



AJUNTAMENT DE  
GUALBA

Passeig Montseny núm. 13  
08474 GUALBA  
Telf. 93 8487027 Fax. 93 8487070  
E-mail: gualba@diba.cat

## **NORMATIVA DEL CONCURS DE GALETES**

**Per tal de garantir la seguretat dels participants en aquesta activitat, cal conèixer i acceptar la següent normativa:**

- Edat dels participants: Els menors de 14 anys podran participar sota la supervisió d'un adult.
- Els aparells de combustió i els aliments utilitzats han d'estar en bon estat.
- S'han de contemplar les mesures bàsiques d'higiene i sanitàries per la manipulació dels aliments emprats.
- El JURAT no és professional, però és sobirà.
- El jurat pot desqualificar al grup que no compleixi les normes.

**Per tal de garantir la seguretat alimentària en aquesta activitat, cal conèixer i acceptar les següents recomanacions:**

- **Higiene del personal manipulador:**
  - Rentar-se les mans amb sabó: abans de començar la feina, al canviar d'activitat, després d'anar als lavabos i després de manipular aliments crus, especialment l'ou.
  - Protegiu les ferides amb apòsits impermeables i/o guants.
  - No manipuleu aliments en cas de malaltia aguda (febres, tos, diarrea, vòmits).
  - Hàbits higiènics: no fumeu, no mengueu ni mastegueu xiclet mentre manipuleu aliments.
  - Utilitzeu utensilis o guants de cuina quan manipuleu directament amb les mans els aliments llestos per consumir (crus).
  - Utilitzeu paper de cuina tant per eixugar-vos les mans com per assecar els estris o la zona de manipulació (evitar l'ús de draps de cuina).

- **Conservació dels aliments:**

**Traçabilitat dels productes**

- Comprar els productes alimentaris sempre en establiments autoritzats o a proveïdors amb registre sanitari.
- Els productes envasats han de dur l'etiqueta amb les dades obligatòries. (registre, data caducitat, ingredients...)
- Fixar-se, sobretot, amb la data de consum preferent.
- Guardar els comprovants de compra fins a 10 dies després de finalitzar l'activitat.
- Mantenir els productes el menys temps possible a temperatura ambient
- Consum de vegetals crus: es recomana comprar els de quarta gamma que ja venen envasats i higienitzats.



AJUNTAMENT DE  
GUALBA

Passeig Montseny núm. 13  
08474 GUALBA  
Telf. 93 8487027 Fax. 93 8487070  
E-mail: gualba@diba.cat

### Conservació dels aliments

- Mantenir els aliments protegits i utilitzar sempre envasos d'ús alimentari: amb el símbol.
- Mantenir en fred els productes crus fins al seu consum.
- Separar els aliments segons el tipus de producte.
- S'han de mantenir les temperatures de conservació:

*Aliments que necessiten refrigeració: màxim 8°C si es consumeixen en 24hs i màxim 4°C si es consumeixen en 48hs.*

*Aliments que necessiten congelació: mínim a -18°C*

*Aliments que han de conservar-se en calent: mínim a 65°C*

Tots els productes de la pesca i de la carn s'han de conservar en nevera i un cop cuinats, s'han de consumir el més aviat possible.

Es recomana que totes les salses que necessita nou per a la seva preparació, es comprin ja preparades i envasades. En cas que s'elaborin, és obligatori l'ús d'ovoproductes pasteuritzats. Quan s'elabora un plat amb ou cuinat (ou fregit, truita), es pot utilitzar l'ou fresc, i el plat, un cop elaborat, s'haurà de mantenir en fred.

No deixar més de dues hores els menjars preparats a temperatura ambient.

PER A MÉS INFORMACIÓ, PODEU CONSULTAR EL SEGÜENT ENLLAÇ SOBRE SEGURETAT ALIMENTÀRIA: [http://www.diba.cat/web/salutpublica/seguretat\\_alimentaria](http://www.diba.cat/web/salutpublica/seguretat_alimentaria)

**Ajuntament de Gualba**

