment, i les així establides en l'Ordenança municipal que regula aquesta matèria.

Aquestes condicions es compliran sempre, independentment que la venda es realitze en una instal·lació desmuntable (carpes, parades, etc.), com per mitjà de camions o remolcs-botiga.



## 1.1. REQUISITS GENERALS DELS EMPLAÇAMENTS

- L'emplaçament on s'ubique l'esdeveniment, en la mesura que siga possible, haurà d'estar asfaltat, amb llosetes o qualsevol material que evite la generació de pols i fang, i en qualsevol cas haurà de procedir-se a la seua neteja i desinfecció pels serveis municipals prèvia a la seua instal·lació. Estaran situats lluny de focus de contaminació com a solars abandonats, llocs de nidació de plagues, fums de vehicles, etc.

---

- Les instal·lacions estaran ubicades de manera que s'evite qualsevol font de contaminació, per exemple, separats de contenidors de fems, generadors elèctrics, vehicles, etc.

---

- Es dotarà de connexions d'aigua de consum humà a tots aquells llocs que ho necessiten. Es recomana així mateix connexió per a eliminació d'aigües residuals per a evitar l'ús de sistemes d'emmagatzematge.

---

- Es disposarà de suficients contenidors de fems i en bon estat de manteniment i neteja.

---

- Es recomana la cessió d'electricitat als llocs que ho necessiten per a evitar l'ús de generadors.

---

- El personal dels llocs disposarà de lavabos pròxims, que si és el cas podran ser desmuntables si no s'habiliten a aquest efecte els d'algun edifici localitzat en la contornada.

---

- L'ajuntament senyalitzarà en els mercats mòduls de ..... i de ..... metres lineals (o superfície), exigint-se un pas de servei entre cada mòdul. Les dimensions físiques de les parades mai no podran excedir ...metres d'amplària per de..... fons i ...d'altura.

---

- Les mesures de major o menor amplitud dels mòduls estaran condicionades a les característiques de la via pública en què s'instal·len les parades, a fi de donar a aquestes uniformitat i ordre.

---

- L'ajuntament proporcionarà als venedors informació sobre la ubicació de: connexions d'aigua, lavabos, punts de retirada de residus i si és el cas punts de llum i aigües residuals.

## 1.2. REQUISITS GENERALS DE LES INSTAL·LACIONS DE LES PARADES DE VENDA

- Els mostradors de venda estaran dissenyats per a impedir la contaminació, per a això tindran una alçària suficient que ho garantisca i es trobaran nets i en bon estat de manteniment.
- Els aliments posats a la venda hauran d'estar protegits de les inclemències meteorològiques, especialment de la radiació solar directa per a assegurar que els productes es mantinguin en un lloc fresc i sec. Per a això les instal·lacions hauran d'estar degudament ensostrades.
- Els productes alimentaris posats a la venda especialment susceptibles de contaminar-se (en general tots aquells productes que es presenten sense envasar, excepte fruites, verdures, fruits secs amb corfa, etc.) hauran de mantindre's en: expositors, vitrines, darrere de pantalles protectores o en recipients tancats de manera que estiguin protegits de la contaminació i al mateix temps eviten que els compradors tinguin accés a aquests.
- Les instal·lacions permetran que l'emmagatzematge dels productes alimentaris es realitzi en zones específiques que impedisquen el seu deteriorament i contaminació, evitant en tot moment el contacte amb el sòl.
- Les instal·lacions permetran emmagatzemar de manera separada els aliments, de la resta d'elements com per exemple els envasos. Els envasos estaran emmagatzemats de manera que s'eviti la seua contaminació.
- Els productes de neteja i desinfecció així com els utensilis necessaris en les labors de neteja es guardaran dins de les instal·lacions en un espai o contenidor tancat de forma separada i protegida de la resta d'activitats.
- Les instal·lacions de venda no sedentària, quan siga necessari i depenent de l'activitat que realitzen, com per exemple la manipulació d'aliments sense envasar, han de disposar d'aigua de consum humà en quantitat suficient i connectada a una pila o dispositiu semblant per a garantir durant tota la jornada de treball una correcta neteja i eixugat higiènic de mans, instal·lacions, superfícies i utensilis ja siga mitjançant connexió a la xarxa o mitjançant depòsits. En cas necessari hauran de disposar d'aigua calenta.
- Les parades disposaran també de sistema tancat i estanc d'arreplegada d'aigües residuals o s'eliminaran a través de canalització facilitada per l'Ajuntament.
- Quan siga necessari disposaran de sistemes que garantiscen una il·luminació suficient i protegida adequadament.
- No s'utilitzaran elements decoratius en la instal·lació que puguin contaminar els aliments.

### 1.3. REQUISITS GENERALS DELS EQUIPS I ESTRIS

- Les superfícies en contacte amb els aliments tindran una dimensió suficient per a la manipulació higiènica dels aliments, seran de materials resistents a la i hauran d'estar netes, en bon estat de manteniment i ser fàcils de netejar i desinfectar.

- Els estris i equips estaran dissenyats de manera que es reduïska al mínim el risc de contaminació, resistents a la corrosió, fàcils de netejar i quan siga necessari desinfectar.

En cas necessari hauran de ser aptes per a ús alimentari.

- L'estat de manteniment i la higiene dels equips i estris serà adequat.
- En cas necessari disposaran de suficients equips de fred que garantisquen la conservació dels productes a la temperatura idònia. Per tant, si es treballa amb productes que requereixen conservació a temperatura regulada, es disposarà d'equips frigorífics apropiades i amb termòmetre visible per a comprovació de la temperatura.

Aquests equips hauran de mantindre's fora de l'acció directa del sol.

- Els contenidors i recipients per a l'exposició dels aliments sense envasar seran aptes per a ús alimentari.
- Els envasos utilitzats per als productes seran d'ús alimentari. No es reutilitzaran envasos de cartó o poliestiré expandit o altres materials de difícil neteja i desinfecció.
- Els cartells indicadors (de preus, denominacions, etc.) no es col·locaran mitjançant rostes, pinces, o semblants que puguin contaminar els productes o provocar la ruptura d'envasos.

#### 1.4. REQUISITS GENERALS DEL TRANSPORT

- El vehicle ha d'estar en perfecte estat de manteniment i neteja.

---

- El vehicle ha de condicionar-se degudament per a transportar mercaderies i els dies de mercat usar-lo de manera exclusiva per al transport d'aliments, dels estris necessaris per a muntatge del lloc i dels equips i útils necessaris per a realitzar la venda (balances, bosses, etc.).

---

- Mantindre de forma separada dins del vehicle els aliments d'altres objectes de manera que s'impedisca la contaminació dels productes.

---

- El transport d'aliments peribles, que necessiten per a la seua distribució temperatura regulada, es realitzarà en vehicles/contenidors que assegurin el manteniment de la temperatura adequada durant tot el recorregut.

---

- Assegurar el funcionament correcte dels indicadors de temperatura i del sistema de refrigeració del vehicle que transporta aliments refrigerats, per a garantir que mantenen la cadena de fred en tot moment.

---

- Els vehicles isoterms només es podran utilitzar en casos excepcionals i per a un temps limitat de transport, sempre que es garantisca el manteniment de la cadena de fred. En aquest cas es garantirà que els productes mantenen la seua temperatura òptima fins a l'arribada a la seua destinació.

## 1.5. REQUISITS D'EMMAGATZEMATGE\*

- En aquest apartat s'ha de considerar tant l'emmagatzematge dels productes alimentaris (a temperatura ambient, en refrigeració i en congelació), com l'emmagatzematge del material auxiliar i el dels equips i útils necessaris per a la venda.

---

- Les dimensions del magatzem seran les necessàries per a realitzar l'activitat, de manera que permeten emmagatzemar de forma correcta els aliments i altres útils utilitzats en la venda.

---

- El disseny del magatzem ha de permetre mantindre de forma separada els aliments d'altres objectes que puga haver-hi en el magatzem com: estris, balances, envasos, bosses, tendals, mostradors, etc.

---

- L'emmagatzematge dels productes alimentaris es realitzarà en zones específiques que permeten evitar el seu deteriorament i que els protegeixca de forma adequada de la contaminació.

---

- En cas necessari disposarà d'instal·lacions adequades per a l'emmagatzematge de l'equip i dels estris de treball.

---

- En cas necessari disposaran de suficients equips de fred que garantiscuen la conservació dels productes a la temperatura adequada.

---

- Haurà d'existir un control de rotacions per a garantir que els productes s'entregaran abans que finalitze la seua vida útil; primer a entrar, primer a eixir.

---

- Els residus s'emmagatzemaran de forma separada dels aliments.

*\*Nota: aquest apartat fa referència a l'emmagatzematge en instal·lacions pròpies distintes del punt de venda.*

## 1.6. REQUISITS GENERALS DE DOCUMENTACIÓ DELS TITULARS DE PARADES DE VENDA

- En general tots els titulars de parades de venda no sedentària estaran autoritzats per a la venda dels productes relacionats en l'Ordenança reguladora de la Venda No Sedentària de la localitat, i aquella la normativa específica de la qual així ho estableisca.

---

- En els mercats ocasionals, no inclosos en les ordenances locals, la resolució que els autoritze fixarà els productes la venda dels quals es permet.

---

- Els titulars dels vehicles on es preparen i/o es posen a disposició del consumidor final productes alimentaris, han d'estar inscrits en el **Registre Sanitari d'Establiments Alimentaris Menors**.

---

- Totes les persones que manipulen productes alimentaris han de demostrar la seua formació en qüestions d'higiene alimentària, de conformitat amb el capítol XII de l'Annex II del Reglament (CE) nº 852/2004, de 29 d'abril de 2004.

---

- Els manipuladors han de ser capaços d'aplicar els coneixements adquirits durant l'exercici de la seua activitat i mostrar un correcte coneixement i compliment dels requisits d'aquesta *Guia*.

---

- Els titulars de les parades de venda hauran de disposar d'un Registre de proveïdors (Annex I) i traçabilitat dels productes (factures o albarans de compra del producte, que incloga tota la informació necessària per a poder identificar l'origen dels productes i la seua quantitat).

---

- **Només es comercialitzaran productes provinents d'establiments inscrits en el registre sanitari corresponent**, excepte en aquells casos en què no siga necessari, com per exemple la **venda directa** dels seus productes pel productor agrari, aquest haurà d'estar inscrit en el registre corresponent de la Conselleria d'Agricultura. En el cas que la venda de productes primaris s'efectue per mitjà d'un intermediari local que ha adquirit aquests productes directament al productor agrari, s'haurà de disposar d'informació sobre l'origen dels productes que en garantisca la traçabilitat i seguretat (albarans i/o factures que incloguen tota la informació necessària).







## 2

### Prerequisits d'higiene

- 2.1. Control de l'aigua
- 2.2. Control de la neteja i desinfecció
- 2.3. Control de les matèries primeres, proveïdors i traçabilitat dels productes
- 2.4. Control de residus
- 2.5. Control de la cadena de fred



### 2.1. CONTROL DE L'AIGUA

La seguretat dels aliments mai pot veure's afectada per l'aigua que s'utilitza en els establiments alimentaris, tant si forma part del producte (com a ingredient) o del procés d'elaboració, com si s'utilitza en la neteja de superfícies, maquinària i útils, que entren en contacte amb els aliments o en la higiene personal (llavat de mans). Per a això, l'aigua utilitzada en un establiment alimentari independentment de la seua procedència (directament de la xarxa pública o emmagatzemada en depòsit intermedi), haurà de ser apta per al consum humà conforme al Reial Decret 140/2003, de 7 de febrer, pel qual s'estableixen els criteris sanitaris de la qualitat de l'aigua de consum humà.

Les parades de venda no sedentària, depenent de l'activitat que realitzen, han de disposar d'aigua de consum humà suficient, calenta, freda o ambdues, i connectada a una pila o dispositiu semblant per a garantir durant tota la jornada de treball una correcta neteja de mans, instal·lacions, superfícies i estris ja siga per mitjà de connexió a la xarxa o per mitjà de depòsits.

En general, tots els llocs en què es realitza manipulació d'aliments no envasats disposaran d'aigua, no obstant depenent de les característiques del producte a la venda, com per exemple fruites i verdures, fruits secs amb corfa, ous, etc., es podran utilitzar altres mesures que siguen adequades per a evitar la contaminació dels productes.

**Aquest requisit és obligatori** en aquells llocs dedicats a la preparació d'aliments llestos per al consum com per exemple: menjars preparats i masses fregides, tall i filetejat d'embotits, formatges frescos, venda de salades, etc. També, en la venda no sedentària de carn fresca i derivats carnis, productes de la pesca i **en general en totes aquelles activitats en què es considere necessari pel seu risc.**

La majoria d'aquesta mena d'activitats es realitzen en camions botiga equipats amb depòsits d'aigua de consum humà. Els depòsits s'han de buidar i tornar a omplir de manera que es garantisca la presència del clor residual en l'aigua durant tota l'activitat, i com a mínim s'hauran de buidar al finalitzar el dia i es tornaran a omplir l'endemà amb aigua de consum humà. A més s'han de netejar i desinfectar amb una freqüència adequada.

En el cas d'aliments no manipulats directament o aquells que per les seues característiques no suposen un risc (com per exemple venda de fruites i verdures, productes envasats, etc.), es pot substituir la presència d'aigua per l'ús d'un gel desinfectant per a mans, de tovalles antisèptiques i d'un sol ús, o un altre sistema semblant, que garantisca una correcta higiene de les mans.

Disposaran també de sistema tancat i estanc d'arreglada d'aigües residuals o s'eliminaran a través de canalització facilitada per l'Ajuntament.

## 2.2. CONTROL DE LA NETEJA I DESINFECCIÓ

Els receptacles dels vehicles o contenidors utilitzats per a transportar aliments, instal·lacions, superfícies, equips i estris de treball han d'estar nets i desinfectats abans de procedir al seu ús, ja que poden ser els causants de la contaminació dels productes alimentaris.

El procediment de neteja i desinfecció serà eficaç, per a eliminar o reduir fins a nivells acceptables, la població microbiana de les instal·lacions, equips, estris i mitjans de transport on es manipulen els productes alimentaris, i per a evitar la contaminació per restes de productes químics provinents de la neteja i desinfecció que es puguin incorporar als productes. Aquest procediment haurà de tindre en compte especialment el perill de les contaminacions encruades tant a nivell microbiològic com per presència d'al·lèrgens. Les freqüències de neteja seran les necessàries per a garantir els objectius.

Cal considerar que cada lloc té uns requisits particulars que han d'adequar-se al tipus d'aliments que es venen i elaboren; aquests requisits específics s'han de contemplar a l'hora de realitzar la neteja i desinfecció (procediment utilitzat i freqüència).

Per a aconseguir una adequada neteja i desinfecció és necessària una selecció adequada dels productes utilitzats (detergents, desinfectants), així com les dosis i el mode d'utilització. Es tindran en consideració les condicions d'ús del fabricant (etiquetatge del producte de neteja i desinfecció o fitxa tècnica).

Si s'utilitza lleixiu per a la desinfecció d'equips i estris en contacte amb aliments, aquests han de ser aptes per a la desinfecció de l'aigua de beguda; aquesta informació i la dosi d'ús haurà de figurar en l'etiquetatge del producte, en cas que no siga així disposaran de la fitxa tècnica del producte on s'indique la seua dosificació.

Es recomana realitzar la neteja i desinfecció després d'acabar l'activitat i sempre que siga necessari durant la jornada de treball. També és recomanable l'ús d'aigua calenta perquè la neteja siga més efectiva.

Els productes de neteja estaran emmagatzemats en armari identificat o semblant, separat dels llocs de manipulació i on no existisca risc de contaminació dels aliments.

## Procediment de neteja i desinfecció per a les distintes instal·lacions, superfícies, equips i estris

### NORMES BÀSIQUES DE NETEJA I DESINFECCIÓ.

1. DESMUNTATGE DE L'EQUIP, SI ÉS EL CAS
2. PRIMER NETEJAR, DESPRÉS DESINFECTAR
3. REALITZAR LA NETEJA DESPRÉS D'ACABAR L'ACTIVITAT

### NETEJA:

1. Eliminació prèvia de la brutícia més visible.
2. Rentada prèvia, abans d'aplicar qualsevol producte, preferiblement amb aigua calenta.
3. Aplicació de detergent o desengreixant.
4. Aclarit per a retirar les restes de brutícia i detergents/desengreixants.

### DESINFECCIÓ:

5. Aplicació del desinfectant. Resulta fonamental el temps d'aplicació i la concentració del producte. Per a superfícies en contacte amb els aliments llestos per al consum productes que garantisquen l'activitat listericida.
6. **ACLARIT FINAL**, per als productes que ho requerisquen (consultar l'etiquetatge del producte) com els desinfectants clorats o lleixius. Altres productes no precisaran aquest aclarit final encara que s'ha d'assegurar que transcorre el temps suficient perquè no romanguen residus en les superfícies, que podrien passar posteriorment a l'aliment.
7. **EIXUGAT**. Realitzar-lo com més prompte millor usant materials d'un sol ús (paper per llançar).

*\*De vegades la neteja i la desinfecció són simultànies, ja que hi ha productes que al mateix temps que netegen poden desinfectar.*

### 2.3. CONTROL DE LES MATÈRIES PRIMERES, PROVEÏDORS I TRAÇABILITAT DELS PRODUCTES

La traçabilitat i les responsabilitats respecte als aliments, dels explotadors de les empreses alimentàries estan arreglades en els articles 18 i 19 del Reglament (CE) núm. 178/2002 del Parlament Europeu i del Consell, de 28 de gener de 2002, pel qual s'estableixen els principis i els requisits generals de la legislació alimentària.

Per tant, si es realitza l'activitat de venda d'aliments en els mercats no sedentaris s'ha de disposar d'un sistema que permeti controlar la traçabilitat de manera que proporcione informació de forma ràpida i eficaç sobre els productes i el seu origen. Per a això, haurà de disposar d'un Registre de proveïdors (vegeu annex I) i traçabilitat dels productes (factures o albarans de compra del producte, que incloga tota la informació necessària sobre l'origen dels productes que en garantisca la traçabilitat i seguretat).

Els productors agraris que realitzen **venda directa** dels seus propis productes hauran d'acreditar la inscripció del productor primari en el registre corresponent de la Conselleria d'Agricultura.

A més, s'han d'assegurar per mitjà d'un control dels seus proveïdors, que el material auxiliar que entrarà en contacte amb els productes alimentaris (per exemple envasos), són d'ús alimentari i no aportaran cap tipus de contaminació al producte.

En la compra i recepció dels productes que es van a vendre s'han de controlar els punts següents:

1. Assegurar que els productes alimentaris que es van a posar a la venda provenen de proveïdors autoritzats.
2. Comprovar que els subministraments arriben amb la informació següent:
  - De **Qui**? Nom del proveïdor, adreça i registre sanitari si fóra necessari.
  - **Què** es rep? (denominació, lot).
  - **Quan** es rep? (data de recepció).

L'albarà pot constituir el registre, si conté totes les dades anteriors.

3. Comprovar l'estat dels productes rebuts, verificant que: no presenten signes que evidencien deteriorament o alteració, la integritat dels envasos és correcta (sense ruptures, pèrdues de buit, presència d'òxid etc.), la temperatura dels productes és la reglamentària o, si és el cas, la que marca l'etiquetatge del producte. Recordar que quan es conserven junts diversos tipus de productes amb rangs distints, la temperatura de conservació sempre serà la del **producte més restrictiu**.

4. Comprovar que els productes que es posaran a la venda es troben degudament etiquetats.

En cas de tractar-se de material auxiliar, com per exemple envasos, papers, bosses, etc., assegurar-se que són d'ús alimentari.





## 2.4. CONTROL DE RESIDUS

Els residus generats per l'activitat han de ser retirats, tractats, emmagatzemats i eliminats higiènicament, de manera que no constituïsquen una font de contaminació directa o indirecta per als productes alimentaris.

Residus orgànics i assimilables a residus municipals hauran de depositar-se en recipients adequats, estar tancats i ser de fàcil neteja i desinfecció, retirant-los al contenidor de la via pública almenys una vegada al dia o sempre que els recipients estiguen plens. És recomanable l'ús de bosses que faciliten l'arreplega i evacuació dels residus. En el cas de tractar-se de subproductes animals no destinats a consum humà (SANDACH), si són de la categoria III i no superen els 20 Kg setmanals, es poden depositar en els contenidors de residus urbans, en aquest cas han de disposar d'un registre amb els quilos setmanals.

Els recipients o contenidors per a residus han d'estar en bon estat de neteja i manteniment. Els residus generats s'han de mantindre dins dels contenidors i s'ha d'evitar en tot moment tirar residus al sòl durant l'activitat.

Residus inorgànics com papers, cartonatges, plàstics, vidres, llandes etc., han de ser emmagatzemats de forma adequada i retirats perquè siguin tractats convenientment.

En el cas d'usar envasos reutilitzables, aquests seran de fàcil neteja i desinfecció. No es reutilitzaran envasos de cartó o poliestirè expandit o altres materials de difícil neteja i desinfecció.

Han de disposar de documentació que acredite el tractament per un gestor autoritzat en el cas que es generen residus amb característiques especials.

**En el cas dels olis de fregits, la seua retirada serà realitzada per un gestor autoritzat o bé es depositarà en un Punt Verd autoritzat.**

## 2.5. CONTROL DE LA CADENA DE FRED

La venda d'aliments en els mercats no sedentaris ha de garantir un control sobre els productes que requerisquen de refrigeració o congelació per a la seua correcta conservació. El control de la temperatura comprèn totes les etapes, començant en la compra/recepció de la mercaderia, el seu emmagatzematge, preparació, transport i venda al consumidor final.

Els productes alimentaris conservats a temperatura regulada poden veure afectada la seua seguretat si se superen les temperatures reglamentàries, ja que açò afavoreix la multiplicació de la càrrega bacteriana.

Per a poder comprovar si els aliments es troben a temperatures indicades per a la seua conservació (refrigeració o congelació), és necessari l'ús de termòmetres. Per a això, tots els equips de fred (expositors, cambres, mostradors refrigerats, etc.), han de disposar d'un termòmetre que siga fàcilment visible i que permeta comprovar la temperatura. Aquests termòmetres han de funcionar correctament.

És recomanable disposar d'un termòmetre diferent de l'ubicat en els equips, que permeta comprovar-ne el funcionament correcte.

Per al transport d'aliments peribles que requerisquen per a la seua distribució temperatura regulada s'utilitzaran equips que garantisquen que es manté la temperatura adequada durant el transport.

Les temperatures de conservació varien depenent del tipus de producte. Es complirà amb les temperatures especificades en les normatives de cada un dels productes i, si és el cas, es consultarà l'etiquetatge. Quan es conserven junts diversos tipus de productes amb rangs distints, la temperatura sempre serà la del **producte més restrictiu**. A més és important un correcte emmagatzematge evitant un excés d'estiba que impedisca un correcte refredament.

En el cas que els productes posats a la venda puguen veure afectada la seua seguretat per superar les temperatures regulades o bé les indicades en l'etiquetatge del producte, es disposarà d'un registre diari de control de temperatures (vegeu annex I).

Els venedors seran els responsables del funcionament correcte dels equips de fred utilitzats en l'emmagatzematge, transport i venda dels productes alimentaris, per a això hauran de garantir-ne un adequat manteniment.







**3**

Bones pràctiques d'higiene i manipulació  
d'aliments

### 3 Bones pràctiques d'higiene i manipulació d'aliments

Totes les persones que manipulen productes alimentaris han de demostrar la seua formació en qüestions d'higiene alimentària, de conformitat amb el capítol XII de l'Annex II del Reglament (CE) nº 852/2004, de 29 d'abril de 2004.

La formació rebuda ha d'adaptar-se a l'activitat que es realitza, els manipuladors han de ser capaços d'aplicar els coneixements adquirits i estar compromesos i implicats amb el seu paper en la seguretat alimentària.

El manteniment d'unes bones pràctiques d'higiene i manipulació al llarg de la cadena alimentària és fonamental per a garantir la seguretat dels productes.





### 3.1. BONES PRÀCTIQUES D'HIGIENE

És fonamental que el manipulador mantinga una correcta higiene personal per a evitar ser un focus de contaminació per als aliments i, per tant, ha de complir els requisits següents:

- Si el manipulador pateix algun tipus de malaltia que pot causar la contaminació directa o indirecta dels productes, no pot manipular aliments. En general qualsevol persona que patisca una malaltia de transmissió alimentària, infeccions cutànies, diarrees, rinitis entre altres patologies, ha d'evitar la manipulació de productes alimentaris.

---

- En el cas de tindre algun tipus de ferida o tall, aquest s'ha de cobrir de manera que protegeixca la ferida, amb embenats impermeables d'un sol ús i de manera que s'evite el seu despreniment de manera que no puguin contaminar els aliments. Es recomana l'ús de guants d'ús alimentari en aquests casos.

---

- Les mans constitueixen un focus important d'infecció i estan sovint en contacte directe amb els aliments, per això el manipulador ha de rentar-se les mans a l'inici de la jornada laboral i durant aquella. Açò ha de complir-se sempre que es realitzen les activitats següents: després de l'ús dels lavabos sanitaris, després d'haver manipulat aliments crurs i abans de manipular aliments preparats, després de tossir, després d'efectuar alguna pausa, després de manipular fems, envasos, etc. És fonamental portar les ungles netes i curtes.

---

- En cas necessari, ha de disposar d'un llavamans pròxim al lloc de treball dotat de sabó dosificador i dispositiu d'eixugat de mans d'un sol ús.

---

- En el cas d'utilitzar guants, aquests es mantindran nets i s'evitarà en la mesura que es pugui l'ús de guants de làtex per a previndre al·lèrgies.

---

- La roba de treball haurà de ser adequada per a l'activitat i estar neta. És recomanable tapar-se el cap.

---

- S'ha d'evitar l'ús d'objectes personals que puguin caure i contaminar l'aliment, com per exemple, pendents, pírcings, intervals, rellotges, anells, polseres, etc.

---

- No es pot fumar, mastegar goma o tossir sobre els aliments.

## 3.2. BONES PRACTIQUES DE MANIPULACIÓ DELS ALIMENTS

Unes correctes pautes durant la manipulació, emmagatzematge i transport dels aliments, són imprescindibles per a garantir la seguretat dels productes. Per a realitzar unes pràctiques correctes d'higiene s'han de seguir les indicacions següents:

- S'evitarà en tot moment la possibilitat de **contaminació encreuada** entre els distints aliments durant l'elaboració, emmagatzematge i transport, per a això s'higienitzaren amb la freqüència necessària els útils (ganivets, taules de tall, etc.), equips i superfícies on es manipulen aliments. Si fóra possible els estris seran específics per a cada activitat. És necessari emmagatzemar de forma separada els productes, sobretot evitant emmagatzemar productes no elaborats junt amb productes elaborats. Els manipuladors es llavaran les mans després de realitzar qualsevol tipus de manipulació (tall, envasat, etc.). És important garantir que un residu o traça de **l'al·lergogen** no entre en contacte de forma no intencionada amb un aliment, donant com a resultat la seua presència inadvertida en el producte final.
- Evitar en la mesura que es pugua manipular els aliments directament amb les mans, quan es dispose d'estrils higiènicament adequats per a realitzar l'operació esmentada.
- El personal que manipula el producte alimentari i cobra l'import de la mercaderia al mateix temps, ha d'utilitzar mesures de protecció sanitària adequades (com per exemple l'ús de pinces, etc.) per a evitar qualsevol risc de contaminació encreuada.
- Quan s'obriguen envasos (per a la venda fraccionada), se n'indicarà la data d'obertura.
- No se sobrepassarà la capacitat màxima de les cambres de refrigeració i congelació i es controlaran regularment les seues temperatures. Els equips de refrigeració i congelació han de comptar amb un sistema que permeta controlar la temperatura en tot moment.
- Si es produïren ruptures parcials d'envasos o embalatges dels productes en l'emmagatzematge, transport o lloc de venda, seran esmenades immediatament, i en el cas que afecten la seguretat del producte seran retirats per a la seua eliminació.
- El disseny i els materials d'envasat hauran de ser aptes per a ús alimentari, oferir una protecció adequada dels productes per a reduir al mínim la contaminació, evitar danys i permetre un etiquetatge apropiat. Quan escaiga, el material d'envasat reutilitzable haurà de tindre una durada adequada, ser fàcil de netejar i, en cas necessari, de desinfectar.
- No es manipularan productes químics (detergents, desinfectants, etc.) en presència d'aliments.
- No desmuntar equips per a la seua neteja en presència d'aliments.



- Els productes de neteja i desinfecció es guardaran en un armari, caixa d'emmagatzematge o semblant especialment destinat per a això, aïllat i identificat. Aquests productes es mantindran sempre en els seus envasos originals.
- Els vehicles que es destinen al transport hauran de ser mantinguts nets en tot moment.
- No cal arrossegat les caixes plenes d'aliments ni depositar-les directament en el sòl.

Per a l'**elaboració de menjars** preparats es tindran en compte a més:

- Els **olis utilitzats en l'elaboració de masses fregides** i menjars preparats, han d'emmagatzemar-se allunyats de fonts de calor. S'evitarà la seua exposició a la llum solar. Les fregidores es mantindran en condicions higièniques adequades i protegides quan no s'estiguen utilitzant. S'haurà de renovar l'oli amb la periodicitat necessària per a garantir que els valors dels compostos polars siguen inferiors al 25%.
- La **descongelació** es realitzarà a temperatures de refrigeració, per a evitar la proliferació bacteriana. S'utilitzaran recipients perforacions o amb reixeta que eviten el contacte de l'aliment amb el líquid resultant de la descongelació. Si hi cal descongelació ràpida, es recourrà a sistemes com el microones.
- Una vegada descongelat l'aliment aquest ha d'utilitzar-se immediatament, o bé mantindre'l en refrigeració i utilitzar-lo en menys de 24 hores. No es pot tornar a congelar un producte ja descongelat.
- Tots els productes intermedis i matèries primeres utilitzades en la fabricació, hauran de romandre tapats i correctament emmagatzemats i identificats.
- Els armaris, espais, cambres frigorífiques i congeladors on s'emmagatzemen els aliments es mantindran sempre nets i desinfectats, i amb protecció adequada contra insectes, rosegadors i animals domèstics.
- Les matèries primeres, productes semielaborats i productes finals, hauran de conservar-se sempre aïllats i protegits sense estar en contacte directe amb el sòl i la paret, tant en les cambres com en el magatzem i sempre separats entre ells. Així mateix, hauran de situar-se allunyats de la zona d'emmagatzematge de residus, de fonts de calor com forns, magatzem de productes de neteja, etc.
- Si s'utilitzen **ous** per a la preparació de productes, aquests seran frescos i no s'utilitzaran ous trencats o amb fissures, i es garantirà que pateixen un tractament tèrmic no inferior a 75 C° en el seu centre.

- Està prohibida l'elaboració de salses (maioneses) i cremes amb **ou cru**, aquest se substituirà per ovoproducte pasteuritzat i es mantindrà a una temperatura màxima de 8°C fins al seu consum (que serà com a màxim de 24 hores després de la seua elaboració).

---

- En el cas de preparar productes amb peix o mol·luscos cefalòpodes cruns, els establiments estan obligats a garantir la seua congelació.

---

- Els titulars dels establiments que serveixen menjar als consumidors finals o a col·lectivitats (bars, restaurants, cafeteries, hotels, hospitals, col·legis, residències, menjadors d'empreses, empreses de càtering i semblants), estan obligats a garantir que els productes de la pesca per a consumir en cru o pràcticament en cru han sigut prèviament congelats a una temperatura igual o inferior a -20°C en la totalitat del producte, durant un període de com a mínim 24 hores o bé -35°C/15 hores per a matar els paràsits.

---

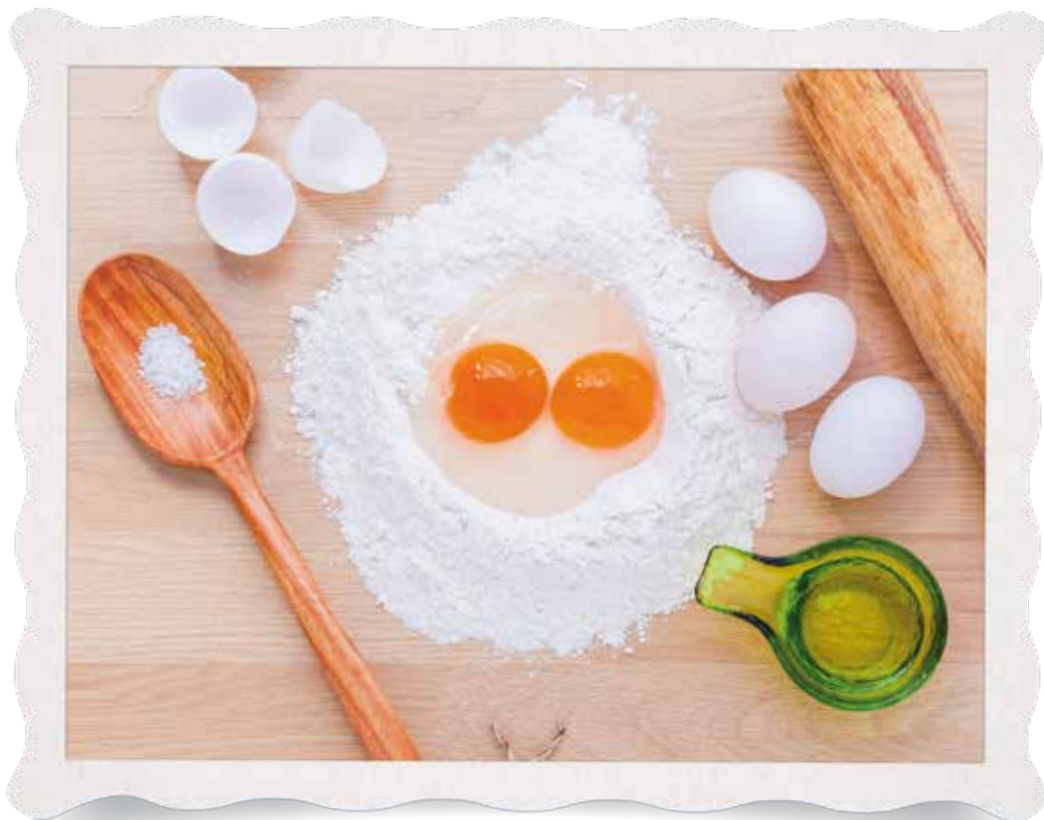
- Els titulars dels establiments que serveixen menjar al públic o a col·lectivitats quedaran dispensats de realitzar la congelació per si mateixos, quan disposen de qualsevol mitjà documental, expedit pels explotadors de les empreses alimentàries subministradores del producte pesquer, en el qual s'específic que aquests, o un tenidor anterior, han aplicat la congelació en qualsevol fase anterior de la cadena alimentària en els termes establits.

---

- En el cas de preparació de **vegetals cruns trossets llestos** per al seu consum (ensalades), aquests es rentaran amb abundant aigua i se sotmetran a un procés de desinfecció adequat (per exemple, llavar-los amb lleixiu apte per a la desinfecció de l'aigua de beguda, diluïda en aigua, seguint les instruccions de l'etiquetatge per a la desinfecció de vegetals).

---

- Disposaran de llavaplats, en cas de no tindre'n s'utilitzarà vaixel·la d'un sol ús.









La ingestió de certs aliments poden provocar reaccions adverses en un xicotet percentatge de la població. La majoria d'elles són degudes a reaccions de tipus al·lèrgic i a intoleràncies alimentàries. Per a evitar aquestes situacions és imprescindible que en la informació que li arriba al consumidor, els al·lèrgens i els seus derivats, estiguen clarament identificats per a previndre sobre el seu consum.

L'objectiu d'aquest pla és evitar la presència de determinades substàncies en els aliments, que puguen causar reaccions adverses al consumidor, de tipus al·lèrgic o intoleràncies alimentàries i, en el cas que l'aliment en la seua composició (**ingredient**) incloguera algun al·lèrgen, **informar el consumidor** sobre la seua presència.

En el cas que el producte elaborat porte entre els seus ingredients un **al·lèrgen**, aquest ha d'informar el consumidor en l'**etiquetatge**, si es realitza la venda d'aliments no envasats, s'ha d'informar també el consumidor en alguna de les formes que es permet en el reglament (vegeu apartat etiquetatge).

Per a evitar la presència d'al·lèrgens en aliments que no els contenen, és imprescindible tindre en compte el risc de la **contaminació encreuada**, açò és la possibilitat que un aliment (en la composició del qual no s'inclou aquest al·lèrgen) es contamine per estar en contacte de forma no intencionada amb un al·lèrgen o traça d'al·lèrgen. Açò pot ocórrer durant el procés d'elaboració de l'aliment, en el seu fraccionament per a la venda o en el seu emmagatzematge, donant com a resultat la presència de l'al·lèrgen en el producte final.

Per tant per a controlar la presència d'al·lèrgens és necessari implantar unes mesures de control, que es resumeixen a continuació:

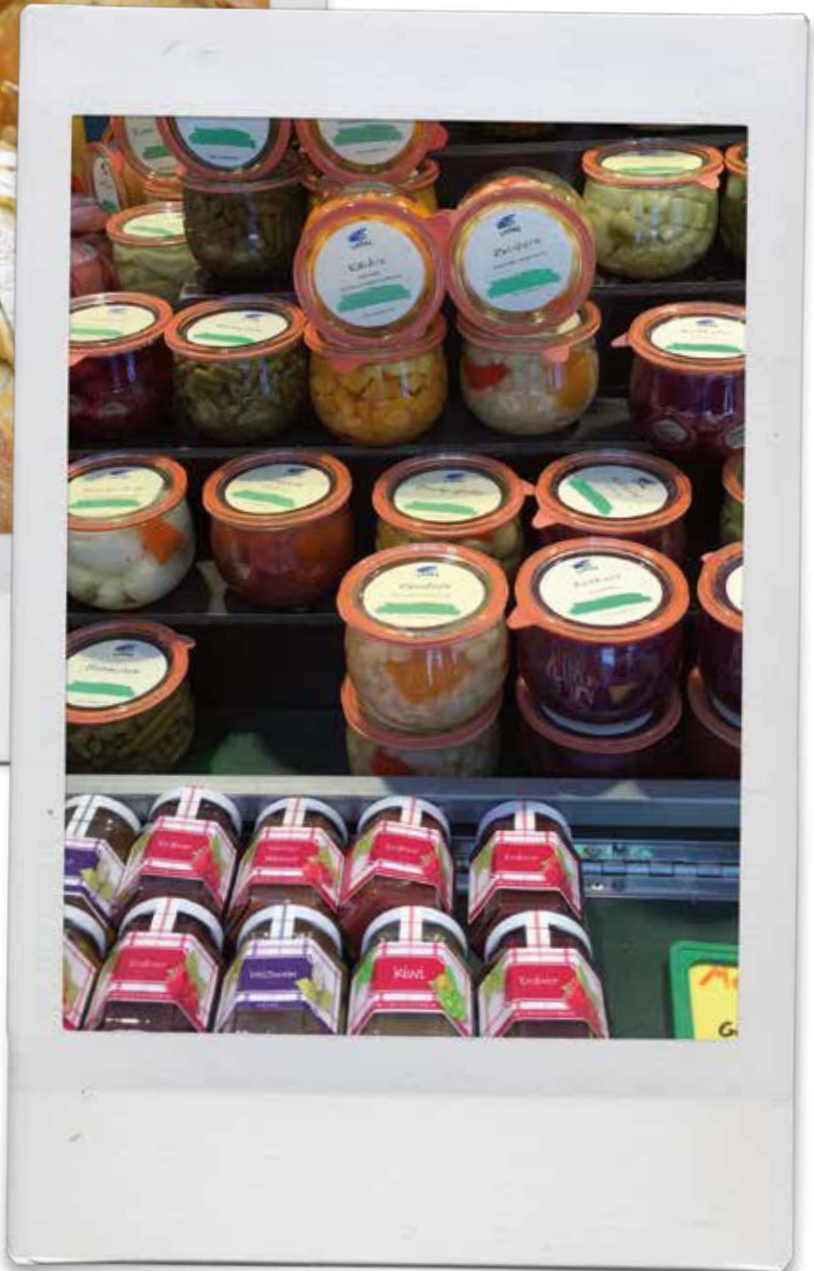
- Bones pràctiques de manipulació, que eviten possibles contaminacions encreuades durant les operacions d'emmagatzematge, manipulació d'aliments, exposició i envasat dels productes.
- En el cas d'elaborar menjars preparats, control de les matèries primeres utilitzades (l·listat d'ingredients), per si contenen algun tipus d'al·lèrgen.
- Establir una neteja i desinfecció adequada, sobretot en aquelles superfícies i estris de treball que puguen entrar en contacte amb els productes, especialment després de realitzar manipulacions que puguen causar contaminacions encreuades posteriors.



AL·LERGÒGENS	EXEMPLES DE PRODUCTES I DERIVATS
	<p><b>Cereals que contenen Gluten</b>            Blat, sègol, ordi, avena, espelta, kamut o les seues varietats híbrides</p> <p>Farines, midó, segó, sèmola, cuscús, pasta, pa, galetes, brioixeria i rebosteria, proteïna vegetal hidrolitzada, cereals per a desdjejuni.  <b>EXCEPCIONS:</b> xarops de glucosa a base de blat (inclosa la dextrosa) i d'ordi, maltodextrines a base de blat, cereals usats per a fer destil·lats..</p>
	<p><b>Ous</b></p> <p>Lecitina d'ou (E 322), lisozim (E 1105), albúmina, globulina, livetina, ovoalbúmina, ovomucoide, ovolivetina, vitel·lina, luteïna (E 161b), ou en pols, ou pasteuritzat, maionesa, allioli, brioixeria i rebosteria, gelats, batuts, torrons, flams, pastes d'ou.</p>
	<p><b>Crustacis</b></p> <p>Totes les espècies: gambes, cigales, llagostins, crancs..., quitosan, patés de marisc.</p>
	<p><b>Peix</b></p> <p>Totes les espècies, olis de peix, extractes de peix, patés de peix, omega-3 derivats de peix, gelatina de peix, proteïna de peix, caldos de peix, farines de peix, surimi.  <b>EXCEPCIONS:</b> gelatina de peix usada com a suport de vitamines o preparats de carotenoides, gelatina de peix o ictiocol·la usada com a clarificador en cervesa i vi.</p>
	<p><b>Soja</b></p> <p>Brots de soja, llavors, lecitina de soja (E 322), tofu, proteïnes de soja, proteïna vegetal hidrolitzada, farina de soja, salsa de soja.  <b>EXCEPCIONS:</b> oli i greix de llavor de soja totalment refinat, tocoferols naturals (E 306), d-alfa-tocoferol natural, acetat de d-alfa-tocoferol natural i succinat de d-alfa-tocoferol natural derivats de la soja, fitosterols i èsters de fitosterol derivats d'olis de soja, èsters de fitostanol derivats de fitosterols d'oli de llavor de soja.</p>
	<p><b>Mol·luscos</b></p>



AL·LERGÒGENS	EXEMPLES DE PRODUCTES I DERIVATS
 <p><b>Llet</b></p>	<p>Proteïnes làcties: caseïna, caseïnat, lactoglobulina, lactoalbúmina; lactosa, sèrum, iogurt, formatge, mantega, quefir, quallada, gelats, crema, batuts, flam, natilles, postres làcties, galetes, brioixeria i rebosteria, xocolates amb llet, caramels amb llet.</p> <p>EXCEPCIONS: lactitol, lactosèrum usat per a destil·lats.</p>
 <p><b>Cacauets</b></p>	<p>Oli de cacauet, farina de cacauet, mantega de cacauet, salses orientals.</p>
 <p><b>Fruita de corfa</b> Ametles, avellanes, nous, nous del Brasil, anacards, pacanes, pistatxos, macadàmies</p>	<p>Oli de fruita seca, mantega de fruita seca, garapinyats, massapà, torró, essències i aromes de fruita seca, pastes i cremes amb fruita seca, brioixeria i rebosteria, gelats, salses orientals, musli.</p> <p>EXCEPCIONS: nous usades per a fer destil·lats.</p>
 <p><b>Api</b></p>	
 <p><b>Mostassa</b></p>	<p>Llavors de mostassa, salsa de mostassa, envinagrats (cogombrets).</p>
 <p><b>Sèsam</b></p>	<p>Llavors de sèsam, oli de sèsam, hummus, salses orientals, pa, musli, galetes.</p>
 <p><b>Tramussos</b></p>	
<p><b>Anhídrid sulfurós i sulfits</b> Concentracions superiors a 10 mg/kg o litre expressat com a SO<sub>2</sub></p>	<p>E 220 diòxid de sofre, E 221 sulfít de sodi, E 222 sulfít àcid de sodi, E 223 metabisulfít de sodi, E 224 metabisulfít de potassi, E 226 sulfít de calci, E 227 sulfít àcid de calci, E 228 sulfít àcid de potassi, fruita i verdura dessecades, begudes refrescants, begudes fermentades (vi, cervesa, sidra), vinagre, preparats carnis.</p>



**MIELMI**



**MIEL EN PANAL**

**1 - Slida**

hinc natural de  
la serra d'espada  
**producte natural**

GENÈRALITAT



**5**

Informació al consumidor i etiquetatge



La venda no sedentària de productes alimentaris, es realitza de distintes maneres depenent de la naturalesa dels productes. Cal diferenciar entre la venda sense manipular de productes que ja vénen envasats i etiquetats d'origen, i la venda de productes no envasats i/o reenvasats pel venedor.

En el cas de productes no envasats, la venda es pot realitzar en distintes modalitats com són: la venda de productes que són envasats en el lloc de venda a petició del comprador (com per exemple la venda de pans, companatges filetejats, olives, etc.), o la venda de productes prèviament envasats en el lloc per a la seua venda immediata (com per exemple els fruits secs, espècies, lleguminoses, etc.).

Dins d'aquesta última modalitat de venda, també cal incloure la venda d'aliments que es presenten sense envasar, com és el cas de les menjars preparats.

Totes aquestes modalitats de venda adés mencionades han de proporcionar al consumidor la informació segons el Reglament (UE) núm. 1169/2011 del Parlament Europeu i del Consell, de 25 d'octubre de 2011, sobre la informació alimentària facilitada al consumidor; el Reglament (UE) núm. 1924/2006 del Parlament Europeu i del Consell, de 20 de desembre de 2006, relatiu a les declaracions nutricionals i de propietats saludables dels aliments; i el Reial Decret 126/2015, de 27 de febrer de 2015, pel qual s'aprova la norma general relativa a la informació alimentària dels aliments que es presenten sense envasar, per a la venda al consumidor final i a les col·lectivitats, dels envasats a petició del comprador, i dels envasats pels titulars del comerç al detall, i **la resta de legislació que se li aplique**.

En el cas que es realitze la venda de productes envasats, les etiquetes dels productes han d'incloure tota la informació obligatòria, i en les condicions que indica el Reglament (UE) núm. 1169/2011, del Parlament Europeu i del Consell, de 25 d'octubre de 2011:

- La denominació de l'aliment
- La llista d'ingredients (amb la presència d'al·lèrgens)
- Tot ingredient o coadjuvant tecnològic que figure en l'annex II del Reglament (UE) núm. 1169/2011 o derive d'una substància o producte que figure en l'annex esmentat que cause al·lèrgies o intoleràncies.
- La quantitat de determinats ingredients o de determinades categories d'ingredients
- Data de durada mínima o de caducitat.
- Quantitat neta de l'aliment.
- Condicions especials de conservació i/o utilització.
- Nom o raó social i adreça del fabricant.
- El país d'origen o lloc de procedència quan siga necessari.

- El mode d'ocupació en el cas que, en absència d'aquesta informació, fóra difícil fer un ús adequat de l'aliment.
- Percentatge d'alcohol si el contingut és superior a l'1,2%.
- Informació nutricional.
- Número de lot, de conformitat amb el RD 1.334/1999, de 31 de juliol de 1999.

Es tindran en compte **altres mencions obligatòries addicionals** per a categories o tipus específics d'aliments. En el cas que en l'etiqueta es contemplen declaracions nutricionals i/o de propietats saludables, s'han d'ajustar al que disposa el Reglament (UE) núm. 1924/2006 del Parlament Europeu i del Consell, de 20 de desembre de 2006.

Quant al **producte no envasat**, s'han de tindre en compte les consideracions següents:

Quan la venda d'aliments es realitze en les modalitats següents:

1. Aliments que es presenten sense envasar per a la venda al consumidor final i a col·lectivitats.
2. Aliments envasats en el lloc de venda a petició del comprador.
3. Aliments prèviament envasats en el lloc de venda per a la seua venda immediata.

La **informació alimentària al consumidor** es realitzarà de la manera següent:

- Per a les modalitats de venda reflectides en els **punts 1 i 2**, la informació que ha de facilitar-se al consumidor, inclourà almenys els punts següents:
  - ▷ Denominació de l'aliment amb les mencions obligatòries addicionals, si fa el cas.
  - ▷ Quantitat d'un ingredient o una categoria d'ingredients.
  - ▷ Presència d'Al·lèrgens.
  - ▷ Grado alcohòlic en begudes alcohòliques amb graduació superior a 1,2 %.
  - ▷ Altres requisits que s'establisquen en les normatives pròpies dels aliments, per a aquesta modalitat de venda (com per exemple, normes de qualitat de fruites i verdures).
- **Com** ha de facilitar-se aquesta informació?  
De forma escrita en **etiquetes adherides** a l'aliment o bé retolada en **cartells** col·locats en el lloc on els aliments es presenten per a la seua venda, sobre l'aliment o pròxim a ell. Es pot conservar l'etiqueta original de l'aliment que es ven de forma fraccionada fins a la finalització de la seua venda.

**En el cas de menjars preparats**, s'ha de disposar d'informació sobre la presència d'**al·lèrgens**, la informació es facilitarà per mitjà d'altres mitjans apropiats, com per exemple: **un menú o una carta**, un receptari dels productes que es comercialitzen en l'establiment, o bé informació **oral**, sempre que la informació es pugui subministrar fàcilment i quan siga sol·licitada.



tada, i que aquesta es registre de forma escrita o electrònica en l'establiment, i siga fàcilment accessible per al personal de l'establiment com per a les autoritats de control i els consumidors que la sol·liciten.

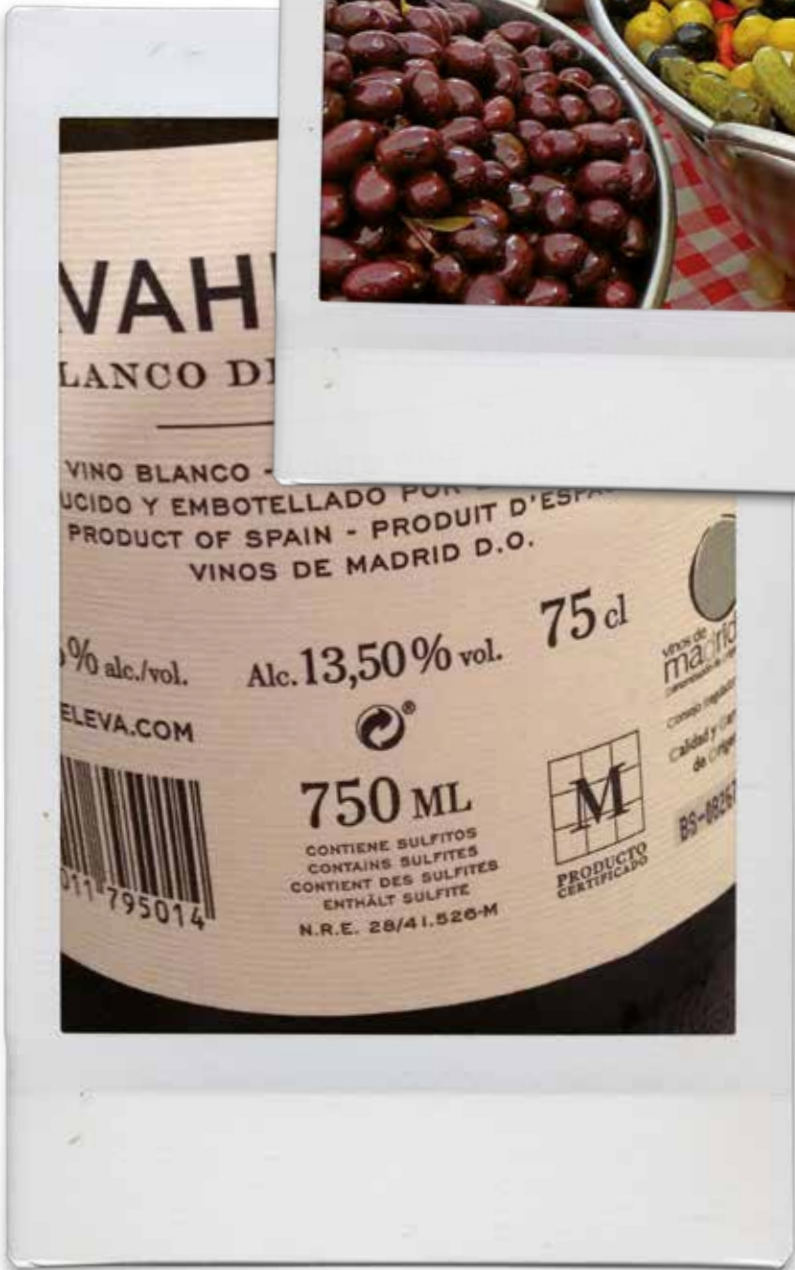
- Per a la modalitat de venda reflectida en el **punt 3**:
  - ▷ S'estableixen els mateixos requisits que per a l'etiquetatge dels aliments envasats, excepte la informació nutricional. Quant a la identificació de l'empresa ha de ser en tot cas la de l'envasador.
  - ▷ No obstant això, sempre que quede assegurada la informació del comprador, l'etiquetatge de bosses i altres envasos que permeten a simple vista la identificació normal del producte i que continguen fruites, hortalisses, tubèrculs o fruits secs, com a mínim, haurà d'indicar: la denominació de l'aliment acompanyada, segons escaiga d'acord amb els requisits de la normativa específica, de la categoria i la varietat o el tipus comercial i el país d'origen; la quantitat neta i la identificació de l'operador de l'empresa alimentària.

- **Com** ha de facilitar-se aquesta informació?

Amb una etiqueta sobre l'envàs o en una etiqueta unit a aquell. Quan la venda es realitze sota la modalitat de venda amb venedor (en règim d'autoservei), a excepció de la data de durada mínima o data de caducitat, la resta d'indicacions podran figurar retolades en cartells col·locats al lloc on els aliments es presenten per a la seua venda.

Respecte a les declaracions nutricionals i/o de propietats saludables, en les tres modalitats de venda de productes no envasats podran contemplar declaracions nutricionals i/o de propietats. Se'ls exceptua d'incloure la informació nutricional així com la informació d'indicar la importància d'una dieta variada i equilibrada i un estil de vida saludable, i la quantitat d'aliment i el patró de consum requerits per a obtindre l'efecte benèfic declarat.

**La informació alimentària no atribuirà a cap aliment les propietats de previndre, tractar o curar cap malaltia humana, ni farà referència a tals propietats, llevat de les excepcions previstes per la legislació comunitària.**







**6**

Requisits higiènic sanitaris específics segons la naturalesa del producte a la venda



A més dels **requisits generals** descrits en els apartats anteriors que els titulars de les parades de venda han de complir, hi ha una sèrie de **requisits específics** depenent de la naturalesa del producte que s'estiga comercialitzant.

**No obstant això, alguns dels requisits generals ja descrits es tornen a recordar en aquest apartat degut a la importància de la seua aplicació en determinats grups d'aliments.**

Els grups d'aliments que trobaran detallats en els següents apartats són els següents:

### 6.1. PRODUCTES D'ORIGEN VEGETAL I DERIVATS

- 6.1.1. Fruïtes, verdures i bolets.
- 6.1.2. Fruits secs i llegums.
- 6.1.3. Envinagrats.
- 6.1.4. Espècies vegetals per a infusions, condiments i espècies.

### 6.2. PRODUCTES D'ORIGEN ANIMAL

- 6.2.1. Mel i productes apícoles.
- 6.2.2. Ous.
- 6.2.3. Caragols.
- 6.2.4. Saladures.
- 6.2.5. Llet i productes lactis.
- 6.2.6. Productes càrnies cuinats i curats.
- 6.2.7. Carn fresca i preparats carnis.
- 6.2.8. Productes de la pesca i l'aqüicultura.

### 6.3. PAN I/O PRODUCTES DE PASTISSERIA, BRIOXERIA I CONFITERIA

### 6.4. TORRONS, MASSAPANS, GARAPINYATS I XOCOLATES

### 6.5. CAMELS I LLEPOLIES

### 6.6. MENJARS PREPARATS

- 6.6.1. Elaboració de menjars preparats.
- 6.6.2. Elaboració de masses i creïlles fregides.

### 6.7. ORXATES I GELATS

## 6.1. PRODUCTES D'ORIGEN VEGETAL I DERIVATS

### 6.1.1. FRUITES, VERDURES I BOLETS

#### Fruites i Verdures

- Només es permetrà la **venda d'aliments fraccionats** (com per exemple, melons d'Alger, melons de tot l'any, etc.) si es disposa de mitjans per a poder realitzar-ho de forma higiènica i es garanteix una adequada neteja i desinfecció dels estris de tall utilitzats.
- En cas de realitzar venda d'aliments fraccionats, aquests s'han de protegir de les possibles contaminacions, embolicant-los o envasant-los amb material d'ús alimentari. El fraccionament d'aquests productes **es realitzarà diàriament al lloc de venda i s'ha de rebutjar el producte sobrant al final del dia**.
- Si s'elaboren menjars preparats vegetals com: ensalades, fruites trossegades i sucus, han de disposar d'una vitrina o un expositor refrigerat, si la preparació no és immediata a la venda (vegeu apartat 2.5 control de la cadena de fred d'aquesta *Guia*). L'elaboració d'aquests productes s'ha de realitzar diàriament, al lloc de venda i rebutjar el producte sobrant al final del dia.
- Per a vendre aquest tipus de productes (fraccionats, menjars preparats vegetals o sucus), s'hauran de complir les condicions següents:
  - ▷ Disposar d'aigua de consum humà per a garantir durant tota la jornada de treball una correcta neteja i desinfecció de fruites i verdures, mans, superfícies i estris, ja siga per mitjà de la connexió a la xarxa general o per mitjà de depòsits d'aigua amb una capacitat mínima suficient que garantisca l'abastiment.
  - ▷ Les superfícies en contacte amb els aliments tindran una dimensió suficient per a la manipulació higiènica dels aliments, seran de materials resistents i hauran d'estar netes, en bon estat i ser fàcils de netejar i desinfectar, i resistents a la corrosió.
  - ▷ Realitzar diàriament una neteja del lloc i una desinfecció de tots els elements que estiguen en contacte amb els aliments. Els ganivets, estris, tallants, etc., han de desinfectar-se abans d'iniciar la jornada laboral i durant el procés d'elaboració.
  - ▷ Han de disposar de productes per a la neteja i desinfecció dels equips i estris de treball durant la jornada laboral. Aquests productes s'han de mantindre separats de qualsevol producte alimentari.
  - ▷ Disposar de vaixel·la d'un sol ús.
  - ▷ Separar els aliments de distinta naturalesa (productes elaborats de productes sense elaborar) per a evitar contaminacions encreuades.



- En el cas que la venda del producte (fruites i hortalisses) es realitzi en la modalitat d'auto-servei, cal facilitar als clients guants d'un sol ús preferiblement que no siguin de làtex, per a evitar possibles al·lèrgies.
- L'etiquetatge complirà allò que s'ha indicat en l'apartat 5 d'informació al consumidor i etiquetatge d'aquesta *Guia*.
- **Només es comercialitzaran productes que provenen d'establiments inscrits en el registre sanitari corresponent, excepte en el cas productes que provenen de venda directa per l'agricultor.**



## Venda de bolets

### Requisits generals dels bolets comercialitzades:

- Estar correctament identificats:
  - ▷ Nom científic.
  - ▷ Nom comú.
  - ▷ Tipus de cultiu: silvestres o cultivats
  - ▷ Origen o procedència.
- Estar en perfectes condicions de conservació, desproveïts d'humitat i sense olors ni sabor estrany.
- Exempts de lesions d'origen físic o mecànic que afecten la seua presentació o aparença.
- Exempts de podridura, danys de gelades o altres alteracions que els facen impropis del seu consum.
- Exempts d'artròpodes, cucs o mol·luscos i de parts o dels seus excrements.
- Exempts de matèries estranyes adherides a la seua superfície.
- Haver sigut recol·lectats (caçats) per mitjà d'un tall net.
- Exempts d'agents microbians patògens.
- Trobar-se sense residus de pesticides, ni de contaminants químics, ni de radioactivitat per damunt dels límits legalment establits.
- Es prohibeix la venda i la comercialització per al consum humà de totes les espècies de bolets reconegudes com a verinoses o tòxiques, així com totes les sospitoses de ser-ho i, en particular les arplegades en la part D de l'annex del RD 30/2009, de 16 de gener.

**Requisits de comercialització de bolets silvestres frescs.** A més dels requisits generals, han de complir:

Qualsevol subministrament directe per part del productor o recol·lector, inclòs el de xicotetes quantitats de bolets, estarà subjecte al compliment del que estableix el Reglament (CE) núm. 852/2004 i el RD 30/2009, de 16 de gener, o la normativa que resulte aplicable en cada moment.

En el cas de subministrament directe de bolets al consumidor final:

1. Només es podrà realitzar el subministrament directe de bolets al consumidor final, per part del recol·lector, en els casos i condicions que establisca l'autoritat competent, o per mitjà de la normativa de desplegament que puguen establir les comunitats autònomes.
2. Quan s'autoritze aquest tipus de subministrament per part dels recol·lectors, l'autoritat competent elaborarà una llista dels bolets que en poden ser objecte, en què no més podran incloure's espècies arplegades en les parts A de l'annex del RD 30/2009, de 16 de gener.

Per a l'elaboració de la llista d'espècies autoritzades per al subministrament directe per part del productor o recol·lector al consumidor, les autoritats competents hauran de tindre en compte els coneixements i la generalització del consum de determinades espècies en cada regió, així com els riscos de confusió amb espècies tòxiques.

3. Hauran de presentar-se senceres, excepte restes de miceli, amb les seues característiques anatòmiques desenvolupades i clarament visibles. No n'està permès el rentat.
4. No podran presentar-se al consumidor mescles d'espècies.
5. Han de disposar d'autorització de recol·lecció per part de l'autoritat competent, garantint la traçabilitat i el seu origen: denominació de producte, data de collita, municipi d'origen i volum de collita.

**Es comercialitzaran productes que provenen: d'establiments inscrits en el registre sanitari corresponent, venda directa per l'agricultor, o recol·lector autoritzat.**



### Etiquetatge específic

En el cas de fruites i verdures, haurà d'incloure les mencions obligatòries addicionals de la normativa específica depenent del producte comercialitzat.

Per als bolets, en la denominació del producte haurà d'indicar-se en tots els casos, el gènere i espècie i si són silvestres o cultivats, a més del nom comú. En la informació facilitada al consumidor s'han d'incloure els requisits de la normativa específica de bolets.

### DOCUMENTS/REGISTRES

- En el cas de venda directa de l'agricultor, aquest haurà d'estar inscrit en el registre corresponent de la Conselleria d'Agricultura. Si la venda de productes primaris s'efectua per mitjà d'un intermediari que ha adquirit aquests productes directament al productor agrari, s'haurà de disposar d'informació sobre l'origen dels productes que en garantisca la traçabilitat i seguretat (albarans i/o factures que incloguen tota la informació necessària).
- En el cas de venda de bolets, han de comprovar que totes les persones que estiguen en el lloc disposen del document acreditatiu que certifica que han rebut la formació micològica i informació adequades per a desenvolupar l'activitat d'identificació que han de realitzar; el programa de formació esmentat estarà dirigit a evitar la comercialització d'espècies no autoritzades.
- En el cas de bolets silvestres de recol·lectors: disposar d'autorització d'arreglada i de venda per part de l'autoritat competent, document que garantisca la seua traçabilitat: denominació de producte, data de recol·lecció, municipi d'origen i volum de collita).
- Registre de proveïdors. Factures i/o albarans.

### En cas de disposar d'equips de fred:

- Registre de control de temperatures.





## 6.1.2. FRUITS SECS I LLEGUMS

- Si els fruits secs posats a la venda no tenen corfa que els protegisca (pelats), com per exemple: pinyons, ametles, nous, etc., l'exposició ha de ser de manera que n'impedisca la contaminació, com l'ús de recipients tancats, envasos individuals, expositors o vitrines.
- Per al cas de venda a granel de llegums, s'ha de mantindre l'envàs original o bé disposar de recipients tancats, expositors o vitrines que impedisquen la contaminació del producte.
- Les condicions de manipulació han de ser correctes per a evitar problemes de contaminacions encreuades (**al·lèrgogens**), utilitzant útils específics per a això si fóra necessari.
- L'etiquetatge complirà allò que s'ha indicat en l'apartat 5 d'informació al consumidor i etiquetatge d'aquesta *Guia*.
- Es conservarà l'etiqueta original dels envasos fins a la finalització de venda del producte i aquesta pot ser utilitzada per a facilitar la informació al consumidor.
- **Només es comercialitzaran productes que provenen d'establiments inscrits en el registre sanitari corresponent, excepte en el cas de venda directa per l'agricultor.**

### Documents/Registres

- En el cas de venda directa de l'agricultor, aquest haurà d'estar inscrit en el registre corresponent de la Conselleria d'Agricultura. Si la venda de productes primaris s'efectua per mitjà d'un intermediari local que ha adquirit aquests productes directament al productor agrari, s'haurà de disposar d'informació sobre l'origen dels productes que en garantisca la traçabilitat i seguretat (albarans i/o factures que incloguen tota la informació necessària).
- Registre de proveïdors. Factures i/o albarans



### 6.1.3. ENVINAGRATS (OLIVES, COGOMBRETS, ETC.)

- Els envasos utilitzats per a l'exposició dels productes a la venda i els estris que estaran en contacte amb aliments han d'estar dissenyats de manera que en permeten una adequada neteja i desinfecció, i ser aptes per a ús alimentari. Es poden utilitzar els envasos originals.
- Per al cas de venda a granel s'ha de disposar de recipients tancats, expositors o vitrines que impedisquen la contaminació del producte.
- Les condicions de manipulació han de ser correctes per a evitar problemes de contaminacions encreuades (**al·lèrgogens**), utilitzant estris específics per a això, si calgués.
- Han de netejar els estris que entren en contacte amb els aliments i desinfectar-los cada dia i, si és possible, durant la jornada de treball.
- Quan s'obriguen envasos (per a la venda fraccionada), se n'indicarà la data d'obertura.
- L'etiquetatge complirà allò que s'ha indicat en l'apartat 5 d'informació al consumidor i etiquetatge d'aquesta *Guia*.
- Es conservarà l'etiqueta original dels envasos fins a la finalització de venda del producte i aquesta pot ser utilitzada per a facilitar la informació al consumidor.
- **Només es comercialitzaran productes que provenen d'establiments inscrits en el registre sanitari corresponent.**

#### Documents/Registres

- Registre de proveïdors. Factures i/o albarans.





#### 6.1.4. ESPÈCIES VEGETALS PER A INFUSIONS, CONDIMENTS I ESPÈCIES

- Està prohibida la venda d'espècies i condiments els envasos dels quals no tinguen identificació reglamentària, segons el que disposa el títol V del RD 2.242/1984, de 26 de setembre.
- Les espècies vegetals per a infusions d'ús en alimentació i per a l'elaboració dels distints productes, seran únicament les espècies vegetals i part d'aquestes o els seus extractes solubles, les denominacions dels quals figuren en l'article 3 del RD 3.176/1983, de 16 de novembre.
- Les condicions de manipulació han de ser correctes per a evitar problemes de contaminacions encreuades (**al·lergògens**), utilitzant estris específics per a això si fóra necessari.
- L'etiquetatge complirà allò que s'ha indicat en l'apartat 5 d'informació al consumidor i etiquetatge d'aquesta *Guia*.
- Tal com indica l'article 7 del Reglament (UE) núm. 1169/2011, de 25 d'octubre de 2011, llevat de les excepcions previstes per la legislació de la Unió Europea, la informació alimentària no atribuirà a cap aliment les propietats de previndre, tractar o curar cap malaltia humana, ni farà referència a tals propietats.
- Es conservarà l'etiqueta original dels envasos fins a la finalització de venda del producte i aquesta pot ser utilitzada per a facilitar la informació al consumidor.
- **Només es comercialitzaran productes que provenguen d'establiments inscrits en el registre sanitari corresponent.**

#### Documents/Registres

- Registre de proveïdors. Factures i/o albarans.



## 6.2. PRODUCTES D'ORIGEN ANIMAL

### 6.2.1. MEL I PRODUCTES APÍCOLES

- Han de vendre la mel envasada i etiquetada d'acord amb la normativa alimentària vigent, la normativa específica per a la mel. En l'etiqueta haurà d'informar-se sobre el país d'origen de la mel, segons el Reial Decret 473/2015 de 12 de juny (que modifica el RD 1.049/2003).
- En el cas que el productor envàs el seu pròpia mel en les seues instal·lacions, no serà necessari el registre sanitari.
- Mantindre la gelea reial fresca a una temperatura com a màxim de 4°C en expositors frigorífics.

#### Documents/Registres

- Si el venedor és al mateix temps productor, documentació que acredite estar inscrit en el Registre d'Explotacions Ramaderes REGA.
- Registre de proveïdors. Factures i/o albarans.



## 6.2.2. OUS

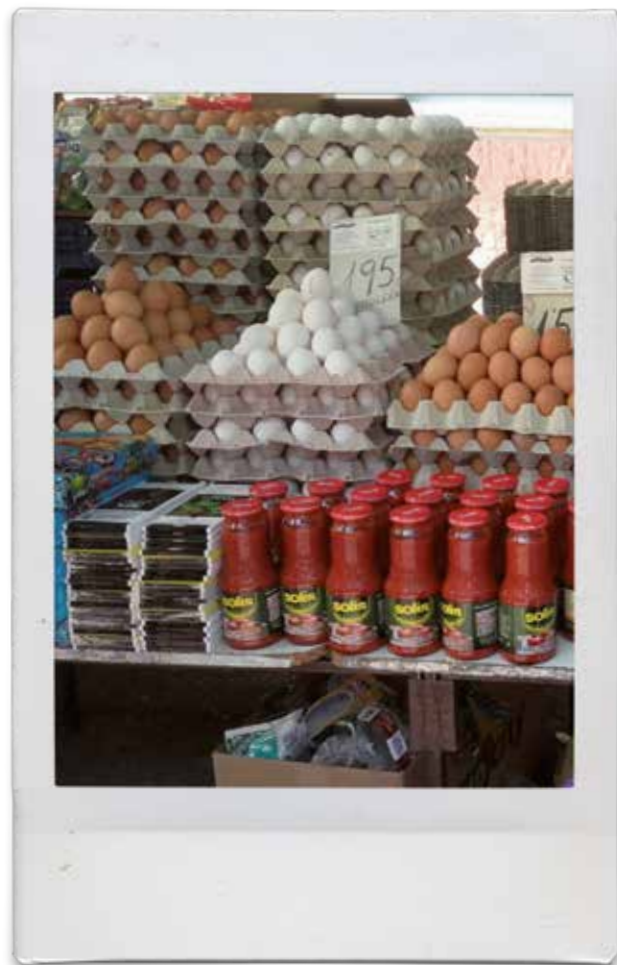
- Els ous no s'emmagatzemaran mai en refrigeració.
- No es poden vendre els ous trencats, amb fissures o molt bruts.
- **Els ous posats a la venda han d'estar marcats amb el codi del productor**, d'acord amb la normativa. (arts. 1 i 3 del Reial Decret 226/2008, de 15 de febrer); **excepte** si es tracta d'ous que es comercialitzen directament del productor al consumidor final en mercat públic local en la regió de producció, sempre que el lloc de producció tinga un màxim de 50 gallines ponedores, i en aquest cas cal indicar clarament visibles en el punt de venda: la raó social i l'adreça del productor.
- Si la venda dels ous es realitza a granel fora de l'estoig, la informació disponible per al consumidor serà la que habitualment figura en l'estoig, i inclourà:
  - ▷ Nom, cognom i adreça de l'envasador.
  - ▷ Codi del centre d'embalatge.
  - ▷ Data de consum preferent.
  - ▷ Categoria de pes (S; M; L; XL).
  - ▷ Sistema de cria de la gallina.
  - ▷ Categoria de Qualitat: Categoria A, seguida o no de la paraula "Frescos".
  - ▷ Explicació del codi de productor.
  - ▷ Recomanació al consumidor de conservar-los en frigorífic després de la seua compra.
- Guardar l'envàs o embalatge original per a no perdre les dades de l'etiquetatge i la traçabilitat.

En el cas de venda directa del productor al consumidor final ha de portar un registre de quantitats totals (data de posta i unitats venudes).

### DOCUMENTS/REGISTRES

En el cas de ser productor primari documentació que acredite estar inscrit en el Registre d'Explotacions Ramaderes REGA.

- Registre de proveïdors. Factures i/o albarans.



### 6.2.3. CARAGOLS

- Només es podran comercialitzar les espècies autoritzades per a consum humà.
- S'han de presentar a la venda vius, nets especialment de terra o arena i en bones condicions de conservació, sense corfes trencades ni brutes, i sense evidents signes de malaltia.
- Els caragols vindran de granges de cria en captivitat.

Per al subministrament de caragols silvestres caldrà ajustar-se al Decret 21/2012, de 27 de gener, del Consell, pel qual es regula el procediment d'elaboració i aprovació dels plans de recuperació i conservació d'espècies catalogades de fauna i flora silvestre, i del procediment d'emissió d'autoritzacions d'afectació a espècies silvestre. En cas de no tindre l'autorització esmentada, o la normativa que li resulte aplicable en cada moment, no es podran comercialitzar caragols silvestres.

#### Etiquetatge específic

Han d'identificar el producte, indicant en tots els casos: espècie i origen o procedència.

#### Documents/Registres

En el cas de ser productor primari documentació que acredite estar inscrit en el Registre d'Explotacions Ramaderes REGA.

- Registre de proveïdors. Factures i/o albarans.





#### 6.2.4. SALADURES

- Han de disposar d'aigua de consum humà per a garantir durant tota la jornada de treball una correcta neteja i desinfecció de mans, superfícies, instal·lacions i estris, ja siga per mitjà de la connexió a la xarxa general o per mitjà de depòsits d'aigua amb una capacitat suficient que garantisca l'abastiment.
- En el cas que es realitze la venda de productes que requerisquen conservació a temperatura regulada com per exemple, anxoves o altres semiconserves, pasta d'abadejo, etc., han de disposar d'equips de refrigeració (vitrines exposidores, armaris de refrigeració, etc.) que mantinguen la temperatura que necessita el producte més restrictiu segons etiquetatge (vegeu apartat 2.5 control de la cadena de fred d'aquesta *Guia*).
- Han de disposar de productes per a la neteja i desinfecció dels equips i estris de treball durant la jornada laboral. Aquests productes s'han de mantindre separats de qualsevol producte alimentari.
- Separar els aliments de distinta naturalesa per a evitar contaminacions encreuades.
- Quan s'òbriguen envasos (per a la venda fraccionada), se n'indicarà la data d'obertura.
- L'etiquetatge complirà allò que s'ha indicat en l'apartat 5 d'informació al consumidor i etiquetatge d'aquesta *Guia*.
- Només es comercialitzaran productes que provenien d'establiments inscrits en el registre sanitari corresponent.

#### Documents/Registres

- Registre de proveïdors. Factures i/o albarans.

#### En cas de disposar d'equips de fred:

- Registre de control de temperatures.





### 6.2.5. LLET I PRODUCTES LACTIS (FORMATGES, IOGURT, ETC.)

- En el cas que es realitzi la venda de productes que requerisquen conservació a temperatura regulada com per exemple, llet fresca pasteuritzada, formatge fresc, nates, iogurts, etc., han de disposar d'equips de refrigeració (vitrines exposidores, armaris de refrigeració, etc.) que mantinguen la temperatura que necessita el producte més restrictiu, segons etiquetatge. (Vegeu apartat 2.5 control de la cadena de fred d'aquesta *Guia*).
- Separar els aliments de distinta naturalesa per a evitar contaminacions encreuades (com per exemple, el formatge fresc del formatge curat).
- En el cas de realitzar la venda de producte fraccionada, han de disposar d'aigua de consum humà per a garantir durant tota la jornada de treball una correcta neteja i desinfecció de mans, superfícies i estris, ja siga per mitjà de la connexió a la xarxa general o per mitjà de depòsits d'aigua, amb una capacitat mínima suficient que garantisca l'abastiment.
- Han de disposar de productes per a la neteja i desinfecció dels equips i estris de treball durant la jornada laboral. Aquests productes s'han de mantindre separats de qualsevol producte alimentari
- Quan s'obriguen envasos (per a la venda fraccionada), se n'indicarà la data d'obertura.
- L'etiquetatge complirà allò que s'ha indicat en l'apartat 5 d'informació al consumidor i etiquetatge d'aquesta *Guia*.
- Només es comercialitzaran productes que provenen d'establiments inscrits en el registre sanitari corresponent.

#### Documents/Registres

- Registre de proveïdors. Factures i/o albarans.

#### En cas de disposar d'equips de fred:

- Registre de control de temperatures.



### 6.2.6. PRODUCTES CÀRNIES CUINATS I CURATS. (PERNIL DOLÇ, FUET, XORIÇ, ETC.)

- Han de disposar d'aparells de refrigeració (vitriues exposidores, armaris de refrigeració, etc.), que mantinguen la temperatura que necessite el producte més restrictiu segons etiquetatge (vegeu apartat 2.5, control de la cadena de fred d'aquesta *Guia*).
- Han de mantindre els productes que no necessiten refrigeració en un lloc fresc i que impedisca la seua contaminació.
- No sobrepassar la capacitat frigorífica de les cambres i/o expositors, perquè el fred arribe de forma uniforme al producte.
- Separar els aliments de distinta naturalesa per a evitar contaminacions encreuades.
- Han de disposar d'aigua de consum humà per a garantir durant tota la jornada de treball una correcta neteja i desinfecció de mans, superfícies i estris, ja siga per mitjà de la connexió a la xarxa general o per mitjà de depòsits d'aigua amb una capacitat mínima suficient que garantisca l'abastiment.
- Quan s'òbriguen envasos (per a la venda fraccionada), s'hi indicarà la data d'obertura.
- Per a evitar el risc de les contaminacions encreuades (**al·lergògens**) durant l'activitat s'han d'extremar les precaucions durant la manipulació o bé utilitzar en la mesura que siga possible equips exclusius (com per exemple, per fer rodanxes, i ganivets específics per a tall de determinats productes, etc.).
- Han de disposar de productes per a la neteja i desinfecció dels equips i estris de treball durant la jornada laboral. Aquests productes s'han de mantindre separats de qualsevol producte alimentari.
- L'etiquetatge complirà allò que s'ha indicat en l'apartat 5 d'informació al consumidor i etiquetatge d'aquesta *Guia*.
- **Només es comercialitzaran productes que vinguen d'establiments inscrits en el registre sanitari corresponent.**

#### Etiquetatge específic

Si els productes són d'elaboració pròpia (provinents d'un establiment propi amb registre sanitari), sense perjudici de la normativa sobre la informació alimentària facilitada al consumidor, els derivats carnis hauran d'incloure a més la marca sanitària (en cas de producte envasat, en l'etiquetatge, i en els que es no es presenten envasats, en un cartell o rètol pròxim al producte en l'expositor).

La marca sanitària haurà d'incloure dins d'un rectangle les indicacions següents: en la part superior "Elaboració Pròpia" en majúscules; en la part central, el número d'autorització de l'establiment, i en la part inferior l'expressió "Venda Directa", en majúscules.

A més de la marca sanitària, els derivats carnis hauran de comptar amb la informació següent: la denominació comercial d'acord amb les normes de qualitat corresponents a cada tipus de producte, o bé les denominacions comercials consagrades per l'ús i les classificacions de qualitat tipificades en les normes esmentades, fent especial menció de l'espècie o espècies a partir de les quals s'ha obtingut la carn i la llista d'ingredients.

#### Documents/Registres

- Registre de proveïdors. Factures i/o albarans.
- Registre de control de temperatures.



### 6.2.7. CARN FRESCA I PREPARATS CARNIS

- Han de disposar d'aigua de consum humà per a garantir durant tota la jornada de treball una correcta neteja i desinfecció de mans, instal·lacions i superfícies, ja siga per mitjà de la connexió a la xarxa general o per mitjà de depòsits d'aigua amb una capacitat mínima suficient que garantisca l'abastiment.
- Han de mantindre, en tot moment, la temperatura de les cambres, els expositors o les vitrines de manera que garantisquen la conservació dels productes a temperatures reglamentàries, en el cas que es realitze la venda de productes de distinta naturalesa, la temperatura serà sempre la que necessite el producte més restrictiu (vegeu apartat 2.5 control de la cadena de fred d'aquesta *Guia*).
- No sobrepassar la capacitat frigorífica de les cambres i/o expositors, perquè el fred arribe de forma uniforme al producte.
- Separar els aliments de distinta naturalesa per a evitar contaminacions encreuades.
- Quan s'òbriguin envasos (per a la venda fraccionada), s'hi indicarà la data d'obertura.
- Han de tindre el lloc en les condicions i amb el material necessaris per a poder assegurar la neteja (i desinfecció) de ganivets, taules de tall o altres estris de treball durant la jornada laboral.
- Han de disposar de productes per a la neteja i desinfecció dels equips i estris de treball durant la jornada laboral. Aquests productes s'han de mantindre separats de qualsevol producte alimentari.
- En el cas de vendre també productes carnis haurà de complir allò que s'ha indicat en l'apartat 6.15 (productes carnis, cuinats i curats) d'aquesta *Guia*.
- Els residus generats seran gestionats de manera adequada, d'acord amb la normativa vigent (vegeu apartat 2.4 control de residus d'aquesta *Guia*).
- L'etiquetatge complirà allò que s'ha indicat en l'apartat 5 d'informació al consumidor i etiquetatge d'aquesta *Guia*.
- **Només es comercialitzaran productes que provenen d'establiments inscrits en el registre sanitari corresponent.**

Les temperatures de conservació, emmagatzematge, transport i venda de carnis i derivats carnis seran les següents:

### **Productes i temperatures de conservació**

**Carns fresques refrigerades d'animals domèstics de les espècies: bovina, porcina, ovina i caprina, solípedes i caça major silvestre:** temperatura de conservació:  $\leq +7^{\circ}\text{C}$

---

**Despulles refrigerats:** temperatura de conservació:  $\leq +3^{\circ}\text{C}$

---

**Carns fresques refrigerades, de gallines, titots, pintades, ànecs, oques, conills, aus de caça menor:** temperatura de conservació:  $\leq +4^{\circ}\text{C}$

---

**Carns picades i preparats de carnis picades:** temperatura de conservació:  $\leq 2^{\circ}\text{C}$

---

**Preparats de carn (pits marinats, rostes o broquetes, etc.):** temperatura de conservació:  $\leq +2^{\circ}\text{C}$  a  $\leq +7^{\circ}\text{C}$  segons la matèria primera i l'espècie animal de què s'obté

---

**Plats cuinats carnis amb un període de durada inferior a 24 hores:**  $\leq +8^{\circ}\text{C}$

---

**Plats cuinats carnis amb un període de durada superior a 24 hores:**  $\leq +4^{\circ}\text{C}$





### Etiquetatge específic

Si els productes són d'elaboració pròpia (provinents d'un establiment propi amb registre sanitari), sense perjudici de la normativa sobre la informació alimentària facilitada al consumidor, els derivats carnis hauran d'incloure a més la marca sanitària (en cas de producte envasat, en l'etiquetatge, i en els que es no es presenten envasats, en un cartell o rètol pròxim al producte en l'expositor).

La marca sanitària haurà d'incloure dins d'un rectangle les indicacions següents: en la part superior "Elaboració Pròpia" en majúscules; en la part central, el número d'autorització de l'establiment, i en la part inferior l'expressió "Venda Directa", en majúscules. A més de la marca sanitària, els derivats carnis hauran de comptar amb la informació següent: la denominació comercial d'acord amb les normes de qualitat corresponents a cada tipus de producte, o bé les denominacions comercials consagrades per l'ús i les classificacions de qualitat tipificades en les normes esmentades, fent especial menció de l'espècie o espècies a partir de les quals s'ha obtingut la carn i la llista d'ingredients.

En la venda de carn fresca cal tindre en compte l'Etiquetatge específic de: vaquí, porcí, oví, caprí i aus de corral.

### Documents/Registres

- Registre de proveïdors. Factures i/o albarans.
- Documentació que de gestió de residus (SAN-DACH), en cas necessari.
- Registre de control de temperatures.



### 6.2.8. PRODUCTES DE LA PESCA I AQÜICULTURA

- Han de disposar d'aigua de consum humà per a garantir durant tota la jornada de treball una correcta neteja i desinfecció de mans, superfícies i estris, ja siga per mitjà de la connexió a la xarxa general o per mitjà de depòsits d'aigua amb una capacitat mínima suficient que garantisca l'abastiment.
- Els productes de pesca frescos, els productes de pesca no transformats descongelats, així com els productes cuinats i refrigerats de crustacis i mol·luscos, es mantindran a una temperatura pròxima a la de fusió del gel.
- Han de mantindre, en tot moment, la temperatura de les cambres, els expositors o les vitrines de manera que garantisquen la conservació dels productes (vegeu apartat 2.5 control de la cadena de fred d'aquesta *Guia*), en cas del peix cobert de gel aquest ha de dis-



posar d'una superfície amb inclinació adequada, de manera que permeta eliminar-ne el líquid resultant de la fusió.

- El gel utilitzat per a conservar el peix provindrà d'establiments amb registre sanitari.
- No sobrepassar la capacitat frigorífica de les cambres i/o expositors, perquè el fred arribe de forma uniforme al producte.
- Separar els aliments de distinta naturalesa (peix fresc de productes elaborats, com per exemple hamburgueses de peix) per a evitar contaminacions encreuades.
- Si es realitza la venda de productes descongelats, aquests s'han d'adquirir ja prèviament descongelats del proveïdor, a més s'ha d'indicar en l'etiquetatge a la vista del consumidor que és un producte descongelat, amb el dia de la descongelació. Està prohibida la recongelació de productes prèviament descongelats.
- No comercialitzar peixos quan s'observeix una presència manifesta de paràsits.
- En cas de vendre productes congelats han de disposar d'equips que mantinguin la temperatura dels productes per davall de -18°C, tant en el transport com en el moment de la venda.
- Els productes de la pesca que es mantinguin vius es conservaran a una temperatura i d'una manera que no afecten negativament la innocuïtat dels aliments o a la seua viabilitat.
- Han de tindre el lloc en les condicions i amb el material necessaris per a poder assegurar la neteja (i desinfecció) de ganivets, taules de tall o altres estris de treball durant la jornada laboral.
- Han de disposar de productes per a la neteja i desinfecció dels equips i estris de treball durant la jornada laboral. Aquests productes s'han de mantindre separats de qualsevol producte alimentari.
- Els residus generats seran gestionats de manera adequada, d'acord amb la normativa vigent (vegeu apartat 2.4 d'aquesta *Guia*, control de residus).
- **Només es comercialitzaran productes que vinguen d'establiments inscrits en el registre sanitari corresponent.**

Les temperatures d'emmagatzematge, conservació, transport i venda de peix i productes de la pesca seran les següents:

## PRODUCTE/TIPUS DE PEIX

## TEMPERATURA MÀXIMA LEGAL

Productes de la Pesca Frescos (sense transformar), Productes de la Pesca no transformats Descongelats, Productes cuinats i refrigerats de crustacis i mol·luscos, Productes de la Pesca Transformats que requereixen temperatura controlada.	Temperatura pròxima a la fusió del gel o l'especificada en el producte.
Productes de la Pesca congelats	Transport: $\leq -18\text{ °C} + 3\text{°C}$ Emmagatzematge: $\leq -18\text{°C}$
Productes de la Pesca vius	Temperatura que no afecte la seua viabilitat.

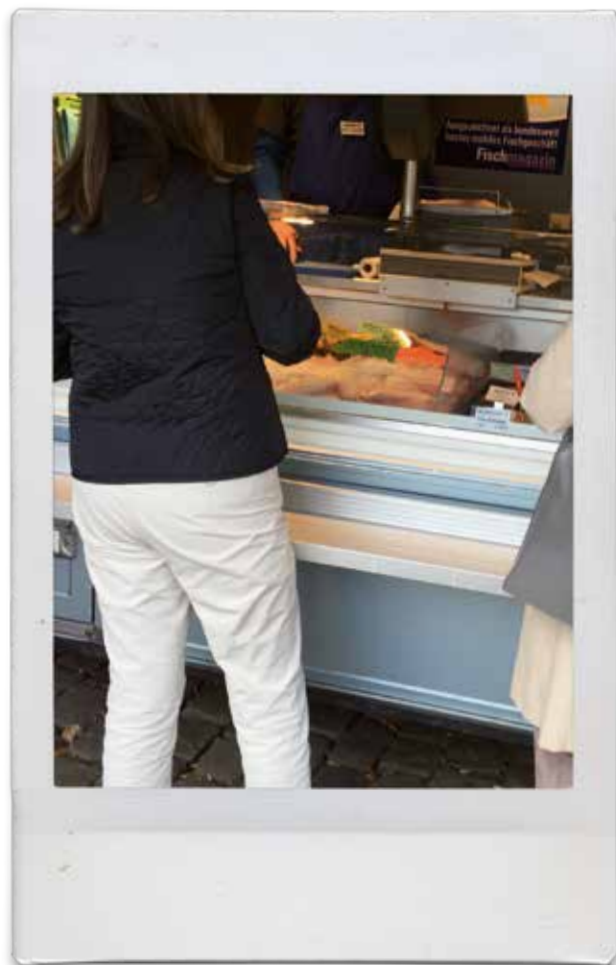
Quan es tracte de venda de **peix fresc** cal tindre en compte l'**etiquetatge específic** dels productes de la pesca.

Mantindre les etiquetes dels productes a la venda.

En el cas de **mol·luscos bivalves**, aquests han de ser vius en el moment de la venda. Si es ven el producte de manera fraccionada, provinnt d'envasos grans, s'ha de guardar l'etiquetatge durant 60 dies.

### Documents/Registres

- Registre de proveïdors. Factures i/o albarans.
- Documentació que acredite la gestió de residus (SANDACH), en cas necessari.
- Registre de control de temperatures.



### 6.3. PA I/O PRODUCTES DE PASTISSERIA, BRIOIXERIA I CONFITERIA

- Separar els aliments de distinta naturalesa per a evitar contaminacions encreuades.
- L'exposició ha de ser de manera que impedisca la contaminació dels mateixos, com l'ús d'envàs individuals, expositors o vitrines.
- Han de mantindre els productes amb crema, nata, etc., en expositors frigorífics a una temperatura entre 0°C i 5°C (vegeu apartat 2.5 control de la cadena de fred d'aquesta *Guia*).
- En cas de vendre productes que siguin fraccionats, com a tortades etc., han de tindre les condicions necessàries per a poder assegurar l'adequada neteja i desinfecció dels ganivets o altres útils, per a això han de disposar d'aigua de consum humà per a garantir durant tota la jornada de treball una correcta neteja i desinfecció de mans, superfícies i estris, ja siga per mitjà de la connexió a la xarxa general o per mitjà de depòsits d'aigua amb una capacitat mínima suficient que garantisca l'abastiment.





- Han de disposar de productes per a la neteja i desinfecció dels equips i estris de treball durant la jornada laboral. Aquests productes s'han de mantindre separats de qualsevol producte alimentari.
- Quan s'òbriguin envasos (per a la venda fraccionada) s'hi indicarà la data d'obertura. L'etiquetatge complirà allò que s'ha indicat en l'apartat 5 d'informació al consumidor i etiquetatge d'aquesta *Guia*.
- Només es comercialitzaran productes que proveniuen d'establiments inscrits en el registre sanitari corresponent.

#### Documents/Registres

- Registre de proveïdors. Factures i/o albarans.

#### En cas de disposar d'equips de fred:

- Registre de control de temperatures.



## 6.4. TORRONS, MASSAPANS, GARAPINYATS I XOCOLATES

- L'exposició ha de ser de manera que n'impedisca la contaminació, com l'ús de recipients tancats, envasos individuals, expositors o vitrines.
- Les condicions de manipulació han de ser correctes per a evitar problemes de contaminacions encreuades (**al·lergògens**), utilitzant estris específics per a això, si fóra necessari.
- Quan s'òbriguen envasos (per a la venda fraccionada), s'hi indicarà la data d'obertura.
- L'etiquetatge complirà allò que s'ha indicat en l'apartat 5 d'informació al consumidor i etiquetatge d'aquesta *Guia*.
- **Només es comercialitzaran productes que provenguen d'establiments inscrits en el registre sanitari corresponent.**

### Documents/Registres

- Registre de proveïdors. Factures i/o albarans.



## 6.5. CAMELS I LLEPOLIES

- Separar els aliments de distinta naturalesa per a evitar contaminacions encreuades.
- L'exposició ha de ser de manera que n'impedisca la contaminació, com l'ús de recipients tancats, envasos individuals, expositors o vitrines.
- En el cas que la venda del producte es realitzi en la modalitat d'autoservei, cal facilitar als clients útils (pinces, pales, etc.). Només es facilitarà l'autoservei quan els productes venuts estiguin degudament protegits.
- Etiquetatge: la informació al consumidor ha de ser la indicada en l'apartat 5 d'aquesta *Guia* i com a mínim inclourà la informació següent:
  - ▷ Denominació del producte.
  - ▷ Llista d'ingredients.
  - ▷ Presència d'al·lèrgens.
  - ▷ Nom o raó social i domicili del fabricant, envasador o venedor.
- Es conservarà l'etiqueta original dels envasos fins a la finalització de venda del producte i aquesta pot ser utilitzada per a facilitar la informació al consumidor.
- **Només es comercialitzaran productes que provenen d'establiments inscrits en el registre sanitari corresponent.**

### Documents/Registres

- Registre de proveïdors. Factures i/o albarans.



## 6.6. MENJARS PREPARATS

### 6.6.1. ELABORACIÓ DE MENJARS PREPARATS

- Han de disposar d'equips i útils necessaris per a poder realitzar l'activitat de forma higiènica.
- És necessari que disposen d'aigua de consum humà calenta, freda o ambdues, suficient per a garantir durant tota la jornada de treball una correcta neteja i desinfecció d'instal·lacions, superfícies, estris i mans, ja siga per mitjà de la connexió a la xarxa general o per mitjà de depòsits d'aigua amb una capacitat mínima que garantisca l'abastiment.
- Cal realitzar diàriament una neteja del lloc i una desinfecció de tots els elements que estiguen en contacte amb els aliments; els ganivets, estris, tallants, etc., han de desinfectar-se abans d'iniciar la jornada laboral i durant aquella.
- Han de disposar de productes per a la neteja i desinfecció dels equips i estris de treball durant la jornada laboral. Aquests productes s'han de mantindre separats de qualsevol producte alimentari
- S'han d'habilitar espais separats per a emmagatzemar els productes ja elaborats, les matèries primeres i els productes auxiliars de venda (paper, gots, plats, tovallons, coberteria, etc.).
- Disposaran de suficients equips de fred que garantisquen la conservació dels productes a la temperatura adequada (vegeu apartat 2.5 control de la cadena de fred d'aquesta *Guia*).
- Separar els aliments de distinta naturalesa per a evitar contaminacions encreuades, sobretot entre matèries primeres i productes ja elaborats.
- Per a evitar el risc de les contaminacions encreuades (**al·lergògens**) s'han d'extremar les precaucions durant la manipulació i en cas de realitzar fregits, utilitzar fregidores exclusives (com per exemple, per a fregir peixos, etc.).
- Donaran garanties de l'ús correcte de l'oli per mitjà de unes bones practiques de manipulació (temperatura de l'oli al fregir, filtrat de l'oli, etc.) i d'una freqüència de canvi adequada a l'ús, de manera que evite la formació de residus tòxics com compostos polars.
- Disposaran d'equips adequats per a controlar l'extracció de fums i evitaren en la mesura que es pugua que suposen un problema de contaminació ambiental.
- Els olis utilitzats (residus) s'han d'emmagatzemar en recipients adequats i d'ús exclusiu correctament identificats com a residus i; en cap cas, els han de tirar en el clavegueram públic o en els contenidors urbans.
- L'arreglada dels residus (olis usats) ha de realitzar-se per mitjà d'un gestor de residus autoritzat o bé es depositaran en un punt verd autoritzat.



- Aquests llocs comptaran amb vaixel·la d'un sol ús o a falta d'això hauran d'estar en possessió de màquina llavaplats que garantiscuen la desinfecció mecànica. Els envasos per als productes han de ser d'ús alimentari.
- **L'etiquetatge complirà allò que s'ha indicat en l'apartat 5 d'informació al consumidor i etiquetatge d'aquesta Guia.**

#### Documents/Registres

- Registre de proveïdors. Factures i/o albarans.
- Documentació que acredite la retirada dels residus (olis) per un gestor autoritzat, si és el cas.
- Registre de control de temperatures.





## 6.6.2. ELABORACIÓ DE MASSES I CREILLES FREGIDES

- És necessari que disposen d'aigua de consum humà calenta, freda o ambdues, suficient per a garantir durant tota la jornada de treball una correcta neteja i desinfecció d'instal·lacions, superfícies, estris i mans, ja siga per mitjà de la connexió a la xarxa general o per mitjà de depòsits d'aigua amb una capacitat mínima que garantisca l'abastiment.
- Han de disposar de productes per a la neteja i desinfecció dels equips i estris de treball durant la jornada laboral. Aquests productes s'han de mantindre separats de qualsevol producte alimentari.
- S'han d'habilitar espais separats per a emmagatzemar els productes ja elaborats, les matèries primeres (farina, sal, sucre, etc.) i els productes auxiliars de venda (paper, envasos, etc).
- Si s'elaboren productes que necessiten refrigeració (com per exemple, farcits de crema, nata, etc.), disposaran de suficients equips de fred (vitrines exposidores, armaris de refrigeració, etc.) que garantiscen la conservació dels productes a la temperatura adequada (vegeu apartat 2.5 control de la cadena de fred d'aquesta *Guia*).
- Donaran garanties de l'ús correcte de l'oli per mitjà de unes bones practiques de manipulació (temperatura de l'oli al fregir, filtrat de l'oli, etc.) i d'una freqüència de canvi adequada a l'ús, de manera que evite la formació de residus tòxics com compostos polars.
- Cal evitar el risc de les contaminacions encreuades (al·lèrgens) per a això han d'extremar les precaucions en la manipulació o bé utilitzar fregidores exclusives (com per exemple, per a fregir les creïlles).
- Els olis utilitzats per a fregir provindran d'olis vegetals comestibles d'empreses autoritzades i es mantindran en els envasos originals, de manera que permeta en tot moment identificar el producte per mitjà de l'etiquetatge.
- Disposaran d'equips adequats per a controlar que l'extracció de fums no supose un problema de contaminació.
- Els olis utilitzats (residus) s'ha d'emmagatzemar en recipients adequats i d'ús exclusiu correctament identificats com a residus i; en cap cas, els han de tirar en el clavegueram públic o en els contenidors urbans.
- L'arreglada dels residus (olis usats) ha de realitzar-se per mitjà d'un gestor de residus autoritzat o bé es depositaran en un punt verd autoritzat.
- **L'etiquetatge complirà allò que s'ha indicat en l'apartat 5 d'informació al consumidor i etiquetatge d'aquesta *Guia*.**

### Documents/Registres

- Registre de proveïdors. Factures i/o albarans.
- Documentació que acredite la retirada dels residus (olis) per un gestor autoritzat si és el cas.
- Registre de control de temperatures.



## 6.7. ORXATES I GELATS

- Han de mantindre, en tot moment, la temperatura dels expositors o les vitrines de manera que garantisquen la conservació dels gelats i l'orxata a les temperatures, que indica la normativa alimentària vigent (vegeu apartat 2.5 control de la cadena de fred d'aquesta *Guia*).
- No sobrepassar la capacitat frigorífica de les cambres i/o expositors, perquè el fred arribe de forma uniforme al producte.
- No sotmetre al producte a oscil·lacions de temperatura (descongelacions parcials, recongelacions, augments de temperatura, etc.).
- Les neules, galletes, etc., estaran protegits de la contaminació.
- Si s'empren estris que poden provocar contaminació del producte, han de disposar d'aigua de consum humà per a garantir durant tota la jornada de treball una correcta neteja i desinfecció d'eines, estris i mans, ja siga per mitjà de la connexió a la xarxa general o per mitjà de depòsits d'aigua amb una capacitat mínima suficient que garantisca l'abastiment.
- Els estris per al servei de gelats hauran de netejar-se en cada ús, utilitzant un recipient amb solució d'àcid tartàric o cítric a l'1%, o bé utilitzant l'aigua corrent.
- Han de disposar de productes per a la neteja i desinfecció dels equips i estris de treball durant la jornada laboral. Aquests productes s'han de mantindre separats de qualsevol producte alimentari.
- Les màquines automàtiques elaboradores-expenedores de gelats i les vitrines d'exposició de venda de gelats a granel, se situaran lluny de fonts calòriques que incidisquen directament sobre elles i de qualsevol causa contaminant. Hauran de disposar de dispositius que garantisquen la lectura de la temperatura.
- El distribuïdor/propietari de les màquines expenedores, vitrines i baguls, serà el responsable de l'elaboració i distribució d'un programa de neteja i desinfecció d'aquests equips, sent el tenidor de la maquina el responsable de la seua correcta aplicació.
- Quan s'òbriguin envasos (per a la venda fraccionada), s'hi indicarà la data d'obertura. L'etiquetatge complirà allò que s'ha indicat en l'apartat 5 d'informació al consumidor i etiquetatge d'aquesta *Guia*.
- **Només es comercialitzaran productes que provenyen d'establiments inscrits en el registre sanitari corresponent.**

Les temperatures de referència són:

TIPUS D'ORXATA	Conservació en Indústria	Distribució i Transport	COMERCIALIZACIÓ
Orxata de xufa natural/ Orxata reconstituïda	2°C	6°C	2°C
Orxata de xufa natural Pasteuritzada	5°C	6°C	5°C
Orxata Esterilitzada UHT	Ambiente	Ambiente	Ambiente
Orxata de xufa Concentrada Refrigerada	8°C	8°C	8°C
Orxata de Xufa concentrada/ condensada i congelada	-18°C	-18°C	-18°C



TIPUS DE GELAT	Emmagatzematge i Conservació	Distribució i Transport	COMERCIALIZACIÓ
<b>Gelats</b>	<b>Temperatura de Congelació</b>	<b>-18°C(+/- 4°C)</b>	Gelats
			Envasats
			-18°C
			Gelats a Granel
			Temperatures a què puguin ser manipulats per a la seua venda
Granissats	0°C	0°C	0°C
Mescla de Gelats en depòsits de màquines Expenedores	5°C(+/-1°C)		-4°C

#### Documents/Registres

- Registre de proveïdors. Factures i/o albarans.
- Registre de control de temperatures.









**7**

Requisits específics per a la venda de productes ecològics en mercats

### Venda de productes ecològics en el mercat:

A fi de garantir que els productes ecològics es produeixen seguint els requisits establits en el marc jurídic comunitari sobre producció ecològica, les activitats realitzades pels operadors en totes les fases de producció, preparació i distribució de productes ecològics estaran sotmeses a un sistema de control creat i gestionat de conformitat amb les normes establides en el Reglament (CE) núm. 882/2004, del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004.

Atès que en alguns casos podria parèixer desproporcionat aplicar requisits de notificació i control a determinats tipus d'operadors al detall, com els que venen directament els productes al consumidor o usuari final, es podrà permetre que s'eximisquen els operadors esmentats d'aquests requisits. No obstant això, resulta necessari excloure de l'excepció, per a evitar el frau, els operadors detallistes que produeixen, preparen o emmagatzemen productes que no tenen relació amb el punt de venda, que importen productes ecològics o que han subcontractat les activitats esmentades amb tercers.

El Comitè d'Agricultura Ecològica de la Comunitat Valenciana (CAECV) és l'Autoritat de control i certificació, organisme públic, que inspecciona i certifica els productes ecològics a la Comunitat Valenciana, i que es troba autoritzat per la Comissió Europea amb el codi ES-ECO-020-CV.

A la Comunitat Valenciana, per mitjà de la Resolució de 20 de juny de 2016, de la Direcció General de Desenvolupament Rural i Política Agrària Comuna, s'eximeix de l'obligació de notificar l'activitat i sotmetre al règim de control, algunes activitats relacionades amb la venda directament a consumidor final de certs productes ecològics.

Els textos íntegres de l'exempció, així com la documentació i les sol·licituds de certificació, en cas de ser necessari certificar-se, estan a la seua disposició en el web [www.caecv.com](http://www.caecv.com).

Com a resum, s'indica:

- En el mercat es poden vendre productes ecològics envasats i etiquetats gres llestos per a consumidor final, elaborats per empreses controlades i certificades, sense necessitat de realitzar cap tràmit addicional.
- **Un agricultor o elaborador exclusiu de productes ecològics, controlat i certificat pel CAECV pot vendre en el mercat la seua pròpia producció. Aquests productors/elaboradors disposen d'un certificat de conformitat, emès pel CAECV per a justificar davant del consumidor que són operadors certificats. Aquest certificat haurà d'estar visible en el lloc de venda.**



- En el mercat es poden vendre productes ecològics fraccionats a la vista del consumidor des del seu envàs original.
  - ▷ Si el volum de compra no supera els 24.000 €/any, ha de notificar aquesta activitat al CAECV, però no serà necessari que la sotmeti a control. La llista d'aquests comerços es publicaran en el web del CAECV.
  - ▷ Si el volum de compra supera els 24.000 €/any, ha de notificar aquesta activitat al CAECV, i sotmetre-la a control i certificació.
  - ▷ Si el fraccionament no es fa a la vista del consumidor, o no es fa des del seu envàs original, l'activitat s'ha de sotmetre a control. Una vegada certificada, el comerç disposarà del certificat de conformitat emès pel CAECV, i haurà d'estar visible en el lloc.

**En els casos mencionats, s'eximeix del control del CAECV) només la venda al consumidor final. En cap cas s'eximeix del control la producció o l'elaboració de productes ecològics.**

Exemple 1. Venc en el meu lloc melmelades tancades i etiquetades, llestes per a consumidor final, que les ha elaborades una empresa ja certificada. Puc realitzar aquesta activitat sense necessitat de notificar-ho al CAECV i sense sotmetre-la a control.

Exemple 2. Sóc agricultor certificat pel CAECV, sóc exclusiu de productes ecològics i venc en el lloc del mercat el meu producte. Puc realitzar aquesta activitat però he de notificar-ho al CAECV. En aquest lloc també es podrien vendre productes tancats i etiquetats per a consumidor final (melmelades, oli...), sempre que hagen sigut elaborats per empreses certificades.

Exemple 3. Venc en el meu lloc fruita i verdura ecològica que compre a agricultors certificats. El fraccionament el faig des de l'envàs original que ve correctament identificat, i a la vista del consumidor, i el volum de compra anual de tots aquests productes no supera els 24.000 €/any (sense iva). He de notificar aquesta activitat al CAECV, però no he de certificar-me.

En el moment en què supere el volum de compra fixat, o si el fraccionament no el faig des de l'envàs original, o si no el faig a la vista del consumidor, hauré de certificar-me.



## REQUISITS ESPECÍFICS DE LA VENDA FRACCIONADA DE PRODUCTES ECOLÒGICS

### Identificació del producte:

La venda fraccionada en els establiments comercials ha de realitzar-se mantenint els productes ecològics en el seu envàs original, i conservant l'etiquetatge corresponent a la vista del públic fins al final de la seua comercialització.

### Certificat de conformitat dels proveïdors ecològics:

Els comerços que realitzen venda fraccionada de productes ecològics han d'assegurar-se que els productes que subministren al consumidor compleixen amb les condicions del Reglament europeu de producció ecològica. Per a això, ha de disposar d'una còpia del certificat de conformitat dels seus proveïdors. En aquest document figuren els productes del proveïdor certificats d'ecològics i/o en conversió, així com el codi UE de l'organisme de control. Aquesta informació ha de servir de base per a realitzar les comandes i el control als seus proveïdors.

### Comprovacions en la recepció del producte dels proveïdors:

En la recepció del producte, l'operador ha de comprovar que en els albarans i etiquetes dels productes figura la menció ecològica o en conversió del producte, i el codi UE de l'organisme de control.

Si el resultat d'aquestes comprovacions és correcte, el producte es pot vendre com ecològic o en conversió, depenent de la menció que corresponga. Si les dades del certificat de conformitat, de l'albarà o de l'etiqueta, són insuficients o no concorden, el producte no podrà subministrar-se com ecològic o en conversió fins a dissipar els dubtes.

## DOCUMENTACIÓ QUE ACREDITA EL PRODUCTE ECOLÒGIC

- Si ven producte tancat i llest:
  - ▷ Que els productes vagen identificats amb les indicacions (ECOLÒGIC o BIOLÒGIC o ECO o BIO) i logotips de la UE o privats (opcional).



- Si ven producte fraccionat:
  - ▷ Còpia de la notificació de l'activitat emesa per l'autoritat o organisme de control autoritzat ( en cas d'estar exempt).
  - ▷ Certificat de Conformitat dels proveïdors ecològics emès per una autoritat o organisme de control autoritzat..
- Confirmar la certificació o documents aportats en qualsevol dels enllaços següents:
  - ▷ [www.caecv.com](http://www.caecv.com)
  - ▷ [www.mapama.es](http://www.mapama.es)
- Qualsevol altra qüestió consultar-la amb el CAECV (Autoritat de control pública a la Comunitat Valenciana)- [www.caecv.com](http://www.caecv.com)- 962538241)



**8**

Requisits relatius a la documentació i control dels mercats per als ajuntaments

Cada Ajuntament regularà per mitjà d'ordenança municipal la venda no sedentària en el seu terme municipal, d'acord amb el procediment previst en la legislació sobre el règim local, que s'ajustarà a allò que s'ha disposat en Llei 3/2011, de 23 de març, de la Generalitat, de Comerç de la Comunitat Valenciana; al Decret 65/2012, de 20 d'abril, del Consell, pel qual es regula la venda no sedentària a la Comunitat Valenciana; i altra normativa vigent que s'aplique.

L'ajuntament ha de planificar una estratègia integradora que permeta l'articulació d'aquestes ordenances amb les activitats realitzades per altres administracions autonòmiques i estatals competents, amb el propòsit de previndre i promocionar la seguretat alimentària en la comunitat.

Els serveis d'inspecció de la Generalitat col·laboraran estretament amb els ajuntaments per a garantir una coordinació eficaç i efectiva entre les autoritats competents evitant actuacions redundants.

### MERCAT DE VENDA NO SEDENTÀRIA: ACTUACIONS DE COMUNICACIÓ I COORDINACIÓ AMB LA GENERALITAT VALENCIANA

Acció	Norma d'aplicació
Comunicar als Centres de Salut Pública que corresponguen el desenvolupament dels distints mercats, fires, etc., on es venguen o preparen aliments per a fer-ne el registre i control.	Article 6. Llei 10/2014, de 29 de desembre, de Salut de la Comunitat Valenciana
Consultar la situació de l'emplaçament del mercat al Servei d'Ordenació del Territori de la Conselleria competent (Conselleria d'Habitatge, Obres Públiques i Vertebració del Territori). Ja siga en sòl urbà o periurbà.	Text genèric de seguretat en venda no sedentària. LLEI 3/2011, de 23 de març, de la Generalitat, de Comerç de la Comunitat Valenciana



## MERCAT DE VENDA NO SEDENTÀRIA: ACTUACIONS DE PLANIFICACIÓ URBANÍSTICA, PREVENCIÓ I CONTROL LOCAL

Acció	Norma d'aplicació
Els instruments de planejament urbanístic hauran de contemplar, en la qualificació del sòl, l'ús comercial de forma diferenciada dins de la qualificació global de sòl terciari, incloent-hi una classificació d'activitats i de formats comercials.	Article 32. LLEI 3/2011, de 23 de març, de la Generalitat, de Comerç de la Comunitat Valenciana
Disposar d'Ordenança de control i regulació de la venda no sedentària.	Disposició Addicional Tercera Decret 65/2012, de 20 d'abril, del Consell
Elaborar un Pla d'Autoprotecció del mercat de venda no sedentària.	Decret 32/2014, de 14 de febrer, del Consell, catàleg d'activitats amb riscos Article 1, Tres. Reial Decret 1468/2008, de 5 de setembre que modifica al RD 393/97
Regular les condicions d'ubicació, calendari i modalitat de la venda no sedentària en la localitat.	Article 6 Decret 65/2012, de 20 d'abril, del Consell
Vigilar i garantir els requisits i obligacions per a l'exercici de la venda no sedentària.	Article 7. Decret 65/2012, de 20 d'abril, del Consell
Crear i mantindre un Registre municipal de comerciants de venda no sedentària autoritzats per a les distintes modalitats de venda no sedentària que tinguen lloc al terme municipal.	Reial Decret 199/2010, de 26 de febrer. Capítol VIII del Decret 65/2012, de 20 d'abril.

## MERCAT DE VENDA NO SEDENTÀRIA: ACTUACIONS DE PLANIFICACIÓ URBANÍSTICA, PREVENCIÓ I CONTROL LOCAL

Acció	Norma d'aplicació
De cada modalitat de venda no sedentària agrupada, l'Ajuntament en tindrà un plànol a escala on es reflectiran els llocs i dimensions, sense perjudici de la seua modificació, en cas necessari, per l'òrgan municipal competent.	Article 6 Decret 65/2012, de 20 d'abril, del Consell

### RÈGIM D'ORGANITZACIÓ I FUNCIONAMENT DELS MERCATS DE VENDA NO SEDENTÀRIA

1. L'horari de funcionament de cada mercat serà l'establert per la present Ordenança o per la resolució específica d'autorització.
2. Com a norma general les labors de càrrega i descàrrega es desenvoluparan fora del citat horari i no podran estendre's més enllà d'una hora i mitja, anterior i posterior, a l'horari del mercat.
3. Durant l'horari de venda queda prohibida la circulació de vehicles en l'interior del mercat.
4. Excepte disposició en contra, els vehicles dels venedors no podran trobar-se en l'interior del mercat ni junt amb la parada de venda, havent d'estacionar en els llocs habilitats per a això. S'excepcionen d'aquesta prohibició els anomenats camions-botiga.
5. Durant les operacions de càrrega i descàrrega de mercaderies els vehicles podran estacionar en l'interior del mercat pel temps imprescindible per a realitzar-les.
6. Els titulars dels llocs que a les hores del dia de realització, establides en la corresponent Ordenança municipal, no hagen comparegut en el mercat, perdran el dret a instal·lar-s'hi durant el dia esmentat.
7. Els titulars de les autoritzacions respectaran els perímetres i llocs per a l'exercici de la venda, que en cap cas podran situar-se en els accessos d'edificis d'ús públic, establiments comercials o industrials. No podran, així mateix, situar-se de manera que impedisquen la visibilitat dels seus aparadors o exposicions, senyals de circulació o altres indicatius, ni podran situar-se en les confluències dels carrers. Tampoc no podran instal·lar-se en llocs que dificulten l'accés i la circulació, excepte en el cas dels mercats que es realitzen en vies públiques tallades al trànsit.

8. No es podran vendre mercaderies fora del lloc assignat, ni obstaculitzar la lliure circulació dels corredors entre parades.

---

9. Les deixalles, envasos, embolcalls i la resta de residus ocasionats com a conseqüència de l'exercici de l'activitat comercial, seran depositats en els contenidors situats als voltants d'on se situen els mercats. La situació d'aquests contenidors no podrà ser alterada com a conseqüència de l'activitat de venda no sedentària.

---

10. Els titulars de les autoritzacions hauran de mantindre en bon estat de conservació les instal·lacions del lloc. No es podran alterar les condicions de l'espai on desenvolupen la seua activitat.

---

11. Els titulars dels llocs hauran de reparar els desperfectes que puguen ocasionar en paviment, arbratge o mobiliari urbà de qualsevol tipus.

---

12. No es permet la utilització d'aparells acústics per a vociferar l'oferta de mercaderies.

---

13. Els titulars de les corresponents autoritzacions municipals queden obligats a complir les ordres que, en aplicació de l'Ordenança municipal i legislació vigent en la matèria, els donen les autoritats o funcionaris municipals per al funcionament correcte dels mercats en què s'autoritza la venda no sedentària

### **OBLIGACIONS DELS TITULARS DE LES AUTORITZACIONS MUNICIPALS PER A L'EXERCICI DE LA VENDA NO SEDENTÀRIA**

1. Complir, durant tot el temps de vigència de l'autorització, els requisits que van generar el dret al seu atorgament.

---

2. Realitzar la venda no sedentària en llocs o instal·lacions desmuntables o vehicles que reunisquen les condicions marcades en l'Ordenança municipal corresponent, adequades al tipus de productes que s'expenguen.

---

3. Exposar en un lloc visible de la parada de venda, l'autorització municipal, durant el temps en què exercisquen l'activitat, en la forma i amb els mitjans establits a l'efecte.

---

4. Estar al corrent del pagament de les taxes que siguen d'aplicació de conformitat amb la corresponent ordenança fiscal.

---

5. Observar allò que s'ha disposat per la normativa vigent en cada moment sobre l'exercici del comerç, defensa dels consumidors i usuaris i normativa higienico-sanitària.

## OBLIGACIONES DE LOS TITULARES DE LAS AUTORIZACIONES MUNICIPALES PARA EL EJERCICIO DE LA VENTA NO SEDENTARIA

6. Disposar de les factures i documents que acrediten la procedència dels productes objecte del comerç, i aportar-los en el termini en què siguen requerits per a això, així com complir-ne les normes d'etiquetatge.
7. Disposar de cartells en què s'expose de forma visible i llegible els preus de venda dels productes oferits.
8. Disposar en el lloc de venda dels preceptius fulls de reclamacions oficials, anunciant-ho de forma visible i llegible.
9. Expedir tiquets de compra o, si és el cas, factures als clients que ho sol·liciten d'acord amb el que preveu a aquest efecte per la normativa aplicable.
10. Els titulars dels llocs, i a falta d'això els autoritzats com a suplents, hi romandran durant les hores de funcionament del mercat.
11. Facilitar, a requeriment de l'autoritat competent, els seus funcionaris o agents, la documentació que els siga sol·licitada.
12. Complir l'horari de funcionament autoritzat i les condicions establides per a la càrrega i descàrrega de mercaderies i l'aparcament dels vehicles auxiliars.
13. Els productes objecte de la venda hauran de reunir les condicions exigides per la seua normativa reguladora.  
  
Tal com s'expressa en aquesta *Guia*, els productes alimentaris serà necessari complir els requisits higiènic sanitaris i de protecció dels consumidors que establisquen les reglamentacions específiques, relatives a les condicions dels productes, instal·lacions i vehicles de transport i venda, extrems que hauran de poder acreditar-se per mitjà d'informe de l'autoritat sanitària competent.
14. Els titulars de les parades de venda hauran de presentar una declaració responsable de la seua activitat, segons models dels annexos III i IV.

**Tal com s'indica al principi, l'àmbit d'aplicació de la *Guia de Pràctiques correctes d'higiene en cada un dels seus apartats és de compliment obligatori, independentment de la tipologia del mercat de venda no sedentària de què es tracte (mercats periòdics, ocasionals, temàtics o generalistes).***

En l'Annex II s'adjunta un model de document de requeriments necessaris en una sol·licitud en l'exercici de la venda no sedentària.

En l'Annex III s'adjunta un model genèric de Declaració responsable per als agricultors.

En l'Annex IV s'adjunta un model genèric de Declaració responsable per als venedors.





**Reglament (CE) 178/2002**, del Parlament Europeu i del Consell, de 28 de gener de 2002, pel qual 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 Alimentària.

**Reglament (CE) 852/2004**, del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004, relatiu a la higiene dels productes alimentaris.

**Reglament (CE) 853/2004**, del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004, pel qual s'estableixen normes específics d'higiene en els aliments d'origen animal.

**Reglament (CE) 1935/2004**, del Parlament Europeu i del Consell, de 27 d'octubre de 2004, sobre els materials i objectes destinats a entrar en contacte amb aliments i pel qual es deroguen les Directives 80/590/CEE i 89/109/CEE.

**Reglament (CE) 2073/2005**, de la Comissió, de 15 de novembre de 2005, relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris.

**Reglament (UE) 1924/2006**, del Parlament Europeu i del Consell, de 20 de desembre de 2006, relatiu a les declaracions nutricionals i de propietats saludables en els aliments.

**Reglament (CE) 1069/2009**, del Parlament Europeu i del Consell, de 21 d'octubre de 2009, pel qual s'estableixen les normes sanitàries aplicables als subproductes animals i els productes derivats no destinats al consum humà i pel qual es deroga el Reglament (CE) nº1774/2002 (Reglament sobre subproductes animals).

**Reglament (UE) 1169 /2011**, del Parlament Europeu i del Consell, de 25 d'octubre de 2011, sobre la informació alimentària facilitada al consumidor.

**Reglament (UE) 543/2011**, de 7 de juny de 2011, pel qual s'estableixen disposicions d'aplicació del Reglament (CE) 1234/2007, del Consell, en els sectors de les fruites i hortalisses i de les fruites i hortalisses transformades.

**Reglament (UE) 1379/2013**, del Parlament Europeu i del Consell, d'11 de desembre de 2013, pel qual s'estableix l'Organització Comuna de Mercats (OCM) en el sector dels productes de la pesca i l'aqüicultura.

**Reial Decret 1338/1988**, de 28 d'octubre, pel qual s'aprova la Reglamentació Tècnica Sanitària per a l'Elaboració i Venda d'Orxata de Xufa.

**Reial Decret 237/2000**, de 18 de febrer, pel qual s'estableixen les especificacions tècniques que han de complir els vehicles especials per al transport terrestre de productes alimentaris a temperatura regulada, i els procediments per al control de conformitat amb les especificacions.

**Reial Decret 3484/2000**, de 29 de desembre, pel qual s'estableixen les normes d'higiene per a l'elaboració, distribució i comerç de menjars preparats.

**Reial Decret 140/2003**, de 7 de febrer, pel qual s'estableixen els criteris sanitaris de la qualitat de l'aigua de consum humà (BOE núm. 45, de 21 de febrer de 2003).

**Reial Decret 1376/2003**, de 7 de novembre, pel qual s'estableixen les condicions sanitàries de producció, emmagatzematge i comercialització de les carns fresques i els seus derivats en els establiments de comerç al detall.

**Reial Decret 1202/2005**, de 10 d'octubre, sobre el transport de mercaderies peribles i els vehicles especials utilitzats en aquests transports.

**Reial Decret 640/2006**, de 26 de maig, pel qual es regulen determinades condicions d'aplicació de les disposicions comunitàries en matèria d'higiene, de la producció i comercialització dels productes alimentaris.

**Reial Decret 1420/2006**, d'1 de desembre, sobre prevenció de la parasitosi per Anisakis en productes de la pesca subministrats per establiments que serveixen menjar als consumidors finals o a col·lectivitats.

**Reial Decret 226/2008**, de 15 de febrer, pel qual es regulen les condicions d'aplicació de la normativa comunitària de comercialització d'ous.

**Reial Decret 1468/2008**, de 5 de setembre, que modifica el RD 393/97.

**Reial Decret 30/2009**, de 16 de gener, pel qual s'estableixen les condicions sanitàries per a la comercialització de bolets per a ús alimentari.

**Reial Decret 199/2010**, de 26 de febrer, pel qual es regula l'exercici de la venda ambulat no sedentària.

**Reial Decret 728/2011**, de 20 de maig, pel qual es modifica el Reial Decret 1.376/2003, de 7 de novembre.

**Reial Decret 176/2013**, de 8 de març, pel qual es deroga totalment o parcialment determinades reglamentacions tècniques sanitàries i normes de qualitat referides a productes alimentaris.

**Reial Decret 126/2015**, de 27 de febrer, pel qual s'aprova la norma general relativa a la informació alimentària dels aliments que es presenten sense envasar per a la venda al consumidor final i a les col·lectivitats, dels envasats en llocs de venda a petició del comprador, i dels envasats pels titulars del comerç al detall.

**Llei 10/2014**, de 29 de desembre, de Salut de la Comunitat Valenciana. Text genèric de seguretat en venda no sedentària.

**LLEI 3/2011**, de 23 de març, de la Generalitat, de Comerç de la Comunitat Valenciana.

**Decret 21/2012**, de 27 de gener, del Consell, pel qual es regula el procediment d'elaboració i aprovació dels plans de recuperació i conservació d'espècies catalogades de fauna i flora silvestre, i del procediment d'emissió d'autoritacions d'afectació a espècies silvestre.

**Decret 65/2012**, de 20 d'abril, del Consell, pel qual es regula la venda no sedentària a la Comunitat Valenciana (DOCV núm. 6760 de 24.04.2012).


**Decret 32/2014**, de 14 de febrer, del Consell, catàleg d'activitats amb riscos.

**Decret 5/2015**, de 23 de gener, del Consell, pel qual es regula l'obligació de mantindre la traçabilitat en els productes agrícoles de la Comunitat Valenciana des del seu origen a la seua primera comercialització.

**Ordre 16/2015**, de 27 de maig, de la Conselleria de Presidència i Agricultura, Pesca, Alimentació i Aigua, per la qual es regulen les condicions d'higiene de la producció primària dels productes agraris per a la venda directa al consumidor i venda en circuits curts de comercialització.

Nota: es tracta d'una llista no exhaustiva de la legislació comuna per a cada sector, però s'hi han inclòs els principals textos d'aplicació. **L'usuari de la Guia tindrà en compte que la legislació pot ser modificada.**

## Bibliografia

- Código Internacional recomendado de prácticas. Principios Generales de Higiene de los Alimentos Cac/Rcp-1 (1969), Rev. 3 (1997), Enmendado en 1999.
- Guía Genérica de Prácticas Correctas de Higiene. D. G. Salut Pública, Generalitat Valenciana, 2007.
- Guía de prácticas de higiene para la venta de alimentos en mercados no sedentarios y ferias neralitat de Catalunya (Gobierno de Cataluña). Departamento de Salud. Diciembre de 2010.
- Guía para la organización de mercados y ferias locales en Euskadi. Eusko Jaurlaritza / Gobierno Vasco. Departamento de Desarrollo Económico e Infraestructura. 2016.
- HACCP enfoque práctico. Mortimore S., Wallace C. 2ª edición (2001). Editorial Acribia, Zaragoza.
- Red Internacional de Autoridades en materia de inocuidad de los alimentos (INFOSAN). Nota Informativa INFOSAN nº3/2010. Inocuidad de los Alimentos de Venta Callejera. FAO, 30 de junio de 2010.
- Microbiología de los alimentos. Fundamentos y fronteras. Michael P Doyle, Larry R. Beuchat y Thomas J. Montville. Editorial Acribia, S.A. 2001.
- Manual para la Preparación y Venta de Frutas y Hortalizas, del campo al mercado. Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO). Roma, 2003.
- Manual para la implantación de Sistemas de Autocontrol basados en el APPCC en la Industria Agroalimentaria. Conselleria de Sanitat y FEDACOVA (mayo 2007, 3ª edición).
- Sistemas de Calidad e inocuidad de los alimentos. Manual de capacitación sobre higiene de los alimentos y sobre el sistema APPCC-FAO/Ministerio de Sanidad y Consumo, (2002).

## Enllaços d'interès.

*Còdex Alimentarius* <http://www.codexalimentarius.net>

*Legislació UE* <http://eur-lex.europa.eu/es/index.htm>

*Butlletí Oficial* <http://www.boe.es>

*Generalitat Valenciana* <https://www.docv.gva.es/portal/>

*Ministeri de Sanitat i Política Social* <http://www.msps.es/ciudadanos/saludAmbLaboral/home.htm>

*Agència Espanyola de Seguretat Alimentària i Nutrició* <http://www.aesan.msps.es>

*Alimentació UE* [http://ec.europa.eu/food/index\\_es.htm](http://ec.europa.eu/food/index_es.htm)

*FAO* [http://www.fao.org/ag/agn/food/riskassessment\\_es.stm](http://www.fao.org/ag/agn/food/riskassessment_es.stm)

*FDA* <http://vm.cfsan.fda.gov/list.html>

*Salut Pública GV* <http://www.sp.san.gva.es/DgspWeb/>

### **Aigua de Consum Humà. La que estableix l'article 2 del Reial Decret 140/2003.**

- a. Totes aquelles aigües, ja siga en el seu estat original, ja siga després del tractament, utilitzades per a beure, cuinar, preparar aliments, higiene personal i per a altres usos domèstics, siga quin en siga l'origen i independentment que se subministren al consumidor, a través de xarxes de distribució públiques o privades, de cisternes de depòsits públics o privats.
- b. Totes aquelles aigües utilitzades en la indústria alimentària per a fins de fabricació, tractament, conservació o comercialització de productes o substàncies destinades al consum humà, així com a les utilitzades en la neteja de les superfícies, objectes i materials que puguen estar en contacte amb els aliments.
- c. Totes aquelles aigües subministrades per a consum humà com a part d'una activitat comercial o pública, amb independència del volum mitjà diari d'aigua subministrat.

**APPCC:** Acrònim d'Anàlisi de perills i punts de control crític.

**Anàlisi de perills:** Procés de recopilació i avaluació d'informació sobre els perills i les condicions que els originen, per a decidir quins són importants amb la innocuïtat dels aliments i, per tant, plantejats en el pla del sistema d'APPCC.

**Contaminant:** qualsevol agent biològic o químic, matèria estranya o altres substàncies no afegides deliberadament a l'aliment que en pugua posar en perill la innocuïtat.

**Controlar:** Adoptar totes les mesures necessàries per a assegurar i mantindre el compliment dels criteris establits en el pla d'APPCC.

**Desinfecció:** És la destrucció de la major part dels microorganismes de les superfícies per mitjà de l'ús d'agents químics, és a dir, desinfectants.

**Document:** Informació i el seu mitjà de suport.

**Fase:** Qualsevol punt, procediment, operació o etapa de la cadena alimentària, incloses les matèries primeres, des de la producció primària fins al consum final.

**Intermediari local:** Establiments detallistes, de turisme rural i de restauració que subministren directament als consumidors finals els productes que adquireixen directament als productors del seu àmbit local.



**Neteja:** És l'eliminació de la brutícia.

**Lot:** Conjunt d'unitats de venda d'un producte alimentari produït, fabricat o envasat en circumstàncies pràcticament idèntiques.

**Manipuladors d'aliments:** totes aquelles persones que, per la seua activitat laboral, tenen contacte directe amb els aliments durant la seua preparació, fabricació, transformació, elaboració, envasat, emmagatzematge, transport, distribució, venda, subministrament i servei.

**Mesura de control:** Qualsevol mesura i activitat que pot realitzar-se per a previndre o eliminar un perill per a la innocuïtat dels aliments o per a reduir-lo a un nivell acceptable.

**Mode de presentació:** la forma en què es comercialitza el producte com, per exemple, envasat en bosses, al buit, etc.

**Perill:** Agent biològic, químic o físic present en l'aliment, o bé la condició en què aquest es troba, que pot causar un efecte advers per a la salut.

**Pla APPCC:** Document preparat de conformitat amb els principis del sistema d'APPCC, de tal forma que el seu compliment assegura el control dels perills que resulten significatius per a la innocuïtat dels aliments en el segment de la cadena alimentària considerat.

**Prerequisit:** és una etapa, lloc o fase que defineix una mesura de control de tipus general, que no és essencial o determinant per a eliminar o reduir el perill. També pot ser sinònim de punt d'atenció o pla de suport.

**Programa de formació:** conjunt d'activitats formatives encaminades a garantir que els manipuladors d'aliments disposen d'una formació adequada en higiene d'aliments d'acord amb la seua activitat laboral. El programa serà adaptat periòdicament a les necessitats de formació.

**Procediment:** Document en què s'especifica la forma de dur a terme una activitat o mètode de realitzar diverses etapes. Indica "com ho hem de fer".

**Productor primari:** qualsevol persona que es dedique a la producció primària de forma comercial amb destinació a l'alimentació humana.

**Producció primària:** la que s'estableix en l'article 3 apartat 17 del Reglament comunitari núm. 178/2002, incloses les operacions connexes contingudes en l'annex I apartat 1 del Reglament comu-

nitari 852/2004. En l'annex es relacionen les activitats compreses en la producció primària i els productes considerats primaris.

**Producció pròpia:** aquella obtinguda pel productor d'una explotació de la qual és titular.

**Xarxa d'abastiment públic:** subministrament d'aigua de consum humà que es distribueix a la població en general i del qual és responsable el gestor o gestors corresponents.

**Registre:** Qualsevol suport escrit o informàtic resultat de portar a la pràctica els procediments vinculats o relacionats amb el sistema APPCC. Demostren l'execució d'una activitat.

**Seguretat:** Estat en què el risc està eliminat o limitat a un nivell acceptable.

**Sistema APPCC:** Sistema o metodologia que permet identificar, avaluar i controlar perills significatius per a la innocuïtat dels aliments.

**Subministrador:** és l'empresa proveïdora de les matèries primeres i auxiliars per a elaborar, transformar, envasar o transportar un aliment.

**Temps de conservació:** període durant el qual el producte manté la seua innocuïtat microbiològica i química i les seues qualitats sensorials a una temperatura d'emmagatzematge específica.

**Traçabilitat:** és la capacitat de seguir el rastre d'un aliment o substància destinada a ser incorporada en els aliments, o amb probabilitat de ser-ho, al llarg de tota la cadena alimentària.

**Validació:** verificació que els requisits especificats són adequats per a un ús previst.

(Del VOCABULARI INTERNACIONAL DE METROLOGIA 3a edició, 2008, Centre Espanyol de Metrologia).

**Vigilar:** Dur a terme una seqüència planificada d'observacions o mesuraments dels paràmetres de control per a avaluar si un PCC està sota control.

**Verificació:** aportació d'evidència objectiva que un element satisfà els requisits especificats.

**Venda en circuit curt:** la realitzada pels productors, en favor del consumidor final amb la intervenció d'un intermediari en l'àmbit local.

**Venda no sedentària:** aquella realitzada per comerciants fora d'un establiment comercial permanent, siga quina en siga la periodicitat, en els perímetres o llocs degudament autoritzats, en instal·lacions comercials desmuntables o transportables.

**Venda ambulant:** aquella modalitat de venda no sedentària practicada en ubicació mòbil, de manera i amb mitjans que permeten al venedor oferir la seua mercaderia de forma itinerant, detenint-se en distints llocs successivament i pel temps necessari per a efectuar la venda.

**Venda directa:** la realitzada pels productors en favor del consumidor final sense la intervenció d'un intermediari.

## MODEL LLISTAT DE PROVEÏDORS

Raó social i domicili	Telèfon/fax adreça electrònica	Productes	Data d'alta	RGSEAA o altres autoritzacions	Data de baixa/motiu	Incidències

MODEL REGISTRE DIARI DE CONTROL DE TEMPERATURA

DATA	HORA	TEMPERATURA (°C)	OBSERVACIONS	FIRMA





### DE PARADA DE VENDA NO SEDENTÀRIA

DOCUMENTACIÓ A APORTAR	MERCAT AMBULANT					AÏLLAT DESMUNTABLE	AÏLLAT NO DESMUNTABLE	AÏLLAT NO DESMUNTABLE	AGRICULTORS	VNS amb fins benèfics, o per particulars
	ALTA	RENOVACIÓ	TRANSMISSIÓ	AMPLIACIÓ	BAIXA					
<input type="checkbox"/> 2 fotografies recents del titular del parada i del col·laborador autoritzat. ( <i>Persona física</i> )										
<input type="checkbox"/> Fotocòpia del DNI, CIF del titular del parada i del col·laborador autoritzat.										
<input type="checkbox"/> 2 fotografies recents del representant autoritzat. (En cas de ser <i>entitat jurídica</i> )										
<input type="checkbox"/> Fotocòpia del DNI, CIF del titular del parada i del representant.										
<input type="checkbox"/> Imprés de sol·licitud d'autorització.										
<input type="checkbox"/> <b>DECLARACIÓ RESPONSABLE sobre els punts següents (*) :</b> 1. Estar donat d'alta en el cens d'obligats tributaris mitjançant la declaració censal corresponent, i en el cas que no estiguen exempts de l'impost d'Activitats Econòmiques, estar al corrent en el pagament de la tarifa. (art 7.1.a) D 65/2012. 2. Estar donat d'alta i al corrent en el pagament de les cotitzacions de la Seguretat Social en el règim corresponent, amb les excepcions que marca la legislació. (art 7.1.b) D 65/2012. 3. Estar al corrent de les obligacions tributàries locals i en especial no mantindre cap deute amb la Hisenda Municipal per la prestació de serveis de mercat o per la imposició de sancions. (art 7.1.d) D 65/12. 4. Disposar d'instal·lacions que s'ajusten a les condicions assenyalades en l'ordenança municipal i en la altres normativa que siga aplicable, especialment la relativa a la higiene, seguretat i solidesa de les instal·lacions (art 7.1.e) D 65/2012. 5. Que els productes objecte de la venda hauran de reunir les condicions exigides per la seua normativa reguladora. En cas de productes alimentaris serà necessari complir els requisits higiènic-sanitaris i de protecció dels consumidors que establisquen les reglamentacions específiques relatives a les condicions dels productes, instal·lacions i vehicles de transport i venda, extrets que hauran de poder acreditar-se mitjançant informe de l'autoritat sanitària competent. (art 7.1.f) D 65/2012.  Que no s'haja comprés en cap de les causes de prohibició i incompatibilitat per a contractar amb l'Administració regulades per l'art. 60 del Reial Decret Legislatiu 3/2011, de 14 de novembre, pel qual s'aprova el text refós de la Llei de Contractes del Sector Públic.										

<input type="checkbox"/>	6 .PRESTADORES ESTRANGERS (**): Acreditació d'autoritzacions de residència i treball per compte propi, havent d'acreditat la vigència dels permisos preceptius per a l'inici de l'activitat durant el període que comprenga l'autorització. En cas de caducitat durant el període d'autorització, el sol·licitant haurà d'aportar també un compromís de renovació dels dits permís. (art 7.1.c) D 65/2012.																		
<input type="checkbox"/>	<b>Coneix i aplica les guies de bones pràctiques d'higiene exigibles a la seua activitat als efectes de complir als requisits d'higiene i autocontrol.</b>																		
	<b>Declaració Responsable (Annex IV) (*)</b>																		
<input type="checkbox"/>	MEMÒRIA: Raó de celebració, emplaçament, dates i hores d'activitat, relació de venedors i entitats participants, productes i característiques dels parades.																		
<input type="checkbox"/>	Assegurança de responsabilitat civil.																		
<input type="checkbox"/>	<b>Registre sanitari d'establiments alimentaris menors dels titulars dels vehicles on es preparen i/o es posen a disposició del consumidor final productes alimentaris.</b>																		
<input type="checkbox"/>	Fotocòpia del Permís de conduir.																		
<input type="checkbox"/>	Permís de circulació i Fitxa tècnica del vehicle de transport.																		
<input type="checkbox"/>	Autorització de venda anterior.																		

(\*) Declaración Responsable sobre cumplir y acreditar los requisitos establecidos en la para el ejercicio de la venta no sedentaria y  
 (\*) Declaració Responsable sobre complir i acreditar els requisits establits en la per a l'exercici de la venda no sedentària i de les condicions per a la comercialització dels productes que es pretenguen oferir, a partir de l'inici de l'activitat, i mantindre el seu compliment durant el termini de vigència de l'autorització.

DE PARADA DE VENDA NO SEDENTÀRIA AGRICULTOR

DOCUMENTACIÓ A APORTAR	MERCAT AMBULANT				
	ALTA	AÏLLAT DESMUNTABLE	AÏLLAT NO DESMUNTABLE	FIRA / FESTEIG POPULAR	VNS amb fins benèfics, o per particulars
<input type="checkbox"/> 2 fotografies recents del titular del parada ( <i>Persona física</i> ).	X				
<input type="checkbox"/> Fotocòpia del DNI, CIF del titular del parada.	X				
<input type="checkbox"/> Imprès de sol·licitud d'autorització.	X				
<input type="checkbox"/> <b>AGRICULTOR</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• DECLARACIÓ RESPONSABLE de què els productes estan cultivats pel sol·licitant en l'àmbit local.</li> <li>• Els productes compleixen els requisits de seguretat i innocuïtat, segons el que estableix l'article 1.a) del Reglament 852/2004/CE.</li> <li>• Coneix i aplica les guies de bones pràctiques d'higiene exigibles a la seua activitat als efectes de complir als requisits d'higiene i autocontrol.</li> <li>• Està inscrit en el registre de la Conselleria d'Agricultura.</li> </ul>	X				

(\*) Declaració Responsable sobre complir i acreditar els requisits establits en la per a l'exercici de la venda no sedentària i de les condicions per a la comercialització dels productes que es pretenguen oferir, a partir de l'inici de l'activitat, i mantindre el seu compliment durant el termini de vigència de l'autorització.

En l'imprès de sol·licitud, **en el cas que fóra necessari** per a la seua tramitar, es pot incloure una autorització expressa del sol·licitant perquè l'ajuntament poguera conèixer:

- la vida laboral.
- les obligacions tributàries: Agència Tributària estatal i, la corresponent a la Tresoreria General de la Seguretat Social.
- les obligacions tributàries amb la Hisenda Autònoma Valenciana.

DECLARACIÓ RESPONSABLE	NUMERE	ANY
------------------------	--------	-----

Tipus d'activitat:  
**VENDA PER A LA COMERCIALIZACIÓ DIRECTA EXERCIDA PER AGRICULTORS I RAMADERS DELS SEUS PRODUCTES AGROPECUARIS EN ESTAT NATURAL**

**DECLARE DAVALL LA MEUA RESPONSABILITAT**

- a) Que, que l'activitat de venda desenvolupada les dades del qual s'han consignat, compleix amb els requisits establits en la normativa vigent, ja siga sanitària i administrativa, que disposa de la documentació que així ho acredita i que em compromet a mantindre el seu compliment durant la vigència de l'activitat, assumint les responsabilitats penals, civils o administratives a què haguera lloc en cas de falsedat en qualsevol dada, manifestació o document de caràcter essencial.
- b) Que conec que la inexactitud, falsedat o omisió, de caràcter essencial, en qualsevol dada, manifestació o documents que acompanye o incorpore a la present Declaració Responsable, determinarà que l'Ajuntament resolga sobre la impossibilitat de continuar amb l'exercici de l'activitat, sense perjudi de les responsabilitats penals, civils o administratives a què haguera lloc.
- c) Que no introduiré cap modificació en l'activitat, sense legalitzar-la pel procediment que corresponga. En aquest cas comunicaré a l'Ajuntament, mitjançant Declaració responsable qualsevol canvi en les condicions de l'activitat/instal·lació/establiment, així com qualsevol variació que realitzada i que afecte les circumstàncies objecte de la present declaració.
- d) Que prest el meu consentiment a l'Ajuntament de ....., perquè pugui consultar i transmetre quantes dades resulten precisos per a comprovar la veracitat de les dades exposat o comunicats, sense perjudi de les restriccions que es prevegen en les normes d'aplicació.
- e) Així mateix, COMUNIQUE que iniciaré l'activitat a partir del dia \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_ (En cas de no indicar data, s'entendrà a partir del mateix dia de la presentació). fecha, se entenderá a partir del mismo día de la presentación).

Ajuntament de ....., \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20\_\_.

Firma del sol·licitant o representant legal

Sigd: \_\_\_\_\_

Nota: A més, es pot afegir a aquest document el procediment de tramitació (registre, termini, formes de presentació, incidències en l'acreditació o justificació), a fi de facilitar al sol·licitant la seua gestió.


## Anexo IV

DECLARACIÓ RESPONSABLE PER AL EXERCICI DE LA VENDA NO SEDENTÀRIA	NUMERE	DATA
TITULAR: CIF/DNI:  DOMICILI: .....C POSTAL:  POBLACIÓ:  CIUTAT:		

<b>INSTAL·LACIONS / MITJANS PER A REALITZAR L'ACTIVITAT</b> (no inclou transport)  <input type="checkbox"/> Instal·lacions no mòbils.  <input type="checkbox"/> Vehicles de venda (Camions botiga, foodtrucks, etc.) Autorització sanitària: .....
--

<b>TIPO DE ACTIVIDAD:</b> <input type="checkbox"/> Fruites, verdures i bolets. <input type="checkbox"/> Pa i/o productes de pastisseria, brioxeria i rebosteria. <input type="checkbox"/> Caramels, confits, llepolies. <input type="checkbox"/> Espècies vegetals per a infusions, condiments i espècies. <input type="checkbox"/> Torrons i xocolates. <input type="checkbox"/> Fruits secs i llegums. <input type="checkbox"/> Masses i creïlles fregides. <input type="checkbox"/> Confitats en vinagre. <input type="checkbox"/> Mel i productes apícoles. <input type="checkbox"/> Ous. <input type="checkbox"/> Caragols. <input type="checkbox"/> Saladures. <input type="checkbox"/> Llet i productes lactis. <input type="checkbox"/> Orxata i gelats. <input type="checkbox"/> Productes carnis cuits i curats. <input type="checkbox"/> Elaboració de menjars preparats. <input type="checkbox"/> Carn fresca, preparats carnis i productes carnis.
--



<input type="checkbox"/> Productes de la pesca i l'aqüicultura.
<input type="checkbox"/> Otros 

**DECLARE:**

- a) Que desitge **acollir-me de forma voluntària d'acord amb les normes fixades en aquesta guia** per al control de la meua activitat, i em compromet a complir els requisits que es detallen en relació a les instal·lacions, equips i activitat.
- b) Que, l'activitat de venda desenvolupada les dades de la qual s'han consignat, compleix amb els requisits establits en la normativa vigent, ja siga sanitària i administrativa, que disposa de la documentació que així ho acredita i que em compromet a mantindre el seu compliment durant la vigència de l'activitat, assumint les responsabilitats penals, civils o administratives a què haguera lloc en cas de falsedat en qualsevol dada, manifestació o document de caràcter essencial.
- c) Que conec que la inexactitud, falsedat o omisió, de caràcter essencial, en qualsevol dada, manifestació o documents que acompanye o incorpore a la present Declaració Responsable, determinarà que l'Ajuntament resolga sobre la impossibilitat de continuar amb l'exercici de l'activitat, sense perjudi de les responsabilitats penals, civils o administratives a què haguera lloc.
- d) Que no introduiré cap modificació en l'activitat, sense legalitzar-la pel procediment que corresponga. En aquest cas comunicaré a l'Ajuntament, mitjançant Declaració responsable qualsevol canvi en les condicions de l'activitat/instal·lació/establiment, així com qualsevol variació que realitzada i que afecte les circumstàncies objecte de la present declaració.
- e) Que preste el meu consentiment a l'Ajuntament de ....., perquè pugui consultar i transmetre quantes dades resulten precisos per a comprovar la veracitat de les dades exposat o comunicats, sense perjudi de les restriccions que es prevegen en les normes d'aplicació.
- f) Així mateix, COMUNIQUE que iniciaré l'activitat a partir del dia \_\_\_\_/\_\_\_\_\_/\_\_\_\_ (En cas de no indicar data, s'entendrà a partir del mateix dia de la presentació).

....., \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20 \_\_\_\_

Signatura del sol·licitant o representant legal













Lined writing area consisting of 28 horizontal lines.













**GENERALITAT VALENCIANA**  
CONSELLERIA DE SANITAT UNIVERSAL I SALUT PÚBLICA



**FVMP**  
Federació Valenciana  
de Municipis i Províncies

