



**AYUNTAMIENTO DE ALICANTE**  
Concejalía de Sanidad, Comercio y Mercados

CONDICIONES SANITARIAS MINIMAS DE HORCHATERIAS-HELADERIAS.-

DE LOS ASEOS.-

- 1.- Cada aseo estará dotado de una pieza de lavabo y 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 OBRADOR.-

- 1.- Las paredes serán fácilmente lavables y sin deterioro, al igual que los techos. Los suelos además serán antideslizantes y tendrán un sistema de desagüe adecuado.
- 2.- Dispondrán de la ventilación suficiente. Todos los huecos al exterior del obrador (puertas y ventanas), estarán dotados de rejilla de malla adecuadas para evitar la entrada de insectos.
- 3.- Los sistemas de iluminación fluorescentes estarán protegidos, para evitar riesgo de contaminación del alimento en caso de rotura de éstos.
- 4.- Todos los lavamanos serán de accionamiento no manual con agua fría y caliente. Próximos a ellos, habrá jabón líquido, toallas de un solo uso y cepillo de uñas.
- 5.- Existirán recipientes estancos (basuras), dotadas de cierre hermético y bolsa impermeable, aislados de la zona de manipulación.
- 6.- Todas las cámaras, neveras o arcones congeladores dispondrán de termómetros.
- 7.- Todas las máquinas y útiles que estén en contacto directo con las materias primas o auxiliares serán adecuadas y se mantendrán en perfectas condiciones de higiene y limpieza.
- 8.- No serán adecuados los locales cerrados y semisubterráneos si no disponen de ventilación forzada y climatización artificial eficiente.
- 9.- Estarán perfectamente separados y sin comunicación con viviendas, cocinas o comedores.

DEL ALMACEN.-

- 1.- Todos los paramentos serán fácilmente lavables, lisos, no deteriorables y de color claro preferentemente. El mobiliario será adecuado y se mantendrá en perfectas condiciones de higiene y limpieza.
- 2.- Tendrán la suficiente ventilación e iluminación.



## **AYUNTAMIENTO DE ALICANTE**

Concejalía de Sanidad, Comercio y Mercados

- 3.-** El almacenamiento de productos alimenticios: materias primas o productos elaborados, se hará de acuerdo a las características de cada producto, siempre en lugar independiente y aislado de productos no alimenticios y nunca, en contacto directo con el suelo.
- 4.-** El almacenamiento de los helados se efectuará a temperaturas inferiores a 23°C bajo cero.
- 5.-** Los helados podrán ser almacenados junto con otros productos alimenticios previamente congelados, siempre que estén debidamente protegidos por un envase cerrado.
- 6.-** Los huecos al exterior irán provistos de dispositivos que eviten la entrada de insectos y roedores.

### 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.-** Dispondrán de los preceptivos carnets de manipulador actualizados, incluso, los dueños, gerente, responsables, etc., aunque no manipulen.
- 2.-** La ropa será de color claro y uso exclusivo, incluyendo, cubrecabezas y calzado.
- 3.-** Dispondrán de vestuario, taquilla o percha para colgar la ropa.

### SALA DE VENTAS.-

- 1.-** Dispondrán de lavamanos de accionamiento no manual, con agua fría y caliente y, en su caso lavavajillas eléctrico.
- 2.-** No existirá ningún producto alimenticio: barquillos, galletas, bollerías, etc. accesibles directamente por el público, estando los barquillos, galletas y productos similares en recipientes cerrados y debidamente protegidos.
- 3.-** Se controlará con un termómetro la temperatura de la horchata, granizados y helados.
- 4.-** Los utensilios que se emplean para la venta de helados serán conservados en recipientes resistentes a los ácidos, conteniendo una solución al 1,5% de ácido cítrico o tartárico, que se mantendrá constantemente limpia.

En cualquier caso, se estará a todo lo dispuesto en la legislación sanitaria vigente aplicable.



**AYUNTAMIENTO DE ALICANTE**  
Concejalía de Sanidad, Comercio y Mercados