

CONSELLS DE SEGURETAT ALIMENTÀRIA PER A TASTOS GRATUÏTS DE PROMOCIÓ COMERCIAL

En la preparació i presentació de tastos per a la promoció comercial s'han de seguir pràctiques correctes per garantir-ne la seguretat.

PRESENTACIÓ DEL TAST

Els productes s'han de presentar de manera que es puguin agafar còmodament i higiènicament, evitant manipulacions inadequades per part del tastador consumidor.

Els aliments s'han de mantenir i exposar allunyats de focus de calor i de l'exposició directa al sol.

El temps màxim d'exposició a temperatura ambient s'ha d'adequar a la tipologia o naturalesa del producte:

| | |
|-----------------|--|
| MÀXIM 5 HORES | Embotits curats, formatges curats, fruita sencera, mel, productes de fleca... |
| MÀXIM 2 HORES | Embotits cuits, formatges frescos, patés, brous, gaspatxos, fruita tallada o pelada, begudes, menjars preparats... |
| CONSUM IMMEDIAT | Carn, peix, marisc |

INFORMACIÓ SOBRE AL·LÈRGENS

Cal conèixer els ingredients, per informar-ne degudament als possibles consumidors al·lèrgics.

BONES PRÀCTIQUES HIGIÈNIQUES

Cal tenir especial atenció amb la neteja de les mans i, en cas d'usar guants, cal canviar-los freqüentment i cada vegada que estiguin bruts. Les ferides es protegeixen amb un apòsit impermeable.

Cal netejar adequadament els estris de preparació i el material de presentació que no sigui d'un sol ús.

MALBARATAMENT I RECICLATGE

És convenient preparar una quantitat adequada per a la concurrència prevista. Així, la durada de l'exposició és més curta, l'aliment manté les seves propietats i es redueix la quantitat d'aliment per llençar al final del tast (ja que mai no hem de guardar l'aliment sobrant).

El material d'un sol ús facilita la higiene del tast, però cal reciclar-lo adequadament. Per això, cal disposar de contenidors adequats per a tot el material emprat (orgànic, d'envasos, de paper...).



EXEMPLES ORIENTATIUS DE PRESENTACIONS

| ALIMENT | CONDICIONS DEL TAST |
|---|---|
| FRUITA SENCERA (CIRERES, GERDS...) | Es pot presentar en petits gots de plàstic amb dues o tres peces, a temperatura ambient i sense exposició directa al sol; l'exposició no pot durar més de cinc hores. |
| FRUITA TALLADA O PELADA (POMA, MELÓ...) | Es pot presentar en una safata, a talls punxats amb escuradents o forquilletes d'un sol ús, a temperatura ambient i sense exposició directa al sol; l'exposició no pot durar més de dues hores des de la preparació. |
| FORMATGE CURAT | Es pot presentar en una safata, tallat a daus punxats amb escuradents o forquilletes d'un sol ús, a temperatura ambient i sense exposició directa al sol; l'exposició no pot durar més de cinc hores. |
| FORMATGE FRESC | Es pot presentar en una safata, tallat a daus punxats amb escuradents o forquilletes d'un sol ús, a temperatura ambient i sense exposició directa al sol; s'ha de preparar immediatament abans de servir-lo i l'exposició no pot durar més de dues hores des de la preparació. |
| EMBOTIT CURAT (FUET...) | Es pot presentar en una safata, a talls punxats amb escuradents o forquilletes d'un sol ús, a temperatura ambient i sense exposició directa al sol; l'exposició no pot durar més de cinc hores. |
| EMBOTIT CUIT (BULL...) | Es pot presentar en una safata, a talls punxats amb escuradents o forquilletes d'un sol ús, a temperatura ambient i sense exposició directa al sol; l'exposició no pot durar més de dues hores. |
| ELABORAT CARNI (BOTIFARRA, HAMBURGUESA...) | Es pot presentar (un cop cuit) en plats petits d'un sol ús, a talls punxats amb escuradents. S'ha de coure adequadament i servir calent de manera immediata. Si queda exposat a temperatura ambient, cal retirar-lo mitja hora després de la cocció o preparació. El producte cru s'ha de conservar refrigerat fins a la seva preparació. |
| BEGUDES (VI, REFRESC...) | Es pot servir en gots, a temperatura ambient i sense exposició directa al sol; l'exposició no pot durar més de cinc hores. |
| BEGUDES (BROU, GASPATXO...) | Es pot servir en gots, a temperatura ambient i sense exposició directa al sol; l'exposició no pot durar més de dues hores. |
| MEL | Es pot presentar en una cullereta d'un sol ús, a temperatura ambient i sense exposició directa al sol; l'exposició no pot durar més de cinc hores. |
| PRODUCTES DE FLECA (PA, COQUES DOLCES I SALADES...) | Es pot presentar en una safata, a talls que es puguin agafar fàcilment amb les mans, a temperatura ambient; l'exposició no pot durar més de cinc hores. En cas de productes mixtos (amb farciments de nata, crema...), cal adequar les condicions de presentació a les característiques de l'acompanyament. |
| PEIX I MARISC | En tots els casos, siguin crus o cuits, cal preparar-los i servir-los en plats petits d'un sol ús per a un consum immediat. Si el peix es serveix cru o poc fet, s'ha d'haver congelat a -20°C durant 24 hores. |

Trobareu informació més detallada a:

http://acsa.gencat.cat/ca/seguretat_alimentaria/consells_sobre_seguretat_alimentaria/consells_generals/