



Generalitat de Catalunya
Departament de Salut

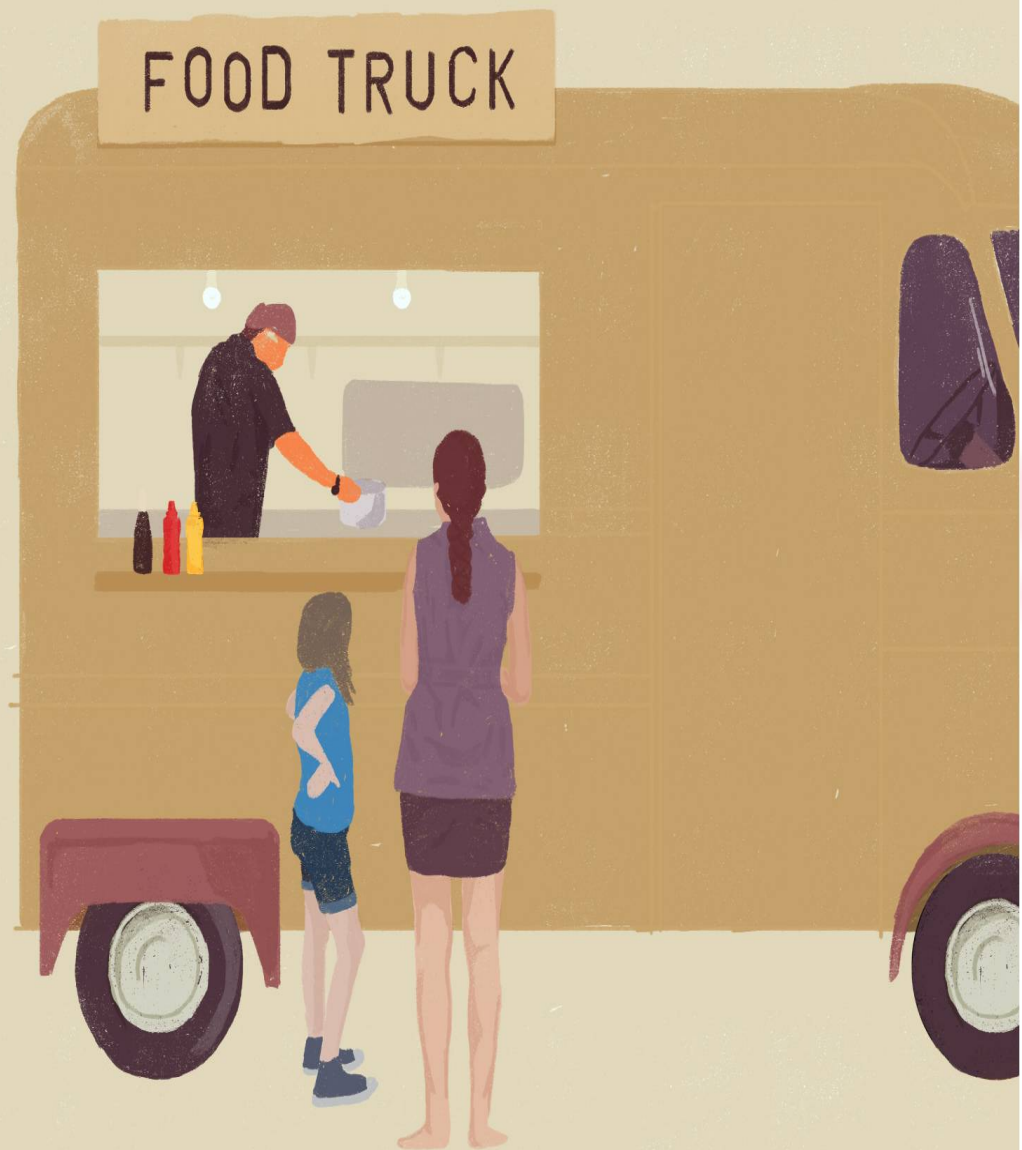
Guia de pràctiques correctes d'higiene per als establiments de restauració mòbils

Sub-direcció General de Seguretat Alimentària i Protecció de la Salut
Departament de Salut | Generalitat de Catalunya

13 d'abril de 2018

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

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



Guia de pràctiques correctes d'higiene

- Adapta el que estableix la norma, que pot tenir un caràcter genèric, a l'activitat de restauració mòbil.
- El seu valor afegit: avalua els perills que poden concorre en la restauració mòbil i estableix les mesures per evitar-los o minimitzar-los.
- Altres objectius: disposar d'un referent, contribuir a que els controls siguin equivalents.
- Qui l'ha col·laborat : ASPCAT, ACM, FM, ASPB i el sector:
 - **Associació Catalana de Food Trucks**
 - **Girona Food Trucks**
 - **Catalunya Street Food**
- Acollir-se a la guia.

Condicions de treball i instal·lacions (I)

- **Disseny i construcció de l'habitacle del vehicle**

Ha de ser apropiat per als tipus d'aliments que haurà d'emmagatzemar, preparar i vendre. S'ha de permetre la neteja i desinfecció de la instal·lació i de l'equip.

Ha d'evitar les contaminacions creuades, disposar de suficients superfícies de treball. S'han d'utilitzar materials resistents, no absorbents, de fàcil neteja i desinfecció.

- **Deixalles i reciclatge**

- **Els animals i les plagues**

S'ha de disposar i aplicar un programa de control de plagues regular. Els plaguicides només els pot aplicar una empresa autoritzada. On deixem el camió.

Condicions de treball i instal·lacions (II)

- **L'aigua i el gel**

Han de disposar d'aigua potable, capacitat mínima 20 litres. S'ha de poder visualitzar l'aigua que hi ha.

L'aigua del dipòsit del vehicle s'ha de canviar completament com a mínim cada 3 dies. Abans d'omplir de nou el dipòsit aquest es desinfectarà i s'esbandirà .

L'aigua del dipòsit no es pot utilitzar per beure. Es pot utilitzar per cuinar però no pot passar a ser un ingredient de l'aliment (una sopa, crema...).

Si volem que l'aigua passi a ser ingredient d'un aliment, s'utilitzarà aigua potable embotellada.



Condicions de treball i instal·lacions (III)

- **Aigües brutes**

El vehicle ha d'estar equipat amb un dipòsit d'aigües brutes clarament identificat i aïllat. Ha de tenir una capacitat de mínima de 25 litres. Quan el dipòsit d'aigua potable sigui de més de 20 litres, la capacitat del dipòsit d'aigües brutes serà un 10% superior a la capacitat del dipòsit d'aigua potable.

Ha de ser possible visualitzar la disponibilitat d'espai per a aigua bruta. El buidatge del tanc d'aigües brutes es farà exclusivament a la xarxa de clavegueram.

El dipòsit d'aigües brutes es buidarà com a mínim al finalitzar cada jornada, i es netejarà i desinfectarà com a mínim cada tres dies.

- **Ventilació i il·luminació**

Condicions de treball i instal·lacions (IV)

- **El rentamans i la pica**

Per evitar contaminacions creuades, és preferible disposar com a mínim d'una pica per a rentar mans i estris i una pica per a rentar aliments si és que preciseu fer-ho (o una pica compartimentada).

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

La pica on us renteu les mans ha de ser d'accionament no manual, equipada amb aigua calenta i freda, sabó líquid i paper d'un sol ús, així com tenir a l'abast una paperera. Les piques on es rentin estris sempre estaran equipades amb aigua calenta i freda.

Requisits que han de complir qui treballi preparant o venen aliments (I)

El principal responsable del que succeeix en un establiment alimentari, són el titular o titulars de l'activitat.

- **Formació acreditada**

- **Selecció de proveïdors**

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

S'han de guardar en el vehicle els albarans de compra dels darrers dos mesos i els albarans de tots aquells productes que estan en el vehicle.

- **Actuació davant una alerta alimentària**

Requisits que han de complir qui treballi preparant o venen aliments (II)

- **L'emmagatzematge d'aliments**

Eviteu el trencament de la cadena del fred.

- **El control de la temperatura**

Aliments refrigerats ,5°C o a temperatures inferiors.

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

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

Cal registrar diàriament la temperatura de les neveres i congeladors. Els equips de fred, com neveres i congeladors i els equips de manteniment en calent disposaran de termòmetres visibles des de l'exterior.

Només prepararem aquella quantitat d'aliments que podem mostrar o emmagatzemar a temperatures inferiors a 5°C o per sobre de 65°C.

Requisits que han de complir qui treballi preparant o venen aliments (III)

- **El control de l'oli de la fregidora.**

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

Sempre que sigui possible Utilitzar fregidores diferenciades segons el tipus d'aliment.

Filtrar l'oli abans d'utilitzar-lo, no escalfar l'oli excessivament (màxim 180°C), aquest no ha de fumejar. No barrejar diferents olis.

Es recomana utilitzar olis que resisteixen temperatures de fregit, com l'oli d'oliva o altres olis vegetals que contenen àcid oleic. Controlar visualment l'estat de l'oli.



Requisits que han de complir qui treballi preparant o venen aliments (IV)

- **Hàbits d'higiene**

No es pot cuinar o manipular aliments fora del vehicle o remolc.

Evitar el contacte innecessari amb aliments llestos pel consum. Es desaconsella l'ús de guants. Portar roba neta d'ús exclusiu per aquesta feina. En tot moment s'ha d'anar completament vestit, inclou portar els cabells totalment tapats.

Si té alguna ferida en mans o braços, col·locar-hi un apòsit impermeable. No porteu joies en les mans i canells, les ungles de les mans han de ser curtes, netes i sense esmalt. No es pot fer pipi sota un pi.

Si es pateix una malaltia contagiosa susceptible de contaminar els aliments no es pot manipular ni vendre aliments.

La manipulació correcta dels aliments (I)

- **Les quatre normes bàsiques: netejar, separar, coure i refredar;**
Rentar-se les mans i netejar: renteu-vos les mans abans de i després de... Netegeu les superfícies .

Renteu les fruites i les hortalisses, especialment si es mengen crues. Es poden higienitzar , mai excedir els 5 minuts de contacte amb una solució desinfectant d'hipoclorit.

Separar: els aliments crus poden dels aliments cuinats o els que es consumeixen crus que ja estiguin nets. Utilitzeu estris i superfícies diferents per manipular aquests aliments.

Dins de la nevera, conserveu els aliments crus i els cuinats en espais diferenciats i en recipients tapats per evitar la contaminació entre ells.



La manipulació correcta dels aliments (II)

- **Coure:** la cocció a temperatures superiors als 65°C elimina els microorganismes. Coeu els aliments que contenen ou a una temperatura que arribi com a mínim als 75°C en el centre del producte. Qualleu bé les truites. En rostits de carn i pollastre els sucus han de ser clars i no rosats.

Reescalfeu bé el menjar. Un aliment és prou calent quan s'ha de deixar refredar per poder-lo menjar. El reescalfament a 65°C com a mínim.

- **Refredar:** prepareu els menjars amb la mínima antelació possible abans de consumir-los i, quan no sigui possible refrigereu-los ràpid.

Si elaboreu salses, prepareu la quantitat de salsa per consumir en dues hores cas que aquesta quedi a temperatura ambient. Utilitza ou pasteuritzat per a elaborar maioneses i similars.

La manipulació correcte dels aliments (III)

- Descongelació d'aliments

- Rentat de fruites i vegetals

Es recomanable subministrar-nos de productes de quarta gama. Utilitzeu superfícies de treball i estris nets i secs. Renteu les fruites i les verdures sota el raig d'aigua, senceres i amb la pell.

Renteu les herbes com el coriandre o la menta en grapats petits. Eviteu encreuaments, refrigereu.

- Manipulació i conservació d'ous;

Els ous s'han de mantenir en un lloc fresc, sec i a temperatura constant, és a dir, al refrigerador. S'han de guardar separats de la resta d'aliments. No renteu els ous. No s'han d'utilitzar ous que hagin sobrepassat la seva data de consum preferent.

La manipulació correcta dels aliments (IV)

- **Al·lèrgies i intoleràncies alimentàries**

Qui prepara i vent aliments han de conèixer els ingredients dels seus plats i els han d'identificar, i no pot al·legar que desconeix els productes que provoquen al·lèrgies o intoleràncies dels plats que ofereixen.

Aliments i ingredients al·lèrgens dels que cal informar obligatòriament: cereals amb gluten, crustacis, ous, peix, cacauets, soja, llet i lactosa, fruits secs, mostassa, mol·luscs, diòxid de sofre / sulfits, grans de sèsam, tramussos i api.

La informació es pot facilitar per escrit o informar oralment, sempre que la informació pugui ser subministrada fàcilment abans de finalitzar l'acte de compra, ja sigui per part del personal del camió o remolc o a través de mitjans alternatius sense cost per al consumidor.

La manipulació correcta dels aliments (V)

- **Preparació d'aliments lliures de determinats al·lèrgens o substàncies que provoquen intoleràncies alimentàries:**

Emmagatzemeu les matèries primeres destinades a menús especials separades de la resta. Elaboreu primer els menús especials i utilitzeu roba i davantals nets. Si feu servir guants eviteu el làtex, han de ser guants de vinil o nitril.

No utilitzeu cap aliment elaborat que no estigui envasat i etiquetat. No manipuleu altres tipus d'aliments durant la preparació. Utilitzeu recipients per a la sal i les espècies on no s'hagi d'introduir la mà.

Utilitzeu oli nou o d'ús exclusiu per fregir els aliments dels menús especials. No tingueu els aliments especials amb els normals en armaris calents o banys maria.

La manipulació correcta dels aliments (VI)

- **Elaboració de preparacions de risc com sushi, carpaccios i qualsevol producte a base de carn i/o peix cru com els seitons en vinagre.**

Són plats elaborats amb aliments crus i no hi ha cap tractament culinari posterior, amb capacitat per eliminar microorganismes patògens o paràsits.

Tots els productes de la pesca que hagin de ser consumits crus, prèviament s'han de congelar a $-20\text{ }^{\circ}\text{C}$ durant un període mínim de 24 hores, o $-35\text{ }^{\circ}\text{C}$ durant un període mínim de 15 hores.

Per a la preparació de l'arròs del sushi i similars i millorar la seva conservació, el podeu assaonar amb vinagre.

Neteja i desinfecció de l'equipament i instal·lacions

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

Tràmits administratius específics dels establiments de restauració mòbils.

Inici de l'activitat: comunicació prèvia (I)

El titular de l'activitat ha de fer la “**comunicació prèvia de l'activitat**” a l'ajuntament on té la raó social. Inclourà entre altres documents el que s'anomena “**Declaració responsable d'inici d'activitat per a establiments alimentaris**” i l'acreditació de la formació rebuda.

Es van elaborar els “Criteris registrals per a establiments minoristes del sector de l'alimentació”, fan referència a la creació en cada municipi del “Registre municipal dels establiments minoristes d'alimentació”. El grau d'implantació és divers.

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

En general els food trucks s'equiparan a una cuina que elabora i ven menjar per emportar, i la seva distribució es determina com ambulant.

Declaració responsable, contingut (II)

El vehicle o remolc del qual sóc titular o representant compleix i aplica els requisits establerts en la legislació sanitària bàsica i específica de l'activitat que desenvolupo, i em comprometo a respectar-los.

Em comprometo a complir aquests requisits mentre exerceixi l'activitat.

Em comprometo a comunicar a l'administració totes les modificacions.

Són certes les dades especificades en aquest escrit, així com el contingut del protocol de verificació que adjunto a la present declaració i que he omplert d'acord amb l'activitat que vull desenvolupar i com la faré.

Estic informat que l'Administració pot comprovar la veracitat de les dades declarades.

Inici de l'activitat: comunicació prèvia (III)

Si l'ajuntament no facilita el número de registre, es podrà acreditar que s'ha fet la comunicació prèvia mitjançant la còpia de la comunicació prèvia segellada amb el registre d'entrada de l'ajuntament on s'ha presentat.

Es pot començar a realitzar l'activitat una vegada s'ha fet la comunicació prèvia de l'activitat. Permet treballar en qualsevol municipi.

En aquesta guia trobareu un protocol de verificació d'instal·lacions i practiques. És recomanable omplir-lo, signar-lo i que formi part de la comunicació prèvia.

El titular d'un food truck haurà d'acreditar, que ha fet la comunicació prèvia. La documentació de les visites de control rebudes es portarà dins del vehicle.

Autorització administrativa per a l'ocupació de la via pública.

Aquesta autorització, que sol generar el pagament d'una taxa, caldrà tenir-la a mà. Documents que pot demanar un ajuntament.

Si el food truck s'ubica dins d'una fira, l'organització hauria de proporcionar una còpia de l'autorització al titular de l'activitat alimentària, on s'identificarà el titular.

El titular de l'activitat, és els responsable de l'activitat, hi sigui present o no.

No es poden ubicar caixes ni estris fora del camió llevat de papereres, tret que el permís inclogui poder situar taules i/o cadires per als clients.

Quan sol·liciteu el permís heu de fer constar si preciseu ubicar un generador en la via pública.

Requisits recomanats dels espais assenyalats pels ajuntaments per ubicar food trucks.

Preferiblement seran espais pavimentats. Si no són pavimentats es procurarà remullar el terra.

Aquests espais haurien de disposar de punts: per prendre electricitat, punts d'aigua potable –sobre tot si l'activitat dura més d'un dia-, indicacions sobre on es poden abocar les aigües brutes, contenidors de deixalles i serveis higiènics.

En general, proper on hi hagi un vehicle de restauració mòbil, hi haurà d'haver serveis higiènics ben equipats, siguin d'un altre establiment on hi pugui accedir el públic (un bar, restaurant, un casal...) o mòduls que s'hi puguin instal·lar temporalment.



Generalitat de Catalunya Departament de Salut

acsa.gencat.cat

