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

Què han de saber els titulars de l'activitat i les persones que treballen en vehicles, inclosos els remolcs, on es preparen i venen aliments de manera ambulat.

Aquesta guia us ajudarà a treballar amb més seguretat, tant pel que fa als clients com per a vosaltres mateixos.

Acolliment a la GUIA DE PRÀCTIQUES CORRECTES D'HIGIENE PER ALS ESTABLIMENTS DE RESTAURACIÓ MÒBILS

Nom de l'empresa:

Adreça de la raó social:

Telèfon i correu electrònic de la raó social:

Número de registre municipal de l'activitat:

Representant de l'empresa (nom i cognoms i DNI):

Manifesta que es vol acollir voluntàriament a la regulació de la seva activitat d'acord amb el contingut d' aquesta Guia.

(signatura i data)

Índex

	Pàg.
1 Introducció	5
2 Condicions de treball i de les instal·lacions	6
2.1 Disseny i construcció de l'habitacle del vehicle	
2.2 Deixalles i reciclatge	
2.3 Els animals i les plagues	
2.4 L'aigua i el gel	
2.5 Aigües brutes	
2.6 Ventilació i il·luminació	
2.7 El rentamans i la pica	
3 Requisits que han de complir les persones que preparen o venen aliments	10
3.1 Formació acreditada	
3.2 Selecció de proveïdors	
3.3 Actuació davant una alerta alimentària	
3.4 L'emmagatzematge d'aliments	
3.5 El control de la temperatura	
3.6 El control de l'oli de la fregidora	
3.7 Abans d'iniciar la jornada	
3.8 Si cal sortir del vehicle	
3.9 Hàbits d'higiene	
4 La manipulació correcta dels aliments	17
4.1 Les quatre normes bàsiques	
4.1.1 Rentar-se les mans i netejar	
4.1.2 Separar	
4.1.3 Coure	
4.1.4 Refredar	
4.2 Descongelació dels aliments	
4.3 Rentat de fruites i verdures	
4.3.1 Desinfecció de fruites i verdures que es mengen crues i sense pelar	
4.4 Manipulació i conservació dels ous	
4.5 Altres qüestions per tenir en compte	
4.6 Al·lèrgies i intoleràncies alimentàries	
4.7 Elaboració de preparacions de risc	

5 Neteja i desinfecció de l'equipament i de les instal·lacions	23
6 Glossari	25

Annexos

Annex I. Protocol de verificació	26
Annex II. Quadre de perills significatius	29
Annex III. Manteniment i subministraments	31
Annex IV. Fulls de registre dels autocontrols	32
Annex V. Aliments i ingredients al·lergògens dels qual cal informar obligatòriament ..	36
Pautes per a la preparació d'aliments lliures de determinats al·lergògens o de substàncies que provoquen intoleràncies alimentàries	
Annex VI. L'acidificació de l'arròs en el sushi i similars	39
Annex VII. Principals normes de referència	41

Nota:

Aquest document no pot cobrir totes les situacions.

1. Introducció

Tot allò que està relacionat amb l'alimentació influeix sobre la salut de les persones. I si del que es tracta és de preparar aliments i vendre'ls, la responsabilitat és transcendental, ja que obligatòriament cal garantir-ne la salubritat.

La seguretat alimentària és un requisit ineludible i, alhora, fer-la evident és un atribut de qualitat. Quan es preparen i se serveixen aliments en un espai de dimensions reduïdes, on conviuen estretament la preparació, l'emmagatzematge de les matèries primeres i la venda, la bona praxi esdevé essencial.

En aquest document s'indiquen un seguit de pautes que cal tenir en compte per preparar i vendre aliments segurs.

Paral·lelament, per preparar i vendre menjar de manera ambulant en vehicles o remolcs, heu de posar-vos en contacte amb l'ajuntament del municipi on vulgueu realitzar aquesta activitat, amb la finalitat de conèixer els permisos necessaris, si s'ha de completar una inspecció, quin espai podeu ocupar en la via pública, si hi ha qualsevol tarifa aplicable o altres restriccions que puguin ser rellevants.

Si es tracta d'un grup de vehicles que s'acullen sota l'epígraf d'una determinada activitat firal o d'un altre esdeveniment, l'organitzador d'aquest esdeveniment, en col·laboració amb els responsables dels diferents vehicles, ha de fer les gestions indicades en el paràgraf anterior. En qualsevol cas, la responsabilitat última recau sobre el titular de l'activitat de restauració mòbil.

Aquesta guia s'adreça a les persones que treballen en vehicles utilitzats per a la preparació i venda de qualsevol tipus de menjar, incloent els aliments preenvasats (per exemple, hamburgueses, frankfurt, pinxos, cafè, suc, xurros, patates fregides...

2. Condicions de treball i de les instal·lacions

2.1 Disseny i construcció de l'habitacle del vehicle

El disseny i la construcció d'un vehicle dedicat a la preparació i venda ambulant d'aliments han de ser apropiats per al tipus de productes que ha d'emmagatzemar, preparar i vendre: cal que disposi de l'espai suficient per realitzar aquestes activitats, així com per contenir l'equipament necessari; ha de permetre que la instal·lació i l'equip siguin fàcils de netejar i de desinfectar; ha de poder evitar l'entrada de plagues (compte quan no hi trebal·leu) i l'existència de llocs favorables a la seva presència.

La distribució de l'habitacle ha de garantir un funcionament eficaç amb relació a la seguretat alimentària, de manera que es faciliti un flux del producte que eviti les contaminacions encreuades.

Amb aquesta finalitat cal distingir els espais següents:

- Superfícies per manipular aliments crus.
- Superfícies per manipular aliments cuits.
- Piques per rentar aliments i estris.
- Instal·lacions d'emmagatzematge.
- Zona d'eliminació de residus.
- Separació de la cabina del conductor (recomanat).

Les superfícies de treball i d'emmagatzematge i les zones adjacents han de ser de materials resistents, no absorbents, fàcils de netejar i de desinfectar.

Les canonades, els conductes i el cablejat han d'estar dins o darrere de sòls, parets i sostres o fixats sobre suports. En qualsevol cas, la seva disposició ha de permetre una neteja fàcil i evitar la formació de racons en què es pugui acumular la brutícia o que facilitin la instal·lació de plagues.

Abans de dissenyar l'habitacle i la distribució de l'equipament, és recomanable que en consulteu el disseny i els equips que hi voleu instal·lar amb un tècnic en seguretat alimentària.

2.2 Deixalles i reciclatge

Cal que el vehicle tingui recipients d'escombraries suficients i amb tapa d'accionament no manual per als diferents tipus de brossa i que sigui fàcil accedir-hi per part de qui prepara i ven els aliments.

Aquesta brossa l'heu d'eliminar –sempre dins d'una bossa tancada– en el contenidor públic adequat, mai en una paperera. A partir del volum de deixalles que es preveu que es generi, és recomanable que els municipis assenyalin específicament els contenidors on es pot portar la brossa.

A l'exterior del vehicle, heu de posar-hi també com a mínim un recipient d'escombraries per als clients.

Assegureu-vos que no hi hagi brossa o possibles fonts de contaminació a l'entorn del lloc on situeu el vehicle.

2.3 Els animals i les plagues

Heu d'aplicar mesures per evitar que els animals domèstics i les plagues (inclosos els ocells i els insectes) puguin entrar en contacte amb els aliments o amb qualsevol dels equips o de les parts del vehicle implicats en la preparació i venda d'aliments:

- Heu de disposar d'un programa de control de plagues i aplicar-lo amb regularitat. Els plaguicides, en ser un espai en què s'elaboren o es venen aliments, només els pot aplicar una empresa autoritzada.
- Les mascotes tampoc no poden estar a l'espai del vehicle on es manipulen o venen aliments. A l'habitacle on es preparen els aliments només hi pot accedir el personal que hi treballa.
- Quan no hi treballeu, col·loqueu barreres físiques en el vehicle o remolc, com ara rivets en portes i altres obertures, que impedeixin l'entrada d'insectes i animals indesitjables. Alhora, heu d'assegurar-vos que el local on guardeu el vehicle estigui inclòs dins d'un programa de control de plagues, de la qual cosa heu de fer-ne esment expressament quan descrigueu el control de plagues del vehicle o remolc.
- Heu de reparar els forats i les esquerdes en paraments i instal·lacions.
- Mantingueu els sacs i els envasos dels aliments ben tancats i vigileu que cap producte no toqui directament a terra, per evitar que hi pugui accedir algun animal.
- No mengeu en l'habitacle.
- No llenceu escombraries en llocs inadequats.
- Eviteu que hi hagi zones amb humitats i aigües estancades.
- Tingueu una cura especial de les zones d'emmagatzematge i de l'àrea de la cafetera (la màquina no se sol moure i desprèn calor; s'hi poden formar nius d'insectes).
- Mantingueu els motors de les màquines nets i protegits.
- Utilitzeu recipients tancats per guardar-hi els residus.

2.4 L'aigua i el gel

Per preparar els aliments, rentar les mans, rentar les fruites i verdures, rentar els estris i netejar l'interior de l'habitacle, només podeu utilitzar aigua potable.

El dipòsit d'aigua potable ha de ser d'ús exclusiu, identificat clarament com a tal, sobretot si té un punt per omplir-lo des de l'exterior del vehicle. Ha d'estar fet de material qualificat d'apte per a aquest ús, sigui de plàstic o metàl·lic. Ha de tenir una capacitat mínima de vint litres. Aquesta quantitat es fixa pel fet que en moltes ocasions al lloc on s'instal·len els vehicles de restauració mòbils no hi ha subministrament d'aigua potable a través de mànegues i cal portar a pes el dipòsit per omplir-lo en un punt d'aigua potable. Ha de ser possible visualitzar quina disponibilitat d'aigua hi ha.

Heu de canviar completament l'aigua del dipòsit del vehicle com a mínim cada tres dies; abans d'omplir-lo de nou l'heu de desinfectar i esbandir adequadament. Heu de poder explicar com netegeu i desinfecteu el dipòsit d'aigua.

L'aigua del dipòsit no es pot utilitzar per beure. La podeu utilitzar per cuinar –per exemple per bullir la pasta–, però no pot ser un ingredient de l'aliment (en una sopa, crema...); en aquests casos, heu d'utilitzar aigua potable embotellada.

El gel utilitzat per mantenir els aliments frescos o per afegir als aliments o a les begudes s'ha d'obtenir a partir d'aigua potable. Guardeu-lo en un envàs net i apte per contenir aliments. El gel s'ha de dispensar amb un estri que eviti manipular-lo amb les mans. El gel que heu utilitzat per mantenir els aliments i les begudes en fresc no es pot utilitzar en les begudes o com a component dels aliments.

Els contenidors isoterms on poseu el gel cal que puguin drenar. Preferiblement heu d'utilitzar acumuladors de fred.

El vehicle ha de disposar d'aigua calenta, sigui per netejar els estris o les mans. L'aigua calenta ha de ser subministrada des d'un sistema adequat i ha d'arribar fins a la pica.

2.5 Aigües brutes

El vehicle ha d'estar equipat amb un dipòsit d'aigües brutes clarament identificat i aïllat de l'habitacle on es preparen i es venen els aliments. Aquest dipòsit ha de tenir l'ús exclusiu d'aigües brutes.

El dipòsit ha de ser d'un material resistent a la corrosió i no absorbent i ha de tenir una superfície llisa i fàcil de netejar, amb una sortida de diàmetre suficient per facilitar-ne el rentat i la neteja.

Ha de tenir una capacitat mínima de vint-i-cinc litres. Aquesta quantitat es fixa a partir del fet que en moltes ocasions el lloc on s'instal·len els vehicles de restauració mòbils no té accés a la xarxa de clavegueram a través de mànegues i cal portar a pes el dipòsit fins al punt on es pot buidar. Si el dipòsit d'aigua potable és de més de vint litres, la capacitat del dipòsit d'aigües brutes ha de ser un 10% superior. Heu de poder visualitzar quina disponibilitat d'espai per a aigua bruta hi ha.

El buidatge del tanc d'aigües brutes s'ha de fer exclusivament en un indret que estigui connectat correctament a la xarxa de clavegueram (no es pot buidar a la xarxa d'aigües de pluja). És preferible que l'ajuntament us indiqui el lloc on podeu fer l'abocament d'aigües brutes.

El dipòsit d'aigües brutes l'heu de buidar com a mínim en finalitzar cada jornada i l'heu de netejar i desinfectar com a mínim cada tres dies. Heu de poder explicar com es neteja i es desinfecta aquest dipòsit.

2.6 Ventilació i il·luminació

Hi ha d'haver ventilació natural o mecànica (campanes extractores) suficient per eliminar eficaçment fums i vapors. Eviteu que les lleixes o els calaixos d'emmagatzematge puguin obstruir el flux d'aire.

El vehicle ha de disposar de prou punts de llum i han de tenir una intensitat suficient per il·luminar correctament l'habitacle de preparació d'aliments i el mostrador de venda. Els llums han d'estar protegits per evitar que en cas de ruptura puguin contaminar els aliments i les superfícies de treball.

2.7 El rentamans i la pica

En principi, amb la finalitat d'evitar contaminacions encreuades, és preferible disposar com a mínim d'una pica per rentar mans i estris i una pica per rentar aliments si és que preciseu fer-ho (o una pica compartimentada).

Si només disposeu d'una pica, cal que els aliments es rentin en un atuell. Els aliments no poden romandre a la mateixa pica on es netegen els estris o les mans, tot i que sí que els podeu netejar sota el raig de l'aixeta.

La pica on us renteu les mans ha de ser d'accionament no manual i ha d'estar equipada amb aigua calenta i freda, sabó líquid, paper d'un sol ús i tenir a l'abast una paperera per llençar aquest paper. Per evitar contaminacions encreuades, cal ser extremadament curosos, de manera que no us heu de rentar les mans sobre els estris que ja s'han netejat.

Després de fer-hi qualsevol d'aquests usos, la pica ha de quedar ben neta –l'heu de netejar amb sabó– i esbandida. Procureu que la pica estigui sempre lliure d'estrís.

Les piques en què renteu els estris sempre han d'estar equipades amb aigua calenta i freda.

Per reduir riscos, és preferible que serviu els aliments amb plats, gots i coberts d'un sol ús. En cas d'usar vaixel·la reutilitzable, cal que tingueu rentavaixel·les o recipients tancats per traslladar la vaixel·la bruta fins al lloc on pugueu emprar el rentavaixel·les.

3. Requisits que han de complir les persones que preparen o venen aliments

El principal responsable del que succeeix en un establiment alimentari, com és el cas d'un vehicle o remolc on es preparen o venen aliments, és el titular (o els titulars) de l'activitat, que en el context de la seguretat alimentària s'anomena "operador alimentari". L'operador alimentari té l'obligació d'aplicar una praxi que li permeti controlar i garantir la seguretat del que prepara o ven.

Els continguts d'aquesta bona praxi, que permet instaurar una sòlida base de condicions i pràctiques higièniques i aconseguir un autocontrol correcte, s'anomenen "prerequisits" (requisits previs que cal complir) Són prerequisits les normes que veurem tot seguit:

- Manteniment de les instal·lacions i dels equipaments.
- Control dels subproductes i dels residus.
- Control de plagues i d'altres animals indesitjables.
- Control de l'aigua.
- Formació i capacitació del personal en seguretat alimentària.
- Control de proveïdors.
- Traçabilitat de les matèries primeres i dels aliments elaborats.
- Control de les temperatures.
- Control dels al·lèrgens.
- Control de la neteja i desinfecció.

3.1 Formació acreditada

Per poder treballar preparant o venent aliments de manera ambulant en un vehicle, cal tenir un document que acrediti que s'ha realitzat i superat una formació específica per a aquest tipus d'activitat, en format paper. Si no disposeu de l'acreditació d'aquesta formació específica o d'una altra d'un nivell més alt (àmplia experiència, formació en restauració, estudis en escoles d'hostaleria homologades, etc.), no podeu realitzar aquesta feina.

El titular de l'activitat és responsable que tots els seus treballadors hagin adquirit i puguin acreditar aquesta formació.

Els documents que acrediten la formació de cadascun dels treballadors s'han de guardar en el vehicle a disposició de la persona que en faci el control oficial.

3.2 Selecció de proveïdors

És molt important seleccionar els proveïdors de matèries primeres i d'altres productes alimentaris. Heu de comprovar les condicions de transport i d'emmagatzematge (distingir si cal que sigui a temperatura ambient, en refrigeració o en congelació), la integritat dels envasos i embalatges, les dates de caducitat i les condicions de neteja del mitjà de transport o del magatzem.

Heu de saber identificar el proveïdor de cada un dels productes que utilitzeu. Els proveïdors han de disposar de registre sanitari o estar autoritzats per a la venda directa o venda en circuit curt.

Els albarans de compra dels darrers dos mesos –independentment que encara disposeu del producte o no– els heu de guardar en el vehicle, així com els albarans de tots aquells productes que són al vehicle i que poden utilitzar-se en l'elaboració i la venda dels aliments.

Cal tenir en compte aquells productes que tenen una vida comercial àmplia.

3.3 Actuació davant una alerta alimentària

L'origen de l'alerta alimentària pot ser perquè:

- Un proveïdor alerta que hi ha un problema amb un dels seus productes.
- Un client ha tingut un problema amb un producte que li heu servit.
- Us adoneu que algun producte que heu elaborat no és segur.

Què cal fer?

Comproveu si encara teniu el producte a la nevera o al magatzem. Si el producte no s'ha servit a cap client, identifiqueu-lo com a producte no apte, emmagatzemeu-lo separat de la resta de productes aptes i retorneu-lo al proveïdor. Cal mantenir les condicions d'emmagatzematge que recomana el fabricant.

En cas que encara us quedi producte elaborat, identifiqueu-lo provisionalment com a no apte i emmagatzemeu-lo separat de la resta de productes aptes a la temperatura que li pertoqui.

A l'annex II hi ha un quadre on s'assenyalen els perills més significatius que poden afectar els aliments elaborats.

3.4 L'emmagatzematge d'aliments

Tots els aliments s'han d'emmagatzemar de manera que estiguin protegits de possibles contaminacions i que les condicions ambientals no n'afectin negativament la innocuïtat o l'aptitud.

Inspeccioneu i emmagatzemeu immediatament tots els productes per evitar que l'aliment perible estigui a temperatura ambient. Així evitareu el trencament de la cadena del fred i la multiplicació de microorganismes. Heu de tenir en compte les condicions d'emmagatzematge que indica l'elaborador del producte, tal com s'especifiquen a l'etiqueta.

Les zones d'emmagatzematge han d'estar separades dels productes de neteja i desinfecció i de la roba i dels objectes personals que puguin contaminar els aliments o les superfícies que hi estan en contacte. Els aliments mai no poden tocar a terra i han de mantenir-se fora de la llum directa del sol.

En el moment de la recepció de les matèries primeres cal que controleu que els envasos i embalatges estan en condicions correctes:

- No admeteu llaunes inflades o amb cops. Una llauna inflada pot ser indicatiu d'una contaminació bacteriana: a causa d'una esterilització incorrecta o de la presència de

porus, els bacteris creixen i generen gas, que infla les llaunes. Els cops poden afavorir la contaminació química: l'òxid de la llauna pot entrar en contacte amb l'aliment quan es desprèn l'esmalt de l'interior per un cop.

- Canvieu o retireu envasos i embalatges bruts, trencats o en mal estat. Així evitareu l'acumulació de brutícia i les contaminacions microbiològiques i al·lèrgenes.
- Eviteu que els productes quedin oberts per impedir que la brutícia i altres possibles elements contaminants exteriors caiguin a l'interior dels aliments.

En el mostrador no es poden emmagatzemar productes no envasats o no protegits fora de les vitrines (que, si cal, han de ser refrigerades).

La capacitat d'emmagatzematge del vehicle ha d'estar dimensionada per a l'activitat que es vulgui realitzar.

Protegiu tot el material que s'hagi d'utilitzar en contacte amb els aliments (envasos, paper film i productes fungibles en general). Així evitareu contaminar els aliments a través del material que pot tenir-hi contacte.

Emmagatzemeu els recipients no reutilitzables en piles invertides (cap per avall), per evitar que la superfície de contacte quedi exposada.

Col·loqueu els productes més nous al darrere o a sota dels més antics. És la rotació d'estocs correcta perquè no caduqui res ni supereu les dates de consum preferent, de manera que durant l'elaboració agafeu el producte que es troba més a mà. Comproveu periòdicament els temps d'emmagatzematge i les dates de caducitat i de consum preferent. Eviteu l'excés d'estoc dels productes acabats i dels ingredients o de les matèries primeres corresponents.

Heu d'assegurar que els aliments que han d'estar refrigerats es troben realment a la temperatura de refrigeració i els congelats, a la de congelació. Les instal·lacions de refrigeració o congelació han d'estar dimensionades per mantenir els aliments refrigerats o congelats dins de l'interval de temperatura corresponent. Podeu utilitzar caixes isoterms portàtils amb acumuladors de fred per reforçar la capacitat d'emmagatzematge.

Després o abans del període de servei, els aliments que necessiten fred per al seu manteniment poden mantenir-se dins del vehicle sempre que tingueu la seguretat que els aparells generadors de fred continuaran en funcionament.

Si el vehicle porta aliments que necessiten fred per a la seva conservació, cal que els aparells generadors de fred garanteixin que es manté la temperatura correcta (de refrigeració o de congelació) mentre circuleu o quan feu una parada durant el trajecte.

Els aliments de reposició hauran emmagatzemats en instal·lacions autoritzades, dins de cambres o mobles refrigeradors o congeladors exclusius per a aquest ús, i la temperatura, neteja i desinfecció ha d'estar controlada adequadament.

Els aliments que no necessiten fred també els heu de guardar correctament estibats, en espais que compleixin els requisits que s'indiquen a les condicions d'emmagatzematge (separats dels productes de neteja, etc.).

L'exhibició dels productes l'heu de fer de manera que estigui protegida de la contaminació i de l'exposició directa al sol.

3.5 El control de la temperatura

Controleu la temperatura de les neveres i mantingueu-ne la porta tancada. Així evitau el trencament de la cadena del fred. Una de les causes més comunes de les malalties transmeses per aliments és la conservació i l'exposició dels productes a temperatures inadequades durant períodes prolongats. Això pot donar lloc al creixement ràpid i sostingut dels bacteris.

Els aliments que s'han de mantenir refrigerats han d'estar a 5 °C o menys i el menjar calent s'ha de mantenir a 65 °C o més. Si teniu productes elaborats per una altra empresa, seguïu-ne les condicions d'emmagatzematge que assenyala el productor.

Controleu la temperatura de conservació adequada durant tot el procés: recepció, emmagatzematge, preparació i elaboració, transport, exposició i venda.

- Els aliments refrigerats s'han de mantenir a 5 °C o a temperatures inferiors.
- Els aliments congelats s'han de mantenir a -18°C o a temperatures inferiors.
- Els aliments que serviu calents s'han de mantenir a 65 °C (o a temperatures superiors) fins al moment del servei.
- Els productes que compreu envasats s'han de mantenir en les condicions i temperatures indicades a l'etiquetatge.

Cal portar un registre diari de la temperatura de les neveres i dels congeladors (a l'annex IV es donen exemples de registres). També heu d'enregistrar la temperatura dels aparells que mantenen els aliments a 65 °C o més.

Els equips de fred, com ara neveres i congeladors, i els equips de manteniment en calent han de disposar de termòmetres visibles des de l'exterior. Els termòmetres fixos utilitzats a les unitats que mantenen els aliments refrigerats o congelats s'han de col·locar a la part més calenta de la unitat. Els termòmetres utilitzats per mesurar la temperatura dels aliments calents han de ser col·locats a la part més freda de la unitat que manté els aliments calents.

Heu de disposar d'un termòmetre de sonda precís (+/- 1 °C de variació) per verificar la temperatura dels aliments. Assegureu-vos que la sonda del termòmetre es neteja i desinfecta abans de cada ús. És una bona pràctica controlar la temperatura dels aliments calents o freds per garantir que es mantenen a la temperatura adequada.

Si utilitzeu una nevera isoterma de gel o amb acumuladors de fred per ampliar la capacitat de fred, refrigereu prèviament els aliments en un refrigerador i col·loqueu-los a la nevera en el darrer moment. Es recomana utilitzar plaques acumuladores de fred que heu de congelar prèviament i no glaçons, per evitar la formació d'aigua. Tingueu una cura especial a controlar la temperatura d'aquestes neveres portàtils i obriu-les tan poc com pugueu.

Minimitzeu el temps durant el qual els aliments que necessiten refrigeració o mantenir-se calents estiguin entre els 5 °C i els 65 °C, ja que **entre aquestes temperatures (de 5 °C a 65 °C) els bacteris creixen amb rapidesa. Aquest rang de temperatura**

s'anomena zona de perill. Prepareu només la quantitat d'aliments que es pot mostrar o emmagatzemar a temperatures inferiors a 5 °C o superiors a 65 °C.

Els plats peribles en cap cas no poden estar més de dues hores dins del marge que va dels 5 °C als 65 °C (és a dir, sense refrigerar o sense mantenir-los en un aparell que escalfi). Alhora, per poder dur a terme aquesta praxi, assegureu-vos que el sol no incideix de manera directa en els expositors i que la temperatura ambient no és elevada (no es poden excedir els 25 °C). Per tant, **aquestes dues hores a temperatura ambient difícilment es poden aplicar a l'estiu; en aquesta estació els aliments sempre han d'estar per sota dels 5 °C o per sobre dels 65 °C.**

Passades aquestes dues primeres hores, el menjar que ha estat en la zona perillosa heu de llençar-lo a la brossa. No es pot tornar a refrigerar.

3.6 El control de l'oli de la fregidora

Cal que renoveu periòdicament l'oli de les fregidores. Amb l'ús, es formen subproductes de la degradació de l'oli (compostos polars) que poden provocar malalties. Es permet un màxim del 25% de compostos polars.

Per evitar la formació d'aquests compostos, seguiu les indicacions següents:

- Renoveu periòdicament l'oli de les fregidores.
- Utilitzeu fregidores diferenciades segons el tipus d'aliment (pastisseria, carn, peix o precuinats), sempre que sigui possible.
- Filtreu l'oli abans de reutilitzar-lo, per eliminar-ne les restes de fregits anteriors.
- No escalfeu l'oli excessivament (mai per sobre de 180 °C); no ha de fumejar.
- No barregeu diferents olis ja que cada un té una temperatura d'escalfament diferent. Se'n podria recremar un abans que l'altre i, per tant, produir substàncies nocives.
- Utilitzeu olis que resisteixin temperatures de fregit, com ara l'oli d'oliva o altres olis vegetals que continguin àcid oleic.
- Controleu visualment l'estat de l'oli. No ha de ser fosc, ni viscos, ni presentar escumes, ja que són signes d'alteració. Per conèixer l'estat de l'oli i saber quan l'heu de canviar, també podeu fer servir tires reactives, viscosímetres o equips que mesuren la conductivitat de l'oli.
- Registreu el canvi d'oli de cada fregidora per controlar-ne la freqüència (a l'annex IV hi ha un exemple de full de registre).
- Emmagatzemeu els olis i greixos que han servit per cuinar i que vulgueu eliminar en recipients a prova de fuites i porteu-los a la deixalleria o llenceu-los a través de qualsevol altre mitjà que estableixi el municipi on es trobi el vehicle.

3.7 Abans d'iniciar la jornada

Assegureu-vos que...

- El dipòsit d'aigua potable està ple o que n'hi ha la quantitat suficient.

- Els aparells de fred funcionen bé i els acumuladors de fred de les caixes isotermes estan congelats.
- Tots els productes estan ben emmagatzemats i subjectats. Les ampolles de butà han d'estar especialment ben estibades i les seves connexions han de ser absolutament segures. Valoreu la quantitat de gas que queda a les ampolles.
- El dipòsit d'aigües brutes està buit.
- El rentamans té sabó i paper d'un sol ús. Cal assegurar també la disponibilitat de paper d'un sol ús per a la neteja, etc.
- Hi ha sabó i desinfectant suficients per netejar estris, equips i superfícies.
- Els aliments que no es cuinen o preparen dins del camió s'han elaborat l'obrador d'un establiment legalment establert.
- No cuineu mentre el vehicle circula.

3.8 Si cal sortir del vehicle

Si és necessari sortir del vehicle mentre esteu treballant, per anar al servei o per aconseguir productes d'un establiment proper, teniu les opcions següents:

- Demaneu a una altra persona amb acreditació per manipular i vendre aliments en vehicles que s'hi quedi i que continuï el servei.
- Demaneu a una persona sense formació que es quedi al vehicle. En aquest supòsit, heu d'assegurar-vos que l'equip de cuina està apagat i que tots els aliments queden adequadament emmagatzemats. Aquesta persona no pot preparar ni vendre aliments.
- Deixeu el vehicle tancat. En aquest supòsit, assegureu-vos que l'equip de cuina està apagat i que tots els aliments queden adequadament emmagatzemats.

3.9 Hàbits d'higiene

- **No cuineu o manipuleu aliments fora del vehicle o remolc.**
- No contamineu les superfícies que estan en contacte amb aliments o els aliments amb el cos o la roba.
- Eviteu el contacte innecessari amb aliments ja preparats per al consum. No toqueu mai els aliments elaborats per ser consumits amb les mans nues, sempre heu d'utilitzar alguna cosa que faci de barrera entre la persona i l'aliment, com ara pinces o paper d'ús alimentari. Es desaconsella l'ús de guants, atès que dona sensació de protecció a l'usuari, la qual cosa fa que no es renti les mans tant com caldria. Si decidiu utilitzar guants, no han de ser de làtex, atès que hi podria haver consumidors al·lèrgics a aquest material.
- Porteu roba neta d'ús exclusiu per a la feina. En tot moment heu d'anar completament vestits i heu de portar els cabells totalment tapats, sigui amb un barret, un mocador o recollits amb una malla. Això inclou les barbes.

- Si teniu alguna ferida a les mans o als braços, l'heu de tapar amb un apòsit impermeable.
- No porteu joies a les mans o als canells, ja que les joies dificulten la neteja de les mans i acumulen un gran nombre de bacteris, que podrien caure i contaminar els aliments.
- No porteu locions o perfums amb olor forta, ja que els aliments absorbeixen les aromes.
- Les ungles de les mans han de ser curtes, netes i sense esmalt. Les ungles acumulen brutícia i bacteris.
- A la zona de preparació i venda d'aliments no es pot menjar ni fumar. A la cabina tampoc no es pot fumar.
- Eviteu esternudar, bufar o tossir sobre els aliments o les superfícies que puguin entrar en contacte amb els aliments. No escopiu.
- Només podeu orinar o defecar en uns serveis adients i que disposin d'un rentamans correctament equipat (aigua calenta, sabó...).
- La persona que pateixi una malaltia contagiosa susceptible de contaminar els aliments (refredat, grip, diarrea, vòmits, mal de coll amb febre, febre, infeccions cutànies...), no pot manipular ni vendre aliments.
- El manipulador d'aliments ha de notificar al titular de l'activitat si sap o sospita que pot haver contaminat un aliment.

4. La manipulació correcta dels aliments

4.1 Les quatre normes bàsiques

4.1.1 Rentar-se les mans i netejar

El terra, els animals i les persones poden tenir microorganismes perillosos que causen malalties de transmissió alimentària. A través de les mans, dels draps (per això, mai draps, sempre paper!) i d'altres estris de cuina, aquests microorganismes es poden escampar i contaminar els aliments.

Per això, cal seguir les normes d'higiene següents pel que fa a la neteja:

- Renteu-vos les mans abans de començar a preparar aliments, després de manipular aliments crus i cada cop que, durant la preparació dels menjars, manipuleu escombraries, diners, etc.
- Renteu-vos les mans després d'anar al vàter, d'esternudar, de tossir, de mocar-vos, després de tocar animals domèstics i de tocar-vos els cabells o la barba.
- Netegeu les superfícies i els estris de cuina abans de fer-los servir i, sobretot, després de manipular aliments crus, com ara carn, peix, ous, pollastre, etc.
- Renteu les fruites i les hortalisses, especialment si s'han de menjar crues. Es poden higienitzar tal com es descriu en el punt 4.3. Una altra bona opció és comprar fruites i verdures de quarta gama: envasades, trossejades, netes i a punt per utilitzar-les.
- Per rentar-vos les mans, us les heu de mullar amb aigua calenta, ensabonar-les amb un sabó bactericida, fregar-les bé (compte amb les ungles), esbandir-les amb aigua abundant i eixugar-les amb paper d'un sol ús.

4.1.2 Separar

Els aliments crus poden contenir microorganismes susceptibles de contaminar els aliments cuinats o els que es consumeixen crus que ja estiguin nets.

- Separeu sempre els aliments crus dels aliments cuinats i també dels que es consumeixen crus i ja estan nets.
- Utilitzeu estris i superfícies diferents (forquilles, ganivets, taula de tall, plats, etc.) per manipular aliments crus i aliments cuinats.
- Dins de la nevera, conserveu els aliments crus i els cuinats en espais diferenciats i en recipients tapats per evitar que es contaminin entre ells.

4.1.3 Coure

La cocció a temperatures superiors als 65 °C elimina els microorganismes perillosos dels aliments. Si no s'arriba a la temperatura adequada els microorganismes sobreviuen.

Aquestes són les normes que cal seguir pel que fa a la cocció:

- Coeu suficientment els aliments, sobretot la carn, el pollastre, les empanades, els ous i el peix.
- Coeu els aliments que contenen ou a una temperatura que arribi com a mínim als 75°C en el centre del producte.

- Qualleu bé les truites.
- Assegureu-vos que els sucus que desprenen els rostits de carn i de pollastre són clars i no rosats.
- Reescalfeu bé el menjar. Un aliment és prou calent quan s'ha de deixar refredar per poder-lo menjar. El reescalfament a 65 °C com a mínim mata els microorganismes que s'hi puguin haver desenvolupat durant la conservació.

4.1.4 Refredar

Alguns microorganismes es multipliquen molt ràpidament si el menjar es conserva a temperatura ambient.

- Prepareu els menjars amb la mínima antelació possible abans de consumir-los i, quan això no sigui possible, refrigereu-los amb immediatesa.
- Distribuïu el menjar en recipients per facilitar-ne el refredament.
- Si elaboreu salses, prepareu-ne la quantitat justa que es pugui consumir en dues hores, en cas que hagin d'estar a temperatura ambient. Les salses no s'han de conservar per a altres ocasions, tret que s'hagin refrigerat o congelat immediatament. Si voleu millorar-ne la conservació, afegiu-hi hi unes gotes de vinagre o de llimona. Cal mantenir les salses al refrigerador fins al moment de ser consumides o utilitzades en altres elaboracions; els menjars elaborats amb les salses també s'han de refrigerar.
- Recordeu que cal utilitzar ou pasteuritzat per elaborar maioneses i similars. Per reduir-ne el risc, es recomanable utilitzar salses comercials.
- Mantingueu nets els dosificadors dels dispensadors de salses.

4.2 Descongelació dels aliments

- Descongeleu els aliments dins el frigorífic o al microones just abans de preparar-los; no els descongeleu a temperatura ambient.
- Separeu els productes que s'estan descongelant de la resta de productes i procureu que no degotegin. Així evitarem contaminacions encreuades entre productes i no confondreu els productes descongelats amb els productes frescos. Per això, podeu utilitzar recipients foradats dins de recipients estancs que recullin el líquid originat durant la descongelació i que evitin que entri en contacte amb els aliments. Es recomana col·locar els productes que s'estan descongelant a les prestatgeries inferiors del frigorífic.
- No cuineu els aliments en descongelació fins que estiguin totalment descongelats. Poden quedar-hi zones fredes en què els microorganismes sobrevisquin a la cocció.
- Un cop descongelat, cuineu l'aliment tan aviat com pugueu, sempre abans de vint-i-quatre hores. L'aliment descongelat té una durada curta.

4.3 Rentat de fruites i verdures

- És recomanable utilitzar productes de quarta gama (nets, trossejats i envasats, llestos per al consum).

- Utilitzeu superfícies de treball i estris (ganivets, raspalls, etc.) nets i secs.
- Abans de rentar les verdures, renteu-vos bé les mans amb aigua tèbia i sabó.
- Fregueu la superfície de les fruites i les verdures sota el raig d'aigua, senceres i amb la pell per evitar que, en tallar-les, els microorganismes i altres contaminants passin a l'interior.
- Rebutgeu les fulles exteriors de l'enciam, l'escarola, les cols, les endívies, etc.
- Renteu els enciams fulla per fulla.
- Utilitzeu un raspall per a verdures net per eliminar la terra dels bolets i per fregar amb fermesa els aliments que tenen una superfície exterior dura o rugosa, com ara les patates, els melons i els cogombres.
- Retireu i rebutgeu les seccions de les fruites i verdures que tenen fongs, ferides, talls o zones massa madures fetes malbé.
- Renteu les herbes, com ara el coriandre, el julivert, l'api i la menta, en grapats petits, donant-los voltes fins que totes les branques quedin netes.

4.3.1 Desinfecció de fruites i verdures que es mengen crues i sense pelar

- Netegeu els vegetals sencers, abans de tallar, sota el raig d'aigua.
- Prepareu una solució amb un producte desinfectant d'ús alimentari. Consulteu-ne la fitxa tècnica per conèixer la quantitat que cal afegir a l'aigua. Feu servir la dosi indicada per assegurar la desinfecció correcta de fruites i verdures i evitar un excés de producte desinfectant que podria contaminar-los químicament i alterar-los.
- Submergiu els vegetals completament en la solució durant cinc minuts. El temps no ha de ser inferior a l'indicat per assegurar una desinfecció correcta. Tampoc pot ser superior, ja que el desinfectant s'evapora i l'aliment podria tornar a contaminar-se.
- Aclariu els vegetals amb aigua corrent abundant. Així, eliminareu les restes del producte desinfectant.
- Escorreu els vegetals i elimineu tota l'aigua possible. Si es mantenen amb aigua, els microorganismes poden tornar a contaminar fàcilment l'aliment.
- Una vegada desinfectats, els vegetals es poden tallar i consumir immediatament o bé mantenir-los en refrigeració.

4.4 Manipulació i conservació dels ous

- Els ous que cuineu han de tenir la closca neta, sencera i sense signes d'humitat. La closca bruta pot contenir gèrmens i contaminar l'interior de l'ou i dels altres aliments amb què estigui en contacte.
- S'han de mantenir en un lloc fresc, sec i a temperatura constant, és a dir, al refrigerador. Els canvis de temperatura provoquen condensacions sobre la closca i aquesta humitat facilita la multiplicació de gèrmens, la desintegració de la barrera protectora de l'ou i, per tant, la seva contaminació.

- S'han de guardar separats de la resta d'aliments, en un recipient que faci d'ouera. L'ouera serveix per mantenir els ous en un espai sec i fresc i també per dificultar les contaminacions encreuades amb altres aliments.
- No renteu els ous; és una pràctica innecessària que pot facilitar-ne la contaminació.
- No s'han d'utilitzar ous que hagin sobrepassat la data de consum preferent. La frescor dels ous és un atribut de qualitat i seguretat.
- Abans i després de manipular ous cal que us renteu les mans.
- Heu de netejar els estris que hagin estat en contacte amb ous o amb productes que continguin ou després d'usar-los.
- No trenqueu l'ou en el mateix recipient on després l'heu de batre, ni separeu la clara del rovell amb la closca de l'ou. En trencar l'ou, podeu contaminar el recipient i l'ou amb els gèrmens de la closca.
- Un cop que heu trencat l'ou, comproveu que no desprengui olors anormals i que la transparència de la clara sigui l'adequada. La presència d'aquests signes pot fer sospitar que hi hagi un possible creixement bacterià, i en aquest cas caldria refusar-lo.
- Cuineu els plats que contenen ou fins a una temperatura de 75 °C en el centre del producte. Recordeu que cal quallar bé les truites. Una cocció insuficient no garanteix l'eliminació dels gèrmens.
- No està permesa l'elaboració de salses amb ou cru.

4.5 Altres qüestions per tenir en compte

- Serviu els condiments en paquets individuals o en recipients amb dosificador. Cal mantenir els dosificadors nets.
- No socarrimeu el menjar que feu a la brasa o a la planxa perquè afavoriríeu la formació d'hidrocarburs aromàtics policíclics (HAP), entre els quals hi ha els benzopirens.

Els HAP són unes substàncies que poden ser cancerígenes i que es formen quan es torren els aliments a la flama. Per evitar-ho, deixeu una bona distància entre la brasa i l'aliment i controleu el temps de cocció.

- Quan cuineu, no barregeu la carn crua amb la carn cuïta; espereu-vos que tota estigui cuïta per reomplir novament la graella o la planxa amb carn crua. Si la planxa és prou gran, podeu posar la carn crua en una zona diferent de la que ja està cuïta.
- No col·loqueu la carn cuïta a les mateixes safates on hi havia la carn crua, ni tampoc no utilitzeu els mateixos estris per a una carn i per a l'altra.
- Prepareu al darrer moment les amanides variades que porten vegetals crus i pasta, formatge, embotits, etc. Barrejar ingredients crus i cuïts amb antelació i a temperatura ambient n'afavoreix la contaminació.
- Eviteu elaborar salses que duguin ou. Les salses comercials han rebut un tractament d'esterilització que en garanteix la salubritat. Però cal tenir en compte que, un cop

obert l'envàs, s'ha de consumir en un espai breu de temps ja que pot tornar a contaminar-se.

- Conserveu en fred fins al darrer moment (a 5 °C o menys) les postres làctiques i les que estan fetes amb ou: crema, flam, formatge tendre, nata, tiramisú, etc.

4.6 Al·lèrgies i intoleràncies alimentàries

Proporcioneu als clients que ho sol·licitin informació sobre les substàncies que serviu que poden causar al·lèrgies o intoleràncies. Els aliments i ingredients al·lergògens dels quals cal informar obligatòriament es relacionen a l'annex IV.

La informació es pot facilitar de diverses maneres:

- Detalleu per escrit els al·lergògens que conté cada producte de manera clara i visible (cartells, etiquetes, pissarres, cartes, etc.).
- Col·loqueu cartells a la zona on es venen els aliments que indiquin com obtenir aquesta informació: mitjançant documentació que el consumidor pot consultar o bé oralment, amb explicacions per part del personal de l'establiment.

Es permet informar oralment, sempre que la informació:

- Pugui ser subministrada fàcilment abans de finalitzar la compra, ja sigui per part del personal de l'establiment o a través de mitjans alternatius que no comportin un cost addicional per al consumidor.
- Estigui recollida en suport paper o electrònic a l'establiment i sigui fàcilment accessible, tant per al personal com per a les autoritats de control o per als consumidors que la sol·licitin.

Qui prepara i ven aliments (sigui el propietari, sigui el personal) ha de conèixer els ingredients dels plats i els ha d'identificar.

No es pot al·legar desconeixement dels components dels plats que s'ofereixen que poden provocar al·lèrgies o intoleràncies.

(Vegeu l'exemple de registre de l'annex IV.)

Atès que la diversitat de productes que s'elaboren és reduïda, ha de ser senzill que la informació estigui actualitzada. Heu de repassar periòdicament les etiquetes dels productes preparats o de matèries primeres, sobretot si canvieu de proveïdors, ja que hi pot haver canvis d'ingredients (també n'hi pot haver si no es canvia de proveïdor).

La preparació d'aliments per a persones al·lèrgiques o intolerants requereix seguir unes bones pràctiques que garanteixin l'absència de contaminació encreuada i que evitin el risc que les persones sensibles desenvolupin una reacció adversa.

(Aquestes bones pràctiques es detallen a l'annex V.)

4.7 Elaboració de preparacions de risc

Cal extremar les mesures d'higiene en les preparacions de risc, com ara sushi, carpaccio i qualsevol producte amb carn o peix crus (per exemple, seitons en vinagre), per evitar la transmissió de malalties.

Aquests plats estan elaborats amb aliments crus i no reben cap tractament culinari posterior que tingui la capacitat d'eliminar els microorganismes patògens o paràsits que hi pugui haver, (per exemple l'*Anisakis*) de manera que es poden transmetre a les persones que els consumeixen. Compte, perquè les contaminacions que poden patir aquests productes no es detecten ni pel gust ni per l'olor i els aliments poden tenir un aspecte perfectament normal.

- Compreu matèries primeres de proveïdors de confiança i autoritzats.
- Assegureu-vos que les matèries primeres crues que adquiriu s'hagin transportat en condicions higièniques adequades, ben protegides i separades les unes de les altres per evitar la contaminació encreuada. En el cas del menjar refrigerat o congelat, assegureu-vos que s'ha transportat a la temperatura adequada. Els productes congelats han de portar la informació de la data de congelació.
- Renteu-vos les mans abans de començar a manipular els aliments que s'han de consumir crus.
- Utilitzeu ganivets, estris i superfícies de treball específics per a la manipulació del menjar cru i per a la manipulació del menjar a punt per consumir en cru. És important assegurar que els aliments crus es manipulin separatament dels altres ingredients a punt per consumir, inclosos els ja cuinats (pollastre, ous, verdures) per minimitzar el risc de contaminació encreuada.
- Tots els estris que utilitzeu han d'estar nets i desinfectats abans de començar la jornada de treball per minimitzar el risc de contaminació bacteriana. S'han de netejar també periòdicament al llarg de la jornada per eliminar-ne restes de productes.
- Heu de netejar les superfícies i els estris després de cada ús, especialment si després s'han de preparar aliments que no s'han de cuinar (per exemple, peix cru i pollastre cuinat).

Per destruir els paràsits que hi pugui haver, tots els productes de la pesca que hagin de ser consumits crus s'han de congelar prèviament a:

-20 °C durant un període mínim de 24 hores

o

-35 °C durant un període mínim de 15 hores

No cal fer el tractament per congelació dels productes de la pesca que es comprin ja prèviament congelats a les temperatures esmentades.

- Per millorar la conservació de l'arròs del sushi i similars, el podeu assaonar amb vinagre. La clau és preparar-lo i servir-lo immediatament.

(Trobareu recomanacions per acidificar l'arròs a l'annex VI.)

5. Neteja i desinfecció de l'equipament i de les instal·lacions

El vehicle s'ha de mantenir amb un nivell de neteja i d'ordre altíssim. No pot haver-hi acumulació d'escombraries o de material reciclat (excepte en els contenidors apropiats), residus d'aliments, brutícia, greix o qualsevol altra matèria visible.

Tots els estris i l'equip s'han de mantenir i netejar sistemàticament per evitar l'acumulació de residus d'aliments, brutícia, greix o qualsevol altra matèria visible.

Tots els estris per servir menjar i beguda han d'estar en bones condicions de neteja abans de cada ús. **Es recomana utilitzar utilitatge d'un sol ús.**

Les superfícies de les taules, els equips que estan en contacte amb els aliments i els aparells i dispositius d'emmagatzematge s'han de mantenir en condicions netes i higièniques per reduir la probabilitat de contaminar els aliments.

Com a mínim, cal fer una neteja a fons al dia de les zones de preparació i venda d'aliments.

Els detergents i desinfectants que utilitzeu han de ser aptes per a establiments alimentaris.

Per netejar, primer heu de retirar la brossa i les restes d'aliments i a continuació aplicar el detergent o desinfectant en la concentració que assenyala el fabricant. Els desinfectants de clor en la dilució correcta són una bona opció.

Els productes de neteja i desinfecció han d'estar en els seus envasos originals i degudament etiquetats, per impossibilitar qualsevol error. Guardeu-los allunyats dels aliments per evitar el risc de contaminació.

Es recomana planificar bé la neteja i desinfecció:

- Heu de tenir en compte els equips i estris que utilitzareu en la neteja i desinfecció (fregalls i baietes, escombres, cubells i pals de fregar, paper...).
- Feu una relació de productes per a la neteja i desinfecció.
- Penseu què cal netejar i amb quina freqüència:
 - Superfícies de treball, prestatgeries, terres, parets i sostres.
 - Maquinària per cuinar (fogons, forns, etc.).
 - Petita maquinària i estris de treball (taules de tall, ganivets, etc.).
 - Campana extractora.
 - Armari i estris de neteja.
 - Neveres i congeladors.
 - Cubells d'escombraries.

Establiu la freqüència de la neteja i desinfecció de cada element, que ha d'estar definida per l'ús que se'n faci.

- Descriviu com feu la neteja. Compte: netegeu els cubells d'escombraries o contenidors de residus amb aigua calenta i posteriorment desinfecteu-los. Netegeu-los aprofitant el moment del buidatge i la retirada de les bosses de residus. Un cop nets, col·loqueu-hi una bossa nova.

- Controleu l'emmagatzematge, la neteja i la substitució dels estris i dels productes de neteja. Els fregalls, les baietes, els pals de fregar i els cubells cal netejar-los després d'usar-los i desinfectar-los diàriament. Els heu de substituir abans que estiguin en mal estat. Els estris de neteja s'han d'emmagatzemar separats de les zones en què es manipulen o guarden aliments.
- Cal portar un control visual de la neteja i desinfecció dels locals, les instal·lacions, els equips, els estris i les superfícies: **cada dia que es treballi**.
- Cal portar un control visual o manual del manteniment i funcionament d'instal·lacions, equips i estris: **cada dia que es treballi**.

(Vegeu un exemple de registre a l'annex IV.)

6. Glossari

Autocontrol. Conjunt de mètodes i procediments que han d'aplicar els operadors de la cadena alimentària per garantir la innocuïtat dels productes.

Autoritat competent. Administració central, autonòmica o local amb potestat per organitzar i executar intervencions en seguretat alimentària dins de les competències que legalment tingui atribuïdes. En el cas de la restauració mòbil, l'autoritat competent en el control oficial és l'administració local.

Gluten.

Informació sobre l'absència o la presència reduïda de gluten:

- Sense gluten: només es pot utilitzar aquesta declaració quan els aliments, tal com es venen al consumidor final, no contenen més de 20 mg/kg de gluten.
- Molt baix en gluten: només es pot utilitzar aquesta declaració quan els aliments que contenen blat, sègol, ordi, civada o les seves varietats híbrides, o els que contenen un o més ingredients fets a partir d'aquests cereals, s'han processat específicament per reduir el contingut de gluten i no en contenen més de 100 mg/kg en el producte que es ven al consumidor final.

Aquesta informació pot anar acompanyada de les declaracions «adequat per a les persones amb intolerància al gluten» o «adequat per a celíacs». Igualment, si l'aliment està específicament elaborat, preparat o processat per reduir el contingut de gluten d'un o de diversos ingredients que contenen gluten, o per substituir els ingredients que contenen gluten per altres ingredients exempts de gluten de forma natural, la informació alimentària pot anar acompanyada de les declaracions «elaborat específicament per a persones amb intolerància al gluten» o «elaborat específicament per a celíacs».

Lactosa.

Informació sobre les declaracions «sense lactosa» i «baix contingut en lactosa»:

- Productes alimentaris «sense lactosa» són aquells que acrediten absència de lactosa seguint les analítiques més sensibles a l'estat actual de la ciència. És a dir, inferior al 0,01% de lactosa.
- Productes alimentaris de «baix contingut en lactosa» són aquells amb continguts en lactosa residual mesurable i que se situen generalment per sota de l'1%.

Quarta gamma. Són aliments frescos, nets, pelats, trossets i envasats per al consum immediat, normalment vegetals. Com que no s'han sotmès a cap tractament tèrmic, s'han de mantenir en refrigeració i el seu període de caducitat és curt, de set a deu dies. En aquest apartat, es troben actualment una gran varietat de productes: fulles d'enciam, d'una sola classe o de diverses; fulles d'escarola; fulles d'espínacs; bledes...

Restauració mòbil. Preparació d'aliments en un vehicle o remolc per a la seva venda i consum in situ. Suposa una distribució ambulat i el grau de manipulació dels aliments pot ser quasi absent o complexa.

Annex I

Protocol de verificació

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

Verificació d'estructures i equips

- El disseny i la distribució de l'habitacle del vehicle és apropiat per a l'ús previst.
- La ventilació –natural o forçada– és suficient per eliminar els vapors i fums.
- Els materials i el manteniment de les estructures (parets, terra, sostre, il·luminació) són adequats (fàcils de netejar).
- Les estructures i els equips per a l'emmagatzematge i l'exposició dels aliments (amb temperatura regulada i no regulada) són adequats i tenen una capacitat suficient.
- Les superfícies de treball, els estris i els equips que estan en contacte amb els aliments són adequats (llisos, resistents i fàcils de netejar) i suficients.
- Els vehicles i els equips es troben en un bon estat de conservació i funcionament.
- El disseny d'armaris i taulells facilita la neteja per sota i al darrere, no hi ha racons difícils de netejar.
- Es disposa d'aigua calenta i freda en quantitat suficient per rentar les mans i els estris.
- Hi ha un rentamans –o una pica– d'accionament no manual, amb sabó líquid, tovalloles d'un sol ús i aigua calenta, que permet rentar-se les mans correctament.
- El vehicle disposa d'un subministrament d'aigua potable adequat (la capacitat mínima del dipòsit ha de ser de vint litres).

Nota: "subministrament adequat" significa suficient aigua potable per assegurar que es puguin rentar les mans i els estris de manera efectiva.

- Hi ha una pica per rentar els aliments i estris amb aigua calenta i freda. Si serveix també per rentar-se les mans, ha de ser d'accionament no manual.
- Els estris per a la gestió de residus (sòlids orgànics, olis...) són adequats i estan nets i tapats. S'eliminen de manera que no hi hagi un cúmul de deixalles que sobrepassi la seva capacitat.
- El vehicle disposa d'un dipòsit d'aigües brutes de capacitat suficient (la capacitat mínima ha de ser de vint-i-cinc litres; si el dipòsit d'aigua potable és de més de vint litres, la capacitat del dipòsit d'aigua residual ha de ser un 10% superior).
- Hi ha un extintor adequat i d'una manta ignífuga i el personal sap utilitzar-los.

Verificació de processos

- Els proveïdors de matèries primeres disposen de registre sanitari o municipal o de permís per a la venda directa.
- El transport, la recepció i l'emmagatzematge dels productes (estiba, protecció, temperatura, higiene) són adequats.
- Els aliments a punt per al consum que es mantenen calents estan a 65 °C o més.
- Les neveres estan a una temperatura igual o inferior a 5 °C i disposen de termòmetre.
- Els congeladors estan a una temperatura igual o inferior als -18 °C i disposen de termòmetre.
- La higiene de les instal·lacions, els estris i la maquinària, així com l'ús de productes i estris de neteja i desinfecció, són adequats.
- Absència de plagues. Les obertures estan protegides (quan el vehicle o remolc està sense activitat) per minimitzar l'entrada de pols, plagues i altres contaminants.
- La higiene dels manipuladors i de les manipulacions minimitzen la contaminació.
- Els manipuladors d'aliments coneixen les seves obligacions amb relació al seu estat de salut i a la manipulació d'aliments.
- S'utilitza roba neta i d'ús exclusiu.
- Absència de draps.
- Els productes de neteja es mantenen aïllats de les zones de manipulació d'aliments.
- El manteniment dels aliments durant el procés de manipulació és correcte.
- Els aliments congelats es descongelen a la nevera o al microones, no a temperatura ambient.
- El refredament dels aliments cuinats –si no se serveixen calents– es fa de manera ràpida.
- El reescalfament es fa de manera ràpida i per sobre dels 65 °C o més.
- Hi ha un termòmetre tipus sonda de precisió per mesurar la temperatura dels aliments preparats i dels que estan a punt per servir-se.
- Els aliments crus es gestionen de manera que no contaminin els aliments llestos per al consum.
- Els estris que s'utilitzen per als aliments crus són diferents dels utilitzats per als aliments cuits (ganivets...).
- Fruïtes i verdures es netegen de manera efectiva.
- La manipulació dels productes de la pesca destinats al consum en cru o semicru és adequada (prevenció d'infestació per larva d'*Anisakis*).
- La manipulació d'ous frescos i derivats es fa de forma adequada.
- L'emmagatzematge i l'ús d'additius és correcte (estan autoritzats, s'usen en la dosi adequada i es tenen en compte com a ingredient).

- La utilització dels olis de fregir es fa de forma adequada.
- L'elaboració i el manteniment del gel es fa de forma adequada.
- El personal que treballa al vehicle coneix els ingredients dels plats que s'hi preparen o venen i sap si n'hi ha que pertanyen als grups de substàncies que poden provocar al·lèrgies o intoleràncies.
- Els consumidors reben informació adequada sobre el menjar que es ven i la seva relació amb al·lèrgies i intoleràncies.

Verificació dels autocontrols basats en els prerequisits

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

Annex II

Quadre de perills significatius

Perills biològics	Bacteris i toxines bacterianes	<i>E. coli</i> O157:H7 i altres <i>E. coli</i>	Carn, pollastre, productes lactis amb llet crua, suc de poma, llavors germinades, hortalisses, amanides, aigua no tractada
		<i>Staphylococcus aureus</i>	Aliments molt manipulats, per falta d'higiene en les manipulacions (amanides, entrepans, carns cuinades...)
		<i>Clostridium perfringens</i>	Carn cuita, salses, brous, sopes
		<i>Clostridium botulinum</i>	Conserves, aliments envasats al buit o en atmosferes modificades
		<i>Bacillus cereus</i>	Arròs, pasta cuita, espècies, fórmules líquides per a nadons
		<i>Listeria monocytogenes</i>	Aliments a punt per consumir, principalment refrigerats
		<i>Streptococcus spp.</i>	Aliments molt manipulats, per falta d'higiene en les manipulacions i falta de refrigeració (amanides, gelats, cremes, ous...)
		Salmonel·la	Ous, carns, lactis no pasteuritzats, llavors germinades, fruita, hortalisses, xocolata, espècies
		<i>Campylobacter</i>	Carn d'aviram, lactis de llet crua
		<i>Vibrio spp.</i>	Peix i marisc
		<i>Shigella spp.</i>	Carns, lactis no pasteuritzats, llavors germinades, fruita, hortalisses
		<i>Yersinia enterocolitica</i>	Carn de porcí
	Virus	Virus de l'hepatitis A	Amanides, fruita i sucs, entrepans
		Rotavirus	Amanides i fruita contaminada pel manipulador
		Norovirus	Aigua
	Protozous	<i>Cryptosporidium parvum</i>	Amanides, sucs de fruita contaminades pel manipulador o amb aigües fecals
		<i>Toxoplasma</i>	Carn poc cuita, fruita, vegetals
	Helminths	<i>Taenia saginata</i>	Vedella i porc poc cuits, qualsevol aliment contaminat per un manipulador que excreti ous
		<i>Taenia solium</i>	

		<i>Trichinella</i>	Carn de senglar
		<i>Echinococcus spp</i>	Carn poc cuita
		<i>Anisakis</i>	Peix cru que no ha estat congelat
	Micotoxines	Aflatoxines	Cereals i derivats, fruita seca, figues seques, cafè, suc de fruita
		Ocratoxina A	
		Patulina	
		Fumonisines	
		Zearalenona	
Perills químics	Contaminants ambientals		Aliments obtinguts d'establiments no fiables
	Productes fitosanitaris, medicaments veterinaris i desinfectants		
	Tòxics naturals presents als aliments		Bolets no comestibles
	Compostos del processat dels aliments		Olis massa reescalfats, aliments obtinguts d'establiments no fiables
	Additius no autoritzats		Aliments obtinguts d'establiments no fiables
	Al·lèrgens		Qualsevol aliment que el contingui i no estigui etiquetat correctament
Perills físics	Radionucleïds		Aliments obtinguts d'establiments no fiables
	Fragments de material d'envasament o embalatge, o bé de la maquinària utilitzada per a la producció de l'aliment (vidre, metall, plàstic...)		Qualsevol aliment
	Cossos estranys que poden acompanyar les matèries primeres (pedres, ossos, branques...)		Qualsevol aliment

Més informació a http://acsa.gencat.cat/ca/actualitat/mapa_de_perills/

Annex III

Manteniment del vehicle i subministraments

El vehicle, els seus accessoris i l'equip s'han de mantenir nets i en bon estat de reparació i funcionament: lliures de pols, vapors, fums, males olors i altres contaminants. Cal tenir una cura especial amb el manteniment de les connexions de les bombones de gas.

El titular de l'activitat ha d'assegurar sempre i sense excepció que el subministrament d'electricitat és suficient per mantenir els aliments calents o freds i per escalfar l'aigua amb mitjans propis (generador elèctric, bateries, connexió a la xarxa, energies renovables o combinacions d'aquestes opcions). La instal·lació elèctrica i dels estris i els aparells relacionats amb el subministrament elèctric o d'energia ha de ser realitzada per una persona que pugui acreditar la seva capacitat en aquest camp.

La instal·lació de gas l'ha de fer una persona que tingui la llicència corresponent i que compleixi amb les disposicions pertinents. Qualsevol modificació d'aquesta instal·lació l'ha de realitzar una persona qualificada.

El vehicle ha de disposar d'un extintor d'incendis homologat i d'una manta ignífuga fàcilment accessibles. El personal ha de saber reaccionar i extingir incendis petits. L'extintor ha de ser adequat per tractar el tipus de materials combustibles que hi ha al vehicle i ha de tenir prou capacitat per extingir petits incendis. L'equip de seguretat contra incendis ha d'estar en disposició de funcionar correctament.

Annex IV

Fulls de registre dels autocontrols

CANVI D'OLI FREGIDORES MES: _____

	Fregidora 1; observacions	Fregidora 2; observacions
Setmana 1		
Setmana 2		
Setmana 3		
Setmana 4		

CANVI D'OLI FREGIDORES MES: _____

	Fregidora 1; observacions	Fregidora 2; observacions
Setmana 1		
Setmana 2		
Setmana 3		
Setmana 4		

REGISTRE DE CONTROL DE TEMPERATURES, MES _____

Equip de fred o calor // dia del mes

Equip	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

Equip	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20

Equip	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31

**LLISTA ACTUALITZADA (DATA:) DELS PRODUCTES ALIMENTARIS
SERVITS O VENUTS AL VEHICLE QUE CONTENEN AL·LÈRGENS**

Substàncies que poden provocar al·lèrgies

Aliment/ plat	Cereals amb gluten	Crustacis	Ous	Peix	Cacauets	Soja	Llet i lactosa
1							
2							
3							
4							

Aliment/ plat	Fruita seca	Mostassa	Mol·luscs	Diòxid de sofre/ sulfits	Grans de sèsam	Tramussos	Api
1							
2							
3							
4							

Pla de neteja i desinfecció

Superfícies i equips en contacte amb els aliments	Com es netegen i desinfecten: producte utilitzat/ com s'aplica/ freqüència de neteja i desinfecció.

Annex V

Aliments i ingredients al·lergògens dels quals cal informar obligatòriament

La informació sobre si els aliments que prepareu presenta algun component que pertanyi als grups que a continuació s'assenyalen ha d'estar a disposició del personal del vehicle o remolc, de les persones consumidores que la sol·licitin i també de les autoritats de control.

- Cereals que continguin gluten i productes derivats. Es pot trobar en aliments que contenen farina o midons d'alguns cereals (blat, sègol, ordi, civada, espelta, kamut o les seves varietats híbrides) i productes derivats: pa, pasta, pa ratllat, galetes, pastisseria, salses, sopes, productes carnis, embotits, pizzes, croquetes, seitan (preparat fet amb gluten de blat)...
- Crustacis i productes elaborats amb totes les espècies de crustacis (gambes, escamarlans, llagostins, crancs, llagosta, llamàntol, etc.) Es poden trobar a les sopes, a les salses, a les cremes...
- Peix i productes elaborats amb peix: salses de peix, condiments preparats, brous, pastilles per al brou, pizzes, croquetes, surimi...
- Ous i productes elaborats amb ou de qualsevol espècie (gallina, guatlla, ànec, etc.) i amb els productes derivats de l'ou (albúmina, clara d'ou, lecitina d'ou...). Se'n poden trobar als productes de pastisseria, pasta, plats preparats, productes carnis, salses, condiments, caramels, flams, gelats, alguns formatges, sopes...
- Soja i productes elaborats amb soja: a més de la salsa de soja, podem trobar-ne a altres tipus de salses i en alguns productes, com ara condiments, postres, gelats i productes carnis. Productes derivats de la soja (aïllats de proteïna de soja, concentrats de proteïna de soja, lecitina de soja), que es fan servir com a ingredients en nombrosos plats i també a la xocolata. Són derivats de la soja el tofu, el miso i el tempeh.
- Llet (de vaca, cabra, ovella, búfala...) i derivats, inclosa la lactosa. S'hi inclouen els productes làctics (mantega, formatge, iogurts, crema de llet, flams, natilles, gelats, etc.). Se'n pot trobar en una àmplia varietat d'aliments: postres, embotits, salses, pans, xocolates, croquetes, sopes...
- Cacauets i productes derivats (mantega, farina i oli de cacauet). Se'n poden trobar a les salses i els condiments preparats, a les galetes, a les xocolates...
- Fruita seca (ametlles, avellanes, nous, anacards, pacanes, nous del Brasil, festucs, macadàmies, etc.) i productes derivats. Se'n troben al massapà, al praliné, a la xocolata, als torrons, a les salses preparades, als condiments...
- Api i productes derivats (inclou tota la planta, les llavors i les arrels).
- Mostassa i productes derivats (inclou tota la planta i les llavors). Se'n pot trobar als pans, als condiments preparats, a les salses, a les sopes, als productes carnis, als productes marinats...
- Sèsam i productes elaborats amb sèsam (grans, brots, pastes, oli de sèsam...). Se'n pot trobar als pans, a les amanides, a les salses, a l'humus, als falàfels, a la tahina...

- Diòxid de sofre i sulfits en quantitats superiors a 10 mg/kg. Es fan servir com a conservants en crustacis, fruites dessecades, productes carnis, refrescos, suc i conserves vegetals, vi, cervesa, vinagre, sidra, salses de mostassa...
- Tramussos i derivats (llavors i farina de tramussos). Se'n poden trobar en alguns pans, pastissos, pastes, farines...
- Mol·luscs (musclos, cloïsses, ostres, escopinyes, sípies, calamars, pops, cargols de mar, etc.) i derivats. Es poden trobar en cremes, salses, plats preparats...

Pautes per a la preparació d'aliments lliures de determinats al·lèrgens o de substàncies que provoquen intoleràncies alimentàries

- Emmagatzemeu les matèries primeres destinades a menús especials separades de la resta, ben etiquetades i a les prestatgeries superiors. Les prestatgeries superiors sempre són les més segures; a les de sota hi pot caure brutícia i partícules al·lèrgenes procedents dels prestatges superiors.
- Elaboreu primer els menús especials i utilitzeu roba i davantals nets. L'ambient de la zona de manipulació i la roba poden tenir restes d'al·lèrgens que contaminarien els productes.
- Si feu servir guants, eviteu el làtex; han de ser guants de vinil o nitril.
- No utilitzeu cap aliment elaborat que no estigui envasat i etiquetat.
- Els aliments oberts, com poden ser les farines, poden tornar a contaminar-se amb al·lèrgens fàcilment.
- Per a una bona gestió dels al·lèrgens, és bàsic conèixer els ingredients de cada producte.
- Els utensilis, la maquinària i les superfícies han d'estar perfectament nets i desinfectats abans de començar la preparació dels menús especials.
- No manipuleu altres tipus d'aliments durant la preparació. Utilitzeu recipients per a la sal i les espècies en què no s'hi hagi d'introduir la mà. Amb les mans podeu traspasar restes d'altres aliments.
- Utilitzeu oli nou o d'ús exclusiu per fregir els aliments dels menús especials. Les restes de fregits anteriors poden contenir al·lèrgens.
- Un cop elaborat el menú especial, mantingueu-lo protegit i identificat (per exemple: "Lliure de..."). No tingueu els aliments especials i els normals junts en armaris calents o banys maria. Es poden transmetre al·lèrgens a través dels vapors.
- No serviu mai a una persona al·lèrgica un menjar del qual simplement s'ha retirat l'aliment que causa l'al·lèrgia. Poden quedar-n'hi restes microscòpiques.
- Elaboreu únicament aquells menús i plats especials verificats com a aptes per al tipus d'al·lèrgia en qüestió. No canvieu ingredients ni proveïdors. Segons la marca, un mateix aliment pot contenir ingredients al·lèrgens o no.
- Reviseu freqüentment les etiquetes dels aliments envasats, atès que els ingredients d'un aliment poden variar tot i ser de la mateixa marca i fabricant de sempre, i pot aparèixer-hi un nou ingredient al·lèrgic.

Més informació a:

- Guia breu en matèria d'informació alimentària sobre la informació d'al·lèrgens en aliments sense envasar en establiments de restauració i comerç minorista
- Guia per a la gestió dels al·lèrgens i el gluten a la indústria alimentària

Annex VI

L'acidificació de l'arròs en el sushi i similars

Parlem de sushi en general per referir-nos als plats elaborats amb arròs cuit premsat (assaonat normalment amb vinagre), acompanyat d'altres ingredients, com ara peix o marisc cru o en vinagre, verdures, ou, etc., i embolicat o no amb algun tipus d'alga.

L'arròs per a la preparació de sushi es manipula millor a temperatura ambient, que és la més favorable per al creixement de microorganismes patògens si no s'acidifica adequadament. A més a més, molts consumidors prefereixen menjar sushi a temperatura ambient, la qual cosa fa que en molts casos no es refrigerin els productes un cop ja preparats.

L'addició de vinagre a l'arròs produeix una acidificació que dificulta el creixement de microorganismes patògens i la formació de toxines. En un mitjà àcid, amb un nivell de pH de 4,6 o inferior, els microorganismes patògens en general no creixen.

Hi ha condicions que es poden associar a la conservació segura de l'arròs que es prepara a temperatura ambient:

- Després de la cocció, repartiu l'arròs en porcions suficientment petites de manera que es refredi com més aviat millor i aconseguir la temperatura ambient de la forma més ràpida possible.
- L'acidificació de l'arròs s'ha de fer després de la cocció, com més aviat millor.
- L'acidificació de l'arròs s'ha de dur a terme de forma homogènia, és a dir, de manera que cada gra d'arròs es pugui acidificar correctament, amb un nivell de pH igual o per sota de 4,6. Uns nivells de pH més alts produeixen les condicions adequades per al creixement de microorganismes patògens.
- Comproveu regularment el nivell de pH de l'arròs barrejat ja amb el vinagre, per exemple, amb un mesurador de pH 2.
- Podeu fer una preparació estàndard de l'arròs seguint les instruccions següents:

	Mètode 1	Mètode 2	Mètode 3
Arròs de gra curt/petit	900 g	900 g	900 g
Aigua	1.100 ml	1.320 ml	1.250 ml
Vinagre d'arròs	135 ml	99 ml	128 ml
Sucre	57 g	94 g	44 g
Sal	9 g	25 g	8 g

- Esbandiu l'arròs cru amb aigua fins que surti neta i clara.
- Afegiu l'arròs a l'aigua i bulliu-lo.
- Barregeu el vinagre, el sucre i la sal i remeneu-ho tot fins que quedi ben dissolt.
- Poseu l'arròs cuit en un recipient poc profund i deixeu que es refredi a temperatura ambient.

- Aboqueu la barreja de vinagre sobre l'arròs, barregeu-ho tot amb un estri tallant, sense remoure l'arròs.
- Assegureu la uniformitat de la preparació remenant, aproximadament, durant 20 segons.
- Si el valor resultant de la mesura és superior a 4,6, afegiu més vinagre a l'arròs i ajusteu la preparació.

Si no sou capaços d'estandarditzar la vostra solució de vinagre/sucre/sal o no podeu mesurar el nivell de pH de l'arròs o no el voleu acidificar, no heu de permetre que l'arròs estigui més de dues hores a temperatura ambient, inclòs el temps de preparació del sushi; i mai no ha d'estar a temperatures superiors a 25 °C. Prepareu, doncs, només petites quantitats d'arròs per endavant, refrigereu-les, mantingueu-les a la nevera i condicioneu-les a temperatura ambient només abans del servei.

Annex VII

Principals normes de referència

(març 2018)

Cal tenir present que el Reglament (CE) 853/2004, de 29 d'abril, pel qual s'estableixen normes específiques d'higiene per als aliments d'origen animal, no és d'aplicació als vehicles de restauració mòbils (article 1, àmbit d'aplicació), ja que són un establiment de venda directa al consumidor final.

La referència més específica a la restauració ambulant es troba al Reglament (CE) 852/2004, de 29 d'abril, relatiu a la higiene dels productes alimentaris, concretament al Capítol III de l'Annex II (tot i que hi ha més apartats d'aquest Reglament que s'hi poden aplicar): Requisits dels locals ambulants o provisionals (com ara carpes, parades i vehicles de venda ambulant)...

- Reglament (CE) 852/2004, de 29 d'abril, relatiu a la higiene dels productes alimentaris. Articulat i Annex II; capítols III al XI.
- Reglament (CE) 882/2004, de 29 d'abril, sobre els controls oficials efectuats per garantir la verificació del compliment de la legislació en matèria de pinsos i aliments i la normativa sobre salut animal i benestar dels animals.
- Reglament (CE) 2073/2005, de 15 de novembre de 2005, relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris.
- Reglament (CE) 1881/2006, de 19 de desembre de 2006, pel qual es fixa el contingut màxim de determinats contaminants en els productes alimentosos.
- Reglament (CE) 1333/2008, de 16 de desembre de 2008, sobre additius alimentaris.
- Reglament (CE) 1169/2011, de 25 d'octubre, sobre la informació alimentària facilitada al consumidor.
- Reial Decret 1254/1991, de 2 d'agost, pel qual es dicten normes per a la preparació i comercialització de la maionesa d'elaboració pròpia i altres aliments de consum immediat en el cas que hi figuri l'ou com ingredient.
- Decret 112/2010, de 31 d'agost, pel qual s'aprova el Reglament d'espectacles públics i activitats recreatives.
- *No té caràcter de norma però és el document de referència: criteris registrals per a establiments minoristes d'alimentació.*

http://salutweb.gencat.cat/ca/ambits_tematicos/per_perfiles/empreses_i_establiments/Ambit-alimentari/nous_criteris_registrals/