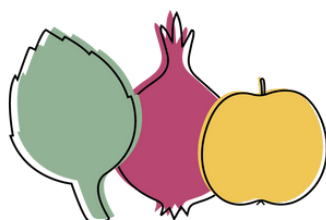




MANUAL PER A LA IMPLEMENTACIÓ DE LA VENDA O DISTRIBUCIÓ A GRANEL A LA BOTIGA

2024



LA BOTIGA

alimenta • cuida • transforma



Ajuntament del
Prat de Llobregat



GRUP

ABD



espigoladors

Finançat per:



Finançat per
la Unió Europea
NextGenerationEU



GOBIERNO
DE ESPAÑA



Plan de Recuperación,
Transformación
y Resiliencia



Next Generation
Catalunya



Generalitat
de Catalunya

CONTINGUTS

1 Introducció | 4

2 Objectius | 5

- 2.1 General | 5
- 2.2 Específics | 5

3 Definició dels aliments o productes a granel | 6

4 Requisits legals i normatius | 7

5 Instal·lacions i equipaments | 8

- 5.1 Per al seu emmagatzematge | 9
- 5.2 Per a la manipulació | 10
- 5.3 Per a la seva venda | 12

6 Característiques específiques per a l'aliment | 13

7 Recursos | 19

1. INTRODUCCIÓ

La Botiga és un projecte d'innovació social que treballa per garantir el dret a una alimentació saludable i sostenible a les llars en situació de vulnerabilitat de la població del Prat de Llobregat. Aquest projecte es fonamenta en els principis d'apoderament comunitari, sobirania alimentària, economia social i sostenibilitat. Les usuàries tenen autonomia i llibertat en l'elecció dins d'una àmplia oferta d'aliments, que inclou des de productes frescos de primera gamma a granel com ous, fruita i verdura, fins a productes envasats de cinquena gamma.

Fomentar la venda d'aliments a granel és una de les mesures que contemplen el Reial decret 1055/2022 d'envasos i residus d'envasos i la Llei 7/2022, de 8 d'abril de residus i sòls contaminats per a una economia circular, amb l'objectiu de prevenir la generació de residus i fomentar la economia circular. Per això, La Botiga implementa la venda d'aliments o productes a granel, per tant és essencial disposar d'aquest manual, que proporciona directrius necessàries per a mantenir un nivell òptim de seguretat alimentària i higiene durant to el recorregut a La Botiga.

La venda a granel és una pràctica que permet als botiguaires comprar només la quantitat d'aliments o productes d'higiene que necessiten, evitant l'ús excessiu d'envasos i contribuint així a la reducció de residus. Els botiguaires augmenten així el seu control sobre la compra, a més d'un accés a productes frescos i de qualitat. Per garantir la seguretat alimentària, la higiene i el bon funcionament del sistema de venda a granel, és essencial establir un conjunt de pràctiques i procediments adequats.



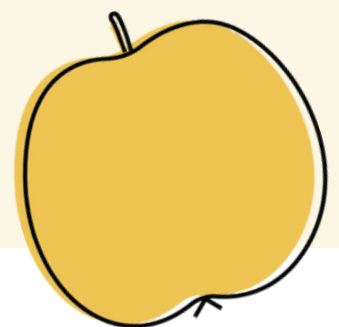
2. OBJECTIUS

GENERAL

Recollir els requisits de seguretat alimentària i higiene dels aliments i productes per a la seva venda a granel

ESPECÍFICS

- 1 Assegurar el compliment de les normatives de seguretat alimentària.
- 2 Formar en matèria de seguretat alimentària al personal contractat i voluntari.
- 3 Prevenir la contaminació d'aliments, garantir la qualitat i protegir la salut de les persones consumidores durant tot el diagrama de flux.
- 4 Controlar la data de caducitat i la qualitat dels aliments.
- 5 Promoure la col·laboració amb empreses proveïdores compromeses amb la seguretat alimentària.



3. DEFINICIÓ ALIMENTS O PRODUCTES A GRANEL

Els aliments no envasats es consideren aquells que es presenten sense envasar o es subministren per establiments que serveixen menjars. També inclouen els que es distribueixen a altres establiments, els aliments que es venen al pes o a granel, els productes que s'envasen a petició del consumidor, o aquells que s'envasen pels titulars del comerç al detall per a la seva venda immediata en els establiments de la seva propietat.

Aquesta pràctica permet una relació més directa amb els botiguaires i fomenta la compra d'aliments o productes en la quantitat que realment necessiten, evitant l'excés d'envasos i reduint així la generació de residus. La venda a granel també permet una major transparència, ja que els productes poden ser millor visualitzats, manipulats i etiquetats, amb més possibilitats d'optar per productes locals, ecològics o de comerç just.



4. REQUISITS LEGALS I NORMATIUS

La venda a granel de productes alimentaris està regulada per la normativa d'higiene de la Unió Europea, especialment el Reglament (CE) 852/2004, que estableix les normes d'higiene per als aliments. Això inclou requisits específics per a la manipulació, l'emmagatzematge i la distribució dels aliments. Es necessari verificar que el local i el productes venuts a granel compleixin amb les llicències si permisos sanitaris adequats.

En el context de la venda a granel, els establiments comercials han de complir amb certs requisits i, en alguns casos, registrar-se per operar legalment. A Catalunya, així com en altres parts d'Espanya, hi ha diverses normatives i requisits que poden implicar la necessitat de registrar-se en diferents entitats o organismes.

Els productes venuts a granel han de tenir un etiquetatge clar amb informació sobre ingredients, al·lèrgens, data de caducitat (si escau) i condicions emmagatzematge. La informació alimentària obligatòria s'ha d'indicar en un lloc destacat, de manera que sigui fàcilment visible, clarament llegible i, si s'escau, indeleble. Sempre s'ha de proporcionar informació sobre les substàncies o productes que poden provocar al·lèrgies o intoleràncies. Els requisits de la declaració de substàncies susceptibles de causar al·lèrgies i intoleràncies els recull el Reglament (UE) núm. 1169/2011, sobre la informació alimentària facilitada al consumidor. A nivell de l'Estat Espanyol, el Reial decret 126/2015 recull la informació alimentària dels aliments que es presenten sense envasar, o s'envasen en el punt de venda per a la venda immediata o a petició del comprador.

A continuació, trobeu l'enllaç d'una guia breu en matèria d'informació alimentària sobre la informació d'al·lèrgens en aliments sense envasar en comerç detallista: Els aliments no envasats es consideren aquells que es presenten sense envasar o es subministren per establiments que serveixen menjars. També inclouen els que es distribueixen a altres establiments, els aliments que es venen al pes o a granel, els productes que s'envasen a petició del consumidor, o aquells que s'envasen pels titulars del comerç al detall per a la seva venda immediata en els establiments de la seva propietat.

Aquesta pràctica permet una relació més directa amb els botiguaires i fomenta la compra d'aliments o productes en la quantitat que realment necessiten, evitant l'excés d'envasos i reduint així la generació de residus. La venda a granel també permet una major transparència, ja que els productes poden ser millor visualitzats, manipulats i etiquetats, amb més possibilitats d'optar per productes locals, ecològics o de comerç just.

5. INSTAL·LACIONS I EQUIPAMENTS

Els establiments han de garantir que els productes a granel mantenen la seva qualitat i seguretat fins al moment de la venda. Això implica controlar factors com la temperatura, la humitat, i evitar la contaminació creuada.

Els requisits generals d'higiene de les instal·lacions quan els productes estiguin exposats a un ambient necessari per al desenvolupament de les seves característiques; les parets, sostres i portes han de ser llises, impermeables, no absorbents, o fets de materials resistent a la corrosió i les parets geològiques naturals, sostres i terres.

Els requisits d'higiene dels materials, instruments i equips utilitzats específicament per preparar i envasar aquests productes: s'han de mantenir en tot moment en un estat satisfactori d'higiene, és a dir, cal netejar-los i desinfectar-los periòdicament.



5.1 Per al seu emmagatzematge

És necessari

- Garantir les temperatures adequades (refrigerats, congelats o en ambient sec segons correspongui). El bon funcionament de les neveres i congeladors depenen d'un control periòdic.
- Tots els productes han d'estar identificats, i si és possible amb la seva etiqueta original. Si no és possible es reetiquetarà conservant les dades de caducitat, lot, ingredients i al·lèrgens.
- Disposar d'un espai per a cada aliment.
- Separar físicament els productes sense al·lèrgens en un espai o prestatge específic, (col·locar-los en les parts superiors). Els aliments lliures de gluten s'han de conservar dins de recipients hermèticament tancats.
- Supervisar les dates de caducitat dels productes per evitar la venda de productes caducats o deteriorats.
- Per a les plagues. Eviteu la presència de plagues i insectes: heu de desenvolupar procediments per lluitar contra plagues i insectes, i tenir un croquis del local amb la situació dels esquers, les trampes i els productes utilitzats; utilitzeu mosquiteres per a les portes i finestres que han de quedar obertes.

Bones pràctiques

- Netegeu regularment les instal·lacions i els equips.
- Pareu especial atenció a les superfícies de treball i els utensilis: desinfecteu-los regularment. I sempre al final de la producció.
- Si les activitats estan separades en el temps, netegeu i desinfecteu entre aquestes activitats.
- Useu desinfectants autoritzats.
- Desenvolpeu procediments de neteja i desinfecció.
- Emmagatzemeu els productes de neteja i desinfecció separatament i en un armari tancat o en una habitació tancada perquè no contaminin els productes alimentosos.

5.2 Per a la manipulació

És necessari

- És necessària la formació contínua que aprofundeixi en tots els aspectes de la seguretat alimentària. El personal ha de ser capaç de resoldre dubtes sobre els productes i oferir consells sobre les millors pràctiques per emmagatzemar i consumir els aliments a granel.
- Disposar d'un protocol d'actuació on consti com actuareu durant l'elaboració/manipulació: moment, lloc i persona que manipularà els aliments. Reflectir la realitat dels processos per evitar errades involuntàries.
- Sempre que sigui possible, manipular primer aquells productes que no contenen al·lèrgens.
- Establir una programació de la manipulació per evitar contaminacions creuades.
- Elaboració de fitxes tècniques de cada aliment a manipular, amb contingut d'ingredients i possibles contaminacions creuades.
- Coneixement dels grups alimentaris associats a l'al·lergen.

Bones pràctiques

- Parar atenció a la higiene personal.
- Rentar-se les mans amb aigua potable.
- Utilitzar roba protectora neta i substituir-la amb regularitat.
- Lligar-se els cabells amb una goma, barret o mocador.
- Mantenir una bona higiene de les mans: us les heu de rentar amb freqüència, amb aigua calenta i sabó, especialment abans de començar a treballar, després d'anar al lavabo, de mocar-vos o esternudar, de manipular ous i altres productes crus... I de tocar diners, treure les escombraries o tocar-les.
- No portar joies ni maquillatge; assegurar-se de tenir les ungles netes i curtes; a més, estan prohibides les ungles pintades i postisses; cobrir-se les ferides amb apòsits de colors llampants.

- No fumar, menjar ni beure en els punts d'activitat amb productes; evitar també de contaminar els aliments tossint o esternudant.
- Si estàs malalt, per exemple amb diarrea, mal de coll o constipat, deixar la feina a una persona sana.
- Evitar la contaminació encreuada.
- Separar les diferents activitats que poden ser causar la contaminació en l'espai o en el temps.
- Restringir l'accés dels personal aliè a la zona de producció i d'emmagatzematge.
- Ús de guants: en cas que en fer servir, assegurar-se que són aptes per entrar en contacte amb els aliments (mireu l'envàs). Evitar els guants de làtex, perquè poden causar reaccions al·lèrgiques a determinades persones. És preferible l'ús de guants de nitril. Cal netejar-los tantes vegades com calgui, i canviar-los periòdicament.



5.3 Per a la seva venda

Els recipients i dispensadors que contenen els aliments a l'establiment han de complir les següents característiques:

- Materials segurs i aptes, complint les normatives de seguretat alimentària.
- Que mantinguin l'estanquitat: protecció de la humitat, la llum i d'altres contaminants externs que puguin alterar la qualitat dels aliments, especialment els fruits secs, cereals o llegums. La tapa ha de tancar bé per evitar l'entrada d'aire o insectes.
- Fàcils de netejar.
- Resistents i de llarga durabilitat.
- Transparents o amb un etiquetatge clar.
- Adaptats al tipus d'aliment

Existeixen màquines automàtiques de dosificació per evitar el contacte manual amb el producte. Sinó hi ha possibilitat d'aquestes màquines, hem de tenir en compte que els utensilis de servir s'han de netejar i desinfectar amb regularitat per evitar la contaminació creuada.

La venda a granel requereix que els productes es pesin o es mesurin de manera precisa i verificable per assegurar que el consumidor rep exactament el que ha pagat. Això inclou l'ús de balances certificades i la correcta informació sobre els preus per unitat de mesura (per exemple, per quilogram o per litre).

Bones pràctiques

- Mantingueu els aliments a una alçada accessible.
- Eviteu l'exposició directa a la llum solar o calor per preservar la qualitat dels productes.
- Feu servir eines adequades per a cada tipus de producte (espàtules, culleres, màquines dispensadores).
- Oferiu la informació necessària de cada producte, incloent-hi la seva procedència, mètode de producció, beneficis nutricionals, al·lèrgens i preus clars (per kilogram, litre o unitat de mesura). Es pot col·locar en cartells informatius.

És necessari afavorir els envasos reutilitzables per les botigaires. En el cas, que es requereix que la botigaire porti el seu propi envàs per transportar els productes comprats a granel, implica una responsabilitat addicional en termes de neteja i adequació dels envasos utilitzats. Com han de ser els envasos?

- Envasos nets i secs
- Recomanable que siguin amb tancament hermètic
- Materials: tela, carmanyoles, flascons..
- Fabricats en materials aptes per a contacte amb aliments

Per a més informació cliqueu al següent enllaç:

https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/web/publicaciones/seguridad_alimentaria.htm

6. CARACTERÍSTIQUES ESPECÍFIQUES PER ALIMENT

Per a la implementació de la venda a granel, hi ha aliments o productes que no requereixen cap adaptació de l'espai ni del projecte, sinó únicament un sistema d'envasos reutilitzables, ja sigui proveïts per La Botiga o sol·licitats a les famílies compradores, com en el cas de les fruites, verdures i ous. D'altres, però, necessiten una adaptació específica dels espais de venda, manipulació, emmagatzematge i distribució, com els aliments amb contingut d'al·lèrgens (cereals i derivats, llegums secs, fruits secs, cafè, cacau, espècies i condiments), així com els productes d'higiene i neteja de la llar.

Finalment, hi ha aliments que són més difícils o fins i tot inviables per a la venda a granel i que requereixen adaptacions importants de l'espai, equipaments especialitzats i personal amb formació específica, com és el cas de la carn, el peix, l'embotit, els làctics i els seus derivats. També s'hi inclouen els productes envasats, com les conserves de peix, llegums cuits o cremes.

La COMUNICACIÓ DE LA COMISSIÓ amb directrius sobre els sistemes de gestió de la seguretat alimentària per a les activitats dels detallistes del sector de l'alimentació, inclosa la donació d'aliments (2020/C 199/01), formula directrius sobre el mode en què les empreses minoristes poden aplicar el Reglament (CE) n° 852/2004 en les seves activitats i, en particular, l'article 4 i l'annex II, referent als requisits higiènics generals, i l'article 5, referent als procediments basats en els principis del APPCC.

Els requisits higiènics generals, juntament amb els requisits higiènics específics disposats en l'annex III del Reglament (CE) n° 853/2004 del Parlament Europeu i del Consell, es consideren programes de prerequisits (PPR) que, juntament amb els procediments basats en els principis del APPCC, han de donar lloc a un sistema de gestió de la seguretat dels aliments (SGSA) integrat per a cada empresa alimentària.

Els PPR són les pràctiques preventives i les condicions necessàries abans de l'aplicació del sistema APPCC i durant aquesta, i que són essencials per a la seguretat alimentària. Els PPR necessaris depenen del segment de la cadena alimentària en què funciona el sector i del tipus d'activitat.

A continuació, es detalla l'anàlisi específic per a la venda a granel dels perills durant tot el diagrama de flux. (Quadre resum de la COMUNICACIÓ DE LA COMISSIÓ amb directrius sobre els sistemes de gestió de la seguretat alimentària per a les activitats dels detallistes del sector de l'alimentació, inclosa la donació d'aliments (2020/C199/01).

**LA BOTIGA | MANUAL PER A LA IMPLEMENTACIÓ DE LA VENDA
O DISTRIBUCIÓ A GRANEL A LA BOTIGA**

FASES	PERILS				ACTIVITATS QUE CONTRIBUEIXEN A AUGMENTAR O DISMINUIR LA FREQUÈNCIA DE PERILL	MESURES DE CONTROL
	Biològic	Químic	Físic	Allèrgens		
Totes les fases						PPR1: Infraestructures. Correcte manteniment dels locals i equips. PPR2: Neteja i desinfecció PPR3: Control de plagues. Èmfasi en la prevenció PPR9: Matèries primeres. No utilitzar matèries primeres afectades. Revisar els requisits dels proveïdors. Corregir els criteris d'adaptació. PPR12: Metodologia de treball. Reciclatge del personal treballador o voluntariat.
Recepció	Sí	Sí	Sí	Sí	Falta de garantia de la qualitat microbiològica de les matèries primeres entrants	PPR 10: Matèries primeres (selecció dels proveïdors i especificacions) PPR 11: Control de la temperatura PPR 14: Control de la vida útil
					Presencia de perills químics o físics, o d'allèrgens, en les matèries primeres entrants	PPR 6: Allèrgens PPR 10: Matèries primeres
					Creixement de microorganismes patògens o causants de deterioració per una indicació incompleta o incorrecta de la vida útil o unes condicions d'emmagatzematge inadequades	PPR 14: Control de la vida útil
					Contaminació per perills biològics, químics o físics o allèrgens a causa de la mescla de devolucions amb altres productes	PPR 15: Gestió de les devolucions (en cas de compra. Per a donacions, avís a l'empresa proveïdora)

**LA BOTIGA | MANUAL PER A LA IMPLEMENTACIÓ DE LA VENDA
O DISTRIBUCIÓ A GRANEL A LA BOTIGA**

FASES	PERILS				ACTIVITATS QUE CONTRIBUEIXEN A AUGMENTAR O DISMINUIR LA FREQUÈNCIA DE PERILL	MESURES DE CONTROL
	Biològic	Químic	Físic	Allèrgens		
Emmagatzematge a temperatura ambient no exposat i exposat (autoservei)					Contaminació per perills biològics, químics o físics o per al·lèrgens a causa de la contaminació dels utensilis usats per a servir i/o a una incorrecta manipulació	PPR 8: Control de l'aigua i de l'aire PPR 11: Control de la temperatura PPR 14: Control de la vida útil PPR 16: Avaluació per a la donació d'aliments i determinació de la vida útil restant
	Sí	Sí	Sí	Sí	Contaminació per perills microbians, químics o físics, o per al·lèrgens, procedents de l'entorn, del personal, etc.	PPR 5: Contaminació física i química procedent de l'entorn de producció PPR 6: Allèrgens
					Contaminació per al·lèrgens a causa del contacte entre aliments o ingredients que contenen al·lèrgens (inclosa pols o aerosols, entre altres) i altres que no els contenen.	PR 6: Allèrgens
Emmagatzematge refrigerat no exposat i exposat (autoservei)					Creixement microbià per un refredament inadequat (és a dir, a una temperatura i durant un temps incorrectes) o per un emmagatzematge massa prolongat	PPR 4: Manteniment tècnic i calibratge PPR 11: Control de la temperatura PPR 14: Control de la vida útil
	Sí	Sí	Sí	Sí	Contaminació creuada a causa de no haver-se separat els aliments crus dels productes cuinats o LPC	PPR 5: Contaminació física i química procedent de l'entorn de producció PPR 6: Allèrgens
					Contaminació per perills biològics, químics, o físics, o per al·lèrgens, procedents de l'entorn, del personal, etc	PPR 5: Contaminació física i química procedent de l'entorn de producció PPR 6: Allèrgens

**LA BOTIGA | MANUAL PER A LA IMPLEMENTACIÓ DE LA VENDA
O DISTRIBUCIÓ A GRANEL A LA BOTIGA**

FASES	PERILS				ACTIVITATS QUE CONTRIBUEIXEN A AUGMENTAR O DISMINUIR LA FREQUÈNCIA DE PERILL	MESURES DE CONTROL
	Biològic	Químic	Físic	Altèrgens		
Emmagatzme matge congelat no exposat i exposat (autoservei)	Sí	Sí	Sí	Sí	Creixement microbià a causa d'una fallada en la temperatura de congelació	PPR 4: Manteniment tècnic i calibratge PPR 11: Control de la temperatura PPR 14: Control de la vida útil
					Contaminació per perills biològics, químics, o físics, o per altèrgens, procedents de l'entorn, del personal, etc.	PPR 5: Contaminació física i química procedent de l'entorn de producció PPR 6: Altèrgens
Emmagatzme matge: autoservei per part de les persones usuàries: divisió en porcions i envasament per part del consumidor	Sí	Sí	Sí	Sí	Contaminació per perills microbians, químics o físics, o per altèrgens, a causa d'una fallada en la metodologia de treball i a la falta d'higiene personal dels persones usuàries. Encara que la higiene de l'autoservei depèn del client, els detallistes poden facilitar-la realitzant labors de supervisió i proporcionant directrius, així com utensilis nets, guants, etc. i un material d'envasament adequat.	PPR 10: Matèries primeres (selecció dels proveïdors i especificacions) PPR 13: Informació sobre els productes i sensibilització del consumidor PPR 6: Altèrgens
Producció i manipulació: tall i/o divisió en porcions tant de persones usuàries com personal treballador	Sí	Sí	Sí	Sí	Contaminació per perills biològics, químics o físics i altèrgens a causa de la falta de neteja i de desinfecció correcta dels equips o a la falta d'higiene personal	PPR 4: Manteniment tècnic i calibratge PPR 5: Contaminació física i química procedent de l'entorn de producció PPR 6: Altèrgens

A la següent taula es troben les especificitats que cal tenir en compte per a cada aliment:

ALIMENT	VIDA ÚTIL	CAUSES DETERIORAMENT	RISC	RECOMANACIONS
Fruites, hortalisses, tubercles i bolets	No presenten data de caducitat o consum preferent	Biològics, fisiològics, bioquímics i físics	Dany mecànic Pèrdua de aigua Contaminació microbiana Plagues	Conservar segons tipologia Descartar les peces que presentin danys a l'etapa de recepció i manipulació per evitar la propagació a la resta. Seguiment de bones pràctiques de higiene.
Fruits secs	Presenten data de consum preferent	Biològiques, bioquímics i físics	Augment de l'aigua Contaminació microbiana Dany mecànic (closca) Oxidació greixos Plagues Contaminació creuada	Conservar en llocs frescos, secs i foscos. Emmagatzemar en recipients hermètics Controlar la humitat i temperatura Seguiment de bones pràctiques de higiene
Cereals i farines	Presenten data de consum preferent	Biològiques, fisiològics, bioquímics i ambientals	Contaminació microbiana Plagues Acció enzimàtica Oxidació de greixos Contaminació creuada	Conservar en llocs frescos, secs i foscos. Emmagatzemar en recipients hermètics Controlar la humitat i temperatura Seguiment de bones pràctiques de higiene
Ous	Presenten data de consum preferent i codi de productor	Físics i biològic	Dany mecànic Contaminació microbiana Contaminació creuada	La T ^a emmagatzematge i venda ha de ser <20°C (recomanable refrigerat) Retirar els ous trencats o fisurats Seguiment de bones pràctiques de higiene



LA BOTIGA | MANUAL PER A LA IMPLEMENTACIÓ DE LA VENDA
O DISTRIBUCIÓ A GRANEL A LA BOTIGA

ALIMENT	VIDA ÚTIL	CAUSES DETERIORAMENT	RISC	RECOMANACIONS
Carn i peix	Presenten data de caducitat	Biològica, bioquímica, ambientals	Contaminació microbiològica Contaminació creuada Acció enzimàtica Oxidació greixos	Control de T ^a emmagatzematge i venda refrigerada <5°C El tipus de tall fan variar el dies de vida útil Seguiment de bones pràctiques de higiene
Làctics i derivats	Presenten data consum preferent	Biològics, ambientals i bioquímics	Contaminació microbiològica Oxidació greixos Acció enzimàtica Contaminació creuada	Llet: conservar lloc fresc logurts i formatges: refrigerats entre 0-4°C Seguiment de bones pràctiques de higiene



7. RECURSOS

Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición. (AESAN). Gobierno de España. Ministerio de derechos sociales, consumo y agenda 2023. Enllaç: https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/web/home/aecosan_inicio.htm

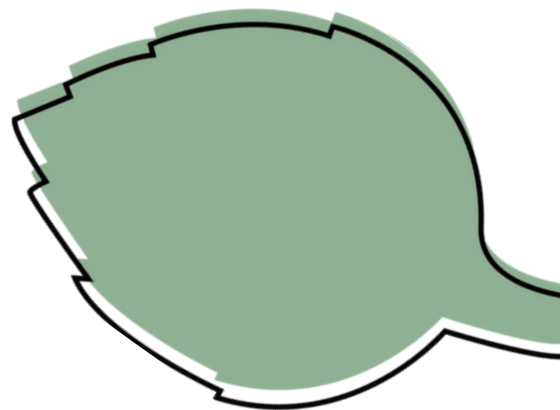
Comunicación de la Comisión sobre la aplicación de sistemas de gestión de la seguridad alimentaria que contemplan programas de prerequisites (PPR) y procedimientos basados en los principios del APPCC, incluida la facilitación/flexibilidad respecto de su aplicación en determinadas empresas alimentarias (2016/C 278/01)

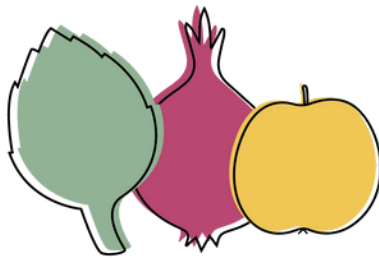
<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/PDF/?uri=OJ:C:2016:278:FULL>

Manual bàsic de manipulació d'aliments. Generalitat de Catalunya. Agència Catalana de Seguretat Alimentària. Enllaç: https://scientiasalut.gencat.cat/bitstream/handle/11351/5178/manual_basic_manipulacio_aliments_2019_ca.pdf?sequence=6&isAllowed=y

Comunicación de la Comisión con directrices sobre los sistemas de gestión de la seguridad alimentaria para las actividades de los minoristas del sector de la alimentación, incluida la donación de alimentos. (2020/C 199/01). Enllaç: [https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/HTML/?uri=CELEX:52020XC0612\(08\)](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/HTML/?uri=CELEX:52020XC0612(08)).

Reglament 1169/2011, DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) no 1924/2006 y (CE) no 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) no 608/2004 de la Comisión. Enllaç: <https://www.boe.es/doue/2011/304/L00018-00063.pdf>





LA BOTIGA

alimenta • cuida • transforma