

**PLEC DE CLÀUSULES TÈCNIQUES PARTICULARS QUE HAN DE REGIR L'ADJUDICACIÓ DEL
CONTRACTE "SERVEIS DE BARRA TORTOSINA I CAFETERIA DEL PAVELLÓ FIRAL
D'EXPOEBRE 2024"**

DISPOSICIONS LEGALS

Normativa comunitària:

- Reglament (CE) núm. 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell de 29 d'abril de 2004 relatiu a la higiene dels productes alimentaris.
- Reglament (CE) N° 853/2004 del Parlament Europeu i del Consell de 29 de abril de 2004 pel qual s'estableixen normes específiques de higiene dels aliments d'origen animal.
- Directiva 2004/41/CE del Parlament Europeu i del Consell, de 21 d'abril de 2004, per la qual es deroguen determinades directives que estableixen les condicions d'higiene dels productes alimentaris i les condicions sanitàries per a la producció i comercialització de determinats productes d'origen animal destinats al consum humà.

Normativa estatal:

- Real Decret 640/2006, de 26 de maig, pel qual es regulen determinades condicions d'aplicació de les disposicions comunitàries en matèria d'higiene, de la producció i la comercialització de los productor alimentaris.
- Real Decret 109/2010, de 5 de febrer, pel qual es modifiquen diversos reals decrets en matèria sanitària per a la seva adaptació a la Llei 17/2009, de 23 de novembre, sobre el lliure accés de les activitats de serveis i el seu exercici i a la Llei 25/2009, de 22 de desembre, de modificació de diverses lleis per a la seva adaptació a la Llei sobre el lliure accés a les activitats de serveis i el seu exercici.
- Real Decret 3484/2000, de 29 de desembre, pel qual s'estableixen les normes d'higiene per a l'elaboració, distribució i comerç dels menjars preparats.
- Real Decret 176/2013, de 8 de març, pel qual es deroguen total o parcialment determinats reglaments tècnics - sanitaris i normes de qualitat referides a productes alimentaris.
- Real Decret 1254/1991, de 2 d'agost. Es dicten normes per a la preparació i conservació, en establiments públics, d'aliments de consum immediat en els que figuri l'ou com a ingredient, especialment maionesa, salses i cremes. (BOE núm. 185, del 3-8-91).

Normativa autonòmica:

- Llei 7/2003, de 25 d'abril, de protecció de la salut. (DOGC núm. 3879 de 05.05.03). Deroga parcialment la Llei 15/1983.
- Llei 15/1983, del 14 de juliol, de la higiene i el control alimentaris . (DOGC núm. 347, del 22-7-83).
- Decret 208/2001, de 24 de juliol, pel qual es regulen les condicions per a l'exercici d'activitats de formació de manipuladors d'aliments que es desenvolupen a Catalunya per part d'entitats autoritzades.

- Ordre, del 9 de febrer de 1987, sobre normes específiques per al preparat i la conservació de la maionesa d'elaboració pròpia i d'altres aliments amb oviproduces . (DOGC núm. 804, del 16-2-87).

CONDICIONS GENERALS

Els locals on es preparen menjars han de complir les exigències i característiques assenyalades en la legislació vigent: Reglament (CE) núm. 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell relatiu a la higiene dels productes alimentaris, annex II.

Els materials dels terres, sostres i parets han de ser impermeables, absorbents, fàcils de netejar, desinfectar i no tòxics.

Si no hi ha una bona ventilació natural, cal instal·lar un sistema eficaç de renovació d'aire. Els extractors són una bona solució.

Les finestres o obertures practicables per a la ventilació, a la cuina i el magatzem, han de tenir teles mosquiteres per evitar-hi l'entrada d'insectes.

Queda prohibida l'entrada i la permanència d'animals domèstics als locals allí on es prepara i serveix menjar.

En la lluita contra les plagues el responsable de l'establiment contractarà o elaborarà i aplicarà un programa de desinsectació i desratització basat en l'anàlisi de perills. S'aplicarà d'acord amb la legislació vigent.

Els locals han d'estar dotats d'aigua corrent potable, freda i calenta .

Els serveis higiènics (WC, lavabo, etc.) han d'estar aïllats de la cuina i el menjador, i han de disposar de ventilació suficient. L'aspecte d'aquesta zona és un indicador fiable de la higiene de tot el local. Els serveis higiènics dels manipuladors han de ser diferents dels habilitats per als clients.

El magatzem ha de tenir condicions adequades per a la conservació correcta dels aliments. A més del magatzem, es disposarà d'una instal·lació frigorífica capaç de contenir el volum habitual de consum d'aliments.

ELS ELEMENTS DE TREBALL I D'UTILLATGE. LA NETEJA GENERAL

Les superfícies de les taules , o de qualsevol altre element en contacte amb els aliments, han d'ésser de materials inalterables, llises, polides i no poroses, per a evitar el dipòsit i l'acumulació de partícules d'aliments, bacteris o insectes. Aquestes característiques de les taules també faciliten la neteja.

S'aconsella utilitzar preferentment utillatge d'acer inoxidable . El de coure o fusta presenta problemes d'importància.

S'han de retirar del servei els plats, safates, gots i copes que estiguin esquerdats, perquè poden tenir un doble perill: retenir la brutícia i provocar lesions. Si un utensili cau al sòl, no s'utilitzarà mai sense haver-lo rentat.

La maquinària ha de ser fàcil de netejar i desmuntar. És important prestar una atenció especial a la neteja de les batedores i dels picadors de carn.

NORMES PER A LA NETEJA

La tècnica per a la neteja de les cuines i utensilis està basada en dos principis:

- 1 . Aplicació de mitjans físics que arrossequin la brutícia
- 2 . Desinfecció .

Aquestes operacions poden fer-se simultàniament:

En el sòl i les parets, utilitzant un detergent - desinfectant o bé afegint lleixiu al detergent (250 cc de lleixiu de 40° en 1.000 cc d'aigua). L'aigua ha de ser sempre calenta.

En la vaixela, si es disposa d'una màquina rentavaixela que arribi a una temperatura superior als 80° C .

És molt recomanable disposar de rentavaixela. Si no es disposa d'ell, les operacions s'han de realitzar separatament. En aquest cas, es farà de la següent manera:

- 3 . Aclarit
- 4 . Neteja amb detergent (ARROSSEGAMENT DE BRUTÍCIA).
- 5 . Immersió en aigua a 80° C. (DESINFECCIÓ).
- 6 . Aclarit amb aigua abundant.

La neteja del sòl, superfícies, utensilis i maquinària ha de realitzar-se diàriament i a fons.

LA HIGIENE PERSONAL

És indispensable que tot manipulador mantingui una higiene personal estricta, per a evitar que contaminin els aliments els microorganismes dels quals pugui ser portador .

Tot el personal ha d'utilitzar roba neta i d'ús exclusiu.

La higiene de les mans és la més important, perquè són les parts del cos que estan en contacte directe amb els aliments. Les mans s'han de rentar a consciència, amb sabó, aigua calenta i raspall d'ungles, aclarir-les i assecar-les perfectament (les tovalloles de paper d'un sol ús són el sistema d'assecat més recomanable). Les mans s'han de rentar inexcusablement en les circumstàncies següents:

- 1 . AL començar el treball i cada vegada que es produeixi una interrupció.
- 2 . Després de tocar aliments crus i abans de tocar aliments cuinats.
- 3 . Després d'utilitzar el mocador per a tossir, esternudar o sonar-se.
- 4 . Després d'utilitzar el WC.

Si es produeix una ferida en les mans , després de guarir-la, es protegirà amb un apòsit impermeable que es mantindrà sempre net.

Quan el manipulador pateixi diarrea, angines, febre, constipats, ferides, infeccions cutàneo-mucoses o icterícia, ho ha de comunicar immediatament a l'adreça de l'establiment, la qual haurà de decidir, mitjançant consulta mèdica , si la persona afectada ha de suspendre el seu treball habitual fins que es recuperi, aconsellar-la que sol·liciti tractament o canviar-la a una treball que no comporti la manipulació d'aliments.

En els locals on es manipulin aliments no es fumarà, menjarà ni mastegarà xiclet . Aquestes accions augmenten la insalivació i els moviments de les mans, facilitant la possibilitat de transferir microorganismes de la boca als aliments.

Tot el personal ha de posseir el carnet de manipulador d'aliments . Aquest carnet té una validesa de quatre anys.

PREPARACIÓ DEL MENJAR

La carn i pollastre crus han de tallar-se en una taula o superfície destinada expressament a aquesta finalitat. Mai es manipularà en el mateix lloc ni amb el mateix ganivet la carn crua i la cuïta.

Com norma general, els menjars s'han de preparar amb la mínima antelació possible .

Les verdures que es mengen crues s'han de netejar i submergir, abans del seu ús, en aigua amb unes gotes de lleixiu i, posteriorment, aclarir-les amb aigua potable.

La temperatura d'ebullició o cocció, aplicada durant un cert temps, és capaç d'eliminar tots els gèrmens patògens que pot contenir un aliment. Hi ha perill que es torni a contaminar si es deixa refredar lentament i sense tapar.

Cada vegada que s'hagi de provar un aliment per a rectificar el punt de sal o condiment, s'ha d'emprar una cullera neta.

Tant els plats preparats refrigerats com els congelats s'han d'escalfar de manera que el centre de l'aliment, arribi a una temperatura de 70° C en menys d'una hora i els hi ha de consumir immediatament.

En l'elaboració de maioneses , només es poden utilitzar ovoproduïdes pasteuritzats i se'ls ha d'afegir vinagre o suc de llimona. S'han de conservar a una temperatura màxima de 8° C i consumir-les dintre de les 24 hores.

Ha de limitar-se l'ús de les maioneses a les situacions en les quals es puguin assegurar aquestes condicions.

CONSERVACIÓ DELS MENJARS PREPARATS

No s'ha de trencar mai la cadena de temperatura, bé sigui calenta (mantenir els aliments entre 65-70°C) o freda (els menjars refrigerats per sota dels 4° C i els congelats per sota de -18° C i mai s'han de recongelar).

En els aparells de conservació dels menjars elaborats (neveres, càmeres, termos) s'ha de controlar sempre la temperatura amb termòmetres o termògrafs. S'ha d'extremar la neteja i evitar possibles contaminacions creuades entre productes crus i cuïnats i s'ha de cuidar al màxim l'ordre de col·locació i protecció dels aliments emmagatzemats.

La refrigeració o congelació dels aliments que s'han de conservar en fred ha de realitzar-se el més ràpidament possible i s'han d'aconseguir temperatures inferiors a 10° C en el mínim període de temps (aproximadament 2 hores). Després de coure una peça gran de carn la hi ha de separar del suc, refredar-la de seguida i guardar-la en el refrigerador. Aquesta operació s'ha de realitzar quan la peça deixa d'emetre vapor.

Cada tipus d'aliment es col·locarà en un lloc o altre dels aparells refrigeradors , segons les seves característiques i el temps que vulguem conservar-lo. És recomanable protegir alguns aliments amb



paper d'alumini o làmines de plàstic, ja que evita que s'assequin, que es oxiden i que passin les olors dels uns als altres. La protecció i separació dels aliments refrigerats serveix també per a prevenir la cridada "contaminació creuada", que es produeix quan estan en contacte aliments crus i cuinats.

"TAPES"

Quan els menjars s'exposin al públic, estaran en vitrines protegides i refrigerades . En cap cas podrà el públic tenir accés a elles. Només els embotits guarits i els formatges secs poden estar a temperatura ambient. Mai ho podran estar les truites o els menjars amb salses a força d'ou.

Signat

Ramon Ferrando Mallén

Coordinador de Fires

Tortosa, 18 de gener de 2024