El Pla de neteja i desinfecció de zones, locals, estris i equips de neteja i estructures comunes del Mercat municipal i de les instal·lacions esportives haurà de comptar com a mínim de la següent documentació:

1. Programa de neteja i desinfecció on s’especifiqui com a mínim:

- La classificació de les diferents zones a netejar i desinfectar dividides segons els diferents nivells de risc.

- Contemplar quines són les zones, locals, superfícies, estris, maquinària que cal netejar i desinfectar.

- Especificar de quina manera es neteja cada zona, local, superfície o utensili.

- Especificar amb quina freqüència es netejarà cada zona, local, superfície, estri.

- Disposar d’un llistat de tots els productes que s’utilitzaran i disposar d’un arxiu de les seves fitxes tècniques. Els desinfectants caldrà que disposin de registre sanitari, que indica que són aptes per a la industria alimentaria.

- Indicar qui serà el responsable de la neteja i desinfecció.

- Indicar com s’emmagatzemaran els productes i estris de neteja.

2. Registres de neteja i desinfecció

Per a la redacció d’aquests plans caldrà seguir les directrius de la Guia de pràctiques correctes d’higiene per a la venda d’aliments en mercats municipals i el Manual per elaborar un pla de neteja i desinfecció de les instal·lacions esportives editats per la Diputació de Barcelona.

Caldrà que es tingui en compte la següent normativa aplicable:

* Reglament (CE) nº 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell de 29 d’abril de 2004 relatiu a la higiene dels productes alimentaris.
* Llei 18/2009, de 22 d’octubre, de Salut Pública.

El pla de neteja haurà de ser validat pel Servei de Salut Pública i verificaran el seu compliment els responsables de cada instal·lació.