



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

**CONDICIONES SANITARIAS MINIMAS DE LAS PESCADERIAS.**

**DE LOS ASEOS.**

- 1.- Dispondrán de servicios de aseo y sanitarios, cuyo acceso no será directo desde la zona de venta o almacén, separados, en su caso, para ambos sexos, con ventilación natural o forzada, dotados de puertas provistas con dispositivo de cierre automático.
- 2.- Los aseos dispondrán de lavamanos de cierre no manual, con agua fría y caliente, toallas de un solo uso o secador automático, jabón líquido y cepillo de uñas.
- 3.- Todos los paramentos de los aseos serán de fácil limpieza y desinfección, de color claro, preferentemente.

**DE LA SALA DE VENTAS.**

- 1.- Todos los paramentos serán lavables y sin deterioro, los suelos serán además antideslizantes e irán provistos de desagües.
- 2.- Tendrán la suficiente ventilación e iluminación. Todas las aberturas al exterior (ventanas, puertas y huecos), irán provistos de dispositivos para evitar la entrada de insectos y roedores.
- 3.- Dispondrán de lavamanos de accionamiento no manual, con agua fría y caliente. Próximos a ellos habrá jabón líquido y toallas de un solo uso. Todo ello en cantidad suficiente.
- 4.- Habrá recipientes estanco de material anticorrosivo, de fácil limpieza y desinfección, con cierre hermético e impermeabilizados.
- 5.- No se permite el uso de madera. Las mesas y vitrinas serán de material liso, anticorrosivo, de fácil limpieza y desinfección. Esta última tendrá la inclinación suficiente para eliminar las aguas originadas por la fusión del hielo.
- 6.- Todos los sistemas de iluminación fluorescente irán provistos de un dispositivo antirrotura.
- 7.- Todos los productos que se elaboren y envases, irán perfectamente etiquetados.
- 8.- El pescado fresco podrá ser objeto de las manipulaciones que el cliente demande. El establecimiento contará con medios suficientes para mantener los productos de la pesca a una temperatura en el centro de las piezas, entre 0 y 7°C.
- 9.- Queda prohibida la comercialización y venta de pescados, crustáceos y moluscos que superen las tallas mínimas establecidas para su especie.

**DEL ALMACENAMIENTO.**

- 1.- Los paramentos horizontales y verticales del almacén serán fácilmente lavables y sin deterioro.
- 2.- El almacén tendrá suficiente ventilación e iluminación, así como, las instalaciones adecuadas para un correcto almacenamiento.
- 3.- El almacenamiento de pescados y productos de la pesca, se hará siempre en lugar independiente y aislado, adecuado a las características físicas del producto y con separación



## **AYUNTAMIENTO DE ALICANTE**

Concejalía de Sanidad, Comercio y Mercados

siempre, entre: materias primas y productos elaborados, productos alimenticios de los que no lo son y, envasados de no envasados.

**4.-** Los pescados y productos de la pesca que necesiten refrigeración, la temperatura se controlará con un termómetro, si no están envasados, además, habrá un higrómetro, y si se mantienen en congelación, dispondrán de un termógrafo, siendo estos dos últimos requisitos necesarios para los almacenes frigoríficos.

**5.-** Para su conservación se podrá utilizar hielo siempre que el agua que se utilice proceda de la red de agua potable y no presente ningún tipo de contaminación física ni microbiológica.

### 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, gerentes, responsables, etc., aunque no manipulen.

**2.-** La ropa será de color claro y uso exclusivo, incluyendo, cubrecabezas y calzado.

En cualquier caso se cumplirá todo lo establecido en las distintas R.T.S. aplicables y que no se detallan en estas condiciones mínimas.