



**CONDICIONS TÈCNiques I SANITÀRIES  
PER AQUELLS ESTABLIMENTS DESTINATS A L'ELABORACIÓ I VENDA AMBULANT,  
PROVISIONAL O NO SEDENTÀRIA DE PRODUCTES ALIMENTOSOS (CARPES,  
PARADETES, VEHICLES DE VENDA AMBULANT).**

### 1. Condicions estructurals generals

- 1.1 Els locals es mantindran nets i en bon estat. Estaran situats, dissenyats i construïts de tal forma que evitin la contaminació, en particular per part d'animals i organismes nocius.
- 1.2 Disposaran d'instal·lacions per a una correcta higiene personal (rentat de mans, instal·lacions sanitàries i vestidors).
- 1.3 Les superfícies en contacte amb els aliments hauran d'ésser de materials llisos, de fàcil neteja i desinfecció, no tòxics i han d'estar en bon estat de manteniment.
- 1.4 Disposaran de material adequat per a la neteja i desinfecció dels utensilis de treball.
- 1.5 Disposaran de subministrament suficient d'aigua potable freda o calenta o ambdues.
- 1.6 Disposaran de mitjans o instal·lacions adequades per a l'emmagatzematge i eliminació higiènica de residus.
- 1.7 Disposaran d'instal·lacions o mitjans adequats per al manteniment i el control de la temperatura dels productes alimentosos (vitriues refrigerades i cambres de refrigeració).
- 1.8 Els productes alimentosos s'hauran d'exposar evitant qualsevol risc de contaminació.
- 1.9 Els sistemes d'il·luminació hauran d'estar protegits.
- 1.10 Els aparells de conservació de les matèries primeres i dels menjars elaborats (neveres, congeladors, etc.) hauran de disposar de termòmetres per al control de les temperatures.
- 1.11 L'establiment s'haurà d'abastir d'establiments autoritzats, correctament etiquetats i disposar de la documentació que acrediti l'origen dels aliments.

### 2. Condicions estructurals específiques

- 2.1 Instal·lacions protegides de les inclemències del temps, amb separació de la part d'emmagatzematge de matèries primeres i productes auxiliars de la de venda.
- 2.2 Disposaran de rentamans i d'accessoris com sabó amb acció bactericida, tovalloles d'un sol ús i raspall d'ungles.
- 2.3 Recipients, màquines i utensilis de materials que no alterin les característiques dels productes
- 2.4 Els productes utilitzats per a la neteja, la desinfecció, la desinsectació i la desratització han d'estar autoritzats per a l'ús en la indústria alimentària i s'han d'emmagatzemar aïllats dels productes alimentaris.
- 2.5 L'establiment ha de disposar de la documentació que acrediti l'origen dels aliments.
- 2.6 Els aliments no han de contactar directament amb el terra o les parets.
- 2.7 Els menjars exposats al públic, han d'estar en vitriues protegides i a la temperatura adequada de conservació.
- 2.8 Disposar d'un sistema de manteniment dels menjars preparats (fred o calent) amb lector de temperatures.
- 2.9 Parets revestides de rajola o de materials llisos de fàcil neteja i desinfecció.

### 3. Condicions del personal

Els operadors de l'establiment alimentari adoptaran, en la mesura que els pertorqui, les mesures d'higiene específiques següents:

- 3.1 Procediments necessaris per aconseguir els objectius fixats en matèria d'higiene i seguretat.



- 3.2 Compliment dels requisits relatius al control de la temperatura dels aliments.
- 3.3 Adoptar en tot moment uns hàbits higiènics correctes i una correcta higiene personal.
- 3.4 El personal ha de disposar de formació adequada en qüestió d'higiene alimentària d'acord amb la seva activitat laboral.
- 3.5 El personal ha d'utilitzar roba d'ús exclusiu, completa, de color clar i neta.

#### 4. Altres condicions específiques

- 4.1 Han de disposar d'una autorització sanitària de funcionament on consti el tipus de productes alimentaris que podran vendre.

#### 5. Condicions d'autocontrol

- 5.1 L'establiment ha de definir i aplicar un pla d'autocontrol basat en l'Anàlisi de Perills i Punts de Control Crític (APPCC), analitzant els diferents perills inherents a cada procés i establint-ne els procediments de control.

#### Normatives de referència

- Reglament (CE) núm. 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell
- 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 381/1984, de 25 de gener, pel qual s'aprova la Reglamentació Tecnicosanitària del Comerç Minorista d'Alimentació.
- RD 140/2003, de 7 de febrer, pel qual s'estableixen els criteris sanitaris de la qualitat de l'aigua de consum humà.
- Llei 7/1996, de 15 de gener, d'ordenació del comerç al detall (BOE núm. 15 de 17-01-1996).
- Reial decret 1010/1985, que regula l'exercici de determinades modalitats de venda fora d'un establiment comercial.
- Reial decret 202 de l'11 de febrer del 2000 (BOE núm. 48 de 25/02/2000), que s'estableix les normes sanitàries relatives als manipuladors d'aliments