



AYUNTAMIENTO DE ALICANTE
Concejalía de Sanidad, Comercio y Mercados

**CONDICIONES SANITARIAS MINIMAS DE LA VENTA AMBULANTE DE MASAS
FRITAS Y OTROS PRODUCTOS SIMILARES.-**

DEL PUESTO DE VENTA.-

- 1.- Deberá realizarse en caseta techada y debidamente defendida de las inclemencias del tiempo y con separación de la parte de almacenamiento de materias primas y productos auxiliares de la venta. En su construcción o reparación se emplearán materiales idóneos.
- 2.- De no existir posibilidad de acometida de la red general, deberán disponer de agua potable en cantidad suficiente para garantizar una correcta limpieza de sus instalaciones y utensilios en depósitos adecuados con capacidad mínima de 50 litros y grifo de salida.
- 3.- Dispondrá de recipientes estanco , provistos de cierre hermético e impermeabilizados.
- 4.- No existirá ningún producto alimenticio accesible directamente por el público. Dispondrá de las vitrinas o medios necesarios para este fin.
- 5.- En caso de vender productos alimenticios perecederos, ésta se podrá realizar cuando a juicio de las autoridades sanitarias competentes se disponga, además, las adecuadas instalaciones frigoríficas con termómetro, los productos estén debidamente envasados y haya agua fría y caliente corriente en lavamanos de accionamiento no manual.
- 6.- Los sistemas de iluminación irán protegidos en caso de que haya riesgo de rotura y con ello posible contaminación de alimentos.
- 7.- Todos los productos que se vendan, se les indicará su precio.

DE LOS MATERIALES, UTILES Y UTILLAJE.-

- 1.- Todas las máquinas o demás elementos que estén en contacto directo con las materias primas o auxiliares serán de características tales, que no puedan transmitir al producto propiedades nocivas y puedan mantenerse en perfectas condiciones de higiene y limpieza.
- 2.- Los útiles no serán de madera y tendrán una composición adecuada para no alterar las características de composición ni los caracteres organolépticos de los productos.

DEL PERSONAL.-

- 1.- Dispondrán de los preceptivos carnets de manipuladores de alimentos actualizados, incluso, los dueños, gerentes, responsables, etc., aunque no manipulen.
- 2.- La ropa será de color claro y uso exclusivo, incluyendo cubrecabezas.
- 3.- Queda prohibido: comer, fumar o cualquier otra práctica poco higiénica. Se mantendrá gran pulcritud y limpieza.

DE LAS MATERIAS PRIMAS.-

- Todas las materias primas: harina de trigo, aceites vegetales comestibles, agua potable, sal común, etc., productos intermedios y elaborados, cumplirán lo dispuesto en sus vigentes R.T.S., Normas de Calidad y en su defecto, el Código Alimentario Español.
- Los vendedores deberán estar en posesión de facturas y documentos que acrediten la procedencia de la mercancía.



AYUNTAMIENTO DE ALICANTE

Concejalía de Sanidad, Comercio y Mercados

- Los aceites y grasas calentados se almacenarán en recipientes adecuados y de uso exclusivo. En ningún caso serán vertidos a la red de alcantarillado público o contenedores, siendo su destino el de elaboración de otros subproductos o recogida por empresa autorizada.

DEL ALMACENAMIENTO.-

El almacenamiento de las materias primas se hará en lugar independiente y adecuado, nunca en contacto directo con el suelo, con la separación suficiente de los productos no alimenticios.

MANIPULACIONES PROHIBIDAS.-

- Queda prohibida la comercialización para consumo humano de aceites y grasas ya utilizados.

- Queda prohibida la utilización de grasas animales o vegetales solas o sus mezclas con los aceites vegetales autorizados.

- Queda prohibido refreír los productos.

- Queda prohibido envolver los productos con materiales como papeles de periódico, impresos, etc., excluyéndose el papel impreso nuevo que lleve consignado el nombre u otras indicaciones referentes al producto o vendedor sobre la cara que no vaya a estar en contacto con el alimento.

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