

Consells per a elaboracions de menjar al carrer

Els/les principals **responsables** de la seguretat alimentària sou els/les elaboradors/es i comercialitzadors/es d'aliments



On i com comprem?

- ✓ Compra sempre en **establiments autoritzats**.
- ✓ L'etiqueta dels productes envasats ha d'incloure la **data de caducitat i els ingredients**.
- ✓ **Guarda els comprovants** de compra.

Com servim els aliments?

- ✓ **Evita** que els consumidors tinguin contacte amb els aliments que no han de consumir ells mateixos.
- ✓ **Diposita** els aliments en plats i/o safates que estiguin nets.

La higiene personal



- ✓ **Renta't les mans** amb sabó bactericida abans de començar la feina i sempre que canviïs d'activitat.
- ✓ **No portis joies** ni rellotges.
- ✓ **Protegeix-te les ferides** amb apòsits impermeables i guants.
- ✓ **No manipulis aliments** en cas de diarrea i infecció cutània greu.
- ✓ **No fumis, no mengis** ni masteguis xiclet mentre manipules aliments.
- ✓ **Utilitza estris o guants de cuina** quan manipulis els aliments llestos per al consum.
- ✓ **Utilitza paper de cuina** tant per assecar-te les mans com per assecar els estris o la zona de manipulació.

Com transportem i conservem els aliments?



- ✓ **Traslada** els aliments refrigerats o congelats en un contenidor o bossa isotèrmica.
- ✓ **Mantingues** els aliments a la temperatura correcta:
 - els que necessiten refrigeració $\leq 4^{\circ}\text{C}$
 - els que necessiten congelació $\leq -18^{\circ}\text{C}$
 - Els que han de conservar-se calents $\geq 65^{\circ}\text{C}$
- ✓ **Protegeix** els aliments amb material d'ús alimentari (film, envasos,...)

Com elaborem els aliments?



- ✓ **Abans de començar**, renta't les mans i neteja la zona de manipulació.
- ✓ **Separa la zona d'elaboració** dels aliments crus de la dels cuinats.
- ✓ **Neteja les superfícies de treball** entre les manipulacions dels diferents tipus d'aliments.
- ✓ Elabora el menjar amb la **mínima antelació possible**.
- ✓ **No elaboris salses ni cremes amb base d'ou** (maionesa, allioli, crema catalana,...), compra-les fetes.
- ✓ **Descongela en refrigeració** (4°C); comença el procés el dia abans si és necessari.
- ✓ **No tornis a congelar** un aliment prèviament descongelat.
- ✓ **No reescalfis** mai l'aliment més d'una vegada.

