



AYUNTAMIENTO DE ALICANTE

Concejalía de Sanidad, Comercio y Mercados

CONDICIONES SANITARIAS MÍNIMAS PARA ALMACENES FRIGORÍFICOS

DE LOS ASEOS Y VESTUARIOS

1. Dispondrán de servicios higiénicos, con separación de sexos y en nº y características adecuadas.
2. Cada aseo estará dotado de una pieza de lavabo y de un W.C., como mínimo. El acceso a los mismos no será directo desde el almacén.
3. Estarán dotados de agua corriente potable fría y caliente, jabón líquido, cepillo de uñas, toallas de un solo uso o secadores de aire caliente y, si los productos almacenados no están envasados, el lavamanos será de accionamiento no manual.
4. Tanto los aseos como vestuarios, provistos de taquillas individuales, serán de fácil limpieza y desinfección y con un adecuado sistema de ventilación (directa o forzada).

DE LOS ALMACENES, CÁMARAS Y ANTECAMARA.

1. El emplazamiento del local será apropiado, de fácil y amplio acceso, separado de focos contaminantes, contando con una zona de maniobras pavimentada y amplia. Habrá muelles de carga y descarga cubiertos.
2. Todos los pavimentos serán impermeables, no absorbentes, resistentes, incombustibles, de fácil limpieza y desinfección, siendo los suelos además antideslizantes. Su unión con las paredes será redondeada. En caso de existir sumideros, dispondrán de dispositivos para evitar la entrada de roedores y retroceso de materias orgánicas y olores.
3. La ventilación e iluminación natural o artificial serán apropiadas a la capacidad y dimensiones del local.
4. Todos los huecos al exterior del local estarán debidamente protegidos para evitar la enterada de insectos, roedores, aves, u otros animales.
5. Las salas de maquinas estarán aisladas del resto de las instalaciones, al menos por pared de obra.
6. Existirán recipientes estancos de fácil limpieza y desinfección, no deteriorable, para el depósito de residuos. Tendrán cierre hermético y se situaran en local destinado expresamente para ello.
7. Existirá un local separado para el almacenamiento de envases y embalajes.
8. Las cámaras frigoríficas y antecámaras reunirán las características:
 - Acondicionamiento térmico
 - Capacidad proporcionada
 - Construida con materiales no susceptibles de originar intoxicaciones o contaminaciones.
 - Superficies interiores, techos, puertas, suelos... serán lavables, impermeables y de fácil limpieza y desinfección. Además, las uniones deberán ser redondeadas.
 - Las puertas serán isoterma, herméticas y suficientemente anchas y altas.
 - Cada cámara tendrá un termómetro de fácil lectura. (Si se trata de cámara de conservación de productos refrigerados no envasados tendrá además un higrómetro).
 - Si se almacenan productos refrigerados más de 8 días contarán con un termógrafo y si se trata de productos congelados se dispondrá de un sistema de registro gráfico de temperatura.
9. Se desinfectará, desinsectará y desratizará con la periodicidad necesaria por personal idóneo, con productos y procedimientos autorizados.
10. Existencia de agua potable con número de tomas suficiente para la limpieza.



AYUNTAMIENTO DE ALICANTE

Concejalía de Sanidad, Comercio y Mercados

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

1. Control de características ambientales de las cámaras frigoríficas: circulación forzada de aire mediante ventiladores, temperatura adecuada mediante lecturas periódicas de termómetros e higrómetros (2 veces/día como mínimo).
2. Manutención y control de productos almacenados:
 - Las manipulaciones se realizarán en el interior del almacén
 - Tª controlada
 - Sistema de control de mercancías: fecha de entrada, tipo de almacenamiento, fecha de salida de cámara e incidencias.
 - Retirada y destrucción de los decomisos.
3. La estiba de alimentos se realizará en pilas o lotes guardando la debida distancia entre ellos y respecto a paredes, suelos y techos.
4. Los alimentos estropeados, contaminados o aquellos cuyos envases estén deteriorados, serán retirados. Este material de desecho se dispondrá en un local aislado.
5. No podrán almacenarse conjuntamente:
 - Productos refrigerados:
 - materias primas con productos elaborados
 - productos de origen vegetal con los de origen animal (si no están envasados y cerrados debidamente)
 - Productos congelados (si no están envasados y cerrados debidamente).
 - La carne de équidos y sus despojos
 - Los pescados y mariscos
 - La caza
 - Los despojos de animales de abasto
 - Las tripas
5. Todos los productos de alimentación envasados o no, estarán debidamente identificados.

DE LOS MATERIALES, UTILES Y UTILLAJE

1. Todo material, útil o utillaje que esté en contacto con las materias primas o los productos alimenticios mantendrá las debidas condiciones de conservación, higiene y limpieza, reuniendo además las siguientes características:
 - Estar fabricado con materias primas autorizadas y adecuadas para tal fin.
 - No transmitir a las materias primas o productos alimenticios con los que se ponga en contacto sustancias tóxicas o contaminantes.
 - No ceder sustancia alguna ajena a la composición normal del alimento.
 - No alterar las características de composición ni los caracteres organolépticos de los productos.
 - Ser de fácil limpieza y desinfección.

DEL PERSONAL

1. Deberá tener el correspondiente carnet de manipulador de alimentos.
2. Llevará ropa adecuada de trabajo, de color claro, exclusiva para dicho trabajo y en perfecto estado de limpieza.
3. La higiene personal del manipulador será extrema.
4. Prácticas higiénicas correctas; no fumar, mascar chicle, escupir, comer, etc.

PROHIBICIONES

1. Utilización de los almacenes para uso distinto al autorizado.



AYUNTAMIENTO DE ALICANTE

Concejalía de Sanidad, Comercio y Mercados

2. Detener el funcionamiento de la instalación frigorífica durante un intervalo que eleve la temperatura de las cámaras.
3. Admitir alimentos que no lleguen perfectamente identificados acreditando su procedencia y calidad sanitaria.
4. La descongelación de productos congelados para su venta al consumidor como productos frescos.
5. Formar las estibas a granel.
6. Permanencia de animales dentro de los locales así como la limpieza mediante productos y métodos no autorizados.
7. Almacenar alimentos contaminados, adulterados o alterados.