

**FULL D'INCRIPCIÓ AL CONCURS DE TRUITES  
DE FESTA MAJOR**



**Nom de l'equip:**

NÚM	NOM I COGNOMS	EDAT	NÚM DE CONTACTE
1			
2			
3			
4			
5			
6			

Jo \_\_\_\_\_ amb  
DNI \_\_\_\_\_ i número de telèfon \_\_\_\_\_ com a  
representant del grup i coneixedor de la normativa, em comprometo a  
complir-la, fent-la extensiva a la resta de participants del grup.

Data \_\_\_\_\_

**Signatura**

## NORMATIVA DEL CONCURS

Els participants al Concurs de Truites cal coneguin i acceptin la següent normativa:

- Per participar cal omplir el full d'inscripció.
- Els grups poden comptar amb un màxim de 6 participants.
- No existeix restriccions en l'edat dels participants però és necessari comptar amb un membre major d'edat. Els menors de 18 anys estaran sota la responsabilitat del major d'edat representant del grup.
- El jurat no és professional, però és sobirà i el seu veredicté serà inapel·lable.
- El jurat pot desqualificar al grup que no compleixi les normes
- La truita s'haurà de cuinar en el temps establert i dins la zona proporcionada per l'organització. Poden ser desqualificats aquells grups que portin la truita o part dels seus ingredients cuinats o precuinats.
- Els participants tindran una hora i quinze minuts per cuinar la truita.
- L'organització oferirà una taula, un fogó de gas, patates, ceba i oli d'oliva. El fogó funciona de manera òptima amb paelles o cassoles d'entre 12 i 26 cm de diàmetre.
- Els participants hauran de portar els estris i els ingredients que ells creguin necessaris per cuinar les seves truites, així com un cubell que podran omplir d'agiua per rentar el que calgui.
- S'han de contemplar les mesures bàsiques d'higiene i sanitàries per la manipulació dels aliments emprats.

També us recordem els consells de bones pràctiques d'higiene per a l'elaboració de menjars preparats que recomana el Servei de Salut Pública:

- 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 (febre, 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).
- 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.
- Conservació dels aliments: Mantenir els aliments protegits i utilitzar sempre envasos d'ús alimentari. Mantenir en fred els productes crus fins el 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 necessiten ou 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.