



## **AYUNTAMIENTO DE ALICANTE**

Concejalía de Sanidad, Comercio y Mercados

### **CONDICIONES SANITARIAS MINIMAS DE PREPARADOS ALIMENTICIOS PARA REGIMENES DIETETICOS.-**

#### **DE LOS LOCALES.-**

- 1.- Los locales deberán ser adecuados para el uso a que se destinen, accesos fáciles y situados alejados de cualquier fuente de contaminación.
- 2.- Las paredes y techos se construirán con materiales que permitan su conservación en condiciones de limpieza.
- 3.- La ventilación e iluminación serán las adecuadas para la actividad que se realice.
- 4.- Cualquier abertura al exterior contará con los medios necesarios para evitar la entrada al interior de roedores e insectos.

#### **DE LOS MATERIALES.-**

- Todos aquellos que tengan contacto con el alimento deberán cumplir las debidas condiciones de conservación, higiene y limpieza, además de:

- 1.- Estar fabricados con materias primas adecuadas y autorizadas.
- 2.- No ceder sustancia tóxica o contaminante al producto que está en contacto con él.
- 3.- No alterar las características de composición ni los caracteres organolépticos de los preparados alimenticios para regímenes dietéticos.

#### **DEL PERSONAL.-**

El personal deberá cumplir las normas higiénicas, llevar una higiene estricta y vestir ropa adecuada para la tarea que realice.

#### **DEL ALMACENAMIENTO.-**

- Los almacenes para estos productos deberán ser amplios, limpios y sin olores extraños, y estar libres de insectos, roedores y otros animales.
- Cumplirán lasw condiciones generales relativas a temperaturas, humedades y demás condiciones físicas que deben tener los almacenes