



AYUNTAMIENTO DE ALICANTE

Concejalía de Sanidad, Comercio y Mercados

CONDICIONES SANITARIAS MÍNIMAS PARA ALMACENES NO 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 un W.C., como mínimo. El acceso a los mismos no será directo desde el establecimiento, obrador o 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

1. Su emplazamiento será apropiado de fácil acceso, amplio y separados de focos de contaminación.
2. Los pavimentos de los almacenes que comuniquen directamente con el exterior estarán situados a una cota superior a éste, al menos de 0,20 metros y, deben ser, impermeables, no absorbentes, antideslizantes, resistentes, incombustibles y de fácil limpieza y desinfección.
3. Los paramentos verticales y techos serán de material no absorbente, resistente al choque, de fácil limpieza y desinfección, lisos y revestidos hasta 2'5 metros de material o pintura que permita el lavado sin deterioro y su unión con el suelo ha de ser redondeada.
4. Los huecos al exterior deberán estar debidamente protegidos para evitar la entrada de insectos, roedores, aves u otros animales.
5. La ventilación será la apropiada, garantizando la renovación del aire confinado.
6. La iluminación podrá ser natural y/o artificial, suficiente, con sistemas de protección antirroto y diseño que evite el acumulo de suciedad.
7. En caso de existir sumideros, dispondrán de dispositivos para evitar la entrada de roedores y retroceso de materias orgánicas y olores
8. Existencia de agua potable con número de tomas suficiente para la limpieza.
9. Se desinfectará, desinfectará y desratizará con la periodicidad necesaria por personal idóneo, con productos y procedimientos autorizados.
10. Se dispondrá de depósitos de basura fácilmente lavables, no deteriorables, y provistos de cierre hermético. Se situarán en local dedicado expresamente para ello.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

1. Deberán estar separados los siguientes almacenes:
 - El de productos alimenticios y/o alimentarios.
 - El de productos no destinados a la alimentación.
2. Se mantendrán las temperaturas adecuadas, humedad relativa y una conveniente circulación de aire. Los productos estarán protegidos contra la acción directa de la luz solar.



AYUNTAMIENTO DE ALICANTE

Concejalía de Sanidad, Comercio y Mercados

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. Las partidas de alimentos se almacenarán de forma que se permita la fácil rotación, renovación periódica e identificación de las existencias en cualquier momento.
6. Podrán utilizarse almacenes transitorios que no estén completamente cerrados si los alimentos no pueden sufrir alteraciones perjudiciales.
7. Los productos que se almacenen en un mismo recinto serán compatibles entre sí, tanto por su naturaleza como por su envasado. Todo artículo susceptible de transmitir olores o contaminación estará aislado de aquellos otros que puedan absorberlos.
8. 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, comer, escupir, etc...

PROHIBICIONES

1. La utilización de los almacenes para uso distinto al autorizado.
2. Permanencia de animales dentro de los locales así como la limpieza mediante productos y métodos no autorizados.
3. Admitir alimentos que no lleguen perfectamente identificados acreditando su procedencia y calidad sanitaria.
5. Formar estibas a granel.
6. Almacenar alimentos contaminados, adulterados o alterados.



AYUNTAMIENTO DE ALICANTE
Concejalía de Sanidad, Comercio y Mercados