



## DECLARACIÓ RESPONSABLE PER A ESDEVENIMENTS AMB MANIPULACIÓ D'ALIMENTS

**Tipus d'activitat:**

**Responsable de l'activitat:**

**Telèfon:**

**Ubicació de la zona d'elaboració:**

**Els manipuladors disposen de formació en higiene alimentària?**

### Tipus de menjars elaborats i/o servits

- Servei d'aliments envasats i begudes  Servei de càtering  
 Elaboracions per a consum immediat (entrepanns calents o freds, tapes, barbacoa, truites, etc)

Indicar el tipus de menjar preparat:

..

En/Na, \_\_\_\_\_, en representació de  
l'entitat \_\_\_\_\_, declara:

- Haver llegit el document annex "Bones pràctiques d'higiene per a l'elaboració de menjars preparats"
- Es fa responsable de la correcta manipulació dels aliments preparats, per tal de minimitzar el risc per a la salut de les persones derivat de la possible contaminació dels aliments
- Es tracta d'una activitat de caràcter extraordinari sense finalitat lucrativa

Signatura,



## **BONES PRÀCTIQUES D'HIGIENE PER A L'ELABORACIÓ DE MENJARS PREPARATS**


### • **Higiene del personal manipulador**

- Rentar-se les mans amb sabó: a bans de com ençar la feina, al canviar d'activitat, després d'anar als lavabos i després de manipular aliments crus, especialment l'ou.
- Protegiu les ferides amb apòsits impermeables i/o guants.
- No manipuleu aliments en cas de malaltia aguda (febre, tos, diarrea, vòmits).
- Hàbits higiènics: no fumeu, no mengeu ni mastegueu xiclet mentre manipuleu aliments.
- Utilitzeu utensilis o guants de cuina quan manipuleu directament amb les mans els aliments llestos per consumir (crus).
- Utilitzeu paper de cuina tant per eixugar-vos les mans com per assecar els estris o la zona de manipulació (evitar l'ús de draps de cuina).

### • **Traçabilitat dels productes**

- Comprar els productes alimentaris sempre en establiments autoritzats o a proveïdors amb registre sanitari.
- Els productes envasats han de dur l'etiqueta amb les dades obligatòries. (registre, data caducitat, ingredients...)
- Fixar-se, sobretot, amb la data de consum preferent.
- Guardar els comprovants de compra fins a 10 dies després de finalitzar l'activitat.
- Mantenir els productes el menys temps possible a Tª ambient
- Consum de vegetals crus: es recomana comprar els de quarta gamma que ja venen envasats i higienitzats.

### • **Conservació dels aliments**

- Mantenir els aliments protegits i utilitzar sempre envasos d'ús alimentari: amb el símbol 
- Mantenir en fred els productes crus fins al seu consum.
- Separar els aliments segons el tipus de producte.
- S'han de mantenir les **temperatures de conservació**:
  - Aliments que necessiten *refrigeració*: màxim 8°C si es consumeixen en 24h i màxim 4°C si es consumeixen en 48h.
  - Aliments que necessiten *congelació*: mínim a -18°C
  - Aliments que han de conservar-se en *calent*: mínim a 65°C
- Tots els productes de la pesca i de la carn s'han de conservar en nevera i un cop cuinats, s'han de consumir el més aviat possible.
- Es recomana que totes les salses que necessiten ou per a la seva preparació, es comprin ja preparades i envasades. En cas que s'elaborin, és obligatori l'ús d'ovoproductes pasteuritzats. Quan s'elabora un plat amb ou cuinat (ou fregit, truita), es pot utilitzar l'ou fresc, i el plat, un cop elaborat, s'haurà de mantenir en fred.