

Aliments i àpats als esdeveniments

30 juliol 2021



Aquest article forma part d'una sèrie d'articles sobre esdeveniments. Consulta la resta d'articles a ['Organització d'esdeveniments: tot el que cal saber'](#) (CRAJ).

Una activitat que fem sovint als nostres esdeveniments són menjars populars (paelles, botifarrades, calçotades...). Aquesta activitat només s'admetrà sempre que es compleixin les condicions tècniques que exigeixi l'espai públic on es duran a terme i que les organitzin entitats sense ànim de lucre.

Si utilitzem cuines, barbacoes o planxes, caldrà assegurar-se que estan situades en espais ventilats i de forma inabastable al públic. També hauran de tenir extintors als costats. Per exemple, podem fer un circuit de tanques al voltant del foc o en un espai darrere la barra. Si el foc es fa directament a terra com en el cas de les calçotades, caldrà disposar d'una base protectora entre el terra i el foc, per exemple una capa de sauló o sorra.

Durant el procés de cuinar l'àpat a la via pública haurem de tenir en compte aquestes consideracions:

- Les superfícies i estris de contacte amb els aliments han d'estar en bon estat i ser fàcils de rentar i desinfectar.
- Els productes alimentaris hauran d'exposar-se prevenint la seva contaminació. No podran estar en contacte amb el terra i hauran d'estar protegits en envasos adequats.
- Caldrà disposar dels mitjans adients per la recollida, emmagatzematge i eliminació dels residus sòlids i líquids.
- Caldrà tenir material de neteja i desinfecció dels estris de cuina.
- Es disposarà de material (com ara neveres) per al manteniment i el control de les condicions de temperatura dels aliments. Els aliments congelats a -18°C, els refrigerats a 4°C i els calents a 65°C.
- No utilitzar guants de làtex, utilitzar els de vinil
- Reduir la contaminació creuada dels aliments: separar cru de cuit, vigilar tallants, superfícies i estris així com la contaminació ambiental.
- El contenidor d'orgànica ha de funcionar amb pedal.

Pel que fa a la venda d'aliments a la via pública, s'admetrà quan formi part d'una activitat principal i es tracti de gastronomia típica (celebracions de dies assenyalats de comunitats establertes a la ciutat).

Per a més informació sobre l'organització d'esdeveniments consulteu els següents articles:

- [Reduïm els residus en els àpats de l'entitat](#) (CRAJ).
- [Reduïm el malbaratament d'aliments en els àpats de l'entitat](#) (CRAJ)
- [Recomanacions per gestionar els residus d'un esdeveniment!](#) (CRAJ)
- [Tot el que cal saber per organitzar esdeveniments!](#) (CRAJ)
- [La sostenibilitat als esdeveniments!](#) (CRAJ)
- [Guia 'Som part del canvi'](#) (Grup Ecos, Opcions i SCI)
- [Autodiagnosi en perspectiva ambiental](#) (CRAJ)

Si teniu dubtes o necessiteu un cop de mà, poseu-vos en contacte amb nosaltres o demaneu-nos un assessorament gratuït escrivint a info@crajbcn.cat, trucant al **93 265 52 17** o per [Telegram](#) o [WhatsApp](#).