



AYUNTAMIENTO DE ALICANTE

Concejalía de Sanidad, Comercio y Mercados

CONDICIONES SANITARIAS MINIMAS DE INDUSTRIAS, ALMACENES, ENVASADORES Y ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO AL POR MENOR DE LA CARNE Y PRODUCTOS ELABORADOS.

DE LOS ASEOS.-

- 1.- Dispondrán de aseos debidamente separados para uno y otro sexo en caso necesario.
- 2.- El acceso a los aseos no será directo desde el obrador, almacén o zona de ventas existiendo vestíbulo intermedio y dispositivo de cierre automático en las puertas
- 3.- Todos los paramentos serán fácilmente lavables, no deteriorables, lisos e impermeables, de color claro, y los suelos además antideslizantes.
- 4.- Dispondrán de suficiente iluminación y ventilación. Esta última será natural o forzada, independiente para cada aseo, con comunicación al exterior y malla para evitar el acceso de insectos, roedores o aves.
- 5.- Cada aseo dispondrá de agua fría y caliente corriente en lavamanos de accionamiento no manual. Dispondrá de jabón líquido, papel higiénico y secador automático o toallas de un solo uso.

DE LAS DEPENDENCIAS TECNICAS: ALMACEN, OBRADOR Y SALA DE VENTAS.-

- 1.- Todos los paramentos serán fácilmente lavables, no deteriorables, ignífugos, de color claro y lisos. Los suelos además antideslizantes y su unión con las paredes redondeadas.
- 2.- Estarán suficientemente iluminadas. Los sistemas de iluminación fluorescentes tendrán un dispositivo antirrotura.
- 3.- Existirá suficiente ventilación. Todos los huecos al exterior estarán debidamente protegidos por malla metálica que evite la entrada de animales.
- 4.- Habrá recipientes estanco provistos de cierre hermetico, de fácil limpieza y desinfección e impermeabilizados para el almacenamiento de residuos sólidos, siendo su evacuación diaria.
- 5.- Todos los lavamanos serán de accionamiento no manual, provistos de mezcla de agua potable fría y caliente. Próximo a ella habrá jabón líquido, cepillo de uñas y secador de manos.
- 6.- No se permite el uso de madera en ningún sistema, útil o mesa de trabajo.
- 7.- La sala de despiece estará climatizada a una temperatura máxima entre 10 y 12°C.
- 8.- Todas las instalaciones frigoríficas dispondrán de aparatos externos de lectura de temperaturas.
- 9.- Si se fabrican productos cárnicos elaborados se dispondrá de picadora, amasadora y embutidora mecánicas fácilmente lavables y desmontables.
- 10.- El almacenamiento o exposición de los productos alimenticios, se hará siempre en lugar independiente y aislado con separación entre materias primas y productos elaborados, productos alimenticios de los que no lo son, envasados de no envasados y productos



AYUNTAMIENTO DE ALICANTE

Concejalía de Sanidad, Comercio y Mercados

cárnicos de los que no lo son. En cualquier caso existirá separación neta entre la carne de ave y la del resto de especies.

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.

DEL PERSONAL.-

1.- La ropa será de color claro y uso exclusivo, incluyendo cubrecabezas y calzado. Para guardarla dispondrá de vestuario, taquilla o armario según el caso.

2.- Estarán en posesión de los preceptivos carnets de manipulador de alimentos actualizados, incluso los dueños, gerentes o responsables aunque no manipulen.

3.- Queda prohibido fumar, comer, mascar chicle o cualquier otra práctica poco higiénica en las dependencias del trabajo.

En cualquier caso se estará obligado a cumplir lo que establezca la legislación sanitaria del sector y que no se detallan en estas condiciones mínimas.