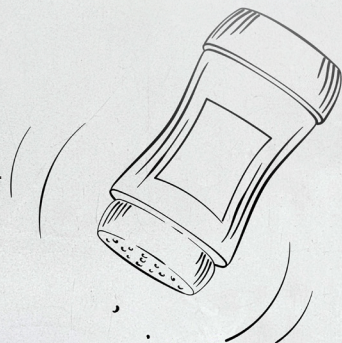


AL·LÈRGENS

Col·loqueu en un lloc ben visible la llista d'ingredients que poden provocar al·lèrgies.

Els 14 ingredients que us detallem a continuació:

- Cereals que contenen gluten, incloent-hi blat, civada, ordi o les seves variants híbrides i productes derivats. És voluntari indicar la presència de gluten.
- Crustacis i productes a base de crustacis.
- Ous i productes a base d'ous.
- Peix i productes a base de peix.
- Cacauets i productes a base de cacauets.
- Soja i productes a base de soja.
- Llet i els seus derivats (inclosa la lactosa).
- Fruits amb closca i productes derivats.
- Api i productes derivats.
- Mostassa i productes derivats.
- Grans de sèsam i productes a base de gra de sèsam.
- Diòxid de sofre i sulfits.
- Tramussos i productes a base de tramussos.
- Mol·luscs i productes a base de mol·luscs.



UNITAT TÈCNICA DE SALUT PÚBLICA

Laboratori Municipal

Tel. 977 200 071 | utsp@tarragona.cat

www.tarragona.cat/salut/salut-publica

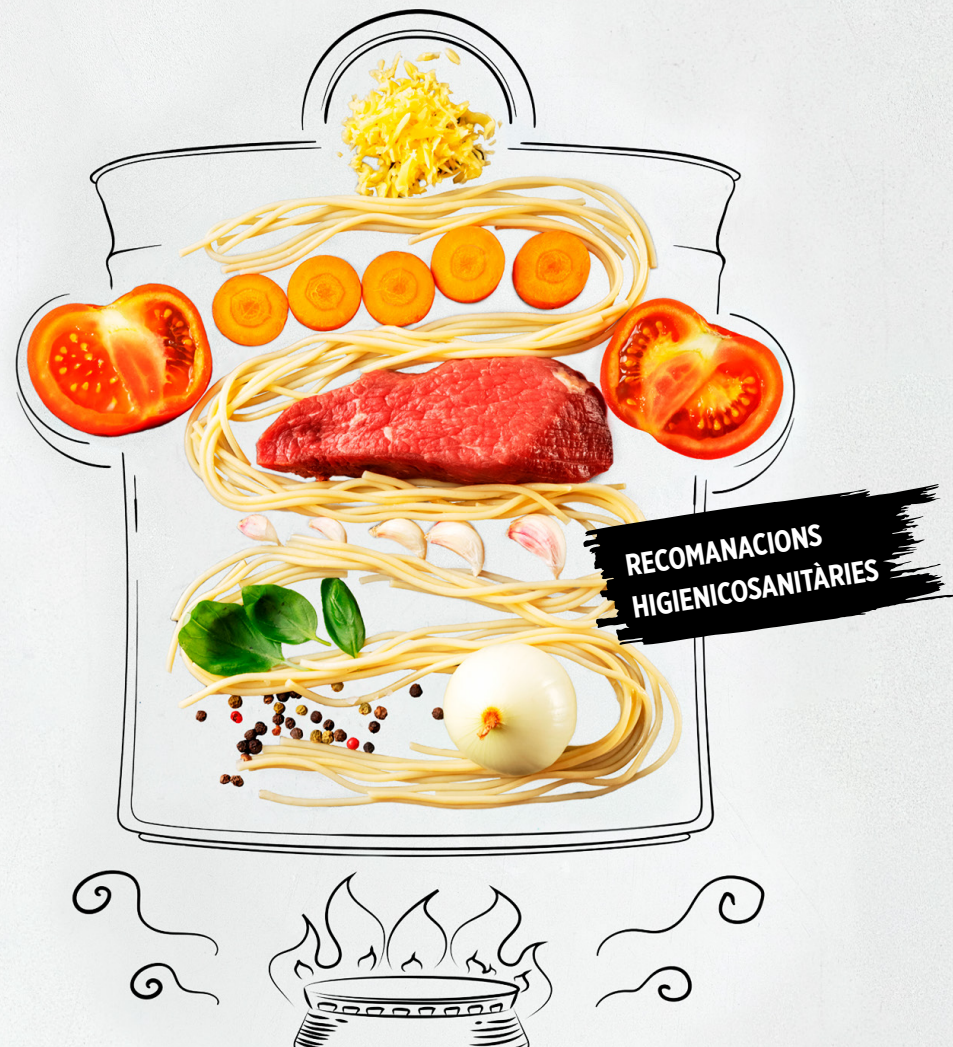
Horari: de 9 a 14 h

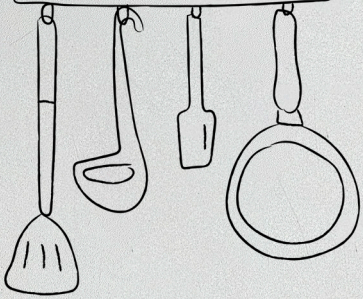
www.tarragona.cat

ESDEVENIMENTS OCASIONALS

“Subministrament ocasional d'aliments per particulars en esdeveniments tals com **celebracions religioses, escolars, benèfiques o municipals.**”

Art 2.2 a RD 1021





COM HA DE SER EL LLOC

S'ha de situar en una zona on **no hi hagi contaminacions externes**. Cal evitar zones de terra sense protecció; millor pavimentat.

Lluny de **pipicans, obres i plagues**.

Hi ha d'haver **material adequat per a la neteja i desinfecció**. Cal que disposi d'aigua per a la neteja de mans o tovallolletes de solució antisèptica.

Instal·lacions per **rentar-se les mans i serveis higiènics propers**.

ABANS

S'ha de planificar la compra i com es conservaran els aliments.

S'han d'escollir els aliments amb **menor risc sanitari** (eviteu productes amb ou, carns, amanides o salses, etc.).

Si **no hi ha neveres o congeladors, no s'han d'escollir productes amb risc sanitari** (productes lactis frescos, anxoves, fumats, pastes fresques...).

Els aliments s'han de comprar en una **data propera a l'esdeveniment**. Cal guardar els tiquets de compra fins passats 15 dies des que els aliments es van consumir.

PERSONAL MANIPULADOR

(elabora o serveix el menjar)

Ha de tenir **formació higienicosanitària en manipulació d'aliments**.

Roba adequada i neta (millor davantal, cabells recollits, sense anells, polseres, etc.).

Cal rentar-se sovint les mans.

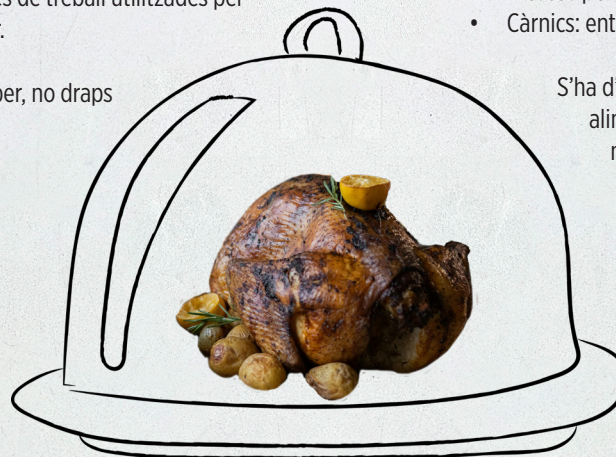
No està permès menjar, fumar ni la presència d'animals de companyia a la zona de preparació i/o venda d'aliments.

DURANT L'ELABORACIÓ

Material/estris: en **condicions higienicosanitàries adients**. Superfícies en contacte amb els aliments: **fàcils de rentar i desinfectar (llisos i de plàstic)**.

Mentre es treballa: s'han de mantenir netes totes les superfícies de treball utilitzades per preparar el menjar.

S'ha d'utilitzar paper, no draps ni diaris.



Elaboració de vegetals crus (com amanides): **recomanable productes de 4a gama** (nets, trossets i envasats, llestos per al consum). Si no és possible: s'ha d'utilitzar aigua de xarxa i un producte desinfectant.

Cocción dels aliments: s'han d'establir mesures de seguretat per **evitar cremades als manipuladors i als assistents**.

Cal evitar que les persones consumidores tinguin contacte amb aliments que no han de consumir.

CONSERVACIÓ

Menjars acabats i preparats: s'han de mantenir sempre protegits del medi (vitriues i mampares).

No s'han de deixar mai a terra.

S'han de separar els aliments elaborats dels crus.

Vigilància de la temperatura de productes que necessitin condicions especials de temperatura (vitriues refrigerades i cambres de refrigeració).

- Congelats: -18°C
- Frescos per a amanida: entre 8 i 14°C
- Càrnics: entre 6 i 4°C

S'ha d'evitar el contacte dels aliments amb productes de neteja.



RESIDUS

Contenedor amb tapa d'accionament no manual.

Els productes alimentaris s'han d'allunyar dels contenidors d'escombraries.

Cal rentar-se les mans després de la manipulació de residus i no llençar-ne a terra.

ZONES D'ENTREGA DE MENJAR

S'han de situar de manera que es previnguin el risc de contaminació dels aliments i la presència d'insectes i altres animals.

Elements d'un sol ús per dispensar el menjar i la beguda. Han d'estar sempre elevats de terra.