



AYUNTAMIENTO DE ALICANTE

Concejalía de Sanidad, Comercio y Mercados

CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS MÍNIMAS DE ACTIVIDADES ALIMENTARIAS A CUMPLIR POR LOS CONCESIONARIOS DE LOS MERCADOS MUNICIPALES

DE LAS DEPENDENCIAS Y SALAS 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 estancos, resistentes a la corrosión, provistos de cierre, 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 ellos habrá jabón líquido, cepillo de uñas y secador de manos.
- 6.- No se permite el uso de madera o cualquier otro material no autorizado en ningún sistema, útil o mesa de trabajo.
- 7.- Todas las instalaciones frigoríficas dispondrán de aparatos externos de lectura de temperaturas.
- 8.- 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 diferentes.
- 9.- Todas las dependencias estarán suficientemente limpias e higienizadas durante todo el periodo durante el cual se desarrolla la actividad.

DE LOS MATERIALES, ÚTILES 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.-



AYUNTAMIENTO DE ALICANTE

Concejalía de Sanidad, Comercio y Mercados

- 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 certificados acreditativos de formación en manipulación de alimentos, 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.

OTROS.-

Todas las materias primas para elaborar alimentos, y alimentos elaborados, cumplirán lo dispuesto en sus vigentes Reglamentación Técnica Sanitaria, Normas de Calidad y, en su defecto, el Código Alimentario Español.

Los precios estarán expuestos y serán visibles y legibles al público para cada uno de los productos.

Dispondrá de Hojas de Reclamaciones. Existirá cartel indicativo de la existencia de las mismas.

No se permitirá la entrada de animales.

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.

NORMATIVA APLICABLE SEGÚN SECTOR.-

Real Decreto 2207/1995, de 28 de diciembre, por el que se establece las normas de higiene relativas a los productos alimenticios.

Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.

Ley 2/1987, de 9 de abril, de Estatuto de consumidores y usuarios de la Comunidad Valenciana.

Real Decreto 202/2000, de 11 de febrero, por el que se establecen las normas relativas a los manipuladores de alimentos.

Decreto 77/1994, de 12 de abril, del Gobierno Valenciano, por el que se regulan las hojas de reclamaciones de los consumidores y usuarios de la Comunidad Valenciana.

Real Decreto 1137/1984, de 28 de marzo, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico Sanitaria para la fabricación, circulación y comercio del Pan y Panes Especiales.

Decreto 228/2003, de 14 de noviembre, del Consell de la Generalitat, sobre comercialización y venta de pan.

Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios.

Real Decreto 3423/2000, de 15 de diciembre, por el que se regula la indicación de los precios de los productos ofrecidos a los consumidores y usuarios.



AYUNTAMIENTO DE ALICANTE

Concejalía de Sanidad, Comercio y Mercados

Real Decreto 2419/1978, de la Presidencia del Gobierno, de 19 de mayo, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de productos de confitería-pastelería, bollería y repostería.

Real Decreto 1376/2003, de 7 de noviembre, por el que se establecen las condiciones sanitarias de producción, almacenamiento y comercialización de las carnes frescas y sus derivados en los establecimientos de comercio al por menor.

Real Decreto 1437/1992, de 27 de noviembre, por el que se fijan las normas sanitarias aplicables a la producción y comercialización de los productos pesqueros y de la acuicultura.