



REQUISITS MINIMS per punt de venda al mercat del riurau

Cada punt de venda ha de tindre informació sobre al·lèrgens disponible (cartell informatiu + dossier detallat de la relació de productes en els seus al·lèrgens).

- **El productes que necessiten refrigeració no han d'estar a temperatura ambient (paté, panceta, sobrassada mallorquina envasada, formatges frescos, plats preparats, tartes...).**
- **Correcte etiquetat de producte envasat.**
- **Si són ecològics tindre una còpia del certificat.**
- **Un bon emmagatzement dels productes**
- **Protecció adequada dels productes exposats; falta protecció pels laterals i per la zona superior (el comprador no ha de tindre accés al producte directament, tapar mínim a la altura de la boca dels compradors).**
- **Punts de aigua per a neteja de mans i de utensilis. Almenys marraixes d'aigua per cada puesto mentre esperen la instal·lació dels punts de aigua.**
- **Han de tindre formació en materia de higiene alimentària.**
- **Han de tindre el origen de las matèries primeres (registre de proveedores o factures y/o albarans). En el cas dels esclatasangs han d'estar correctament etiquetats amb el nom científic, el nom comú si son silvestres o cultivades i la seua procedència.**
- **Ous marcats amb el còdi de la productora (si es tracta de menys de 50 aus ponedores no farà falta sempre que s'indique en el punt de venda RAÓ SOCIAL i DIRECCIÓ del productor).**

VOS ADJUNTE UNA TABLA PER MARCAR ELS AL·LERGENS QUE POR TINDRE CADA PRODUCTE. PER FACILITAR QUE PUGEN TENIR LA INFORMACIO.