

Requisits per establiments alimentaris no sedentaris participants en fires i altres esdeveniments

Per participar en una fira o esdeveniment a la ciutat de Sabadell amb un establiment alimentari no sedentari o ambulant cal complir els següents requisits:

ABANS DE L'ACTIVITAT:

1. Fer el tràmit de "Declaració responsable en matèria de salut alimentària per establiments no sedentaris participants a fires i altres esdeveniments" a través de la seu electrònica de l'Ajuntament de Sabadell:

<https://seu.sabadell.cat/opensiac/action/tramitesinfo?method=enter&id=404>

Aquest tràmit s'ha de fer per cada fira o esdeveniment en el que es vulgui participar, amb una antelació mínima de 5 dies hàbils abans de la data d'inici de la fira, i cal incloure-hi el Número de Registre Municipal de l'establiment, atorgat per l'ajuntament del municipi on està registrada la seva raó social (o el número de registre sanitari, en el seu defecte).

DURANT LA PARTICIPACIÓ A LA FIRA O ESDEVENIMENT:

2. Disposar de la documentació necessària per acreditar el compliment de la normativa sanitària:
 - Acreditació de la formació en higiene alimentària de la persona o persones presents a la parada
 - Acreditació de l'origen dels productes a la venda (albarans, factures, dades sobre els registres sanitaris dels proveïdors, etc.)
 - Etiquetatge o fitxes tècniques de tots els aliments que es tenen a la venda
3. Complir amb l'establert a la normativa sanitària aplicable a l'activitat. Entre d'altres es destaquen els punts següents:
 - Les superfícies que estiguin en contacte amb els productes alimentaris han d'estar en bon estat i ser fàcils de netejar i, en cas necessari, de desinfectar, cosa que requereix que els materials siguin llisos, rentables, resistents a la corrosió i no tòxics.

- Cal disposar d'un subministrament suficient d'aigua potable calenta, freda o ambdues.
- Els productes alimentaris s'han de col·locar de manera que s'eviti el risc de contaminació en la mesura del possible, protegits de l'abast del públic (vitriues o altres sistemes).
- Cal disposar de les instal·lacions o mitjans adequats per al manteniment i el control de les condicions adequades de temperatura dels productes alimentaris.
- Cal disposar de productes per a la neteja i, en cas necessari, la desinfecció dels equips i estris de treball.
- Els contenidors per l'exposició dels productes alimentaris sense envasar han de ser aptes per a ús alimentari.
- Cal disposar dels mitjans o instal·lacions adequats per a l'emmagatzematge i l'eliminació higiènica de substàncies i deixalles no comestibles.
- Els productes comercialitzats envasats en unitats de venda han d'estar etiquetats amb les dades obligatòries establertes a la normativa de referència (Reglament 1169/2011 sobre la informació alimentària facilitada al consumidor).
- Cal disposar a la parada de la informació relativa als al·lèrgens dels productes sense envasar (Reglament 1169/2011 sobre la informació alimentària facilitada al consumidor).

Per a més informació:

<https://web.sabadell.cat/que-vols-fer/vols-participar-en-una-fira-mercat-no-sedentari-o-un-altre-esdeveniment>