



AYUNTAMIENTO DE ALICANTE
Concejalía de Sanidad, Comercio y Mercados

CONDICIONES SANITARIAS MINIMAS PARA LA VENTA DE HUEVOS.-

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 LOS LOCALES.-

- 1.- Los locales estarán aislados a otros ajenos a sus cometidos específicos.
- 2.- Deberán ser aptos para el uso para el que se empleen, con emplazamientos y orientaciones adecuados, accesos fáciles y amplios situados a conveniente distancia de cualquier causa de suciedad, contaminación o insalubridad y separados rigurosamente de viviendas o locales donde se pernocte o hagan sus comidas cualquier clase de personal.
- 3.- Tendrán ventilación e iluminación natural o forzada según la capacidad y volumen del local, y según la finalidad a que se destine.
- 4.- Dispondrán de agua caliente corriente potable.

DEL ALMACENAMIENTO.-

- 1.- El almacenamiento se hará en lugar independiente y adecuado, nunca en contacto directo con el suelo, con la separación suficiente de los productos no alimenticios.
- 2.- Se efectuará a temperatura, humedad y aireación en condiciones adecuadas para que no se alteren o cambien sus caracteres iniciales. Se evitará el contacto directo con la luz solar.
- 3.- Los huevos se someterán a una rotación y una renovación periódica.

DE LOS MATERIALES.-

- 1.- Los materiales no serán susceptibles de sufrir intoxicaciones o contaminaciones. Los pavimentos serán impermeables, resistentes y lavables, con sistemas de desagüe precisos. Las paredes y techos serán de materiales de fácil limpieza y desinfección.
- 2.- Los elementos que estén en contacto con los huevos estarán contruidos de forma tal que puedan mantenerse en perfectas condiciones de higiene y limpieza.

DEL PERSONAL.-

- 1.- Dispondrán de los preceptivos carnets de manipuladores de alimentos actualizados, incluso, los dueños, gerentes, responsables, etc., aunque no manipulen.



AYUNTAMIENTO DE ALICANTE
Concejalía de Sanidad, Comercio y Mercados

2.- La ropa será de color claro y uso exclusivo.

3.- Queda prohibido: comer, fumar o cualquier otra práctica poco higiénica. Se mantendrá gran pulcritud y limpieza.