



AYUNTAMIENTO DE ALICANTE
Concejalía de Sanidad, Comercio y Mercados

CONDICIONES SANITARIAS MINIMAS PARA PLATOS PREPARADOS.-

DE LOS ASEOS.-

- 1.- Dispondrán de servicios higiénicos y vestuarios en nº y con sus características adecuadas.
- 2.- 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, obrador o almacén.
- 3.- Dispondrán de ventilación directa o forzada y sistema de cierre automático en las puertas.
- 4.- Los paramentos serán fácilmente lavables y sin deterioro.
- 5.- Dispondrán de los accesorios: jabón líquido, papel higiénico, toallas de un solo uso o secador automático.

DE LOS LOCALES.-

- 1.- Deben poseer locales o emplazamientos reservados para:
 - Almacenamiento de envases y embalajes.
 - Recepción y almacenamiento de materias primas.
 - Preparación y tratamiento de los productos y un local o instalación para la refrigeración, congelación o ultracongelación.
 - El envasado o embalaje de los productos acabados.
 - Almacenamiento de los productos terminados.
 - El depósito momentáneo de los recipientes que contengan desperdicios.
- 2.- Los locales de recepción, almacenamiento, manipulación, venta y sus anexos, deberán ser adecuados para el uso a que se destinen, con accesos fáciles y amplios, situados lejos de cualquier causa posible de suciedad o contaminación. Todos los paramentos serán impermeables, resistentes, lavables e ignífugos.
- 3.- La ventilación será la adecuada, estando todos los huecos al exterior provistos de malla que evite la entrada de insectos y roedores.
- 4.- La iluminación será suficiente, disponiendo los sistemas de iluminación fluorescentes de un sistema de protección estanco antirrotura.
- 5.- Todas las instalaciones frigoríficas irán provistas de aparatos de lectura de temperatura. Si las instalaciones son de conservación tendrán además termómetros registradores.
- 6.- Dispondrá de mezcla de agua fría y caliente corriente y potable en lavamanos accionado a pedal u otro sistema no manual, próximos a los puestos de trabajo y aseo. Tendrán los productos y accesorios necesarios para la limpieza y desinfección de las manos.
- 7.- Existirá recipientes estanco provistos de cierre hermético e impermeabilizados para el almacenamiento de residuos.

DE LOS MATERIALES, UTILES Y UTILLAJE.-

- 1.- Todo material que tenga contacto con los productos deberá cumplir lo siguiente:
 - Estar fabricado con materias primas adecuadas.



AYUNTAMIENTO DE ALICANTE

Concejalía de Sanidad, Comercio y Mercados

- No transmitir a los platos preparados con los que se ponga en contacto sustancias tóxicas o que puedan contaminarles.
- No alterar las características de composición normales de los alimentos, ni sus caracteres organolépticos.
- Se encontrarán en perfectas condiciones de higiene y limpieza.

DEL PERSONAL.-

- 1.- El personal deberá tener el correspondiente carnet de manipulador de alimentos.
- 2.- Llevará ropa adecuada de trabajo, de color claro, exclusiva para la realización de éste y en perfecto estado de limpieza.
- 3.- La higiene personal del manipulador será extremada.

MANIPULACIONES PROHIBIDAS.-

- Queda prohibido expender:

1.- Los platos cocinados de "consumo inmediato" que hayan sido elaborados en un plazo superior a las 24 horas.

2.- Los platos cocinados refrigerados que hayan rebasado los 5 días desde el momento de su elaboración.

3.- Los platos cocinados refrigerados, congelados o ultracongelados y calentados, pero que no han sido consumidos el mismo día del calentamiento.

- Queda prohibido recongelar platos precocinados y cocinados refrigerados, congelados o ultracongelados, que se haya descongelado fuera de la fabrica.

- Queda prohibida la descongelación de platos precocinados y cocinados refrigerados, congelados o ultracongelados, antes de su venta.

- Queda prohibido todo trasvase de los platos cocinados para consumo inmediato, salvo que se realice en el plazo de 2 horas antes de su puesta en consumo.