



AYUNTAMIENTO DE ALICANTE

Concejalía de Sanidad, Comercio y Mercados

CONDICIONES SANITARIAS MINIMAS DE VENTA DE CAMELOS, CHICLES, CONFITES Y GOLOSINAS.-

DE LOS ASEOS.-

- 1.- 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 o almacén.
- 2.- Dispondrán de ventilación directa o forzada y sistema de cierre automático en las puertas.
- 3.- Los paramentos serán fácilmente lavables y sin deterioro.
- 4.- Dispondrán de los accesorios: jabón líquido, papel higiénico, toallas de un solo uso o secador automático y, en caso de que los aseos sean utilizados por los manipuladores, dispondrán de lavamanos de accionamiento no manual y agua caliente.

DE LA VENTA.-

- 1.- La venta de productos debidamente envasados y etiquetados, podrá realizarse en régimen de autoservicio.
- 2.- Se permite la apertura de los envases para la venta fraccionada de los productos contenidos en ellos, con las condiciones siguientes:
 - Deberán conservar la información correspondiente del etiquetado de los envases hasta la finalización de la venta para permitir una correcta identificación del producto.
 - Cuando los productos estén protegidos por envolturas individuales deberán exponerse para la venta al público en recipientes o expositores.
- 3.- En cada recipiente o expositor deberá figurar un cartel en el que se indique de forma clara y legible la información siguiente si no figura en las envolturas:
 - Denominación, nombre o razón social y lista de ingredientes.
- 4.- Cuando los productos no tengan envoltura individual, deberán exponerse para la venta al público en vitrinas o recipientes protegidos, sin que en ningún caso, el público pueda tener acceso a los productos. En cada vitrina o recipiente deberá figurar un cartel en el que se rotule de forma clara, bien visible, indeleble y fácilmente legible la información siguiente:
 - Denominación del producto.
 - Lista de ingredientes.
 - Nombre o razón social del fabricante y su domicilio.
- 5.- La venta de estos productos será realizada exclusivamente por el personal del comercio minorista, que utilizará los utensilios adecuados (pinzas, paletas, etc.) en todas las manipulaciones que realice, incluido el envasado final.

DEL ALMACENAMIENTO.-

- 1.- Los locales de almacenamiento deberán ser adecuados para el uso al que se destinen con accesos fáciles y amplios y situados lejos de cualquier causa de suciedad.
- 2.- En su construcción o reparación se emplearán materiales idóneos y en ningún caso susceptibles de originar intoxicaciones y/o contaminaciones.



AYUNTAMIENTO DE ALICANTE

Concejalía de Sanidad, Comercio y Mercados

3.- Los pavimentos serán impermeables, resistentes y lavables, y se mantendrán en perfecto estado de conservación y limpieza, así como paredes y techos.

4.- La ventilación e iluminación serán las adecuadas y deberá mantenerse la temperatura, humedad relativa y conveniente circulación del aire, de manera que los productos no sufran alteraciones o cambios de sus características iniciales. Deberán estar los productos protegidos contra la acción directa de la luz solar cuando ésta les sea perjudicial.

5.- Las aberturas al exterior deberán ir provistas de dispositivos que eviten la entrada de insectos y roedores.

DE LOS MATERIALES.-

-Todo aquel que tenga contacto con los caramelos, chicles, confites y golosinas, mantendrá las debidas condiciones de conservación, higiene y limpieza, además de las siguientes:

- Estar fabricados con materias primas adecuadas y autorizadas.
- No transmitir a los caramelos, chicles, confites y golosinas con los que se pongan en contacto sustancias tóxicas o que puedan contaminarlas.
- No alterar las características de composición ni los caracteres organolépticos de los productos.

DEL PERSONAL.-

1.- El personal deberá mantener gran pulcritud y limpieza.

En cualquier caso, se estará a todo lo dispuesto en la legislación sanitaria aplicable y que no se detalla en estas condiciones mínimas.