



AYUNTAMIENTO DE ALICANTE
Concejalía de Sanidad, Comercio y Mercados

CONDICIONES SANITARIAS MINIMAS GENERALES DEL COMERCIO MINORISTA DE ALIMENTACION.-

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, obrador 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.

DEL ESTABLECIMIENTO.-

- 1.- Estarán separados de viviendas, cocinas o comedores de uso familiar o laboral.
- 2.- Dispondrá de entradas y salidas directas a vías públicas o espacios abiertos para la circulación rodada o peatonal.
- 3.- Habrá la suficiente iluminación. Si los alimentos no están envasados, los sistemas iluminación fluorescentes tendrán protección anti-rotura.
- 4.- Los paramentos, suelos, paredes y techos, serán resistentes al roce, impermeables de fácil limpieza y desinfección, tanto en almacén como sala de venta.
- 5.- Dispondrán de agua potable corriente. Si los alimentos no están envasados y son perecederos, habrá además, agua caliente corriente en lavamanos de accionamiento no manual. Próximo a él, existirá jabón líquido y toallas de un solo uso.
- 6.- Tendrá la suficiente ventilación. Los huecos al exterior (ventanas y puertas), dispondrán de malla para evitar la entrada de insectos y roedores. Tendrán aparato antiinsectos eléctrico, no químico.
- 7.- Dispondrá de recipientes estanco (cubos de basura), con cierre hermético y bolsa impermeable, situados en lugares aislados de los alimentos, y se retirarán por lo menos una vez al día.
- 8.- Todos los productos alimenticios se depositarán en anaqueles, estanterías, vitrinas o cualquier medio que impida su contacto con el suelo, tanto en almacén como en sala de venta.
- 9.- No existirá ningún producto alimenticio no-ensado accesible directamente por el público. En el caso de frutas y verduras, y de no ser esto posible, será obligatorio el uso de carteles prohibiendo manipularlos o tocarlos.
- 10.- Los aparatos de refrigeración (cámaras, vitrinas, etc.) y de congelación, serán adecuados y dispondrán de termómetros debidamente contrastados.
- 11.- Los establecimientos se someterán a las desinfecciones, desratizaciones y desinsectaciones necesarias por personal autorizado.



AYUNTAMIENTO DE ALICANTE

Concejalía de Sanidad, Comercio y Mercados

12.- Existirá una separación neta entre productos alimenticios envasados y los que no lo están, y entre éstos y productos no alimenticios que estarán en lugar independiente y aislado, tanto en la sala de venta como en la trastienda.

DE LOS MATERIALES, UTILES Y UTILLAJE.-

- Todo material que esté en contacto con cualquier producto alimenticio será adecuado, no ofreciendo ningún riesgo de contaminación y susceptible de fácil limpieza y desinfección. Tendrá una composición adecuada para el fin a que se destine, y no alterará las características de composición ni los caracteres organolépticos de los productos alimenticios

DEL PERSONAL.-

- 1.-** Dispondrán de los preceptivos carnets de manipuladores de alimentos actualizados, incluso los dueños, gerentes o responsables, aunque no manipulen.
- 2.-** La ropa será de color claro y uso exclusivo, incluyendo cubrecabezas y calzado, y presentará la mayor pulcritud y limpieza en su aseo personal.
- 3.-** No comerá, fumará, ni realizará cualquier otra práctica poco higiénica durante la manipulación de alimentos.
- 4.-** Todo trabajador está obligado a poner en conocimiento del titular del establecimiento cualquier dolencia, padecimiento o enfermedad que le aqueje.

MANIPULACIONES PROHIBIDAS.-

- 1.-** Utilizar vías públicas en sustitución de la "sala de ventas".
- 2.-** Exponer los productos que precisen frío fuera de los muebles frigoríficos.
- 3.-** Exponer y almacenar bajo conservación frigorífica, sin la separación adecuada entre cada tipo de productos; pescados, cárnicos, lácteos, huevos, etc.
- 4.-** Recongelar alimentos.
- 5.-** La entrada de animales, aunque vayan acompañados de sus dueños.
- 6.-** Vender productos alimenticios adulterados, falsificados, alterados, contaminados o nocivos poner en peligro la salud del consumidor.
- 7.-** Utilizar para envolver los productos alimenticios papeles de periódicos, impresos, etc. (excluyéndose el papel impreso nuevo con el nombre u otras indicaciones del vendedor sobre la cara que no vaya a estar en contacto con el alimento).
- 8.-** El acceso del público a las partes que no sean "sala de venta" o servicios autorizados.



AYUNTAMIENTO DE ALICANTE
Concejalía de Sanidad, Comercio y Mercados