

# 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 manera 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 Cariñena, María Vicenta Seguí Mestre, Belén 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 Universal i Salut Pública

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

**©dels textos:** els autors i les autores

1a edició. Edició no venal

**Disseny gràfic i maquetació:** Grafimar, Coop. V.

**Imprimeix:** Gráficas Fortuny

**Depòsit legal:** V-3245-2017

## Presentació

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 diferents òrgans de l'Administració amb competències en aquesta matèria.

En l'ordenament legislatiu estatal, l'article 18.10 de la Llei 14/1986, de 25 d'abril, general de sanitat, imposa a les administracions públiques el control sanitari i la prevenció de riscos per a la salut derivats dels productes alimentaris. A la Comunitat Valenciana, les competències exclusives sobre seguretat agroalimentària van ser reconegudes per l'article 49.3 de l'Estatut d'Autonomia de la Comunitat Valenciana a la Generalitat; a més, per mitjà de la Llei 10/2014, de 29 de desembre, de la Generalitat, de salut de la Comunitat Valenciana, s'estableixen els objectius en matèria de seguretat dels aliments, per mitjà de l'elaboració del Pla de seguretat alimentària de la Comunitat Valenciana.

D'altra banda, 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 del desenvolupament de l'activitat i l'obligació de la seua regulació per mitjà d'una ordenança municipal.

Amés a més, el Reglament (CE) 852/2004, del Parlament Europeu i del Consell, de 29 de abril de 2004, disposa que les autoritats competents fomentaran l'elaboració de guies nacionals de pràctiques correctes d'higiene per a l'aplicació dels principis del sistema d'Anàlisi de Perills i Punts de Control Crític i n'encoratjaran la difusió i l'ús.

En conseqüència, era necessari establir mecanismes de coordinació i cooperació per a garantir l'eficàcia dels controls i aconseguir un alt estàndard de seguretat alimentària a la Comunitat Valenciana. Per a això, i amb l'objectiu de crear un instrument eficaç de control, referència, suport i cooperació en seguretat alimentària i de qualitat en els mercats de venda no sedentària valencians, s'ha elaborat la *Guia de pràctiques correctes d'higiene per a la venda i preparació d'aliments en mercats no sedentaris*, una de les prioritats del IV Pla de salut de la Comunitat Valenciana.

La guia que ara es presenta és un instrument de gestió eficaç de la política de prevenció en salut en la venda i preparació d'aliments en mercats no sedentaris, tan arrelats als municipis de la Comunitat Valenciana, i també constitueix un mecanisme de col·laboració i de coordinació que aglutina, a més, els interessos i les obligacions de les administracions públiques i del sector.

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

*Carmen Montón Giménez*

Consellera de Sanitat Universal i Salut Pública



La legislació comunitària, a través del Reglament (CE) 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 estan definits en el capítol III de l'annex II del Reglament (CE) 852/2004, del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004, relatiu a la higiene dels productes alimentaris, i en la 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 a les persones responsables dels establiments alimentaris dels mercats no sedentaris, una eina per a facilitar el compliment de la legislació alimentària, en particular el requisit que estableix l'article 5, relatiu a l'obligació de disposar d'un sistema d'autocontrol basat en l'APPCC del Reglament (CE) 852/2004, de 29 d'abril, amb adaptacions a aquest tipus d'activitats i, al mateix temps, establir els requisits en els quals s'han de basar els ajuntaments i altres entitats responsables per a autoritzar la realització d'aquest tipus de mercats i fires eventuais.

Agraïsc a la Federació Valenciana de Municipis i Províncies, i col·laboradors, l'esforç i dedicació per a l'elaboració d'aquesta guia i anime les empreses a assumir-la, en el context de la responsabilitat que tenen amb la població d'oferir aliments segurs.

*Ana María García García*

Directora general de Salut Pública





El marc legislatiu comunitari, estatal i autonòmic ens dicta els requisits i les 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 i consumidores és aconseguir un elevat nivell de protecció en l'àmbit de la seua salut i seguretat.

Per això, la col·laboració de la Federació Valenciana de Municipis i Províncies 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. És aquesta l'àmbit idoni capaç de recollir els coneixements i l'experiència de les dues 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 Comunitat Valenciana.

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 dóna 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 Federació Valenciana de Municipis i Províncies 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 control correcte, 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

●	Presentació.....	3
●	Pròleg.....	5
●	Prefaci.....	7
●	Introducció.....	11
●	Objecte i abast.....	12
1	Requisits generals que han de complir els emplaçaments, les instal·lacions, els equips, els estris i els qui són titulars de les parades de venda dedicades al subministrament d'aliments en la venda no sedentària.....	15
	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 qui són 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

<b>5</b>	Informació al consumidor i etiquetatge .....	49
<b>6</b>	Requisits higienicosanitaris específics segons la naturalesa del producte a la venda .....	55
6.1	Productes d'origen vegetal i derivats .....	57
6.1.1	Fruites, verdures i bolets .....	57
6.1.2	Fruits 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, cuits 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) 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) 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 això, 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 aquesta *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 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 ambulant o no sedentària", és a dir, empren de manera indistinta qualsevol de les dues 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 "venda ambulant" per a fer referència exclusivament a la modalitat esmentada en ubicació mòbil, sense que amb això es produïska cap alteració substancial de la regulació bàsica.

Les activitats de venda no sedentària no perden aquesta condició pel fet de desenvolupar-se sobre sòl de propietat o titularitat privada, o per mitjà de llocs desmuntables en l'interior d'immo- bles, 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, qui consulte aquesta guia ha de tindre en compte que la legislació pot ser modificada després de la publicació de la guia.

### OBJECTE

La finalitat d'aquesta guia és proporcionar a les persones 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 permeti complir 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, els estris, els equips i el 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, ELS ESTRIS I ELS QUI SÓN TITULARS DE LES PARADES DE VENDA DEDICATS AL SUBMINISTRAMENT D'ALIMENTS, EN LA VENDA NO SEDENTÀRIA
2. PREREQUISITS:
  - CONTROL DE L'AIGUA
  - CONTROL DE LA NETEJA I DESINFECCIÓ
  - CONTROL DE LES MATÈRIES PRIMERES, PROVEÏDORS I TRAÇABILITAT
  - CONTROL DELS 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 HIGIENICOSANITARIS 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 a les persones titulars de les parades de mercats no sedentaris que venen productes alimentaris a la Comunitat Valenciana.

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; 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 qui són titulars de les parades de venda dedicades al subministrament d'aliments en la venda no sedentària

- 1.1. Requisits generals dels emplaçaments
- 1.2. Requisits generals de les instal·lacions de les parades de venda
- 1.3. Requisits generals dels equips i estris
- 1.4. Requisits generals del transport
- 1.5. Requisits generals d'emmagatzematge
- 1.6. Requisits generals de documentació dels qui són titulars de les parades de venda

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

La guia estableix les condicions higienicosanitàries generals en la ubicació i el disseny de les parades de venda de productes alimentaris. No obstant això, s'han de complir 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 s'han de complir sempre, independentment del fet que la venda s'efectue en una instal·lació desmuntable (carpes, parades, etc.) o 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, ha d'estar asfaltat, amb llosetes o qualsevol material que evite la generació de pols i fang i en qualsevol cas, abans d'instal·lar-lo, els serveis municipals han de netejar-lo i desinfectar-lo. Ha d'estar situat lluny de focus de contaminació com solars abandonats, llocs de nidació de plagues, fums de vehicles, etc.

---

- Les instal·lacions s'han d'ubicar de manera que s'evite qualsevol font de contaminació, per exemple, separats de contenidors de fem, generadors elèctrics, vehicles, etc.

---

- S'ha de dotar de connexions d'aigua de consum humà totes aquelles parades que ho necessiten. Es recomana també disposar de connexió per a eliminar aigües residuals i així evitar l'ús de sistemes d'emmagatzematge.

---

- S'ha de disposar de suficients contenidors de fem en bon estat de manteniment i neteja.

---

- Es recomana la cessió d'electricitat a les parades en què calga per a evitar l'ús de generadors.

---

- El personal de les parades ha de disposar de lavabos pròxims que, si és el cas, poden ser desmuntables si no s'habiliten a aquest efecte els d'algun edifici localitzat en la contornada.

---

- L'ajuntament ha de senyalitzar en els mercats mòduls de ..... i de..... metres lineals (o superfície), amb 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 han d'estar condicionades a les característiques de la via pública en què s'instal·len les parades, a fi de donar-los uniformitat i ordre.

---

- L'ajuntament ha de proporcionar als venedors i venedores 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 han d'estar dissenyats per a impedir la contaminació, per a això han de tindre una alçària suficient que ho garantisca i estar nets i en bon estat de manteniment.
- Els aliments posats a la venda han d'estar protegits de les inclemències meteorològiques, especialment de la radiació solar directa per a assegurar que els productes es mantinguen en un lloc fresc i sec. Per a això les instal·lacions han 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, exceptuant-ne fruites, verdures, fruits secs amb corfa, etc.) s'han de mantindre en expositors, vitrines, darrere de pantalles protectores o en recipients tancats de manera que estiguen protegits de la contaminació i, alhora, eviten que els compradors hi tinguen accés.
- Les instal·lacions han de permetre que l'emmagatzematge dels productes alimentaris es duga a terme en zones específiques que n'impedisquen el deteriorament i la contaminació, i evitar en tot moment el contacte amb el sòl.
- Les instal·lacions han de permetre emmagatzemar de manera separada els aliments de la resta d'elements, com per exemple, els envasos. Els envasos han d'estar emmagatzemats de manera que s'evite que es puguin contaminar.
- Els productes de neteja i desinfecció així com els utensilis necessaris en les labors de neteja s'han de guardar dins de les instal·lacions en un espai o contenidor tancat de manera separada i protegida de la resta d'activitats.
- Les instal·lacions de venda no sedentària, quan siga necessari i depenent de l'activitat que efectuen, com per exemple, la manipulació d'aliments sense envasar, han de disposar d'aigua de consum humà en quantitat suficient i connectada a una pica 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 amb depòsits. En cas necessari, han de disposar d'aigua calenta.
- Les parades han de disposar també d'un sistema tancat i estanc de recollida d'aigües residuals o bé s'han d'eliminar a través de canalització facilitada per l'ajuntament.
- Quan siga necessari han de disposar de sistemes que garantisquen una il·luminació suficient i protegida adequadament.
- No s'han d'utilitzar 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 han de tindre una dimensió suficient per a la manipulació higiènica d'aquests, han de ser de materials resistents i han d'estar netes, en bon estat de manteniment i ser fàcils de netejar i desinfectar.

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

En cas necessari, han de ser aptes per a ús alimentari.

- L'estat de manteniment i la higiene dels equips i estris ha de ser adequat.
- En cas necessari, han de disposar 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, han de disposar d'equips frigorífics apropiats i amb termòmetre visible per a comprovar-ne la temperatura.

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

- Els contenidors i recipients per a l'exposició dels aliments sense envasar han de ser aptes per a ús alimentari.
- Els envasos utilitzats per als productes han de ser d'ús alimentari. No s'han de reutilitzar envasos de cartó o poliestiré expandit o altres materials de difícil neteja i desinfecció.
- Els cartells indicadors (de preus, denominacions, etc.) no es poden col·locar amb pals que tinguen punxes, amb pinces o semblants que puguen 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 s'ha de condicionar 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 dur a terme la venda (balances, bosses, etc.).

---

- Cal mantindre separats 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 distribuir-los una temperatura regulada, es durà a terme en vehicles/contenidors que assegurin el manteniment de la temperatura adequada durant tot el recorregut.

---

- Cal 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 poden 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, s'ha de garantir que els productes mantenen la temperatura òptima fins que arriben a la destinació.

## 1.5. REQUISITS D'EMMAGATZEMATGE\*

- En aquest apartat s'han 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 han de ser les necessàries per a dur a terme l'activitat, de manera que permeten emmagatzemar correctament els aliments i altres útils utilitzats en la venda.

---

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

---

- L'emmagatzematge dels productes alimentaris s'ha de fer en zones específiques que permeten evitar-ne el deteriorament i que els protegisca de manera adequada de la contaminació.

---

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

---

- En cas necessari, s'ha de disposar de suficients equips de fred que garantisquen la conservació dels productes a la temperatura adequada.

---

- Hi ha d'haver un control de rotacions per a garantir que els productes s'entreguen abans que finalitze la seua vida útil; primer a entrar, primer a eixir.

---

- Els residus s'han d'emmagatzemar de manera 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 QUI SÓN TITULARS DE PARADES DE VENDA

- En general tots els titulars de parades de venda no sedentària han d'estar 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.

---

- La resolució que autoritze els mercats ocasionals, no inclosos en les ordenances locals, fixarà els productes a la venda que s'hi permeten.

---

- Les persones 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) 852/2004, de 29 d'abril de 2004.

---

- Els qui manipulen aliments 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.

---

- Les persones titulars de les parades de venda han de disposar d'un registre d'empreses proveïdores (annex I) i traçabilitat dels productes (factures o albarans de compra del producte, que incloguen tota la informació necessària per a poder identificar l'origen dels productes i la seua quantitat).

---

- **Només es poden comercialitzar productes provinents d'establiments inscrits en el registre sanitari corresponent**, llevat d'aquells casos en què no siga necessari, com per exemple, la **venda directa** dels seus productes pel productor agrari. Aquest ha d'estar inscrit en el registre corresponent de la Conselleria d'Agricultura. En 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'ha 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 es pot veure 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 estris, 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 un depòsit intermedi), ha de ser apta per al consum humà d'acord amb el 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 les dues, i connectada a una pica 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 bé de depòsits.

En general, totes les parades en què es manipulen aliments no envasats han de disposar d'aigua; no obstant això, depenent de les característiques del producte a la venda, com per exemple, fruites i verdures, fruits secs amb corfa, ous, etc., es poden utilitzar altres mesures que siguin 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 risc que comporten.**

La majoria d'aquesta mena d'activitats es duen a terme 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'han de buidar en finalitzar el dia i s'han de tornar 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 tovalloles antisèptiques i d'un sol ús, o un altre sistema semblant, que garantisca una correcta higiene de les mans.

S'ha de disposar també de sistema tancat i estanc de recollida d'aigües residuals o eliminar-les 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 d'usar-los, ja que poden ser els causants de la contaminació dels productes alimentaris.

El procediment de neteja i desinfecció ha de ser 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 ha de tindre en compte especialment el perill de les contaminacions encruades tant en l'àmbit microbiològic com per presència d'al·lèrgens. Les freqüències de neteja han de ser les necessàries per a garantir els objectius.

Cal considerar que cada parada té uns requisits particulars que s'han d'adequar al tipus d'aliments que s'hi venen i elaboren; aquests requisits específics s'han de tindre en compte a l'hora d'efectuar 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. Cal tindre 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 per a beure; aquesta informació i la dosi d'ús ha de figurar en l'etiquetatge del producte; en cas que no siga així, s'ha de disposar de la fitxa tècnica del producte on s'indique la 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 han d'estar emmagatzemats en un armari identificat o semblant, separat de les parades de manipulació i on no hi haja risc de contaminació dels aliments.

## Procediment de neteja i desinfecció per a les diferents 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. EFECTUAR LA NETEJA DESPRÉS D'ACABAR L'ACTIVITAT

### NETEJA:

1. Eliminació prèvia de la brutícia més visible.
2. Rentat previ, abans d'aplicar qualsevol producte, preferiblement amb aigua calenta.
3. Aplicació de detergent o desengreixant.
4. Esbandit 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. **ESBANDIT FINAL**, per als productes que ho requerisquen (consulteu l'etiquetatge del producte) com els desinfectants clorats o lleixius. Altres productes no necessiten aquest esbandit final encara que s'ha d'assegurar que transcorre el temps suficient perquè no queden residus en les superfícies, que podrien passar posteriorment a l'aliment.
7. **EIXUGAT**. S'ha de fer com més prompte millor usant materials d'un sol ús (paper).

*\*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 dels aliments, dels explotadors i explotadores de les empreses alimentàries estan recollides en els articles 18 i 19 del 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.

Per tant, si s'efectua 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 manera ràpida i eficaç sobre els productes i el seu origen. Per a això, ha de disposar d'un registre d'empreses proveïdores (vegeu l'annex I) i traçabilitat dels productes (factures o albarans de compra del producte, que incloguen tota la informació necessària sobre l'origen dels productes que en garanteixi la traçabilitat i la seguretat).

Els productors i productores agraris que fan **venda directa** dels seus propis productes han 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) és d'ús alimentari i no aportarà cap tipus de contaminació al producte.

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

1. Assegurar que els productes alimentaris que es posaran a la venda provenen d'empreses proveïdores autoritzades.
2. Comprovar que els subministraments arriben amb la informació següent:
  - De **Qui**? Nom del proveïdor, adreça i registre sanitari, si és 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 i verificar que no presenten signes que evidencien deteriorament o alteració, que la integritat dels envasos és correcta (sense ruptures, pèrdues de buit, presència d'òxid, etc.), i que la temperatura dels productes és la reglamentària o, si és el cas, la que marca l'etiquetatge del producte. Convé recordar que quan es conserven junts diversos tipus de productes amb rangs diferents, la temperatura de conservació sempre ha de ser 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., cal 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.

Els residus orgànics i assimilables a residus municipals s'han de depositar en recipients adequats, estar tancats i ser de fàcil neteja i desinfecció, i retirar-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 la recollida i evacuació dels residus. En cas de tractar-se de subproductes animals no destinats a consum humà (SANDACH), si són de la categoria III, compleixen les condicions del Reglament (CE) 1069/2009 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 a terra durant l'activitat.

Residus inorgànics com papers, cartonatges, plàstics, vidres, llandes, etc., s'han d'emmagatzemar de manera adequada i retirar perquè siguin tractats convenientment.

En cas d'usar envasos reutilitzables, aquests han de ser de fàcil neteja i desinfecció. No es poden reutilitzar envasos de cartó o poliestiré expandit o altres materials de difícil neteja i desinfecció.

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

**En el cas dels olis de fregits, han de ser retirats per un gestor autoritzat o bé depositats 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 refrigeració o congelació per a conservar-los correctament. El control de la temperatura comprén totes les etapes, començant en la compra/recepció de la mercaderia, l'emmagatzematge, la preparació, el transport i la 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 això afavoreix la multiplicació de la càrrega bacteriana.

Per a poder comprovar si els aliments es troben a temperatures indicades per a conservar-los (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 distribuir-los una 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. S'han de complir les temperatures especificades en les normatives de cada un dels productes i, si és el cas, consultar l'etiquetatge. Quan es conserven junts diversos tipus de productes amb rangs diferents, la temperatura sempre ha de ser la del **producte més restrictiu**. A més, és important un emmagatzematge correcte per tal d'evitar un excés d'estiba que impedisca un refredament correcte.

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

Les persones venedores seran les 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 manteniment adequat.





**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) 852/2004, de 29 d'abril de 2004.

La formació rebuda s'ha d'adaptar a l'activitat que es du a terme. Els manipuladors i manipuladores han de ser capaços d'aplicar els coneixements adquirits i estar compromesos i implicats amb el paper que els correspon 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 qui manipula els aliments mantinga una correcta higiene personal per a evitar ser un focus de contaminació per a aquests i, per tant, ha de complir els requisits següents:

- Si qui manipula els aliments pateix algun tipus de malaltia que pot causar la contaminació directa o indirecta dels productes, no els pot manipular. 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 cas de tindre algun tipus de ferida o tall, aquest s'ha de cobrir de manera que protegeixi la ferida, amb embenats impermeables d'un sol ús i de manera que s'eviti que es desprenguen perquè no puguin contaminar els aliments. Es recomana utilitzar 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 s'ha de llavar les mans a l'inici i durant la jornada laboral. Això s'ha de complir sempre que es realitzen les activitats següents: després d'usar els lavabos sanitaris, després d'haver manipulat aliments crus i abans de manipular aliments preparats, després de tossir, després de fer alguna pausa, després de manipular fem, envasos, etc. És fonamental portar les ungles netes i curtes.

---

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

---

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

---

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

---

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

## 3.2. BONES PRACTIQUES DE MANIPULACIÓ DELS ALIMENTS

Unes pautes correctes 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'ha d'evitar en tot moment la possibilitat de **contaminació encreuada** entre els diferents aliments durant l'elaboració, emmagatzematge i transport; per a això, s'han d'higienitzar amb la freqüència necessària els útils (ganivets, taules de tall, etc.), equips i superfícies on es manipulen aliments. Si és possible, els estris han de ser específics per a cada activitat. Cal emmagatzemar els productes per separat, i evitar sobretot emmagatzemar productes no elaborats amb productes elaborats. Els qui manipulen els aliments s'han de llavar les mans després de fer qualsevol tipus de manipulació (tall, envasament, etc.). És important garantir que un residu o traça de l'**al·lergogen** no entre en contacte de manera no intencionada amb un aliment, ja que això fa que la seua presència passe inadvertida en el producte final.

---

- S'ha d'evitar en la mesura que es pugui manipular els aliments directament amb les mans, quan es dispose d'estrils higiènicament adequats per a fer-ho.

---

- 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), s'hi ha d'indicar la data d'obertura.

---

- No s'ha de sobrepassar la capacitat màxima de les cambres de refrigeració i congelació i se n'ha de controlar regularment les temperatures. Els equips de refrigeració i congelació han de disposar d'un sistema que permeti controlar la temperatura en tot moment.

---

- Si es produeixen ruptures parcials d'envasos o embalatges dels productes en l'emmagatzematge, transport o lloc de venda, s'han d'esmenar immediatament, i en cas que afecten la seguretat del producte s'han de retirar per a eliminar-los.

---

- El disseny i els materials d'envasament han 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'envasament reutilitzable ha de tindre una durada adequada, ser fàcil de netejar i, en cas necessari, de desinfectar.

---

- No s'han de manipular productes químics (detergents, desinfectants, etc.) en presència d'aliments.

---

- No s'han de desmuntar equips per a netejar-los en presència d'aliments.



- Els productes de neteja i desinfecció s'han de guardar en un armari, caixa d'emmagatzematge o semblant especialment destinat per a això, aïllat i identificat. Aquests productes s'han de mantindre sempre en els envasos originals.
- Els vehicles que es destinen al transport s'han de mantindre nets en tot moment.
- No s'han d'arrossegar les caixes plenes d'aliments ni depositar-les directament a terra.

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 s'han d'emmagatzemar allunyats de fonts de calor. S'ha d'evitar exposar-los a la llum solar. Les fregidores s'han de mantindre en condicions higièniques adequades i protegides quan no s'utilitzen. S'ha de renovar l'oli amb la periodicitat necessària per a garantir que els valors dels compostos polars siguin inferiors al 25 %.
- La **descongelació** s'ha d'efectuar a temperatures de refrigeració, per a evitar la proliferació bacteriana. S'han d'utilitzar recipients amb perforacions o reixeta que eviten el contacte de l'aliment amb el líquid resultant de la descongelació. Si cal fer una descongelació ràpida, es pot recórrer a sistemes com el microones.
- Una vegada descongelat l'aliment, aquest s'ha d'utilitzar immediatament o bé mantindre 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, han d'estar tapats i correctament emmagatzemats i identificats.
- Els armaris, espais, cambres frigorífiques i congeladors on s'emmagatzemen els aliments s'han de mantindre sempre nets i desinfectats, i amb protecció adequada contra insectes, rosegadors i animals domèstics.
- Les matèries primeres, productes semielaborats i productes finals, s'han de conservar sempre aïllats i protegits sense que estiguen en contacte directe amb el terra ni la paret, tant en les cambres com en el magatzem i sempre separats entre si. Així mateix, s'han de situar 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 han de ser frescos i no s'han d'utilitzar ous trencats o amb fissures, i s'ha de garantir que segueixen un tractament tèrmic no inferior a 75 °C en el centre.

- Està prohibida l'elaboració de salses (maioneses) i cremes amb **ou cru**, aquest s'ha de substituir per ovoproducte pasteuritzat i mantindre a una temperatura màxima de 8 °C fins que es consumisca (que serà 24 hores com a màxim de després de l'elaboració).

---

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

---

- Les persones 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 obligades 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.

---

- Les persones 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 què s'especifique 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 crus trossejats llestos** per a consumir (ensalades), aquests s'han de rentar amb abundant aigua i sotmetre a un procés de desinfecció adequat (per exemple, llavar-los amb lleixiu apte per a la desinfecció de l'aigua de beure, diluïda en aigua, seguint les instruccions de l'etiquetatge per a la desinfecció de vegetals).

---

- Cal disposar de llavaplats; en cas de no tindre'n, s'ha d'utilitzar vaixel·la d'un sol ús.







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

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

En cas que el producte elaborat continga entre els ingredients un **al·lèrgen**, aquest n'ha d'informar els consumidors i consumidoras en l'**etiquetatge**, si s'efectua la venda d'aliments no envasats, s'ha d'informar també el consumidor en alguna de les formes que permet el reglament (vegeu l'apartat "Etiquetatge").

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

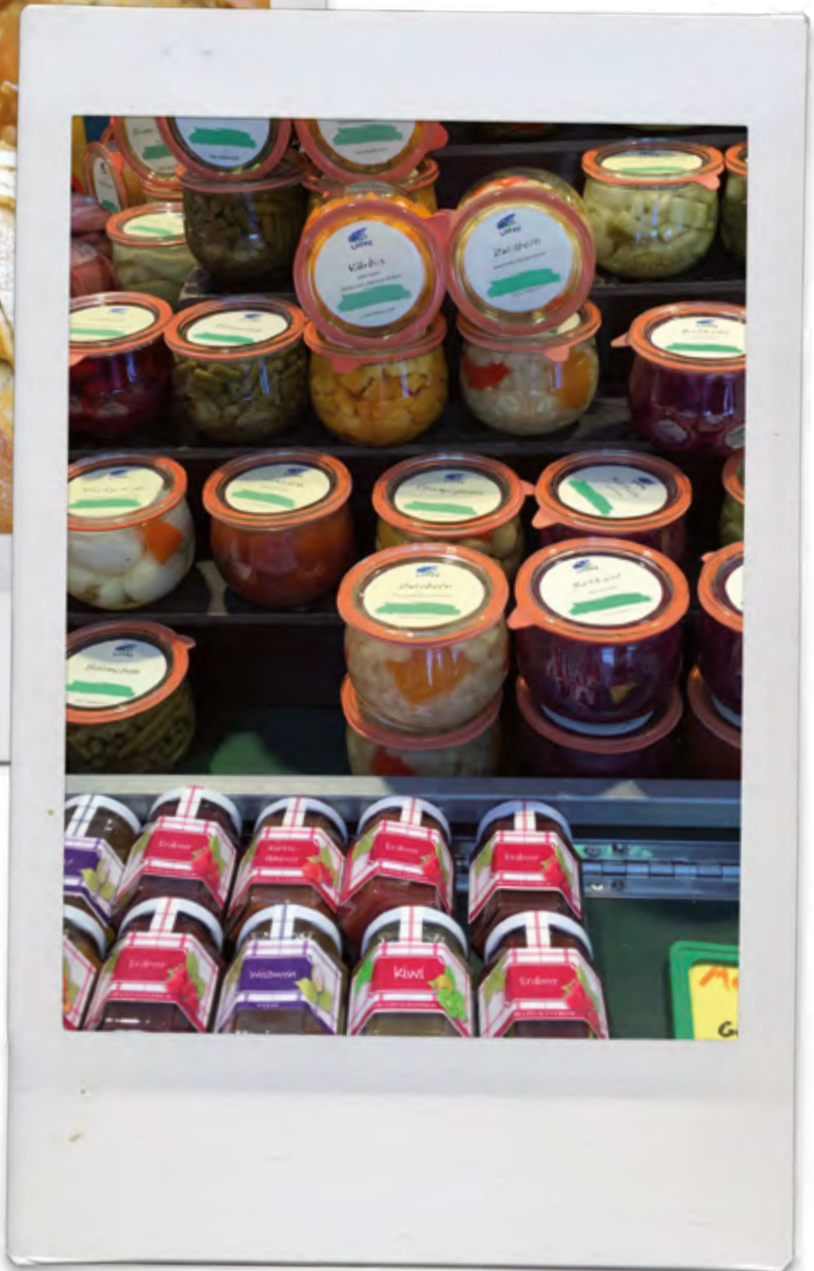
Per tant, per a controlar la presència d'al·lèrgens és necessari implantar mesures de control, que es resumeixen a continuació:

- Bones pràctiques de manipulació, que eviten possibles contaminacions encreuades durant les operacions d'emmagatzematge, manipulació d'aliments, exposició i envasament dels productes.
- En cas d'elaborar menjars preparats, controlar les matèries primeres utilitzades (llista d'ingredients), per si contenen algun tipus d'al·lèrgen.
- Establir una neteja i desinfecció adequades, sobretot en aquelles superfícies i estris de treball que puguen entrar en contacte amb els productes, especialment després de fer 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></p> <p>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></p> <p>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 - Esllida**

Parc natural de  
la serra d'espada  
**Producte natural**

GENERALITAT





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

En el cas de productes no envasats, la venda es pot efectuar en diverses modalitats com ara la venda de productes 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 vendre'ls immediatament (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 dels menjars preparats.

Totes aquestes modalitats de venda adés mencionades han de proporcionar al consumidor la informació segons el Reglament (UE) 1169/2011, del Parlament Europeu i del Consell, de 25 d'octubre de 2011, sobre la informació alimentària facilitada al consumidor; el 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 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 aplicable.**

En cas que s'efectue 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) 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) 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.

- Les instruccions d'ús de l'aliment en cas que, en absència d'aquesta informació, siga difícil fer-ne un ús adequat.
- Percentatge d'alcohol, si el contingut és superior a l'1,2 %.
- Informació nutricional.
- Número de lot, de conformitat amb el RD 1334/1999, de 31 de juliol de 1999.

Cal tindre en compte **altres mencions obligatòries addicionals** per a categories o tipus específics d'aliments. En cas que en l'etiqueta s'inclouen declaracions nutricionals i/o de propietats saludables, s'han d'ajustar al que disposa el Reglament (UE) 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 s'efectue 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 vendre'ls immediatament.

La **informació alimentària al consumidor** s'ha d'efectuar de la manera següent:

- Per a les modalitats de venda reflectides en els **punts 1 i 2**, la informació que cal facilitar al consumidor, ha d'incloure almenys els punts següents:
  - ▷ Denominació de l'aliment amb les mencions obligatòries addicionals, si escau.
  - ▷ Quantitat d'un ingredient o una categoria d'ingredients.
  - ▷ Presència d'**al·lèrgens**.
  - ▷ Grau alcohòlic en begudes alcohòliques amb graduació superior a l'1,2 %.
  - ▷ Altres requisits que establisquen les normatives pròpies dels aliments, per a aquesta modalitat de venda (com per exemple, normes de qualitat de fruites i verdures).
- **Com** s'ha de facilitar aquesta informació?  
De manera 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 venda, sobre l'aliment o pròxim a aquest. Es pot conservar l'etiqueta original de l'aliment que es ven de manera 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 s'ha de facilitar 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 manera escrita o electrònica en l'establiment, i siga fàcilment accessible tant per al personal de l'establiment com per a les autoritats de control i els consumidors que la sol·liciten.

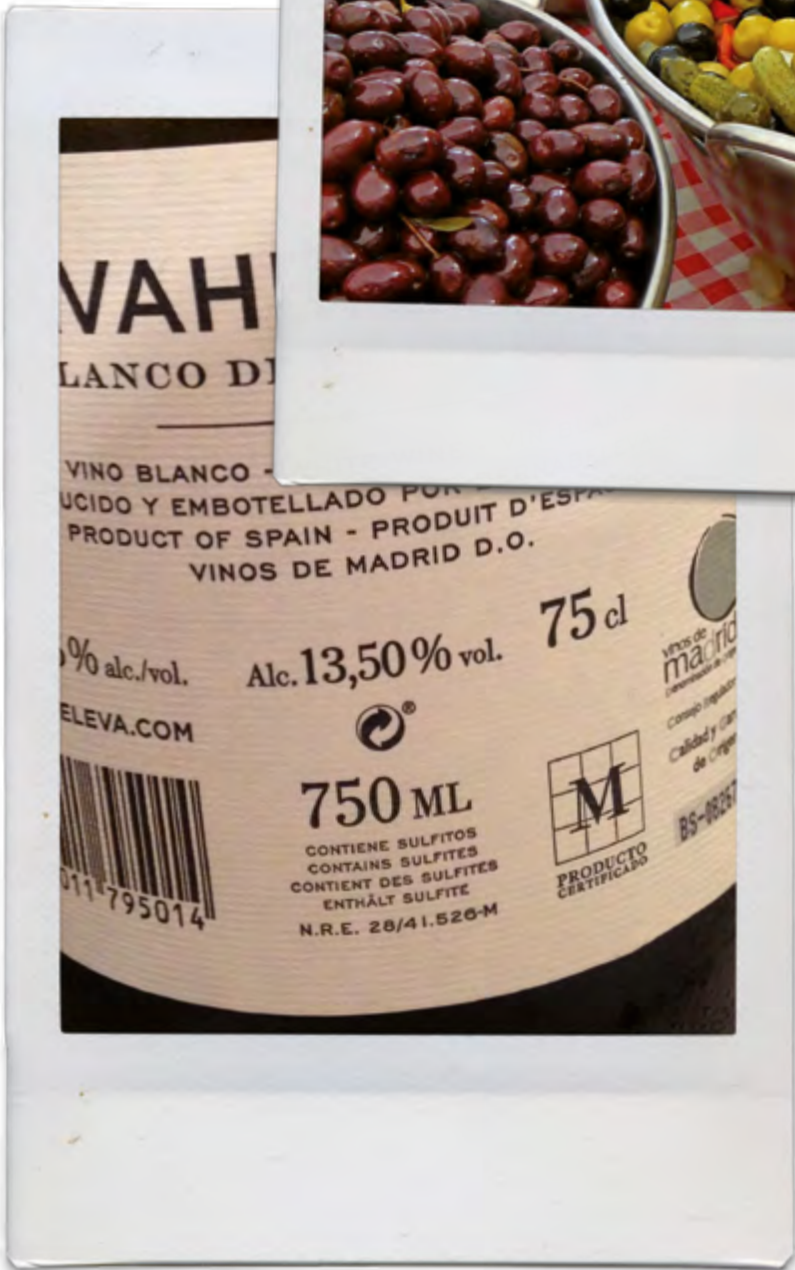
- Per a la modalitat de venda reflectida en el **punt 3**:
  - ▷ S'estableixen els mateixos requisits que per a l'etiquetatge dels aliments envasats, exceptuant-ne la informació nutricional. Quant a la identificació de l'empresa, ha de ser, en tot cas, la de l'envasador.
  - ▷ No obstant això, sempre 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 continguin fruites, hortalisses, tubercles o fruits secs, com a mínim, ha d'indicar la denominació de l'aliment acompanyada, segons pertoque d'acord amb els requisits de la normativa específica, de la categoria i la varietat o el tipus comercial i el país d'origen, a més de la quantitat neta i la identificació de l'operador de l'empresa alimentària.

- **Com** s'ha de facilitar aquesta informació?

Amb una etiqueta sobre l'envàs o en una etiqueta unit a aquest. Quan la venda s'efectue en la modalitat de venda amb venedor (en règim d'autoservei), llevat de la data de durada mínima o data de caducitat, la resta d'indicacions poden figurar retolades en cartells col·locats en el lloc on els aliments es presenten per a la venda.

Respecte a les declaracions nutricionals i/o de propietats saludables, en les tres modalitats de venda de productes no envasats poden incloure declaracions nutricionals i/o de propietats. No cal que incloguen la informació nutricional així com la informació sobre la importància de seguir 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 ha d'atribuir a cap aliment les propietats de previndre, tractar o curar cap malaltia humana, ni fer referència a aquestes propietats, llevat de les excepcions previstes per la legislació comunitària.**







**6**

Requisits higienicosanitaris 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 es comercialitza.

**No obstant això, alguns dels requisits generals ja descrits es tornen a recordar en aquest apartat per la importància d'aplicar-los en determinats grups d'aliments.**

Els grups d'aliments detallats en aquests 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 carnis cuinats i curats
- 6.2.7. Carn fresca i preparats carnis
- 6.2.8. Productes de la pesca i l'aqüicultura

### 6.3. PA 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 efectuar-la de manera higiènica i es garanteix una adequada neteja i desinfecció dels estris per a tallar utilitzats.
- En cas d'efectuar la 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 **s'ha de fer 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 expositor refrigerat, si la preparació no és immediata a la venda (vegeu l'apartat 2.5 "Control de la cadena de fred" d'aquesta guia). L'elaboració d'aquests productes s'ha de fer 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'han 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 bé de depòsits d'aigua amb una capacitat mínima suficient que en garantisca l'abastiment.
  - ▷ Les superfícies en contacte amb els aliments han de tindre una dimensió suficient per a la manipulació higiènica d'aquests, han de ser de materials resistent i han d'estar netes, en bon estat i ser fàcils de netejar i desinfectar, i resistent a la corrosió.
  - ▷ Realitzar diàriament la neteja de la parada i la 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.
  - ▷ S'ha 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 diferent naturalesa (productes elaborats de productes sense elaborar) per a evitar contaminacions encreuades.

- En cas que la venda del producte (fruites i hortalisses) es faci en la modalitat d'autoservei, cal facilitar als clients guants d'un sol ús, preferiblement que no siguin de làtex, per a evitar possibles al·lèrgies.
- L'etiquetatge ha de complir allò que indica l'apartat 5 "Informació al consumidor i etiquetatge" d'aquesta guia.
- **Només es poden comercialitzar productes que provenen d'establiments inscrits en el registre sanitari corresponent, llevat del cas de productes que provenen de venda directa per l'agricultor.**



## Venda de bolets

### Requisits generals dels bolets comercialitzats:

- 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 estranys.
- Lliures de lesions d'origen físic o mecànic que n'afecten la presentació o aparença.
- Lliures de podridura, danys de gelades o altres alteracions que els facen impropis de ser consumits.
- Lliures d'artròpodes, cucs o mol·luscos i de parts d'aquests o dels seus excrements.
- Lliures de matèries estranyes adherides a la superfície.
- Haver sigut recol·lectats (caçats) per mitjà d'un tall net.
- Lliures d'agents microbians patògens.
- Trobar-se sense residus de pesticides, contaminants químics o 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 recollides en la part D de l'annex del RD 30/2009, de 16 de gener.

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

Qualsevol subministrament directe per part del productor o recol·lector, incloent-hi el de petites quantitats de bolets, està subjecte al compliment del que estableixen el Reglament (CE) RD 30/2009, de 16 de gener, o la normativa que siga aplicable en cada moment.

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

1. Només es pot fer el subministrament directe de bolets als consumidors i consumidores finals, per part del recol·lector, en els casos i condicions que establisca l'autoritat competent, o per mitjà de la normativa de desplegament que poden establir les comunitats autònomes.
2. Quan s'autoritze aquest tipus de subministrament per part dels qui recol·lecten, l'autoritat competent ha d'elaborar una llista dels bolets que en poden ser objecte, en què només es poden incloure espècies recollides en les parts A de l'annex del RD 30/2009, de 16 de gener.

Per a elaborar la llista d'espècies autoritzades per al subministrament directe per part de qui produeix o recol·lecta al consumidor, les autoritats competents han 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. S'han de presentar senceres, exceptuant-ne les restes de miceli, amb les seues característiques anatòmiques desenvolupades i clarament visibles. No n'està permès el rentat.
4. No es poden presentar als consumidors i consumidoras mesclades d'espècies.
5. S'ha de disposar d'autorització de recol·lecció de l'autoritat competent i garantir-ne la traçabilitat i l'origen: denominació de producte, data de collita, municipi d'origen i volum de collita.

**Es poden comercialitzar 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, ha d'incloure les mencions obligatòries addicionals de la normativa específica depenent del producte comercialitzat.

Per als bolets, en la denominació del producte s'han d'indicar en tots els casos el gènere i l'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 ha 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'ha de disposar d'informació sobre l'origen dels productes que en garanteix la traçabilitat i la seguretat (albarans i/o factures que incloguen tota la informació necessària).
- En el cas de venda de bolets, s'ha de comprovar que totes les persones que estiguen en la parada 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 fer; el programa de formació esmentat ha d'estar dirigit a evitar la comercialització d'espècies no autoritzades.
- En el cas de bolets silvestres de recol·lectors, cal disposar d'autorització de recollida i de venda per part de l'autoritat competent, document que en garanteix la traçabilitat: denominació de producte, data de recollida, municipi d'origen i volum de collita).
- Registre d'empreses proveïdores. 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**), i utilitzar útils específics per a això, si és necessari.
- L'etiquetatge ha de complir el que indica l'apartat 5 "Informació als consumidors i etiquetatge" d'aquesta guia.
- S'ha de conservar 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 poden comercialitzar productes que provenen d'establiments inscrits en el registre sanitari corresponent, excepte en el cas de venda directa per l'agricultor o agricultora.**

### Documents/Registres

- En el cas de venda directa de l'agricultor o agricultora, aquest ha 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'ha 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 d'empreses proveïdores. 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 estan 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·lergògens**), i utilitzar estris específics per a això, si cal.
- S'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'obliguen envasos (per a la venda fraccionada), se n'indicarà la data d'obertura.
- L'etiquetatge ha de complir el que indica l'apartat 5 "Informació als consumidors i etiquetatge" d'aquesta guia.
- S'ha de conservar 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 poden comercialitzar productes que provenen d'establiments inscrits en el registre sanitari corresponent.**

#### Documents/Registres

- Registre d'empreses proveïdores. 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 2242/1984, de 26 de setembre.
- Les espècies vegetals per a infusions d'ús en alimentació i per a l'elaboració dels diferents productes han de ser únicament les espècies vegetals i part d'aquestes o els seus extractes solubles, les denominacions de les quals figuren en l'article 3 del RD 3176/1983, de 16 de novembre.
- Les condicions de manipulació han de ser correctes per a evitar problemes de contaminacions encreuades (**al·lergògens**), i utilitzar estris específics per a això, si és necessari.
- L'etiquetatge ha de complir allò que indica l'apartat 5 "Informació al consumidor i etiquetatge" d'aquesta guia.
- Tal com indica l'article 7 del Reglament (UE) 1169/2011, de 25 d'octubre de 2011, llevat de les excepcions previstes per la legislació de la Unió Europea, la informació alimentària no pot atribuir a cap aliment les propietats de previndre, tractar o curar cap malaltia humana, ni fer referència a aquestes propietats.
- S'ha de conservar l'etiqueta original dels envasos fins a la finalització de venda del producte i aquesta pot ser utilitzada per a facilitar la informació als consumidors i consumidores.
- **Només es poden comercialitzar productes que provenyen d'establiments inscrits en el registre sanitari corresponent.**

#### Documents/Registres

- Registre d'empreses proveïdores. Factures i/o albarans.



## 6.2. PRODUCTES D'ORIGEN ANIMAL

### 6.2.1. MEL I PRODUCTES APÍCOLES

- S'ha de vendre la mel envasada i etiquetada d'acord amb la normativa alimentària vigent, la normativa específica per a la mel. En l'etiqueta s'ha d'informar sobre el país d'origen de la mel, segons el Reial decret 473/2015, de 12 de juny (que modifica el RD 1049/2003).
- En cas que el productor envase la seua 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 també productor, documentació que acredite estar inscrit en el Registre d'Explotacions Ramaderes (REGA).
- Registre d'empreses proveïdores. Factures i/o albarans.



### 6.2.2. OUS

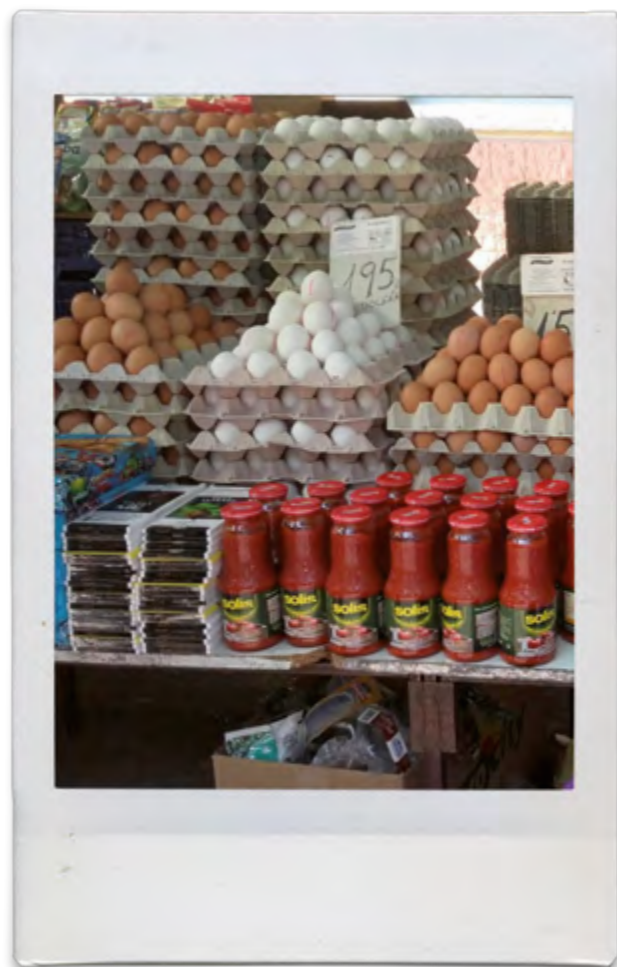
- Els ous no s'han d'emmagatzemar mai en refrigeració.
- No es poden vendre els ous trencats, amb fissures o molt bruts.
- **Els ous posats a la venda han d'estar marcats amb el codi de l'empresa productora**, d'acord amb la normativa (art. 1 i 3 del Reial decret 226/2008, de 15 de febrer); **excepte** 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. 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 és a granel fora de l'estoig, la informació disponible per al consumidor ha de ser la que habitualment figura en l'estoig, i ha d'incloure:
  - ▷ Nom, cognom i adreça de l'empresa envasadora
  - ▷ 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 l'empresa productora
  - ▷ Recomanació als consumidors i consumidores de conservar-los en frigorífic després de la 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 de l'empresa productora al consumidor final ha de portar un registre de quantitats totals (data de posta i unitats venudes).

#### DOCUMENTS/REGISTRES

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

- Registre d'empreses proveïdores. Factures i/o albarans.



### 6.2.3. CARAGOLS

- Només es poden comercialitzar les espècies autoritzades per al 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 han de vindre 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 silvestres, i del procediment d'emissió d'autoritzacions d'afectació a espècies silvestres. En cas de no tindre l'autorització esmentada, o la normativa que siga aplicable en cada moment, no es podran comercialitzar caragols silvestres.

#### Etiquetatge específic

Han d'identificar el producte i indicar en tots els casos l'espècie i l'origen o procedència.

#### Documents/Registres

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

- Registre d'empreses proveïdores. Factures i/o albarans.



#### 6.2.4. SALADURES

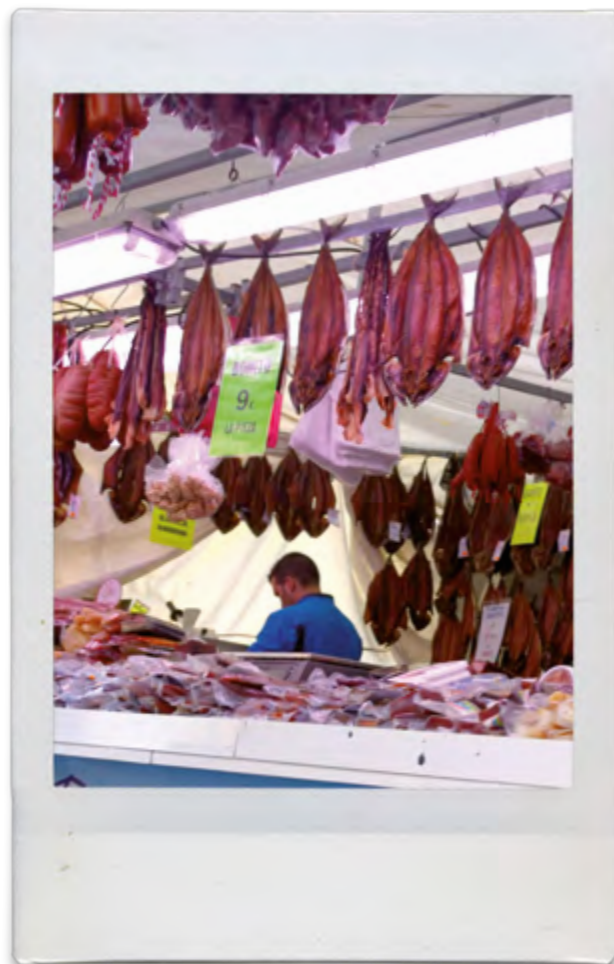
- S'ha de disposar d'aigua de consum humà per a garantir durant tota la jornada de treball una correcta neteja i desinfecció de mans, superfícies, instal·lacions i estris, ja siga per mitjà de la connexió a la xarxa general o bé de depòsits d'aigua amb una capacitat suficient que en garantisca l'abastiment.
- En cas que s'efectue 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 l'etiquetatge (vegeu l'apartat 2.5 "Control de la cadena de fred" d'aquesta guia).
- S'ha 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 diferent naturalesa per a evitar contaminacions encreuades.
- Quan s'òbriguen envasos (per a la venda fraccionada), s'hi ha d'indicar la data d'obertura.
- L'etiquetatge ha de complir el que indica l'apartat 5 "Informació als consumidors i etiquetatge" d'aquesta guia.
- Només es poden comercialitzar productes que provenen d'establiments inscrits en el registre sanitari corresponent.

#### Documents/Registres

- Registre d'empreses proveïdores. 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 cas que s'efectue la venda de productes que requerisquen conservació a temperatura regulada, com per exemple, llet fresca pasteuritzada, formatge fresc, nates, iogurts, etc., s'ha de disposar d'equips de refrigeració (vitriues expositores, armaris de refrigeració, etc.) que mantinguen la temperatura que necessita el producte més restrictiu, segons l'etiquetatge (vegeu l'apartat 2.5 "Control de la cadena de fred" d'aquesta guia).
- Cal separar els aliments de diferent naturalesa per a evitar contaminacions encreuades (com per exemple, el formatge fresc del formatge curat).
- En cas d'efectuar la venda de producte fraccionada, s'ha 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 bé de depòsits d'aigua, amb una capacitat mínima suficient que en garantisca l'abastiment.
- S'ha 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), s'hi ha d'indicar la data d'obertura.
- L'etiquetatge ha de complir el que indica l'apartat 5 "Informació als consumidors i etiquetatge" d'aquesta guia.
- Només es poden comercialitzar productes que provenen d'establiments inscrits en el registre sanitari corresponent.

#### Documents/Registres

- Registre d'empreses proveïdores. Factures i/o albarans.

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

- Registre de control de temperatures.



### 6.2.6. PRODUCTES CARNIS CUITS I CURATS (PERNIL DOLÇ, FUET, XORIÇO, ETC.)

- S'ha de disposar d'aparells de refrigeració (vitrines exposidores, armaris de refrigeració, etc.), que mantinguen la temperatura que necessite el producte més restrictiu segons l'etiquetatge (vegeu l'apartat 2.5 "Control de la cadena de fred" d'aquesta guia).
- S'han de mantindre els productes que no necessiten refrigeració en un lloc fresc i que n'impedisca la contaminació.
- No s'ha de sobrepassar la capacitat frigorífica de les cambres i/o expositors per tal que el fred arribe de manera uniforme al producte.
- Cal separar els aliments de diferent naturalesa per a evitar contaminacions encreuades.
- S'ha 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 bé de depòsits d'aigua amb una capacitat mínima suficient que en garantisca l'abastiment.
- Quan s'obriguen envasos (per a la venda fraccionada), cal indicar-ne la data d'obertura.
- Per a evitar el risc de les contaminacions encreuades (**al·lèrgogens**) 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 a fer rodanxes i ganivets específics per a tallar determinats productes, etc.).
- S'ha 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 ha de complir el que indica l'apartat 5 "Informació al consumidor i etiquetatge" d'aquesta guia.
- **Només es poden comercialitzar productes que provenen 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 han d'incloure, a més, la marca sanitària (en cas de producte envasat, en l'etiquetatge, i en els que no es presenten envasats, en un cartell o rètol pròxim al producte en l'expositor).

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



A més de la marca sanitària, els derivats carnis han de disposar de 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 una menció especial de l'espècie o espècies a partir de les quals s'ha obtingut la carn i la llista d'ingredients.

#### Documents/Registres

- Registre d'empreses proveïdores. Factures i/o albarans.
- Registre de control de temperatures.



### 6.2.7. CARN FRESCA I PREPARATS CARNIS

- S'ha 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 bé de depòsits d'aigua amb una capacitat mínima suficient que en garantisca l'abastiment.
- S'ha 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 cas que s'efectue la venda de productes de diferent naturalesa, la temperatura ha de ser sempre la que necessite el producte més restrictiu (vegeu l'apartat 2.5 "Control de la cadena de fred" d'aquesta guia).
- No s'ha de sobrepassar la capacitat frigorífica de les cambres i/o expositors per tal que el fred arribe de manera uniforme al producte.
- Cal separar els aliments de diferent naturalesa per a evitar contaminacions encreuades.
- Quan s'òbriguin envasos (per a la venda fraccionada), s'hi ha d'indicar la data d'obertura.
- S'ha de tindre la parada 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.
- S'ha 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 cas de vendre també productes carnis ha de complir el que indica l'apartat 6.15 "Productes carnis, cuits i curats" d'aquesta guia.
- Els residus generats han de ser gestionats de manera adequada, d'acord amb la normativa vigent (vegeu l'apartat 2.4 "Control de residus" d'aquesta guia).
- L'etiquetatge ha de complir el que indica l'apartat 5 "Informació als consumidors i etiquetatge" d'aquesta guia.
- **Només es poden comercialitzar 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:  $\leq +7\text{ }^{\circ}\text{C}$

---

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

---

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

---

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

---

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

---

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

---

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



### Etiquetatge específic

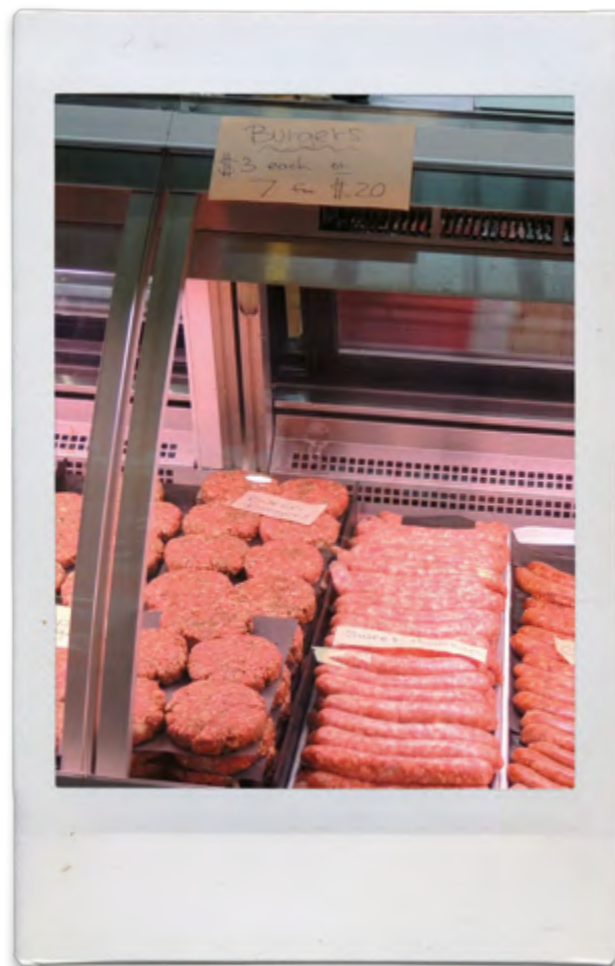
Si els productes són d'elaboració pròpia (provinents d'un establiment propi amb registre sanitari), sense perjudici de la normativa sobre la informació alimentària facilitada als consumidors i consumidores, els derivats carnis han d'incloure, a més, la marca sanitària (en cas de producte envasat, en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

La marca sanitària ha d'incloure dins d'un rectangle les indicacions següents: en la part superior "Elaboració pròpia" en majúscula; en la part central, el número d'autorització de l'establiment, i en la part inferior l'expressió "Venda directa", en majúscula. A més de la marca sanitària, els derivats carnis han de disposar de 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: boví, porcí, oví, caprí i aviram.

### Documents/Registres

- Registre d'empreses proveïdores. Factures i/o albarans.
- Documentació de gestió de residus (SANDACH), en cas necessari.
- Registre de control de temperatures.



### 6.2.8. PRODUCTES DE LA PESCA I AQÜICULTURA

- S'ha 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 bé de depòsits d'aigua amb una capacitat mínima suficient que en 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, s'han de mantindre a una temperatura pròxima a la de fusió del gel.
- S'ha de mantindre, en tot moment, la temperatura de les cambres, els expositors o les vitrines de manera que garantisquen la conservació dels productes (vegeu l'apartat 2.5 "Control de la cadena de fred" d'aquesta guia). En el cas del peix cobert de gel, aquest ha de disposar 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 ha de provindre d'establiments amb registre sanitari.
- No s'ha de sobrepassar la capacitat frigorífica de les cambres i/o expositors per tal que el fred arribe de manera uniforme al producte.
- S'han de separar els aliments de diferent naturalesa (peix fresc de productes elaborats, com per exemple, hamburgueses de peix) per a evitar contaminacions encreuades.
- Si s'efectua la venda de productes descongelats, aquests s'han d'adquirir ja prèviament descongelats de l'empresa proveïdora, a més s'ha d'indicar en l'etiquetatge a la vista dels consumidors i consumidoras que és un producte descongelat, amb el dia de la descongelació. Està prohibida la recongelació de productes prèviament descongelats.
- No es pot comercialitzar peix quan s'observeix una presència manifesta de paràsits.
- En cas de vendre productes congelats, s'ha 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 s'han de conservar a una temperatura i d'una manera que no afecten negativament la innocuïtat o la viabilitat dels aliments.
- S'ha 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.
- S'ha 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 s'han de gestionar de manera adequada, d'acord amb la normativa vigent (vegeu l'apartat 2.4 d'aquesta guia "Control de residus").
- **Només es poden comercialitzar productes que provenen d'establiments inscrits en el registre sanitari corresponent.**

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

PRODUCTE / TIPUS DE PEIX	TEMPERATURA MÀXIMA LEGAL
Productes de la pesca frescos (sense transformar)	Temperatura pròxima a la fusió del gel o l'especificada en el producte
Productes de la pesca no transformats descongelsats	
Productes cuinats i refrigerats de crustacis i mol·luscos	
Productes de la pesca transformats que requereixen temperatura controlada	
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 n'afecte la viabilitat

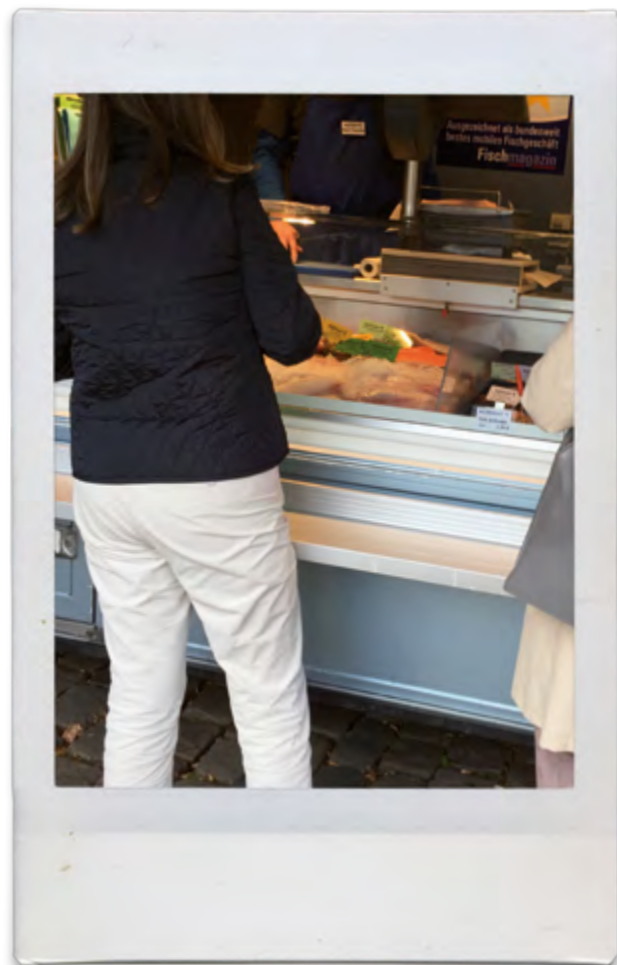
Quan es tracte de venda de **peix fresc**, cal tindre en compte l'**etiquetatge específic** dels productes de la pesca.

Mantindre les etiquetes dels productes a la venda.

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

#### Documents/Registres

- Registre d'empreses proveïdores. 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

- Cal separar els aliments de diferent naturalesa per a evitar contaminacions encreuades.
- L'exposició ha de ser de manera que n'impedisca la contaminació, com l'ús d'envàs individuals, expositors o vitrines.
- S'han de mantindre els productes amb crema, nata, etc., en expositors frigorífics a una temperatura entre 0 °C i 5 °C (vegeu l'apartat 2.5 "Control de la cadena de fred" d'aquesta guia).
- En cas de vendre productes que siguin fraccionats, com tortades, etc., s'ha de tindre les condicions necessàries per a poder assegurar l'adequada neteja i desinfecció dels ganivets o altres utensilis, per a això s'ha 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 bé de depòsits d'aigua amb una capacitat mínima suficient que en garantisca l'abastiment.





- S'ha 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'òbriguen envasos (per a la venda fraccionada), s'hi ha d'indicar la data d'obertura. L'etiquetatge ha de complir el que indica l'apartat 5 "Informació al consumidor i etiquetatge" d'aquesta guia.
- Només es poden comercialitzar productes que vinguen d'establiments inscrits en el registre sanitari corresponent.

#### Documents/Registres

- Registre d'empreses proveïdores. 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 fer-se 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·lèrgens**) i utilitzar estris específics per a això, si és necessari.
- Quan s'òbriguen envasos (per a la venda fraccionada), s'hi ha d'indicar la data d'obertura.
- L'etiquetatge ha de complir el que indica l'apartat 5 "Informació al consumidor i etiquetatge" d'aquesta guia.
- **Només es poden comercialitzar productes que provenen d'establiments inscrits en el registre sanitari corresponent.**

### Documents/Registres

- Registre d'empreses proveïdores. Factures i/o albarans.



## 6.5. CAMELS I LLEPOLIES

- Separar els aliments de diferent 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 cas que la venda del producte s'efectue en la modalitat d'autoservei, cal facilitar als clients útils (pinces, pales, etc.). Només es pot facilitar l'autoservei quan els productes venuts estiguen degudament protegits.
- Etiquetatge: la informació als consumidors i consumidoras ha de ser la que indica l'apartat 5 d'aquesta guia i, com a mínim, ha d'incloure la informació següent:
  - ▷ Denominació del producte
  - ▷ Llista d'ingredients
  - ▷ Presència d'al·lèrgens
  - ▷ Nom o raó social i domicili del fabricant, envasador o venedor
- S'ha de conservar 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 poden comercialitzar productes que provinguin d'establiments inscrits en el registre sanitari corresponent.**

### Documents/Registres

- Registre d'empreses proveïdores. Factures i/o albarans.



## 6.6. MENJARS PREPARATS

### 6.6.1. ELABORACIÓ DE MENJARS PREPARATS

- S'ha de disposar d'equips i útils necessaris per a poder fer l'activitat de manera higiènica.
- És necessari que disposen d'aigua de consum humà, calenta, freda o les dues, 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 bé de depòsits d'aigua amb una capacitat mínima que en garantisca l'abastiment.
- Cal fer diàriament una neteja del lloc i una desinfecció de tots els elements que estiguen en contacte amb els aliments; els ganivets, estris, tallants, etc., s'han de desinfectar abans d'iniciar la jornada laboral i durant aquesta.
- S'ha 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.).
- S'ha de disposar de suficients equips de fred que garantisquen la conservació dels productes a la temperatura adequada (vegeu l'apartat 2.5 "Control de la cadena de fred" d'aquesta guia).
- Cal separar els aliments de diferent 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 d'elaborar fregits, s'han d'utilitzar fregidores exclusives (com per exemple, per a fregir peix, etc.).
- S'han de donar garanties de l'ús correcte de l'oli per mitjà de unes bones pràctiques de manipulació (temperatura de l'oli quan es frig, 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.
- S'ha de disposar d'equips adequats per a controlar l'extracció de fums i evitar 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; en cap cas, s'han de tirar al clavegueram públic o als contenidors urbans.
- La recollida dels residus (olis usats) s'ha de fer per mitjà d'un gestor de residus autoritzat o bé depositar-los en un punt verd autoritzat.

- Aquestes parades han de disposar de vaixel·la d'un sol ús o, si no en tenen, disposar de màquina llavaplats que garantisca la desinfecció mecànica. Els envasos per als productes han de ser d'ús alimentari.
- **L'etiquetatge ha de complir el que indica l'apartat 5 "Informació als consumidors i etiquetatge" d'aquesta guia.**

#### Documents/Registres

- Registre d'empreses proveïdores. 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 les dues, 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 en garantisca l'abastiment.
- S'ha 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.), cal disposar de suficients equips de fred (vitrines exposidores, armaris de refrigeració, etc.) que garantisquen la conservació dels productes a la temperatura adequada (vegeu l'apartat 2.5 "Control de la cadena de fred" d'aquesta guia).
- S'han de donar garanties de l'ús correcte de l'oli per mitjà d'unes bones pràctiques de manipulació (temperatura de l'oli quan es frig, 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, s'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 han de provindre d'olis vegetals comestibles d'empreses autoritzades i mantindre's en els envasos originals, de manera que permeta en tot moment identificar el producte per mitjà de l'etiquetatge.
- Cal disposar d'equips adequats per a controlar que l'extracció de fums no supose un problema de contaminació.
- Els olis utilitzats (residus) s'han d'emmagatzemar en recipients adequats i d'ús exclusiu correctament identificats com a residus i, en cap cas, no s'han de tirar al clavegueram públic o als contenidors urbans.
- La recollida dels residus (olis usats) s'ha de fer per mitjà d'un gestor de residus autoritzat o bé s'han de depositar en un punt verd autoritzat.
- **L'etiquetatge ha de complir el que indica l'apartat 5 "Informació als consumidors i etiquetatge" d'aquesta guia.**

### Documents/Registres

- Registre d'empreses proveïdores. 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

- S'ha 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 l'apartat 2.5 "Control de la cadena de fred" d'aquesta guia).
- No s'ha de sobrepassar la capacitat frigorífica de les cambres i/o expositors per tal que el fred arribe de manera uniforme al producte.
- No s'ha de sotmetre el producte a oscil·lacions de temperatura (descongelacions parcials, recongelacions, augments de temperatura, etc.).
- Les neules, galetes, etc., han d'estar protegides 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 bé de depòsits d'aigua amb una capacitat mínima suficient que en garantisca l'abastiment.
- Els estris per al servei de gelats s'han de netejar en cada ús utilitzant un recipient amb solució d'àcid tartàric o cítric a l'1%, o bé utilitzant l'aigua corrent.
- S'ha 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, s'han de situar lluny de fonts calòriques que incidisquen directament sobre aquestes i de qualsevol causa contaminant. Han de disposar de dispositius que garantisquen la lectura de la temperatura.
- El distribuïdor/propietari de les màquines expenedores, vitrines i cofres, és el responsable de l'elaboració i distribució d'un programa de neteja i desinfecció d'aquests equips; el tenidor de la màquina n'és el responsable de l'aplicació correcta.
- Quan s'òbriguen envasos (per a la venda fraccionada), s'hi ha d'indicar la data d'obertura. L'etiquetatge ha de complir el que indica l'apartat 5 "Informació als consumidors i etiquetatge" d'aquesta guia.
- **Només es poden comercialitzar 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	Comercialització
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	Ambient	Ambient	Ambient
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	Comercialització
<b>Gelats</b>	<b>Temperatura de congelació</b>	<b>-18 °C(+/- 4 °C)</b>	Gelats envasats
			-18 °C
			Gelats a granel
			Temperatures a les quals pugen ser manipulats per a la 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 d'empreses proveïdores. 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 que fan els operadors en totes les fases de producció, preparació i distribució de productes ecològics estan sotmeses a un sistema de control creat i gestionat de conformitat amb les normes establides en el Reglament (CE) 834/2007, del Consell, de 28 de juny de 2007.

Tenint en compte que en alguns casos podria semblar desproporcionat aplicar requisits de notificació i control a determinats tipus d'operadors al detall, com els que venen directament els productes als consumidors i consumidores o usuaris finals, es pot 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 a 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 està 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 al consumidor final de certs productes ecològics.

Els textos íntegres de l'exempció, així com la documentació i les sol·licituds de certificació, en cas que calga certificar, estan disponibles en la web [www.caecv.com](http://www.caecv.com).

Com a resum, s'indica:

- En el mercat es poden vendre productes ecològics envasats i etiquetats llestos per al consumidor final, elaborats per empreses controlades i certificades, sense necessitat d'efectuar cap tràmit addicional.
- **Un agricultor o elaborador exclusiu de productes ecològics, controlat i certificat pel CAECV, pot vendre en el mercat la seua producció. Aquests productors/elaboradors disposen d'un certificat de conformitat, emés pel CAECV per a justificar davant dels**

**consumidors i consumidoras 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 de l'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 publicarà en la 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 de l'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 la parada.

**En els casos mencionats, s'eximeix del control del CAECV només la venda als consumidors i consumidoras finals. En cap cas s'eximeix del control la producció o l'elaboració de productes ecològics.**

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

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

Exemple 3. Venc en la meua parada fruita i verdura ecològica que compre a agricultors i agricultores 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 s'ha d'efectuar mantenint els productes ecològics en l'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 efectuen venda fraccionada de productes ecològics s'han d'assegurar que els productes que subministren als consumidors i consumidores compleixen les condicions del Reglament europeu de producció ecològica. Per a això, han de disposar d'una còpia del certificat de conformitat de l'empresa proveïdora. 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 fer les comandes i el control als seus proveïdors.

### Comprovacions en la recepció del producte de l'empresa proveïdora:

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 a 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 es podrà subministrar com a ecològic o en conversió fins que se'n dissipen 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 de l'empresa proveïdora ecològica emés 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/REGOE](http://www.mapama.es/REGOE)
- Qualsevol altra qüestió es pot consultar 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 ha de regular 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 al que disposen la Llei 3/2011, de 23 de març, de la Generalitat, de comerç de la Comunitat Valenciana; el Decret 65/2012, de 20 d'abril, del Consell, pel qual es regula la venda no sedentària a la Comunitat Valenciana; i l'altra normativa vigent que s'hi aplique.

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

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 per a evitar actuacions redundants.

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

Acció	Norma aplicable
Comunicar als centres de salut pública que corresponguen el desenvolupament dels diferents 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 aplicable
Els instruments de planejament urbanístic hauran de recollir, en la qualificació del sòl, l'ús comercial de manera 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 el 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 diferents 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 aplicable
De cada modalitat de venda no sedentària agrupada, l'ajuntament en tindrà un plànol a escala on es reflectiran les parades i les dimensions, sense perjudici que siga modificat, 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 tasques de càrrega i descàrrega es desenvoluparan fora d'aquest horari i no es podran estendre 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 es podran trobar en l'interior del mercat al costat de la parada de venda; han d'estacionar en els llocs habilitats per a això. S'exceptuen 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 el temps imprescindible per a dur-les a terme.
6. Les persones titulars de les parades 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. Les persones titulars de les autoritzacions respectaran els perímetres i llocs per a l'exercici de la venda, que en cap cas es podran situar 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 es podran instal·lar en llocs que dificulten l'accés i la circulació, excepte en el cas dels mercats que tinguen lloc 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, s'han de depositar 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. Les persones titulars de les autoritzacions han de mantindre en bon estat de conservació les instal·lacions de la parada. No es poden alterar les condicions de l'espai on desenvolupen la seua activitat.

---

11. Les persones titulars de les parades 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 difondre l'oferta de mercaderies.

---

13. Les persones 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 personal funcionari municipals per al funcionament correcte dels mercats en què s'autoritza la venda no sedentària

### **OBLIGACIONS DE 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. Efectuar la venda no sedentària en parades o instal·lacions desmuntables o vehicles que reuneixen 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 aplicables de conformitat amb la corresponent ordenança fiscal.

---

5. Observar el que disposa la normativa vigent en cada moment sobre l'exercici del comerç, defensa dels consumidors i usuaris i normativa higienicosanitària.

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

6. Disposar de les factures i documents que acrediten la procedència dels productes objecte del comerç, i aportar-los en el termini en què els siguen requerits, així com complir les normes d'etiquetatge.
7. Disposar de cartells en què s'expose de manera visible i llegible els preus de venda dels productes oferits.
8. Disposar en el lloc de venda dels preceptius fulls de reclamacions oficials i anunciar-ho de manera visible i llegible.
9. Expedir tiquets de compra o, si és el cas, factures a clients que ho sol·liciten d'acord amb el que preveu a aquest efecte la normativa aplicable.
10. Les persones titulars de les parades o els qui estiguen autoritzats com a suplents hi roman- dran durant les hores de funcionament del mercat.
11. Facilitar, a requeriment de l'autoritat competent, els seus funcionaris o agents, la documenta- ció que sol·liciten.
12. Complir l'horari de funcionament autoritzat i les condicions establides per a la càrrega i des- càrrega de mercaderies i l'aparcament dels vehicles auxiliars.
13. Els productes objecte de la venda hauran de reunir les condicions exigides per la seua norma- tiva reguladora.  
  
Tal com s'expressa en aquesta guia, els productes alimentaris han de complir els requi- sits higienicosanitaris i de protecció dels consumidors que establisquen les reglamenta- cions específiques, relatives a les condicions dels productes, instal·lacions i vehicles de trans- port i venda, aspectes que s'hauran de poder acreditar per mitjà d'informe de l'autoritat sa- nitària competent.
14. Les persones 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 a agricultors i agricultores.

En l'annex IV s'adjunta un model genèric de declaració responsable per a venedors i venedores.



**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 específiques 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) 1774/2002 (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 aplicables 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 tecnicosanitària 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 1376/2003, de 7 de novembre.

**Reial decret 176/2013**, de 8 de març, pel qual es deroguen totalment o parcialment determinades reglamentacions tecnicosanitàries 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 silvestres, i del procediment d'emissió d'autoritzacions d'afectació a espècies silvestres.

**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 de l'origen a la 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 aplicables. **L'usuari de la guia ha de tindre 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), esmenat en 1999.
- *Guía Genérica de Prácticas Correctas de Higiene*. D. G. Salut Pública, Generalitat Valenciana, 2007.
- *Guia de pràctiques d'higiene per a la venda d'aliments en mercats no sedentaris i fires*. Generalitat de Catalunya (Govern de Catalunya). Departament de Salut. Desembre de 2010.
- *Guía para la organización de mercados y ferias locales en Euskadi*. Eusko Jauralitzza / Govern basc. Departament de Desenvolupament Econòmic i Infraestructura, 2016.
- *HACCP enfoque práctico*. Mortimore S., Wallace, C., 2a edició (2001). Editorial Acribia, Saragossa.
- Red Internacional de Autoridades en materia de Inocuidad de los Alimentos (INFOSAN). Nota Informativa INFOSAN núm. 3/2010. Inocuidad de los Alimentos de Venta Callejera. FAO, 30 de juny de 2010.
- *Microbiología de los alimentos. Fundamentos y fronteras*. Michael P. Doyle, Larry R. Beuchat i Thomas J. Montville. Editorial Acribia, SA, 2001.
- *Manual para la Preparación y Venta de Frutas y Hortalizas, del campo al mercado*. Organització de les Nacions Unides per a l'Agricultura i l'Alimentació (FAO). Roma, 2003.
- *Manual para la implantación de Sistemas de Autocontrol basados en el APPCC en la Industria Agroalimentaria*. Conselleria de Sanitat i FEDACOVA (maig 2007, 3a edició).
- *Sistemas de calidad e inocuidad de los alimentos. Manual de capacitación sobre higiene de los alimentos y sobre el sistema APPCC-FAO / Ministeri de Sanitat i Consum*, 2002.

## Enllaços d'interés

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

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

*Butlletí Oficial de l'Estat* <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 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 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, incloent-hi 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, envasament, emmagatzematge, transport, distribució, venda, subministrament i servei.

**Mesura de control:** Qualsevol mesura i activitat que es pot prendre 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 manera en què es comercialitza el producte, 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 manera que el seu compliment assegura el control dels perills que són 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 manera 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 manera comercial amb destinació a l'alimentació humana.

**Producció primària:** La que estableix l'article 3 apartat 17 del Reglament comunitari 178/2002, incloent-hi les operacions connexes contingudes en l'annex I apartat 1 del Reglament comunitari 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 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 que efectuen els productors, en favor del consumidor final amb la intervenció d'un intermediari en l'àmbit local.

**Venda no sedentària:** Aquella efectuada per comerciants fora d'un establiment comercial permanent, siga quina 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 manera itinerant, detenint-se en diferents llocs successivament i pel temps necessari per a efectuar la venda.

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







## SOL·LICITUD D'ALTA, BAIXA O RENOVACIÓ DE LICÈNCIA

## 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 de la parada i del col·laborador autoritzat. ( <i>Persona física</i> )										
<input type="checkbox"/> Fotocòpia del DNI, CIF del titular de la 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 de la 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 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 higienicosanitaris 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.										



**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 de la parada ( <i>Persona física</i> ).	X				
<input type="checkbox"/> Fotocòpia del DNI, CIF del titular de la 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 que 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 els 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 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 tramitació, es pot incloure una autorització expressa del sol·licitant perquè l'ajuntament puga 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	NÚMERO	ANY
------------------------	--------	-----

Tipus d'activitat: <b>VENDA PER A LA COMERCIALIZACIÓ DIRECTA EXERCIDA PER AGRICULTORS I RAMADERS DELS SEUS PRODUCTES AGROPECUARIS EN ESTAT NATURAL</b>
---

DECLARE SOTA LA MEUA RESPONSABILITAT

- Que, 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, i assumisc les responsabilitats penals, civils o administratives que sigen procedents en cas de falsedat en qualsevol dada, manifestació o document de caràcter essencial.
- 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 corresponents.
- 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.
- Que done el meu consentiment a l'Ajuntament de ....., perquè pugui consultar i transmetre quantes dades resulten precisos per a comprovar la veracitat de les dades exposades o comunicades, sense perjudi de les restriccions que es prevegen en les normes aplicables.
- 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).

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

Firma del sol·licitant o representant legal

Firma: \_\_\_\_\_

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-ne la gestió al sol·licitant.

## Annex IV

DECLARACIÓ RESPONSABLE PER A L'EXERCICI DE LA VENDA NO SEDENTÀRIA	NÚMERO	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, <i>foodtrucks</i> , etc.) Autorització sanitària: .....
--

<b>TIPUS D'ACTIVITAT:</b> <input type="checkbox"/> Fruïtes, 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 cuïts 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"/> Altres.

**DECLARE:**

- a) Que desitge **acollir-me de manera 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 amb 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, i assumisc les responsabilitats penals, civils o administratives que sigen procedents en cas de falsedat en qualsevol dada, manifestació o document de caràcter essencial.
- c) Que conec que la inexactitud, falsedat o omissió, 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 siguin necessàries per a comprovar la veracitat de les dades exposades o comunicades, sense perjudi de les restriccions que es prevegen en les normes aplicables.
- 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\_\_

Firma del sol·licitant o representant legal

































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



**FVMP**  
Federació Valenciana  
de Municipis i Províncies

