

Reglament annex del sector alimentació

Art.1 Independentment del reglament general de la fira, les empreses exposidores seran responsables del compliment de la normativa sanitària per a la venda de productes d'alimentació.

Art.2. És d'obligat compliment disposar i presentar el document RGSEAA/CODIFICACIÓ MINORISTA D'ALIMENTACIÓ del titular de l'empresa expositora (no del proveïdor).

Art.3. Inspectors del Servei de Salut Pública de l'Ajuntament de Vic podran visitar els espais els diferents dies de la fira per revisar les condicions higiènic-sanitàries, d'acord amb el Reglament CE número 852/2004, d'higiene dels productes alimentaris.

Art.4. És obligatori presentar una Declaració responsable signada del compliment dels requisits que estableix la normativa específica aplicable als productes que es comercialitzen.

Art.5. L'empresa ha de disposar de les mesures d'higiene reglamentàries i tenir la informació i formació adequada per a la venda i manipulació d'aliments, d'acord amb la legislació vigent. Es podran sol·licitar els Certificats de formació en higiene alimentària de tots els treballadors de l'espai.

Art.6. Cal disposar de la documentació sanitària d'acompanyament que acrediti origen i traçabilitat dels productes que es venen (factures i albarans).

Art.7. Si es generen residus d'oli i cendres s'hauran de gestionar correctament (ja sigui a través del servei municipal o bé a través d'una empresa acreditada).

Art.8. Les empreses que portin aliments que necessiten temperatures de refrigeració/congelació, han de disposar de mobles frigorífics i/o expositors amb termòmetre.

Art.9. Els aliments "perillosos" (carn fresca i preparats carnis, derivats làctics frescos, productes de pastisseria amb nates i cremes, peix i productes d'aqüicultura i derivats i menjars preparats) hauran d'anar sempre envasats (no es poden fraccionar ni vendre sense l'envàs).

Art.10. Si es volen exposar aliments que no es destinaran al consum humà, serà obligatori posar-hi un cartell de "Producte d'exposició".

Art.11. Per aliments no envasats: caldrà utilitzar pantalles protectores o vitrines i disposar de fitxes tècniques (al·lèrgens). S'exclouen d'aquest apartat fruites i verdures.

Art.12. Els aliments envasats hauran d'anar degudament etiquetats i l'etiquetatge haurà de complir la normativa vigent (ha d'incloure el tema d'al·lèrgens).

Art.13. És obligat mantenir l'espai en un estat higiènic correcte (ús de materials de fàcil neteja i desinfecció que estiguin en bon estat de manteniment).

Art.14. Els establiments que portin productes alimentaris sense envasar hauran de disposar de presa d'aigua potable connectada a la xarxa general, i com a mínim un rentamans amb aixeta d'accionament no manual i termòstat d'aigua calenta, per la correcta higiene de la manipulació d'aliments. L'organització facilitarà la canonada d'aigua amb aixeta (la connexió entre la pica i la canonada anirà a càrrec de l'establiment).

Art.15. Els espais que portin productes d'alimentació que no necessiten processat posterior, només una manipulació per fer-ne porcions, pesat, etc. (com embotits, dolços, formatges, etc.), podran substituir la connexió a la xarxa d'aigua general per un bidó d'aigua potable amb aixeta. Aquest bidó s'haurà de reomplir i buidar diàriament amb aigua de la xarxa general.

Art.16. Els titulars de les empreses exposidores s'hauran de fer càrrec de la neteja de la zona d'influència de l'activitat durant l'horari d'obertura de la fira.

Reglament annex del sector alimentació

Art.17. Els titulars de les empreses exposidores hauran d'adoptar les mesures necessàries per evitar la brutícia a l'espai de la fira, instal·lant els mitjans de protecció necessaris per evitar taques de líquids o grasses en el paviment.

Art.18. Queda explícitament prohibit servir begudes en envàs de vidre o llauna. El menjar i les begudes s'hauran de servir seguint les premisses de subministrament establertes per l'organització en parament reutilitzable (no d'un sol ús), sempre i quan es disposi d'un rentavaixelles per a la seva correcta desinfecció o, en cas contrari, el parament haurà de ser d'un sol ús compostable.

Art.19. Si l'espai disposa d'instal·lació de gas, caldrà aportar el certificat vigent de revisió de la instal·lació.

Art.20. Si l'empresa fa ús de qualsevol element de cuina perillós (bombones de gas, graelles, rostidors, etc.) al seu espai, ho ha de comunicar prèviament a l'organització i s'ha de fer responsable que tots aquests elements estiguin ben protegits i apartats dels visitants.

Art.21. Els establiments que facin venda de begudes alcohòliques hauran de respectar la normativa vigent de prevenció i assistència en matèria de substàncies que poden generar dependència i anunciar la prohibició de vendre o subministrar begudes alcohòliques a menors de divuit anys, mitjançant rètols visibles. Els responsables de l'establiment, quan ho considerin convenient, podran requerir al comprador qualsevol document que acrediti la seva edat, a l'efecte de donar compliment a les vigents disposicions en aquesta matèria.

Art.22. Cal complir amb la normativa sanitària general, així com l'específica, en funció dels productes que estiguin a la venda i d'acord amb les especificacions detallades a la Guia de Requisits de seguretat alimentària per a la venda no sedentària (fires i mercats) de la Diputació de Barcelona.

Art.23. L'incompliment del present annex podrà donar lloc a l'aplicació de les mesures establertes a l'apartat "Règim sancionador", dels articles 65 a 70, del Reglament general de les fires de Vic.