



Ajuntament
de Vidreres

Parades d'aliments

Requisits higiènic – sanitaris i formació personal

1. Adquirim sempre matèries primeres que procedeixin d'establiments autoritzats, correctament etiquetades i en els seus embalatges originals. Disposem d'albarans o factures que acreditin el seu origen.
2. El transport dels aliments fins la fira es fa en les condicions idònies d'higiene i protecció en front a la contaminació.
3. Els aliments es conserven segons les seves característiques a les temperatures següents:
 - Vitrines de exposició → + 4°C.
 - Càmeres frigorífiques → + 4°C
 - Congeladors horitzontals → -18°C.
4. No es comercialitzen aliments crus (carn, peix, derivats d'ou).
5. La brioxeria amb crema o nata es guarda degudament refrigerada.
6. Els embotits cuits es mantenen respectant la cadena de fred.
7. Els formatges frescos estan protegits i en vitrines refrigerades..
8. Aliments, tapes i entrepans es mantenen protegits del sol, pols, insectes, fum i contaminació ambiental.
9. No s'utilitzen congeladors horitzontals comercials com si fossin refrigeradors.
10. Tota l'aigua és potable, fins i tot l'utilitzada per a la neteja.
11. Es reduïx al mínim l'ús de draps i baietes.
12. Es garanteix la formació i la capaciació del personal per a la manipulació d'aliments.

He rebut (signatura)

Nom i data: _____