



**Diputació
Barcelona**

LA SEGURETAT ALIMENTÀRIA EN ELS ESDEVENIMENTS ESPORÀDICS

PERQUÈ LA SEGURETAT ALIMENTÀRIA?

RESPONSABILITATS

ACCIONS A PRENDRE:

- INSTAL·LACIONS
- PROCEDÈNCIA DELS ALIMENTS
- MANIPULACIONS
- EMMAGATZEMATGE, EXPOSICIÓ I SERVEI
- RESIDUS
- INCIDÈNCIES

QUÉ ES UN ESDEVENIMENT ESPORÀDIC?

- És el conjunt d'activitats lúdiques o festives, a vegades sense afany de lucre, que tenen a veure amb la degustació, servei venda d'aliments, que s'esdevé ocasionalment en els municipis, i que poden tenir repercussions en l'àmbit de protecció de la salut.

- Una botifarrada



- Una calçotada

- Fira ,,





PERQUÈ LA SEGURETAT ALIMENTÀRIA

- **Per prevenir la presentació de problemes de salut originats pel consum d'aliments, i aquests poden ser:**
 - **Riscos biològics: toxiinfeccions alimentàries per Salmonella**
 - presència de mosques en un aliment
 - intolerància a la lactosa
 - **Riscos físics: presència de cossos estranys que s'incorporen accidentalment als aliments**
 - **Riscos químics: plaguicides en les fruites**
 - compostos tòxics per l'oli de fregir

Mètode o procediment:

Prendre les accions necessàries i suficients per prevenir els problemes de salut originats pel consum racional d'aliments

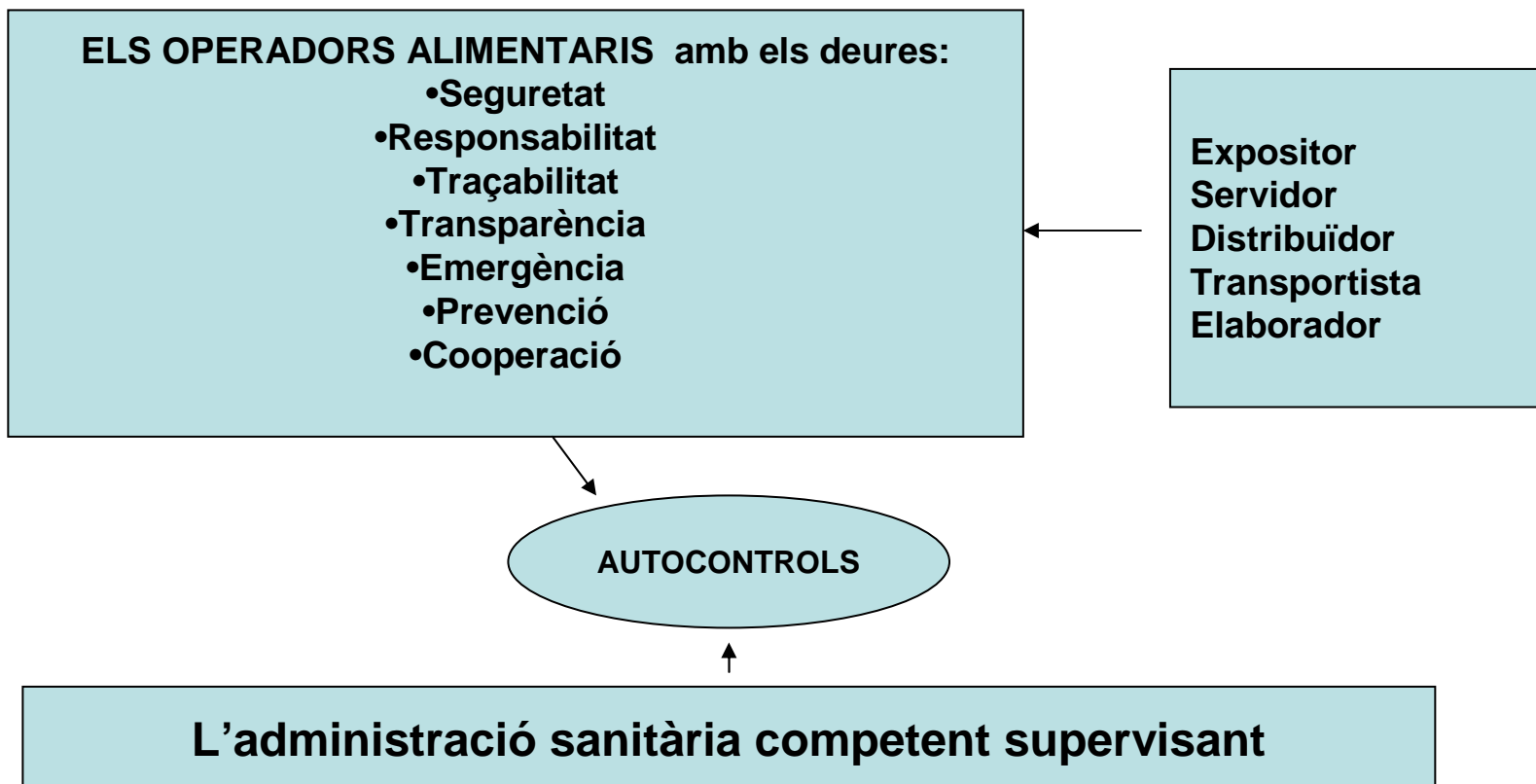
Objectiu:

Servir aliments innocus i segurs que satisfacin les expectatives dels consumidors almenys quant a la seguretat dels aliments



QUI SON ELS RESPONSABLES DE LA SEGURETAT ALIMENTÀRIA?

- Reglament CE núm. 178/2002, requisits generals de la legislació alimentària...
- Reglament CE núm. 852/2004, relatiu a la higiene dels productes alimentaris
- Llei 18/2009 de salut pública



ACCIONS A PRENDRE

- **INSTAL·LACIONS**
- **PROCEDÈNCIA DELS ALIMENTS**
- **MANIPULACIONS**
- **EMMAGATZEMATGE, EXPOSICIÓ I SERVEI**
- **RESIDUS**
- **INCIDÈNCIES**



INSTAL·LACIONS

- **Les superfícies i estris de contacte amb els aliments han d'estar en bon estat i ser fàcils de rentar i desinfectar.**
- **Els productes alimentaris hauran de exposar-se de tal manera que es previngui la contaminació d'aquests: no contacte amb el terra i protegint els aliments en envasos adients.**
- **Disposar dels mitjans adients per la recollida, emmagatzematge i eliminació dels residus sòlids i líquids.**
- **Disposaran del material adient per la neteja i desinfecció del material i estris de treball.**
- **Disposaran dels mitjans adequats per al manteniment i control de les condicions de temperatura dels aliments.**





PROCEDÈNCIA DELS ALIMENTS

- **Adquirir els aliments en establiments autoritzats.**
- **Guardar els documents d'acompanyament comercial (albarans, factures,...).**
- **Mantenir les etiquetes dels aliments i els envasos originals d'aquests.**
- **Respectar i mantenir les condicions de conservació, usos i dates de caducitat o de consum preferent dels aliments.**



MANIPULACIONS (I)

- **Elaborar el menjar amb la mínima antelació possible, mantenint les condicions de seguretat fins al seu consum.**



- **Reduir al mínim l'elaboració i manipulació dels aliments, o si més no dotar-se de salses, vegetals IV gamma, i d'altres aliments semielaborats de proveïdors adients, per tal de reduir els riscos alimentaris.**





MANIPULACIONS (II)

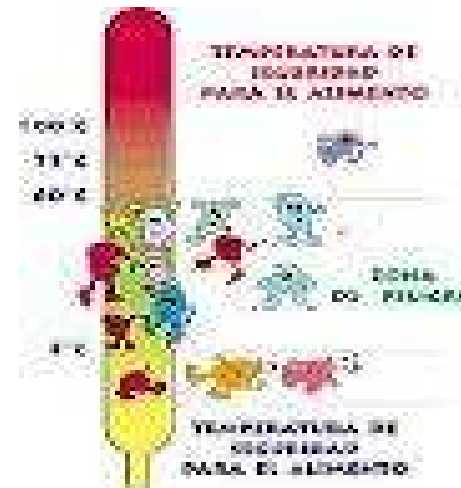
- Fer la neteja i desinfecció periòdica de les mans amb els mitjans de que es disposi.
- No utilitzar guants de làtex (vinil)





MANIPULACIONS (III)

- Posar els mitjans necessaris per tal de reduir la contaminació creuada dels aliments: separar aliments crus de cuits, vigilar tallants, superfícies i estris, i la contaminació ambiental.
- Mantenir en tot moment la temperatura dels aliments dins dels marges de seguretat, i quan estiguin fora dels marges de seguretat que sigui el menor temps possible.





EMMAGATZEMATGE, EXPOSICIÓ I SERVEI

- **Mantenir els aliments protegits de la contaminació ambiental, altres aliments i de les superfícies i estris.**
- **Mantenir els aliments en les condicions de temperatura adients.**
 - Els aliments congelats a -18°C .
 - Els aliments refrigerats a 4°C .
 - Els aliments en calent a 65°C .

LAS TEMPERATURAS Y EL DESARROLLO BACTERIANO





RESIDUS

- Els contenidors d'escombraria, especialment la orgànica, han d'estar protegits i ser accionats a pedal, per evitar la contaminació de les mans, dels aliments i de l'ambient.
- Els residus líquids s'han d'evacuar de forma correcta.
- Els olis de fregir s'han d'utilitzar per prevenir la formació de compostos polars i s'han de recollir pels gestors autoritzats.



INCIDÈNCIES

- Posar a disposició dels usuaris el model oficial del full de reclamació.
- Informar als usuaris, mitjançant etiquetes o d'altres mitjans envers l'origen, composició i condicions de conservació o ús dels productes alimentaris.
- Recollir les incidències que s'hagin presentat i col·laborar amb les autoritats públiques per la seva gestió.

