



AYUNTAMIENTO DE ALICANTE
Concejalía de Sanidad, Comercio y Mercados

OBLIGACIONES SANITARIAS MÍNIMAS PARA LAS INSTALACIONES TEMPORALES DEDICADAS A LA RESTAURACIÓN COLECTIVA.

Los comedores colectivos deberán cumplir, para su funcionamiento, las obligaciones sanitarias en materia de higiene alimentaria, que se señalan en la Reglamentación Técnica Sanitaria específica y en especial los artículos siguientes:

2.1. ZONA DE MANIPULACION Y VENTA.-

a) Se realizará en caseta techada y debidamente defendida de la acción directa de los rayos solares y de las inclemencias del tiempo. En su instalación o reparación se emplearán materiales idóneos. Se aislará suficientemente la zona de manipulación del exterior.

b) Los comedores colectivos deberán garantizar el suministro de agua corriente potable con caudal suficiente para las necesidades de su actividad, no autorizándose depósitos. No se autorizarán comedores colectivos que no tengan agua corriente potable.

c) Las tomas de agua, se efectuaran de forma que no suponga obstáculos al tráfico peatonal y rodado. Como norma general se utilizarán conducciones flexibles debidamente ancladas, sin la necesidad de realizar ningún tipo de obras en la vía pública, manteniendo las suficientes condiciones de salubridad y decoro.

En todo caso, se efectuará la toma de agua con las derivaciones correspondientes, de forma que se deje totalmente libre para el servicio de extinción de incendios la boca de riego de dicha toma.

d) Dispondrá de recipientes estancos (cubos de basura), provistos de cierre hermético y bolsa impermeable en zona de manipulación que serán retirados, al menos, diariamente y depositados en contenedores habilitados al efecto. Estarán alejados del área de manipulación de alimentos.

e) No existirá ningún producto alimenticio accesible directamente por el público. Dispondrá de las vitrinas o medios necesarios para este fin.

f) En caso de dispensar productos alimenticios perecederos, se deberá disponer de adecuadas instalaciones frigoríficas, termómetros contrastados, los productos deberán estar debidamente envasados o protegidos con materiales autorizados (R.S.I.) y, dispondrá de lavamanos de accionamiento no manual con mezcla de agua fría y caliente .

g) En la preparación, manipulación y elaboración de alimentos, especialmente mayonesas, salsas, cremas, en los que figure el huevo como ingrediente, éste se sustituirá por ovoproductos pasteurizados.

h) Los sistemas de iluminación fluorescente irán debidamente protegidos en la zona de manipulación de alimentos para que, en caso de rotura, no contamine los mismos.

i) La evacuación de las aguas residuales se hará debidamente a la red de alcantarillado público y se efectuarán de forma que no supongan obstáculos al tráfico peatonal y rodado. Como norma general, se utilizarán conducciones flexibles debidamente ancladas, sin la necesidad de realizar ningún tipo de obras en la vía públicas, manteniendo las suficientes condiciones de salubridad y decoro.

2.2.DE LOS MATERIALES.-

Todas las máquinas y demás elementos que estén en contacto directo con las materias primas o alimentos elaborados, serán de características tales, que no puedan transmitir al producto propiedades



AYUNTAMIENTO DE ALICANTE
Concejalía de Sanidad, Comercio y Mercados

nocivas y puedan mantenerse en perfectas condiciones de higiene y limpieza. Es decir, se excluirá el uso de madera o materiales fácilmente deteriorables.

2.3. DEL PERSONAL.-

Todas aquellas personas, que directa o indirectamente estén implicadas en la manipulación de los mismos, dispondrán de los preceptivos carnets se manipulador de alimentos, actualizados.

La ropa será de color claro y uso exclusivo, incluyendo cubrecabezas en zonas de elaboración.

Queda prohibido: comer, fumar y cualquier práctica poco higiénica, mientras se manipulan alimentos. Se mantendrá gran pulcritud y limpieza.

2.4. 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.

La lista de precios estará expuesta y será visible y legible al público.

Se incluirá información expuesta, visible y legible de la empresa que suministra el servicio alimentario indicando un domicilio a efecto de reclamaciones.

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

No se permitirá la entrada de animales.

2.5. DE LOS ASEOS.-

Se dispondrá de servicios higiénicos independientes para señoras y caballeros, aislados, debidamente señalizados, ventilados, provistos de inodoro, lavabo y accesorios reglamentarios (jabón líquido, toallas de un solo uso y papel higiénico) y funcionales.