

Guía de **Prácticas Correctas** de **Higiene** para la **Venta** y **Preparación** de **Alimentos** en **Mercados no Sedentarios**



Guía de **Prácticas Correctas** de **Higiene** para la **Venta** y **Preparación** de **Alimentos** en **Mercados no Sedentarios**

Este documento ha sido elaborado de forma conjunta por el grupo de trabajo de la Federación Valenciana de Municipios y Provincias y la Conselleria de Sanitat Universal i Salut Pública.

Participantes/ Colaboradores:

Roberto Bermell Meliá (Federación Valenciana de Municipios y Provincias, FVMP).

María Carmen Chinillach Andreu, Amparo Beltrán Andreu, Javier Antolín Martínez, María Vicenta Seguí Mestre, María José Contell Ballesteros, Rafael Barrachina Corell, Andrés Gómez Sanjuán (Conselleria de Sanitat Universal i Salut Pública).

Rosa Garcia Ortega (Comité de Agricultura Ecológica de la Comunitat Valenciana, CAECV).

Fotografías:

Ajuntament de Cocentaina, FVMP, CAECV, Terra i Xufa, Món Orxata .

Edita: Generalitat Valenciana. Conselleria de Sanitat i Salut Pública Universal

©**de la presente edición:** Generalitat, 2017

©**de los textos:** los autores

1ª edición: València, Julio2017. Edición no venal

Diseño Gráfico y Maquetación: iMunarriz estudio

Imprime:

Depósito legal: V- ¿???- 2017

La eficacia en la protección de la salud, y específicamente en la protección del derecho a consumir alimentos seguros y saludables, está íntimamente relacionada con el esfuerzo de coordinación y cooperación entre los distintos órganos de la administración con competencias en esta materia.

En el ordenamiento legislativo estatal, la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad, en su artículo 18.10 impone a las administraciones públicas el control sanitario y la prevención de riesgos para la salud derivados de los productos alimentarios. En la Comunitat Valenciana, la Generalitat tiene competencias exclusivas sobre seguridad agroalimentaria reconocidas por el artículo 49.3 del Estatut d'Autonomía de la Comunitat Valenciana y, a través de la Ley 10/2014, de 29 de diciembre, de la Generalitat, de Salud de la Comunitat Valenciana se configura la consecución de los objetivos en materia de seguridad de los alimentos, por medio del Plan de Seguridad Alimentaria de la Comunitat Valenciana.

Por otro lado el Decreto 65/2012, de 20 de abril, del Consell, por el que se regula la venta no sedentaria en la Comunitat Valenciana, atribuye a los ayuntamientos determinadas competencias en materia de seguridad alimentaria, referentes a su autorización y control del desarrollo de la actividad y, la obligación de su regulación mediante Ordenanza municipal.

Por consiguiente, es necesario establecer mecanismos de coordinación y cooperación para garantizar la eficacia de los controles y alcanzar un alto estándar de seguridad alimentaria en nuestra Comunitat. Para ello y con el objetivo de crear un instrumento eficaz de control, referencia, apoyo y cooperación en seguridad alimentaria, y calidad en los mercados de venta no sedentaria valencianos, se ha elaborado la presente Guía de Practicas Correctas de Higiene en la Venta No Sedentaria, constituyendo una de las actuaciones dentro del IV Plan de Salud de la Comunidad Valenciana.

La presente Guía es un instrumento de gestión eficaz de la política de prevención en salud en esta modalidad de venta, dentro del ámbito municipal, y también de colaboración y coordinación, que aglutina los intereses y obligaciones de las Administraciones públicas y el sector.

Por ello quiero agradecer a la Federación Valenciana de Municipios y Provincias su compromiso e implicación en la elaboración y publicación de esta Guía, que va a constituir una herramienta fundamental en la consecución de los objetivos de calidad y seguridad alimentaria en esta modalidad de venta de alimentos.

Carmen Montón Giménez

Consellera de Sanitat Universal i Salut Pública

La legislación comunitaria, a través del Reglamento (CE) nº 852/2004 de 29 de abril relativo a la higiene de los productos alimenticios, hace recaer en las empresas la responsabilidad de garantizar la seguridad alimentaria y establece que ésta debe ser reforzada con la creación, implantación y mantenimiento de sistemas de autocontrol basados en el Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC).

La venta no sedentaria es una parte de la actividad de comercio de los alimentos, que tiene lugar en los denominados mercados no sedentarios o descubiertos; este tipo de mercados se suelen celebrar de manera regular, con una periodicidad conocida y en un emplazamiento previamente determinado en gran parte de los municipios de la Comunitat Valenciana.

Los requisitos aplicables a este tipo de actividades vienen definidos en el Capítulo III del Anexo II del Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la Higiene de los Productos Alimenticios y resto de legislación aplicable.

Por otro lado, hay que recordar que la administración local, es la responsable de la autorización de este tipo de mercados, así como de establecer los requerimientos necesarios para la celebración de los mismos, tal y como establece el Decreto 65/2012 de 20 de abril, del Consell.

El propósito de esta Guía de buenas prácticas es proporcionar a los responsables de los establecimientos alimentarios de los mercados no sedentarios, una herramienta para facilitar el cumplimiento de la legislación alimentaria, en particular el requisito establecido en el artículo 5, relativo a la obligación de disponer de un sistema de autocontrol basado en el APPCC del Reglamento (CE) nº 852/2004 de 29 de abril, con adaptaciones a este tipo de actividades y al mismo tiempo establecer los requisitos en base a los cuales los ayuntamientos y otras entidades responsables tienen que autorizar la celebración de este tipo de mercados y ferias eventuales.

Agradezco a la Federación Valenciana de Municipios y Provincias, y colaboradores el esfuerzo y dedicación para la realización de ésta guía y animo a las empresas a asumirlo en el contexto de su responsabilidad con el consumidor de ofrecer alimentos seguros.

Ana María García García
Directora General de Salut Pública

Introducción

El marco legislativo comunitario, estatal y autonómico nos dicta los requisitos y garantías del control oficial en materia de higiene a lo largo de la cadena alimentaria y en cualquier manifestación comercial de alimentos.

Para la administración local, la protección de la salubridad pública, en cualquier situación y, en particular en el ejercicio de la venta no sedentaria es una obligación y una prioridad. Hay que recordar que el primer derecho e interés legítimo de los consumidores es alcanzar un elevado nivel de protección en el ámbito de su salud y seguridad.

Por ello, la colaboración de la FVMP con la Conselleria de Sanitat Universal i Salut Pública en la elaboración y puesta en marcha de la GUIA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE PARA LA VENTA Y PREPARACIÓN DE ALIMENTOS EN MERCADOS NO SEDENTARIOS era también una obligación y una prioridad, siendo esta el ámbito idóneo capaz de recoger los conocimientos y la experiencia de ambas instituciones y posibilitar su disponibilidad, tanto al sector como a la administración, para poder desarrollar su potencia como herramienta de garantía y seguridad en la higiene alimentaria en esta actividad comercial que nos es tan propia.

Sin duda esta Guía, es el pilar de especialización que faltaba a los instrumentos, ya desarrollados, para la regulación de la venta no sedentaria en nuestra Comunitat.

La Guía es un elemento acompasado a la diversidad actual de mercados generalistas y temáticos, sus operativas y sus productos, y también lo es de evolución en la responsabilidad, conjunta, de hacer las cosas bien y, en el conocimiento de las garantías para que la higiene y la seguridad alimentaria sea el eje de interacción de todos los factores que interviene en el escenario de la venta no sedentaria.

Esta Guía, tiene vocación de permanencia pues da una respuesta real a las demandas cotidianas de procedimientos e indicadores en el adecuado ejercicio de venta de alimentos en los mercados no sedentarios.

La FVMP reconoce como ejemplar, el trabajo conjunto desarrollado con la Conselleria de Sanitat Universal i Salut Pública en la creación de la GUIA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE PARA LA VENTA Y PREPARACIÓN DE ALIMENTOS EN MERCADOS NO SEDENTARIOS que proporciona una seguridad en su autorización, un correcto control, un ejercicio profesionalizado, una tranquilidad necesaria en el consumo y, con todo ello, la dignificación y un futuro competitivo a esta modalidad de comercio.

Rubén Alfaro Bernabé

Presidente de la Federación Valenciana de Municipios y Provincias

Índice

●	Introducción.....	11
●	Objetivo y alcance.....	12
1	Requisitos generales que deben cumplir los emplazamientos, las instalaciones, los equipos, los utensilios y los titulares de los puestos de venta dedicados al suministro de alimentos en la venta no sedentaria.....	16
	1.1 Requisitos generales de los emplazamientos	17
	1.2 Requisitos generales de las instalaciones de los puestos de venta	18
	1.3 Requisitos generales de los equipos y útiles	19
	1.4 Requisitos generales del transporte	20
	1.5 Requisitos generales de almacenamiento	21
	1.6 Requisitos generales de documentación de los titulares de los puestos de venta	22
2	Prerequisitos de higiene	25
	2.1 Control del agua.....	26
	2.2 Control de la limpieza y desinfección	27
	2.3 Control de las materias primas, proveedores y trazabilidad de los productos	29
	2.4 Control de Residuos	31
	2.5 Control de la cadena de frio	32
3	Buenas prácticas de higiene y manipulación de alimentos	35
	3.1 Buenas Prácticas de Higiene	37
	3.2 Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos	36
4	Control de alérgenos	43
5	Información al consumidor y etiquetado.....	49

6	Requisitos higienico sanitarios especificos según la naturaleza del producto a la venta.....	55
6.1	Productos de origen vegetal y derivados	57
6.1.1	Frutas, verduras y setas	57
6.1.2	Frutos secos y legumbres	62
6.1.3	Encurtidos	63
6.1.4	Especies vegetales para infusiones, condimentos y especias	64
6.2	Productos de origen animal	65
6.2.1	Miel y productos apícolas	65
6.2.2	Huevos	66
6.2.3	Caracoles	67
6.2.4	Salazones	68
6.2.5	Leche y productos lácteos	69
6.2.6	Productos cárnicos cocidos y curados	70
6.2.7	Carne fresca y preparados cárnicos	72
6.2.8	Productos de la pesca y la acuicultura	75
6.3	Pan y/o productos de pastelería, bollería y confitería	78
6.4	Turrónes, mazapanes, garrapiñados y chocolates	80
6.5	Caramelos y golosinas	81
6.6	Comidas preparadas	82
6.6.1	Elaboración de comidas preparadas	82
6.6.2	Elaboración de masas y patatas fritas	84
6.7	Horchatas y helados	86
7	Requisitos especificos para la venta de productos ecológicos en mercados.....	91
8	Requisitos relativos a la documentación y control de los mercados para los ayuntamientos	97
	Normativa y bibliografía.....	104
	Glosario	108
	Anexos	112

Introducción

La legislación europea a través del Reglamento (CE) nº178/2002 del Parlamento europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, hace recaer en las empresas la responsabilidad de garantizar la seguridad alimentaria, en todas las etapas de la producción, transformación y distribución.

Tras la entrada en vigor del Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de Abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios, se responsabiliza a las empresas de la higiene de sus establecimientos y de la obligación de llevar a cabo actividades de autocontrol basadas en el APPCC (Análisis de Peligros y Control de Puntos Críticos).

Según lo anterior, y con el objetivo de crear un instrumento eficaz de control, referencia, apoyo y cooperación en seguridad alimentaria en los mercados de venta no sedentaria valencianos, se ha elaborado la presente Guía de Practicas Correctas de Higiene en la Venta No Sedentaria, en adelante GPCHVNS.

En este sentido, esta GPCHVNS posibilitara a los ayuntamientos un marco de evaluación de conformidad de los operadores en la solicitud, la instalación y, el desarrollo de la actividad comercial. Asimismo, servirá de referencia a los operadores, para garantizar el cumplimiento de la legislación alimentaria y facilitar su propio autocontrol y, a las autoridades competentes el control oficial.

Respecto a la denominación de esta venta no sedentaria, las disposiciones estatales que, con carácter básico regulan esta modalidad de venta, utilizan para su denominación la de “venta ambulante o no sedentaria”, es decir emplean de forma indistinta cualquiera de ambas denominaciones para referirse al conjunto de la modalidad.

En esta Guía, la denominación ‘venta no sedentaria’ se utilizará para amparar la generalidad, y la de “venta ambulante” para hacer referencia exclusivamente a dicha modalidad en ubicación móvil, sin que con ello se produzca alteración sustancial alguna de la regulación básica.

Las actividades de venta no sedentaria no pierden su condición por el hecho de desarrollarse sobre suelo de propiedad o titularidad privada, o mediante puestos desmontables en el interior de inmuebles que también quedará sujeta a la normativa aplicable a un establecimiento comercial.

Los contenidos de la Guía se usarán y adecuarán a la tipología de la actividad de venta no sedentaria solicitada y/o objeto de inspección y control.

No obstante, el usuario de la Guía tendrá en cuenta que la legislación puede ser modificada tras la publicación de la Guía.

OBJETO

La finalidad de esta Guía es la de proporcionar a los titulares de los puestos de venta no sedentaria (carpas o tenderetes y vehículos de venta ambulante) un documento de autocontrol basado en el sistema APPCC, que les permita cumplir con los requisitos de higiene necesarios para conseguir un alto grado de seguridad en los alimentos que comercializan. Al mismo tiempo determinará una serie de requisitos que tienen que cumplir las instalaciones, útiles, equipos y transporte necesarios para este tipo de actividades.

Igualmente este documento pretende servir de referencia y facilitar a los ayuntamientos la información necesaria sobre los requisitos generales y de ubicación de este tipo de mercados así como de los requisitos específicos que tienen que cumplir los vendedores, para garantizar el cumplimiento de la normativa alimentaria vigente.

La Guía se estructura básicamente en siete bloques temáticos:

1. REQUISITOS GENERALES QUE DEBEN DE CUMPLIR LOS EMPLAZAMIENTOS, LAS INSTALACIONES, LOS EQUIPOS, UTENSILIOS Y LOS TITULARES DE LOS PUESTOS DE VENTA DEDICADOS AL SUMINISTRO DE ALIMENTOS, EN LA VENTA NO SEDENTARIA.
2. PRERREQUISITOS:
 - CONTROL DEL AGUA.
 - CONTROL DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.
 - CONTROL DE MATERIAS PRIMAS, PROVEEDORES Y TRAZABILIDAD.
 - CONTROL DE RESIDUOS.
 - CONTROL DE LA CADENA DE FRIO.
3. BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.
4. CONTROL DE LOS ALÉRGENOS.
5. INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR Y ETIQUETADO.
6. REQUISITOS HIGIENICO SANITARIOS ESPECIFICOS SEGÚN LA NATURALEZA DEL PRODUCTO A LA VENTA.
7. REQUISITOS ESPECIFICOS PARA LA VENTA DE PRODUCTOS ECOLÓGICOS EN MERCADOS.
8. REQUISITOS RELATIVOS A LA DOCUMENTACIÓN Y CONTROL DE LOS MERCADOS PARA LOS AYUNTAMIENTOS.

ALCANCE

Los requisitos de esta Guía son aplicables a los emplazamientos, y a los titulares de los puestos de mercados no sedentarios que venden productos alimenticios en la Comunitat Valenciana.

El ámbito de aplicación de la Guía de Prácticas correctas de higiene en cada uno de sus apartados es de obligado cumplimiento independientemente la tipología del mercado de venta no sedentaria, que se trate (mercados periódicos, ocasionales, temáticos o generalistas; como por ejemplo: mercados medievales, mercados de productos ecológicos, ferias, etc.).





1

Requisitos generales que deben cumplir los emplazamientos, las instalaciones, los equipos, los utensilios y los titulares de los puestos de venta dedicados al suministro de alimentos en la venta no sedentaria

- 1.1. Requisitos generales de los emplazamientos
- 1.2. Requisitos generales de las instalaciones de los puestos de venta
- 1.3. Requisitos generales de los equipos y útiles
- 1.4. Requisitos generales del transporte
- 1.5. Requisitos generales de almacenamiento
- 1.6. Requisitos generales de documentación de los titulares de los puestos de venta

1 Requisitos generales que deben cumplir los emplazamientos, las instalaciones, los equipos, los utensilios y los titulares de los puestos de venta dedicados al suministro de alimentos en la venta no sedentaria

La guía, establece las condiciones higiénico sanitarias generales en la ubicación y el diseño de los puestos venta de productos alimenticios. No obstante, se cumplirán aquellos otros requisitos que para su venta exijan las normas de general cumplimiento y, las así establecidas en la Ordenanza municipal que regula esta materia.

Estas condiciones se cumplirán siempre, independientemente, de que la venta se realice en una instalación desmontable (carpas, tenderetes, etc.), como mediante camiones o remolques tienda.



1.1. REQUISITOS GENERALES DE LOS EMPLAZAMIENTOS

- El emplazamiento donde se ubique el evento, en la medida de lo posible deberá de estar asfaltado, con losetas o cualquier material que evite la generación de polvo y barro, y en cualquier caso deberá procederse a su limpieza y desinfección por los servicios municipales previo a su instalación. Estarán situados lejos de focos de contaminación como solares abandonados, lugares de anidamiento de plagas, humos de vehículos, etc.

- Las instalaciones estarán ubicadas de forma que se evite cualquier fuente de contaminación, por ejemplo, separados de contenedores de basuras, generadores eléctricos, vehículos, etc.

- Se dotará de tomas de agua de consumo humano a todos aquellos puestos que lo necesiten. Se recomienda asimismo conexión para eliminación de aguas residuales para evitar el empleo de sistemas de almacenamiento.

- Se dispondrá de suficientes contenedores de basuras y en buen estado de mantenimiento y limpieza.

- Se recomienda la cesión de electricidad a los puestos que lo necesiten para evitar el empleo de generadores.

- El personal de los puestos dispondrá de aseos próximos, que en su caso podrán ser desmontables si no se habilitan al efecto los de algún edificio localizado en los alrededores.

- El ayuntamiento señalará en los mercados módulos de y de..... metros lineales (o superficie), exigiéndose un paso de servicio entre cada módulo. Las dimensiones físicas de las paradas nunca podrán exceder de metros de anchura por..... de fondo yde altura.

- Las medidas de mayor o menor amplitud de los módulos estarán condicionadas a las características de la vía pública en la que se instalen las paradas a fin de dar a éstos uniformidad y orden.

- El ayuntamiento proporcionará a los vendedores información sobre la ubicación de: tomas de agua, aseos, puntos de retirada de residuos y en su caso puntos de luz y aguas residuales.

1.2. REQUISITOS GENERALES DE LAS INSTALACIONES DE LOS PUESTOS DE VENTA

- Los mostradores de venta estarán diseñados para impedir la contaminación, para ello tendrán una altura suficiente que lo garantice y se encontrarán limpios y en buen estado de mantenimiento.
- Los alimentos puestos a la venta deberán estar protegidos de las inclemencias meteorológicas, especialmente de la radiación solar directa para asegurar que los productos se mantengan en un lugar fresco y seco. Para ello las instalaciones deberán estar debidamente techadas.
- Los productos alimenticios puestos a la venta especialmente susceptibles de contaminarse (en general todos aquellos productos que se presentan sin envasar, excepto frutas, verduras, frutos secos con cáscara, etc.) deberán mantenerse en: expositores, vitrinas, tras pantallas protectoras o en recipientes cerrados de manera que estén protegidos de la contaminación y al mismo eviten que los compradores tengan acceso a ellos.
- Las instalaciones permitirán que el almacenamiento de los productos alimenticios se realice en zonas específicas que impidan su deterioro y contaminación, evitando en todo momento el contacto con el suelo.
- Las instalaciones permitirán almacenar de manera separada los alimentos, del resto de elementos como por ejemplo los envases. Los envases estarán almacenados de manera que se evite su contaminación.
- Los productos de limpieza y desinfección así como los utensilios necesarios en las labores de limpieza se guardarán dentro de las instalaciones en un espacio o contenedor cerrado de forma separada y protegida del resto de actividades.
- Las instalaciones de venta no sedentaria, cuando sea necesario y dependiendo de la actividad que realicen, como por ejemplo la manipulación de alimentos sin envasar, deben disponer de agua de consumo humano en cantidad suficiente y conectada a una pila o dispositivo similar para garantizar durante toda la jornada de trabajo una correcta limpieza y secado higiénico de manos, instalaciones, superficies y utensilios ya sea mediante conexión a la red o mediante depósitos. En caso necesario deberán disponer de agua caliente.
- Los puestos dispondrán también de sistema cerrado y estanco de recogida de aguas residuales o se eliminarán a través de canalización facilitada por el Ayuntamiento.
- Cuando sea necesario dispondrán de sistemas que garanticen una iluminación suficiente y protegida adecuadamente.
- No se utilizarán elementos decorativos en la instalación que puedan contaminar los alimentos.

1.3. REQUISITOS GENERALES DE LOS EQUIPOS Y ÚTILES.

- Las superficies en contacto con los alimentos tendrán una dimensión suficiente para la manipulación higiénica de los alimentos, serán de materiales resistentes a la corrosión y deberán estar limpias, en buen estado de mantenimiento y ser fáciles de limpiar y desinfectar.

- Los utensilios y equipos estarán diseñados de manera que se reduzca al mínimo el riesgo de contaminación, resistentes a la corrosión, fáciles de limpiar y cuando sea necesario desinfectar.

En caso necesario deberán ser aptos para uso alimentario.

- El estado de mantenimiento y la higiene de los equipos y utensilios será adecuado.
- En caso necesario dispondrán de suficientes equipos de frío que garanticen la conservación de los productos a la temperatura idónea. Por lo tanto, si se trabaja con productos que requieren conservación a temperatura regulada, se dispondrá de equipos frigoríficos apropiadas y con termómetro visible para comprobación de la temperatura.

Estos equipos deberán mantenerse fuera de la acción directa del sol.

- Los contenedores y recipientes para la exposición de los alimentos sin envasar serán aptos para uso alimentario.
- Los envases utilizados para los productos serán de uso alimentario. No se reutilizarán envases de cartón o poliestireno expandido u otros materiales de difícil limpieza y desinfección.
- Los carteles indicadores (de precios, denominaciones, etc.) no se colocarán mediante pinchos, pinzas, o similares que puedan contaminar los productos o provocar la rotura de envases.

1.4. REQUISITOS GENERALES DEL TRANSPORTE

- El vehículo debe de estar en perfecto estado de mantenimiento y limpieza.

- El vehículo debe acondicionarse debidamente para transportar mercancías y los días de mercado usarlo de manera exclusiva para el transporte de alimentos, de los utensilios necesarios para montaje del puesto y de los equipos y útiles necesarios para realizar la venta (balanzas, bolsas, etc.).

- Mantener de forma separada dentro del vehículo los alimentos de otros objetos de manera que se impida la contaminación de los productos.

- El transporte de alimentos perecederos, que necesitan para su distribución temperatura regulada, se realizará en vehículos/contenedores que aseguren el mantenimiento de la temperatura adecuada durante todo el recorrido.

- Asegurar el correcto funcionamiento de los indicadores de temperatura y del sistema de refrigeración del vehículo que transporta alimentos refrigerados, para garantizar el mantenimiento de la cadena de frío en todo momento.

- Los vehículos isoterms solo se podrán utilizar en casos excepcionales y para un tiempo limitado de transporte, siempre y cuando se garantice el mantenimiento de la cadena de frío. En este caso se garantizará que los productos mantienen su temperatura óptima hasta la llegada a su destino.

1.5. REQUISITOS DE ALMACENAMIENTO*

- En este apartado se tiene que considerar tanto el almacenamiento de los productos alimenticios (a temperatura ambiente, en refrigeración y en congelación) como el almacenamiento del material auxiliar y el de los equipos y útiles necesarios para la venta.

- Las dimensiones del almacén serán las necesarias para realizar la actividad, de manera que permitan almacenar de forma correcta los alimentos y otros útiles utilizados en la venta.

- El diseño del almacén debe permitir mantener de forma separada los alimentos de otros objetos que pueda haber en el almacén como: utensilios, balanzas, envases, bolsas, toldos, mostradores, etc.

- El almacenamiento de los productos alimenticios se realizará en zonas específicas que permitan evitar su deterioro y que los proteja de forma adecuada de la contaminación.

- En caso necesario dispondrá de instalaciones adecuadas para el almacenamiento del equipo y de los utensilios de trabajo.

- En caso necesario dispondrán de suficientes equipos de frío que garanticen la conservación de los productos a la temperatura adecuada.

- Deberá existir un control de rotaciones para garantizar que los productos se entregarán antes de que finalice su vida útil; primero en entrar, primero en salir.

- Los residuos se almacenarán de forma separada de los alimentos.

**Nota: este apartado hace referencia al almacenamiento en instalaciones propias distintas del punto de venta.*

1.6. REQUISITOS GENERALES DE DOCUMENTACIÓN DE LOS TITULARES DE PUESTOS DE VENTA

- En general todos los titulares de puestos de venta no sedentaria estarán autorizados para la venta de los productos relacionados en la Ordenanza reguladora de la Venta No Sedentaria de la localidad, y aquella cuya normativa específica así lo establezca.

- En los mercados ocasionales, no incluidos en las ordenanzas locales, la resolución que los autorice fijará los productos cuya venta se permite.

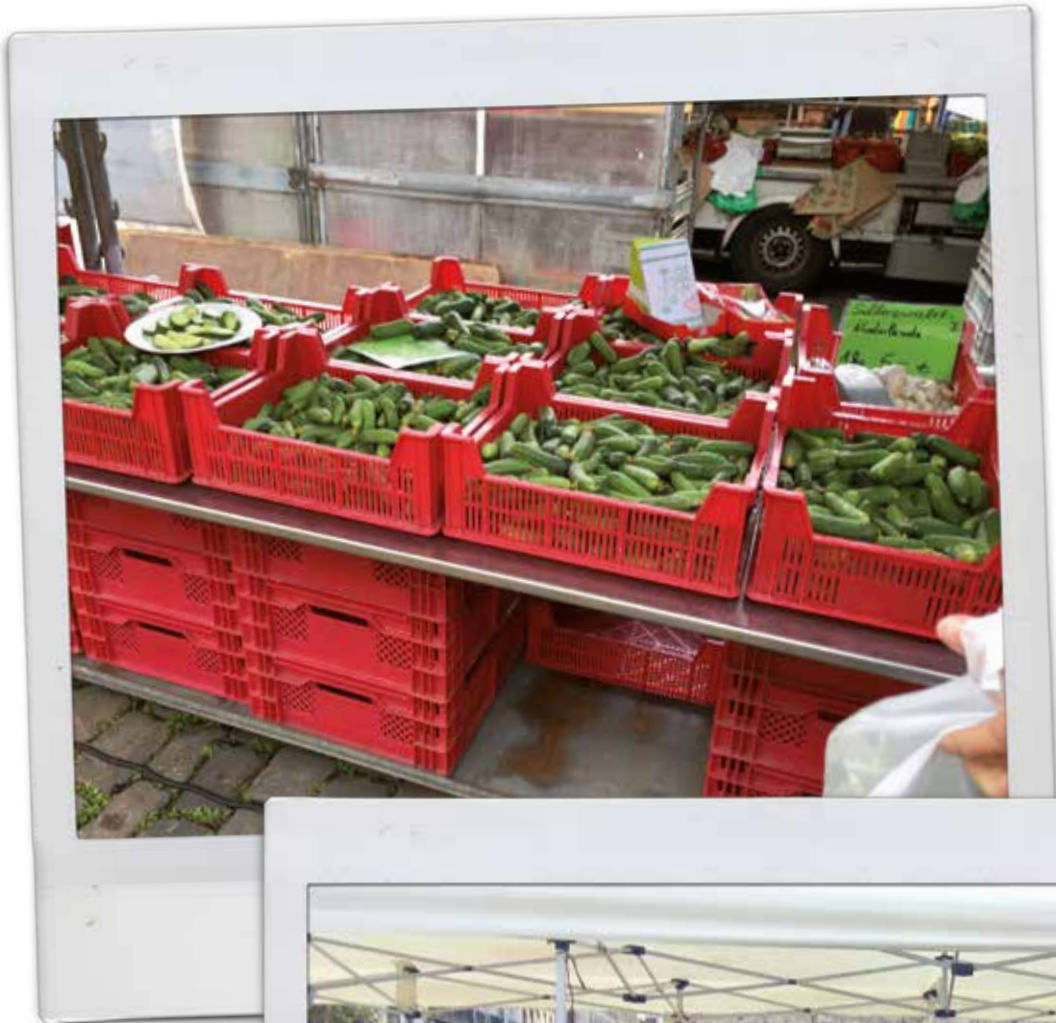
- Los titulares de los vehículos donde se preparan y/o se ponen a disposición del consumidor final productos alimenticios deben estar inscritos en el **Registro Sanitario de Establecimientos Alimentarios Menores**.

- Todas las personas que manipulen productos alimenticios deben demostrar su formación en cuestiones de higiene alimentaria, de conformidad con el capítulo XII del Anexo II del Reglamento (CE) nº852/2004 de 29 de Abril de 2004.

- Los manipuladores deben ser capaces de aplicar los conocimientos adquiridos durante el ejercicio de su actividad y mostrar un correcto conocimiento y cumplimiento de los requisitos de esta guía.

- Los titulares de los puestos de venta deberán disponer de un Registro de proveedores (Anexo I) y trazabilidad de los productos (facturas o albaranes de compra del producto, que incluya toda la información necesaria para poder identificar el origen de los productos y su cantidad).

- **Sólo se comercializarán productos que procedan de establecimientos inscritos en el registro sanitario correspondiente**, excepto en aquellos casos en los que no sea necesario, como por ejemplo la **venta directa** de sus productos por el productor agrario, este deberá estar inscrito en el registro correspondiente de la Conselleria de Agricultura. En el caso de que la venta de productos primarios se efectúe por medio de un intermediario local que ha adquirido estos productos directamente al productor agrario, se deberá disponer de información sobre el origen de los productos que garantice la trazabilidad y seguridad de los mismos (albaranes y/o facturas que incluyan toda la información necesaria).





2

Prerequisitos de higiene

- 2.1. Control del agua
- 2.2. Control de la limpieza y desinfección
- 2.3. Control de las materias primas, proveedores y trazabilidad de los productos
- 2.4. Control de Residuos
- 2.5. Control de la cadena de frío

2.1. CONTROL DEL AGUA

La seguridad de los alimentos nunca debe verse afectada por el agua que se utilice en los establecimientos alimentarios, tanto si forma parte del producto (como ingrediente) o del proceso de elaboración, como si se utiliza en la limpieza de superficies, maquinaria y útiles, que entran en contacto con los alimentos o en la higiene personal (lavado de manos). Para ello, el agua utilizada en un establecimiento alimentario independientemente de su procedencia (directamente de la red pública o almacenada en depósito intermedio), deberá ser apta para el consumo humano conforme al Real Decreto 140/2003 de 7 de Febrero por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano.

Los puestos de venta no sedentaria, dependiendo de la actividad que realicen, deben disponer de agua de consumo humano suficiente, caliente, fría o ambas y conectada a una pila o dispositivo similar para garantizar durante toda la jornada de trabajo una correcta limpieza y secado higiénico de manos, instalaciones, superficies y utensilios ya sea mediante conexión a la red o mediante depósitos.

En general, en todos los puestos en los que se realiza manipulación de alimentos no envasados dispondrán de agua, no obstante dependiendo de las características del producto a la venta, como por ejemplo frutas y verduras, frutos secos con cáscara, huevos, etc., se podrán utilizar otras medidas que sean adecuadas para evitar la contaminación de los productos.

Este requisito es obligatorio en aquellos puestos dedicados a la preparación de alimentos listos para el consumo como por ejemplo: comidas preparadas y masas fritas, corte y fileteado de embutidos, quesos frescos, venta de salazones, etc. También, en la venta no sedentaria de carne fresca y derivados cárnicos, productos de la pesca y **en general en todas aquellas actividades en las que se considere necesario por su riesgo.**

La mayoría de este tipo de actividades se realizan en camiones equipados convenientemente, con depósitos de agua de consumo humano. Los depósitos se tienen que vaciar y volver a llenar de manera que se garantice la presencia del cloro residual en el agua durante toda la actividad, y como mínimo se tendrán que vaciar al finalizar el día y se volverán a llenar al día siguiente con agua de consumo humano. Además se tienen que limpiar y desinfectar con una frecuencia adecuada.

En el caso de alimentos no manipulados directamente o aquellos que por sus características no supongan un riesgo (como por ejemplo venta de frutas y verduras, productos envasados, etc.), se puede sustituir la presencia de agua por el uso de un gel desinfectante para manos, toallas anti-sépticas y desechables, u otro sistema similar, que garantice una correcta higiene de las manos.

Dispondrán también de sistema cerrado y estanco de recogida de aguas residuales o se eliminarán a través de canalización facilitada por el Ayuntamiento.

2.2. CONTROL DE LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Los receptáculos de vehículos o contenedores utilizados para transportar alimentos, instalaciones, superficies, equipos y útiles de trabajo deben encontrarse limpios y desinfectados antes de proceder a su uso ya que pueden ser los causantes de la contaminación de los productos alimenticios.

El procedimiento de limpieza y desinfección será eficaz, para eliminar o reducir hasta niveles aceptables la población microbiana de las instalaciones, equipos, utensilios y medios de transporte donde se manipulan los productos alimenticios, y para evitar la contaminación por restos de productos químicos procedentes de la limpieza y desinfección que se puedan incorporar a los productos. Este procedimiento deberá tener en cuenta especialmente el peligro de las contaminaciones cruzadas tanto a nivel microbiológico como por presencia de alérgenos. Las frecuencias de limpieza serán las necesarias para garantizar los objetivos.

Hay que considerar que cada puesto tiene unos requisitos particulares que deben adecuarse al tipo de alimentos que se venden y elaboran; estos requisitos específicos se tienen que contemplar a la hora de realizar la limpieza y desinfección (procedimiento utilizado y frecuencia).

Para conseguir una adecuada limpieza y desinfección es necesaria una selección adecuada de los productos utilizados (detergentes, desinfectantes) así como las dosis y el modo de utilización. Se tendrán en consideración las condiciones de uso del fabricante (etiquetado del producto de limpieza y desinfección o ficha técnica).

Si se utiliza lejía para la desinfección de equipos y utensilios en contacto con alimentos, estas deben de ser aptas para la desinfección del agua de bebida, esta información y la dosis de uso deberá figurar en el etiquetado del producto, en caso de no ser así dispondrán de la ficha técnica del producto donde se indique su dosificación.

Se recomienda realizar la limpieza y desinfección tras acabar la actividad y siempre que sea necesario durante la jornada de trabajo. También es recomendable el uso de agua caliente para que la limpieza sea más efectiva.

Los productos de limpieza, estarán almacenados en armario identificado o similar, separado de los lugares de manipulación y donde no exista riesgo de contaminación de los alimentos.

Procedimiento de limpieza y desinfección para las distintas instalaciones, superficies, equipos y utensilios

NORMAS BASICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION.

1. DESMONTADO DEL EQUIPO, EN SU CASO (nunca en presencia de alimentos)
2. LIMPIAR PRIMERO, LUEGO DESINFECTAR
3. REALIZAR LA LIMPIEZA TRAS ACABAR LA ACTIVIDAD

LIMPIEZA:

1. Eliminación previa de la suciedad y restos más visibles.
2. Enjuague previo, antes de aplicar cualquier producto, preferiblemente con agua caliente.
3. Aplicación de detergente o desengrasante.
4. Aclarado para retirar los restos de suciedad y detergentes/desengrasantes.

DESINFECCION:

5. Aplicación del desinfectante. Resulta fundamental el tiempo de aplicación y la concentración del producto. Para superficies en contacto con los alimentos listos para el consumo, se utilizarán productos que garanticen la actividad listericida.
6. **ACLARADO FINAL**, para los productos que lo requieran (consultar etiquetado del producto) como los desinfectantes clorados o lejías. Otros productos no precisarán este aclarado final aunque se debe asegurar que transcurre el tiempo suficiente para que no permanezcan residuos en las superficies, que podrían pasar posteriormente al alimento.
7. **SECADO**. Realizarlo lo antes posible usando materiales de un solo uso (papel desechable).

** En ocasiones la limpieza y la desinfección son simultáneas, ya que existen productos que a la vez que limpian pueden desinfectar.*

2.3. CONTROL DE LA MATERIAS PRIMAS, PROVEEDORES Y TRAZABILIDAD DE LOS PRODUCTOS

La trazabilidad y las responsabilidades respecto a los alimentos, de los explotadores de las empresas alimentarias están recogidas en los artículos 18 y 19 del Reglamento (CE) nº 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002 por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria.

Por lo tanto si se realiza la actividad de venta de alimentos en los mercados no sedentarios se tiene que disponer de un sistema que permita controlar la trazabilidad de manera que proporcione información de forma rápida y eficaz sobre los productos y su origen. Para ello, deberá disponer de un Registro de proveedores (ver anexo I) y trazabilidad de los productos (facturas o albaranes de compra del producto, que incluya toda la información necesaria sobre el origen de los productos que garantice la trazabilidad y seguridad de los mismos).

Los productores agrarios que realizan **venta directa** de sus propios productos deberán acreditar la inscripción del productor primario en el registro correspondiente de la Conselleria de Agricultura.

Además se tienen que asegurar por medio de un control de sus proveedores, que el material auxiliar que va a entrar en contacto con los productos alimenticios (por ejemplo envases), son de uso alimentario y no van a aportar ningún tipo de contaminación al producto.

En la compra y recepción de los productos que se van a vender se tienen que controlar los siguientes puntos:

1. Asegurar que los productos alimentarios que se van a poner a la venta proceden de proveedores autorizados.
2. Comprobar que los suministros llegan con la información siguiente:
 - ¿De **Quién**? Nombre del proveedor, dirección y registro sanitario si fuera necesario.
 - ¿**Qué** se recibe? (denominación, lote).
 - ¿**Cuándo** se recibe? (fecha de recepción).

El albarán puede constituir el registro, si contiene todos los datos anteriores.

3. Comprobar el estado de los productos recibidos, verificando que: no presentan signos que evidencien deterioro o alteración, la integridad de los envases es correcta (sin roturas, pérdidas de vacío, presencia de óxido etc.), la temperatura de los productos es la reglamentaria o en su caso la que marca el etiquetado del producto. Recordar que cuando se conserven juntos varios tipos de productos con rangos distintos la temperatura de conservación siempre será la del **producto más restrictivo**.
4. Comprobar que los productos que se van a poner a la venta se encuentran debidamente etiquetados.

En caso de tratarse de material auxiliar, como por ejemplo envases, papeles, bolsas, etc. asegurarse que son de uso alimentario.



2.4. CONTROL DE RESIDUOS

Los residuos generados por la actividad tienen que ser retirados, tratados, almacenados y eliminados higiénicamente de forma que no constituyan una fuente de contaminación directa o indirecta para los productos alimenticios.

Residuos orgánicos y asimilables a residuos municipales deberán depositarse en recipientes adecuados, estar cerrados y ser de fácil limpieza y desinfección, retirándolos al contenedor de la vía pública al menos una vez al día o siempre que los recipientes estén llenos. Es recomendable el uso de bolsas que faciliten la recogida y evacuación de los residuos. En el caso de tratarse de subproductos animales no destinados a consumo humano (SANDACH), si son de la categoría III y no superan los 20 Kg semanales se pueden depositar en los contenedores de residuos urbanos, en este caso deben de disponer de un registro con los kilos semanales.

Los recipientes o contenedores para residuos deben estar en buen estado de limpieza y mantenimiento. Los residuos generados se deben de mantener dentro de los contenedores y se debe evitar en todo momento tirar residuos al suelo durante la actividad.

Residuos inorgánicos como papeles, cartonajes, plásticos, vidrios, latas etc., deben ser almacenados de forma adecuada y retirados para que sean tratados convenientemente.

En el caso de usar envases reutilizables estos serán de fácil limpieza y desinfección. No se reutilizarán envases de cartón o poliestireno expandido u otros materiales de difícil limpieza y desinfección.

Deben disponer de documentación que acredite el tratamiento por un gestor autorizado en el caso que se generen residuos con características especiales.

En el caso de los aceites de fritura la retirada de los mismos será realizada por un gestor autorizado o bien se depositará en un Punto Verde autorizado.

2.5. CONTROL DE LA CADENA DE FRIO

La venta de alimentos en los mercados no sedentarios tiene que garantizar un control sobre los productos que requieran de refrigeración o congelación para su correcta conservación. El control de la temperatura abarca todas las etapas, comenzando en la compra/recepción de la mercancía, su almacenamiento, preparación, transporte y venta al consumidor final.

Los productos alimentarios conservados a temperatura regulada pueden ver afectada su seguridad si se superan las temperaturas reglamentarias, ya que esto favorece la multiplicación de la carga bacteriana.

Para poder comprobar si los alimentos se encuentran a temperaturas indicadas para su conservación (refrigeración o congelación), es necesario el uso de termómetros. Para ello todos los equipos de frío (expositores, cámaras, mostradores refrigerados, etc.) deben de disponer un termómetro que sea fácilmente visible y que permita comprobar la temperatura. Estos termómetros tienen que funcionar correctamente.

Es recomendable disponer de un termómetro distinto del ubicado en los equipos, que permita comprobar el correcto funcionamiento de los mismos.

Para el transporte de alimentos perecederos que requieran para su distribución temperatura regulada se utilizarán equipos que garanticen que se mantiene la temperatura adecuada durante el transporte.

Las temperaturas de conservación varían dependiendo del tipo de producto. Se cumplirá con las temperaturas especificadas en las normativas de cada uno de los productos y en su caso se consultará el etiquetado. Cuando se conserven juntos varios tipos de productos con rangos distintos la temperatura siempre será la del **producto más restrictivo**. Además es importante un correcto almacenamiento evitando un exceso de estiba que impida un correcto enfriamiento.

En el caso de que los productos puestos a la venta puedan ver afectada su seguridad por superar las temperaturas reguladas o bien las indicadas en el etiquetado del producto, se dispondrá de un registro diario de control de temperaturas, (ver anexo I).

Los vendedores serán los responsables del correcto funcionamiento de los equipos de frío utilizados en el almacenamiento, transporte y venta de los productos alimentarios, para ello deberán garantizar un adecuado mantenimiento de los mismos.





3

Buenas prácticas de higiene y manipulación
de alimentos

3 Buenas prácticas de higiene y manipulación de alimentos

Todas las personas que manipulen productos alimenticios deben demostrar su formación en cuestiones de higiene alimentaria, de conformidad con el capítulo XII del Anexo II del Reglamento (CE) nº852/2004, de 29 de Abril de 2004.

La formación recibida debe adaptarse a la actividad que se realiza, los manipuladores deben ser capaces de aplicar los conocimientos adquiridos y estar comprometidos e implicados con su papel en la seguridad alimentaria.

El mantenimiento de unas buenas prácticas de higiene y manipulación a lo largo de la cadena alimentaria es fundamental para garantizar la seguridad de los productos.



3.1. BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE

Es fundamental que el manipulador mantenga una correcta higiene personal para evitar ser un foco de contaminación para los alimentos y por tanto debe de cumplir los siguientes requisitos:

- Si el manipulador padece algún tipo de enfermedad que puede causar la contaminación directa o indirecta de los productos, no puede manipular alimentos. En general cualquier persona que padezca una enfermedad de transmisión alimentaria, infecciones cutáneas, diarreas, rinitis entre otras patologías debe de evitar la manipulación de productos alimenticios.
- En el caso de tener algún tipo de herida o corte, este se debe de cubrir de manera que proteja la herida, con vendajes impermeables de un solo uso y de forma que se evite su desprendimiento de manera que no puedan contaminar los alimentos. Se recomienda el uso de guantes de uso alimentario en estos casos.
- Las manos constituyen un foco importante de infección y están frecuentemente en contacto directo con los alimentos, por ello el manipulador debe de lavarse las manos al inicio de la jornada laboral y durante las misma. Esto debe de cumplirse siempre que se realicen las siguientes actividades: después del uso de los aseos sanitarios, tras haber manipulado alimentos crudos y antes de manipular alimentos preparados, después de toser, después de efectuar alguna pausa, tras manipular basuras, envases, etc. Es fundamental llevar las uñas limpias y cortas.
- En caso necesario, debe de disponer de un lavamanos cercano al puesto de trabajo dotado de jabón dosificador y dispositivo de secado de manos de un solo uso.
- En el caso de utilizar guantes, estos se mantendrán limpios y se evitará en lo posible el uso de guantes de latex para prevenir alergias.
- La ropa de trabajo deberá ser adecuada para la actividad y estar limpia. Es recomendable el uso de cubrecabezas.
- Se debe evitar el uso de objetos personales que puedan caer y contaminar el alimento, como por ejemplo, pendientes, piercings, horquillas, relojes, anillos, pulseras, etc.
- No se puede fumar, masticar goma de mascar o toser sobre los alimentos.

3.2. BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS

Unas correctas pautas durante la manipulación, almacenamiento y transporte de los alimentos, son imprescindibles para garantizar la seguridad de los productos. Para realizar unas prácticas correctas de higiene se deben de seguir las siguientes indicaciones:

- Se evitará en todo momento la posibilidad de **contaminación cruzada** entre los distintos alimentos durante la elaboración, almacenamiento y transporte, para ello se higienizarán con la frecuencia necesaria los útiles (cuchillos, tablas de corte, etc.), equipos y superficies donde se manipulen alimentos. Si fuera posible los utensilios serán específicos para cada actividad. Es necesario almacenar de forma separada los productos sobre todo evitando almacenar productos no elaborados junto con productos elaborados. Los manipuladores se lavarán las manos tras realizar cualquier tipo de manipulación (corte, envasado, etc.). Es importante garantizar que un residuo o traza del **alérgeno** no entre en contacto de forma no intencionada con un alimento, dando como resultado la su presencia inadvertida en el producto final.

- Evitar en lo posible manipular los alimentos directamente con las manos, cuando se disponga de utensilios higiénicamente adecuados para realizar dicha operación.

- El personal que manipula el producto alimenticio y cobra el importe de la mercancía a la vez, tiene que utilizar medidas de protección sanitaria adecuadas (como por ejemplo uso de pinzas, etc.) para evitar cualquier riesgo de contaminación cruzada.

- Cuando se abran envases (para la venta fraccionada) se indicará la fecha de apertura en los mismos.

- No se sobrepasará la capacidad máxima de las cámaras de refrigeración y congelación y se controlarán regularmente sus temperaturas. Los equipos de refrigeración y congelación deben contar con un sistema que permita controlar la temperatura en todo momento.

- Si se produjeran roturas parciales de envases o embalajes de los productos en el almacenamiento, transporte o lugar de venta serán subsanadas de inmediato, y en caso de que afecten a la seguridad del producto serán retirados para su eliminación.

- El diseño y los materiales de envasado deberán ser aptos para uso alimentario, ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado apropiado. Cuando proceda, el material de envasado reutilizable deberá tener una duración adecuada, ser fácil de limpiar y, en caso necesario, de desinfectar.

- No se manipularán productos químicos (detergentes, desinfectantes, etc.) en presencia de alimentos.

- No desmontar equipos para su limpieza en presencia de alimentos.

- Los productos de limpieza y desinfección se guardarán en un armario, caja de almacenamiento o similar especialmente destinado para ello, aislado e identificado. Estos productos se mantendrán siempre en sus envases originales.

- Los vehículos que se destinen al transporte deberán ser mantenidos limpios en todo momento.

- No hay que arrastrar las cajas llenas de alimentos ni depositarlas directamente en el suelo.

Para la **elaboración de comidas preparadas** se tendrán en cuenta además:

- Los **aceites utilizados en la elaboración de masas fritas** y comidas preparadas, deben almacenarse alejados de fuentes de calor. Se evitará su exposición a la luz solar. Las freidoras se mantendrán en condiciones higiénicas adecuadas y protegidas cuando no se estén utilizando. Se deberá renovar el aceite con la periodicidad necesaria para garantizar que los valores de los compuestos polares sean inferiores al 25%.

- La **descongelación** se realizará a temperaturas de refrigeración, para evitar la proliferación bacteriana. Se utilizarán recipientes perforados o con rejilla que eviten el contacto del alimento con el líquido resultante de la descongelación. Si se precisa de descongelación rápida se recurrirá a sistemas como el microondas.

- Una vez descongelado el alimento este debe de utilizarse de inmediato, o bien mantenerlo en refrigeración y utilizarlo en menos de 24 horas. No se puede volver a congelar un producto ya descongelado.

- Todos los productos intermedios y materias primas utilizadas en la fabricación, deberán permanecer tapados y correctamente almacenados e identificados.

- Los armarios, espacios, cámaras frigoríficas y congeladores donde se almacenen los alimentos se mantendrán siempre limpios y desinfectados y con protección adecuada contra insectos, roedores y animales domésticos.

- Las materias primas, productos semielaborados y productos finales, deberán conservarse siempre aislados y protegidos sin estar en contacto directo con el suelo y la pared, tanto en las cámaras como en el almacén y siempre separados entre ellos. Asimismo, deberán situarse alejadas de la zona de almacenamiento de residuos, de fuentes de calor como hornos, almacén de productos de limpieza, etc.

- Si se utilizan **huevos** para la preparación de productos, estos serán frescos y no se utilizarán huevos rotos o con fisuras, y se garantizará que sufren un tratamiento térmico no inferior a 75 C° en el centro de los mismos.

- Está prohibida la elaboración de salsas (mayonesas) y cremas con **huevo crudo**, este se sustituirá por ovoproducto pasteurizado y se mantendrá a una temperatura máxima de 8 C° hasta su consumo (que será como máximo de 24 horas tras su elaboración).

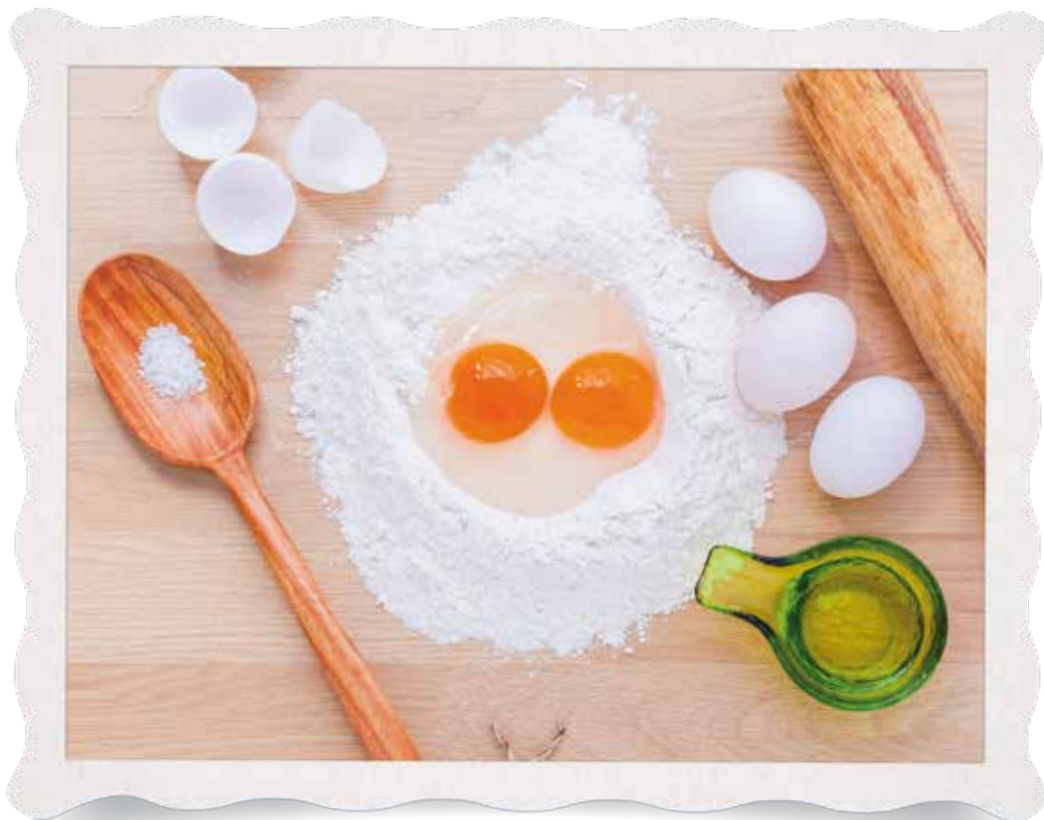
- En el caso de preparar productos con pescado o moluscos cefalópodos crudos los establecimientos están obligados a garantizar su congelación.

- Los titulares de los establecimientos que sirven comida a los consumidores finales o a colectividades (bares, restaurantes, cafeterías, hoteles, hospitales, colegios, residencias, comedores de empresas, empresas de catering y similares) están obligados a garantizar que los productos de la pesca para consumir en crudo o prácticamente en crudo han sido previamente congelados a una temperatura igual o inferior a -20 ° C en la totalidad del producto, durante un período de al menos 24 horas o bien -35° C /15 horas para matar a los parásitos.

- Los titulares de los establecimientos que sirven comida al público o a colectividades quedarán dispensados de realizar la congelación por sí mismos, cuando dispongan de cualquier medio documental, expedido por los explotadores de las empresas alimentarias suministradoras del producto pesquero, en el que se especifique que éstos o un tenedor anterior han aplicado la congelación en cualquier fase anterior de la cadena alimentaria en los términos establecidos.

- En el caso de preparación de **vegetales crudos troceados listos** para su consumo (ensaladas), estos se lavaran con abundante agua y se someterán a un proceso de desinfección adecuado, (por ejemplo lavarlos con lejía apta para la desinfección del agua de bebida, diluida en agua, siguiendo las instrucciones del etiquetado para la desinfección de vegetales).

- Dispondrán de lavavajillas, en caso de no tenerlo se utilizará vajilla de un solo uso.





La ingestión de ciertos alimentos pueden provocar reacciones adversas en un pequeño porcentaje de la población. La mayoría de ellas son debidas a reacciones de tipo alérgico y a intolerancias alimentarias. Para evitar estas situaciones es imprescindible que en la información que le llega al consumidor, los alérgenos y sus derivados, estén claramente identificados para prevenir sobre su consumo.

El objetivo de este plan es evitar la presencia de determinadas sustancias en los alimentos, que puedan causar reacciones adversas al consumidor, de tipo alérgico o intolerancias alimentarias y en el caso de que el alimento en su composición (**ingrediente**) incluyera algún alérgeno **informar al consumidor** sobre su presencia.

En el caso de que el producto elaborado lleve entre sus ingredientes un **alérgeno**, se debe de informar al consumidor en el **etiquetado**, si se realiza la venta de alimentos no envasados, se tiene que informar también al consumidor en alguna de las formas que se permite en el reglamento (ver apartado etiquetado).

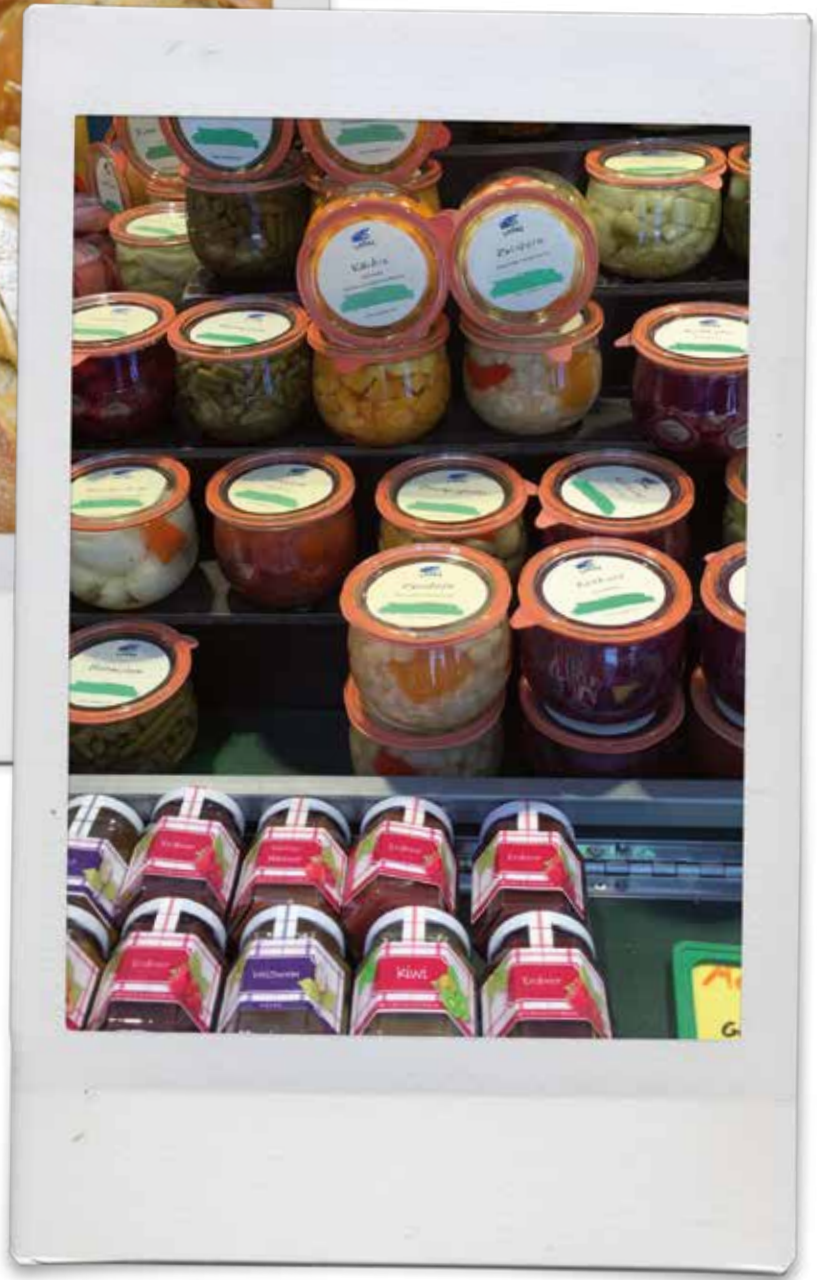
Para evitar la presencia de alérgenos en alimentos que no los contienen, es imprescindible tener en cuenta el riesgo de la **contaminación cruzada**, esto es la posibilidad de que un alimento (en cuya composición no se incluye este alérgeno) se contamine por estar en contacto de forma no intencionada con un alérgeno o traza de alérgeno. Esto puede ocurrir durante el proceso de elaboración del alimento, en su fraccionamiento para la venta o en su almacenamiento, dando como resultado la presencia del alérgeno en el producto final.

Por lo tanto para controlar la presencia de alérgenos es necesario implantar unas medidas de control, que se resumen a continuación:

- Buenas prácticas de manipulación, que eviten posibles contaminaciones cruzadas durante las operaciones de almacenamiento, manipulación de alimentos, exposición y envasado de los productos.
- En el caso de elaborar comidas preparadas, control de las materias primas utilizadas (listado de ingredientes), por si contienen algún tipo de alérgeno.
- Establecer una limpieza y desinfección adecuada, sobre todo en aquellas superficies y útiles de trabajo que puedan entrar en contacto con los productos, especialmente tras realizar manipulaciones que puedan causar contaminaciones cruzadas posteriores.

ALÉRGENOS	EJEMPLOS DE PRODUCTOS Y DERIVADOS
 <p>Cereales que contienen Gluten Trigo, Centeno, Cebada, Avena, Espelta, Kamut o sus variedades híbridas</p>	<p>Harinas, Almidón, Salvado, Sémola, Cuscus, Pasta, Pan, Galletas, Bollería y Repostería, Proteína vegetal hidrolizada, Cereales para desayuno.</p> <p>EXCEPCIONES: Jarabes de glucosa a base de trigo (incluida la dextrosa) y de cebada. Maltodextrinas a base de trigo. Cereales usados para hacer destilados.</p>
 <p>Huevos</p>	<p>Lecitina de huevo (E-322), Lisozima (E-1105), Albumina, Globulina, Livetina, Ovoalbúmina, Ovomucoide, Ovovitelina, Vitelina, Luteína (E-161b), Huevo en polvo, Huevo pasterizado, Mayonesa, Allioli, Bollería y Repostería, Helados, Batidos, Turrone, Flanes, Pastas al huevo.</p>
 <p>Crustáceos</p>	<p>Todas las especies, Gambas, Cigalas, Langostinos, Gangrejos ..., Chitosan, Patés de marisco.</p>
 <p>Pescado</p>	<p>Todas las especies, Aceites de pescado, Extractos de pescado, Patés de pescado, Omega-3 derivados de pescado, Gelatina de pescado, Proteína de pescado, Caldos de pescado, Harinas de pescado, Surimi.</p> <p>EXCEPCIONES: Gelatina de pescado usada como soporte de vitaminas o preparados de caroténidos. Gelatina de pescado o ictiocola como clarificante en cerveza o vino.</p>
 <p>Soja</p>	<p>Brotos de soja, Semillas, Lecitina de soja (E-322), Tofu, Proteínas de soja, Proteína vegetal hidrolizada, Harina de soja, Salsa de soja.</p> <p>EXCEPCIONES: Aceite y grasa de semilla de soja totalmente refinado. Tocoferoles naturales (E-306), d-alfa tocoferol natural, acetato d-alfa tocoferol natural y succinato de d-alfa tocoferol natural derivados de la soja. Fitoesteroles y esteres de fitoesteroles derivados de aceites de soja. Esteres de fitostanol derivados de fitosteroles de aceite de semilla de soja.</p>
 <p>Moluscos</p>	

ALÉRGENOS	EJEMPLOS DE PRODUCTOS Y DERIVADOS
 <p>Leche</p>	<p>Proteínas lácteas: caseína, caseinato, lactoglobulina, lactoalbúmina. Lactosa, Suero, Yogur, Queso, Mantequilla, Kefir, Cuajada, Helados, Crema, Batidos, Flan, Natillas, Postres lácteos, Galletas, Bollería y repostería, Chocolates con leche, Caramelos con leche.</p> <p>EXCEPCIONES: Lactitol, Lactosuero usado para destilados.</p>
 <p>Cacahuetes</p>	<p>Aceite de cacahuete, Harina de cacahuete, Mantequilla de cacahuete, Salsas orientales.</p>
 <p>Frutos de cáscara Almendras, Avellanas, Nueces, Castañas de Pará, Anacardos, Pacanas, Pistachos, Macadanias</p>	<p>Aceite de frutos secos, Mantequilla de frutos secos, Praline, Mazapán, Turrón, Esencias y aromas de frutos secos, Pastas y cremas con frutos secos, Bollería y Repostería, Helados, Salsas orientales, Muesli.</p> <p>EXCEPCIONES: Nueces usadas para hacer destilados.</p>
 <p>Apio</p>	
 <p>Mostaza</p>	<p>Semillas de mostaza, Salsa de mostaza, Encurtidos (pepinillos).</p>
 <p>Sésamo</p>	<p>Semillas de sésamo, Aceite de sésamo, Humus, Salsas orientales, Pan, Muesli, Galletas.</p>
 <p>Altramuces</p>	
<p>Anhidrido sulfuroso y sulfitos Concentraciones superiores a 10mg/kg o litro expresado como SO₂.</p>	<p>E-220 dióxido de azufre, E-221 sulfito sódico, E-222 sulfito ácido de sodio, E-223 metabisulfito sódico, E-224 metabisulfito potásico, E-226 sulfito cálcico, E-227 sulfito ácido de calcio, E-228 sulfito ácido de potasio, Frutas y verduras desecadas, Bebidas refrescantes, Bebidas fermentadas (vino, cerveza, sidra), Vinagre, Preparados cárnicos.</p>



MIELMI



MIEL EN PANAL

1 - Slida

hinc natural de
la serra d'espada
producte natural



GENERALITAT

La venta no sedentaria de productos alimenticios, se realiza de distintas maneras dependiendo de la naturaleza de los productos. Hay que diferenciar entre la venta sin manipular de productos que ya vienen envasados y etiquetados de origen y la venta de productos no envasados y/o reenvasados por el vendedor.

En el caso de productos no envasados, la venta se puede realizar en distintas modalidades como son: la venta de productos que son envasados en el lugar de venta a petición del comprador (como por ejemplo la venta de panes, fiambres fileteados, aceitunas, etc.), o la venta de productos previamente envasados en el puesto para su venta inmediata (como por ejemplo los frutos secos, especias, leguminosas, etc.).

Dentro de esta última modalidad de venta, también hay que incluir la venta de alimentos que se presentan sin envasar, como es el caso de las comidas preparadas.

Todas estas modalidades de venta anteriormente mencionadas tienen que proporcionar al consumidor la información según el Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de Octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, el Reglamento (UE) nº 1924/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 20 de Diciembre de 2006, relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables de los alimentos y el Real Decreto 126/2015, de 27 de Febrero de 2015, por el que se aprueba la norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presentan sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados a petición del comprador, y de los envasados por los titulares del comercio al por menor, y **demás legislación que le sea de aplicación.**

En el caso de que se realice la venta de productos envasados, las etiquetas de los productos tienen que incluir toda la información obligatoria, y en las condiciones que indica el Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de Octubre de 2011:

- La denominación del alimento
- La lista de ingredientes (con la presencia de alérgenos)
- Todo ingrediente o coadyuvante tecnológico que figure en el anexo II del Reglamento (UE) nº 1169/ 2011 o derive de una sustancia o producto que figure en dicho anexo que cause alergias o intolerancias.
- La cantidad de determinados ingredientes o de determinadas categorías de ingredientes
- Fecha de duración mínima o de caducidad.
- Cantidad neta del alimento.
- Condiciones especiales de conservación y/o utilización.
- Nombre o razón social y dirección del fabricante.

- El país de origen o lugar de procedencia cuando sea necesario.
- El modo de empleo en caso de que, en ausencia de esta información, fuera difícil hacer un uso adecuado del alimento.
- Porcentaje de alcohol si el contenido es superior al 1,2%.
- Información nutricional.
- Número de lote, de conformidad con el R.D 1334/1999 de 31 de Julio de 1999.

Se tendrán en cuenta **otras menciones obligatorias adicionales** para categorías o tipos específicos de alimentos. En caso de que en la etiqueta se contemplen declaraciones nutricionales y/o de propiedades saludables, se han de ajustar a lo dispuesto en el Reglamento (UE) nº 1924/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 20 de Diciembre de 2006.

En cuanto al **producto no envasado**, se tienen que tener en cuenta las siguientes consideraciones:

Cuando la venta de alimentos se realice en las siguientes modalidades:

1. Alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a colectividades.
2. Alimentos envasados en el lugar de venta a petición del comprador.
3. Alimentos previamente envasados en el puesto de venta para su venta inmediata.

La **información alimentaria al consumidor** se realizará de la siguiente forma:

- Para las modalidades de venta reflejadas en los **puntos 1 y 2**, la información que debe facilitarse al consumidor, incluirá al menos los siguientes puntos:
 - ▷ Denominación del alimento con las menciones obligatorias adicionales en su caso.
 - ▷ Cantidad de un ingrediente o una categoría de ingredientes.
 - ▷ Presencia de **Alérgenos**.
 - ▷ Grado alcohólico en bebidas alcohólicas con graduación superior a 1,2%.
 - ▷ Otros requisitos que se establezcan en las normativas propias de los alimentos, para esta modalidad de venta (como por ejemplo normas de calidad de frutas y verduras).
- ¿**Cómo** debe de facilitarse esta información?
De forma escrita en **etiquetas adheridas** al alimento o bien rotulada **en carteles** colocados en el lugar donde los alimentos se presentan para su venta, sobre el alimento o próximo a él. Se puede conservar la etiqueta original del alimento que se vende de forma fraccionada hasta la finalización de la venta del mismo.

En el caso de comidas preparadas, se debe disponer de información sobre la presencia de **alérgenos**, la información se facilitará mediante otros medios apropiados, como por ejemplo: **un menú o una carta**, un recetario de los productos que se comercializan en el estableci-

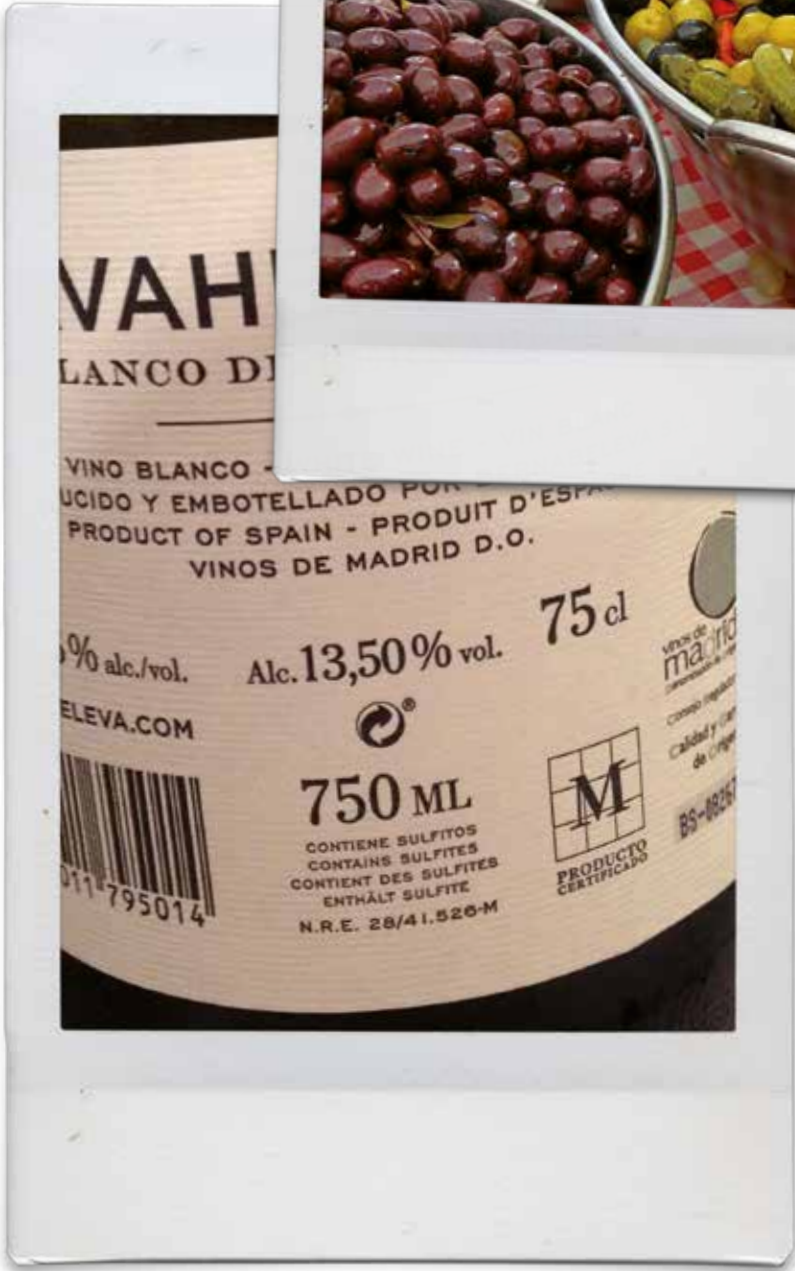
miento o bien información **oral**, siempre que la información se pueda suministrar fácilmente y cuando sea solicitada, y que esta se registre de forma escrita o electrónica en el establecimiento y sea fácilmente accesible para el personal del establecimiento como para las autoridades de control y los consumidores que la soliciten.

- Para la modalidad de venta reflejada en el **punto 3**:
 - ▷ Se establecen los mismos requisitos que para el etiquetado de los alimentos envasados, excepto la información nutricional. En cuanto a la identificación de la empresa ha de ser en todo caso la del envasador.
 - ▷ No obstante, siempre que quede asegurada la información del comprador, el etiquetado de bolsas y otros envases que permitan a simple vista la identificación normal del producto y que contengan frutas, hortalizas, tubérculos o frutos secos, como mínimo, deberá indicar: la denominación del alimento acompañada, según proceda conforme a los requisitos de la normativa específica, de la categoría y la variedad o el tipo comercial y el país de origen; la cantidad neta y la identificación del operador de la empresa alimentaria.
- **¿Cómo** debe de facilitarse esta información?

Con una etiqueta sobre el envase o en una etiqueta unido al mismo. Cuando la venta se realice bajo la modalidad de venta con vendedor (en régimen de autoservicio), con excepción de la fecha de duración mínima o fecha de caducidad, el resto de indicaciones podrán figurar rotuladas en carteles colocados en el lugar donde los alimentos se presenten para su venta.

Respecto a las declaraciones nutricionales y/o de propiedades saludables, en las tres modalidades de venta de productos no envasados podrán contemplar declaraciones nutricionales y/o de propiedades. En estos se les exceptúa de incluir la información nutricional así como la información de indicar la importancia de una dieta variada y equilibrada y un estilo de vida saludable, y la cantidad de alimento y el patrón de consumo requeridos para obtener el efecto benéfico declarado.

La información alimentaria no atribuirá a ningún alimento las propiedades de prevenir, tratar o curar ninguna enfermedad humana, ni hará referencia a tales propiedades, salvo las excepciones previstas por la legislación comunitaria.





6

Requisitos higienico sanitarios especificos según la naturaleza del producto a la venta

Además de los **requisitos generales** descritos en los apartados anteriores que los titulares de los puestos de venta tienen que cumplir, existen una serie de **requisitos específicos** dependiendo de la naturaleza del producto que se esté comercializando.

No obstante, algunos de los requisitos generales ya descritos se vuelven a recordar en este apartado debido a la importancia de su aplicación en determinados grupos de alimentos.

Los grupos de alimentos que encontrarán detallados en los siguientes apartados son los siguientes:

6.1. PRODUCTOS DE ORIGEN VEGETAL Y DERIVADOS

- 6.1.1. Frutas, verduras y setas.
- 6.1.2. Frutos secos y legumbres.
- 6.1.3. Encurtidos.
- 6.1.4. Especies vegetales para infusiones, condimentos y especias.

6.2. PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL

- 6.2.1. Miel y productos apícolas.
- 6.2.2. Huevos.
- 6.2.3. Caracoles.
- 6.2.4. Salazones.
- 6.2.5. Leche y productos lácteos.
- 6.2.6. Productos cárnicos cocidos y curados.
- 6.2.7. Carne fresca y preparados cárnicos.
- 6.2.8. Productos de la pesca y la acuicultura.

6.3. PAN Y/O PRODUCTOS DE PASTELERIA, BOLLERIA Y CONFITERIA

6.4. TURRONES, MAZAPANES, GARRAPIÑADOS Y CHOCOLATES

6.5. CAMELOS Y GOLOSINAS

6.6. COMIDAS PREPARADAS

- 6.6.1. Elaboración de comidas preparadas.
- 6.6.2. Elaboración de masas y patatas fritas.

6.7. HORCHATAS Y HELADOS

6.1. PRODUCTOS DE ORIGEN VEGETAL Y DERIVADOS

6.1.1. FRUTAS, VERDURAS Y SETAS

Frutas y Verduras

- Sólo se permitirá la **venta de alimentos fraccionados** (como por ejemplo sandías, melones, etc.) si se dispone de medios para poder realizarlo de forma higiénica y se garantiza una adecuada limpieza y desinfección de los útiles de corte utilizados.
- En caso de realizar venta de alimentos fraccionados estos se tienen que proteger de las posibles contaminaciones, envolviéndolos o envasándolos con material de uso alimentario. El fraccionamiento de estos productos **se realizará diariamente en el puesto de venta y se tiene que desechar el producto sobrante al final del día.**
- Si se elaboran comidas preparadas vegetales como: ensaladas, frutas troceadas y zumos, tienen que disponer de una vitrina o un expositor refrigerado, si la preparación no es inmediata a la venta (ver apartado 2.5 control de la cadena de frío de esta guía). La elaboración de estos productos se tiene que realizar diariamente, en el puesto de venta y desechar el producto sobrante al final del día.
- Para vender este tipo de productos (fraccionados, comidas preparadas vegetales o zumos) se tendrán que cumplir las siguientes condiciones:
 - ▷ Disponer de agua de consumo humano para garantizar durante toda la jornada de trabajo una correcta limpieza y desinfección de frutas y verduras, manos, superficies y utensilios, ya sea mediante la conexión a la red general o mediante depósitos de agua con una capacidad mínima suficiente que garantice el abastecimiento.
 - ▷ Las superficies en contacto con los alimentos tendrán una dimensión suficiente para la manipulación higiénica de los alimentos, serán de materiales resistentes y deberán estar limpias, en buen estado y ser fáciles de limpiar y desinfectar y resistentes a la corrosión.
 - ▷ Realizar diariamente una limpieza del puesto y una desinfección de todos los elementos que estén en contacto con los alimentos. Los cuchillos, utensilios, cortantes, etc., deben desinfectarse antes de iniciar la jornada laboral y durante el proceso de elaboración.
 - ▷ Disponer de productos para la limpieza y desinfección de los equipos y utensilios de trabajo durante la jornada laboral. Estos productos se tienen que mantener separados de cualquier producto alimenticio.
 - ▷ Disponer de vajilla de un solo uso.
 - ▷ Separar los alimentos de distinta naturaleza (productos elaborados de productos sin elaborar) para evitar contaminaciones cruzadas.

- En caso de que la venta del producto (frutas y hortalizas) se realice en la modalidad de autoservicio, hay que facilitar a los clientes guantes de un solo uso preferiblemente que no sean de látex, para evitar posibles alergias.
- El etiquetado cumplirá lo indicado en el apartado 5 de información al consumidor y etiquetado de esta guía.
- **Sólo se comercializarán productos que procedan de establecimientos inscritos en el registro sanitario correspondiente, excepto en el caso productos que procedan de venta directa por el agricultor.**



Venta de setas

Requisitos generales de las setas comercializadas:

- Estar correctamente identificadas:
 - ▷ Nombre científico.
 - ▷ Nombre común.
 - ▷ Tipo de cultivo: silvestres o cultivadas.
 - ▷ Origen o procedencia.
- Estar en perfectas condiciones de conservación, desprovistas de humedad y sin olores ni sabor extraño.
- Exentas de lesiones de origen físico o mecánico que afecten a su presentación o apariencia.
- Exentas de podredumbre, daños de heladas u otras alteraciones que las hagan impropias de su consumo.
- Exentas de artrópodos, gusanos o moluscos y de partes o excrementos de los mismos.
- Exentas de materias extrañas adheridas a su superficie.
- Haber sido recolectadas mediante un corte neto.
- Exentas de agentes microbianos patógenos.
- Hallarse sin residuos de pesticidas, ni de contaminantes químicos, ni de radioactividad por encima de los límites legalmente establecidos.
- Se prohíbe la venta y la comercialización para el consumo humano de todas las especies de setas reconocidas como venenosas o tóxicas, así como todas las sospechosas de serlo y, en particular las recogidas en la parte D del anexo del R.D 30/2009, de 16 de enero.

Requisitos de comercialización de setas silvestres frescas (además de los requisitos generales, tienen que cumplir):

Cualquier suministro directo por parte del productor o recolector, incluido el de pequeñas cantidades de setas, estará sujeto al cumplimiento de lo establecido en el Reglamento (CE) nº 852/2004, de 29 de abril y en R.D 30/2009, de 16 de enero, o la normativa que resulte aplicable en cada momento.

En el caso de suministro directo de setas al consumidor final:

1. Sólo se podrá realizar el suministro directo de setas al consumidor final, por parte del recolector, en los casos y condiciones que establezca la autoridad competente, o mediante la normativa de desarrollo que puedan establecer las comunidades autónomas.
2. Cuando se autorice este tipo de suministro por parte de los recolectores, la autoridad competente elaborará una lista de las setas que pueden ser objeto del mismo, en la que sólo podrán incluirse especies recogidas en las partes A del anexo del RD. R.D 30/2009, de 16 de enero.

Para la elaboración de la lista de especies autorizadas para el suministro directo por parte del productor o recolector al consumidor, las autoridades competentes deberán tener en cuenta los conocimientos y la generalización del consumo de determinadas especies en cada región, así como los riesgos de confusión con especies tóxicas.

3. Deberán presentarse enteras, excepto restos de micelio, con sus características anatómicas desarrolladas y claramente visibles. No está permitido el lavado.
4. No podrán presentarse al consumidor mezclas de especies.
5. Deben disponer de autorización de recolección por parte de la autoridad competente, garantizar la trazabilidad y su origen: denominación de producto, fecha de cosecha, municipio de origen y volumen de cosecha.

Se comercializarán productos que procedan: de establecimientos inscritos en el registro sanitario correspondiente, venta directa por el agricultor, o recolector autorizado.



Etiquetado Especifico

En el caso de frutas y verduras, deberá incluir las menciones obligatorias adicionales de la normativa específica dependiendo del producto comercializado.

Para las setas, en la denominación del producto deberá indicarse en todos los casos, el género y especie y si son silvestres o cultivadas, además del nombre común. En la información facilitada al consumidor se debe incluir los requisitos de la normativa específica de setas.

Documentos/Registros

- En el caso de venta directa del agricultor, este deberá estar inscrito en el *registro correspondiente de la Conselleria de Agricultura*. Si la venta de productos primarios se efectúa por medio de un intermediario que ha adquirido estos productos directamente al productor agrario, se deberá disponer de información sobre el origen de los productos que garantice la trazabilidad y seguridad de los mismos (albaranes y/o facturas que incluyan toda la información necesaria).
- En el caso de venta de setas, deben comprobar que todas las personas que estén en el puesto disponen del documento acreditativo que certifica que han recibido la formación micológica e información adecuadas para desarrollar la actividad de identificación que tienen que realizar, dicho programa de formación estará dirigido a evitar la comercialización de especies no autorizadas.
- En el caso de setas silvestres de recolectores: disponer de autorización de recogida y de venta por parte de la autoridad competente, documento que garantice su trazabilidad: denominación de producto, fecha de recolección, municipio de origen y volumen de cosecha.
- Registro de proveedores. Facturas y/o albaranes.

En caso de disponer de equipos de frio:

- Registro de control de temperaturas.



6.1.2. FRUTOS SECOS Y LEGUMBRES

- Si los frutos secos puestos a la venta carecen de cáscara que los proteja (pelados), como por ejemplo: piñones, almendras, nueces etc., la exposición debe ser de forma que impida la contaminación de los mismos, como el uso de recipientes cerrados, envases individuales, expositores o vitrinas.
- Para el caso de venta a granel de legumbres se tiene que mantener el envase original o bien disponer de recipientes cerrados, expositores o vitrinas que impidan la contaminación del producto.
- Las condiciones de manipulación deben de ser correctas para evitar problemas de contaminaciones cruzadas (**alérgenos**), utilizando útiles específicos para ello si fuera necesario.
- El etiquetado cumplirá lo indicado en el apartado 5 de información al consumidor y etiquetado de esta guía.
- Se conservará la etiqueta original de los envases hasta la finalización de venta del producto y esta puede ser utilizada para facilitar la información al consumidor.
- **Sólo se comercializarán productos que procedan de establecimientos inscritos en el registro sanitario correspondiente, excepto en el caso de venta directa por el agricultor.**

Documentos/Registros

- En el caso de venta directa del agricultor, este deberá estar inscrito en el *registro correspondiente de la Conselleria de Agricultura*. Si la venta de productos primarios se efectúa por medio de un intermediario que ha adquirido estos productos directamente al productor agrario, se deberá disponer de información sobre el origen de los productos que garantice la trazabilidad y seguridad de los mismos (albaranes y/o facturas que incluyan toda la información necesaria).
- Registro de proveedores. Facturas y/o albaranes.



6.1.3. ENCURTIDOS (ACEITUNAS, PEPINILLOS, ETC.)

- Los envases utilizados para la exposición de los productos a la venta y los utensilios que van a estar en contacto con alimentos deben estar diseñados de manera que permitan una adecuada limpieza y desinfección de los mismos y ser aptos para uso alimentario. Se pueden utilizar los envases originales.
- Para el caso de venta a granel se tiene que disponer de recipientes cerrados, expositores o vitrinas que impidan la contaminación del producto.
- Las condiciones de manipulación deben de ser correctas para evitar problemas de contaminaciones cruzadas (**alérgenos**), utilizando útiles específicos para ello si fuera necesario.
- Deben limpiar los utensilios que entren en contacto con los alimentos (con agua y jabón de uso alimentario) y desinfectarlos cada día y a ser posible durante la jornada de trabajo.
- Cuando se abran envases (para la venta fraccionada) se indicará la fecha de apertura en los mismos.
- El etiquetado cumplirá lo indicado en el apartado 5 de información al consumidor y etiquetado de esta guía.
- Se conservará la etiqueta original de los envases hasta la finalización de venta del producto y esta puede ser utilizada para facilitar la información al consumidor.
- **Sólo se comercializarán productos que procedan de establecimientos inscritos en el registro sanitario correspondiente.**

Documentos/Registros

- Registro de proveedores. Facturas y/o albaranes.



6.1.4. ESPECIES VEGETALES PARA INFUSIONES, CONDIMENTOS Y ESPECIAS

- Está prohibida la venta de especias y condimentos cuyos envases carezcan de identificación reglamentaria según lo dispuesto en el título V del RD 2242/1984, de 26 de septiembre.
- Las especias vegetales para infusiones de uso en alimentación y para la elaboración de los distintos productos, serán únicamente las especias vegetales y parte de las mismas o sus extractos solubles cuyas denominaciones figuran en el artículo 3 del RD 3176/1983, de 16 de noviembre.
- Las condiciones de manipulación deben de ser correctas para evitar problemas de contaminaciones cruzadas (**alérgenos**), utilizando útiles específicos para ello si fuera necesario.
- El etiquetado cumplirá lo indicado en el apartado 5 de información al consumidor y etiquetado de esta guía.
- Tal y como indica el artículo 7 del Reglamento (UE) nº 1169/2011 de 25 de Octubre de 2011, salvo las excepciones previstas por la legislación de la Unión, la información alimentaria no atribuirá a ningún alimento las propiedades de prevenir, tratar o curar ninguna enfermedad humana, ni hará referencia a tales propiedades.
- Se conservará la etiqueta original de los envases hasta la finalización de venta del producto y esta puede ser utilizada para facilitar la información al consumidor.
- **Sólo se comercializarán productos que procedan de establecimientos inscritos en el registro sanitario correspondiente.**

Documentos/Registros

- Registro de proveedores. Facturas y/o albaranes.



6.2. PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL

6.2.1. MIEL Y PRODUCTOS APÍCOLAS

- Deben vender la miel envasada y etiquetada conforme a la normativa alimentaria vigente, la normativa específica para la miel. En la etiqueta deberá informarse sobre el país de origen de la miel, según el Real Decreto 473/2015, de 12 de Junio (que modifica el R.D 1049/2003).
- En el caso de que el productor envase su propia miel en sus instalaciones, no será necesario el registro sanitario.
- Mantener la jalea real fresca a una temperatura como máximo de 4°C en expositores frigoríficos.

Documentos/Registros

- Si el vendedor es al mismo tiempo productor, documentación que acredite estar inscrito en el Registro de Explotaciones Ganaderas REGA.
- Registro de proveedores. Facturas y/o albaranes.



6.2.2. HUEVOS

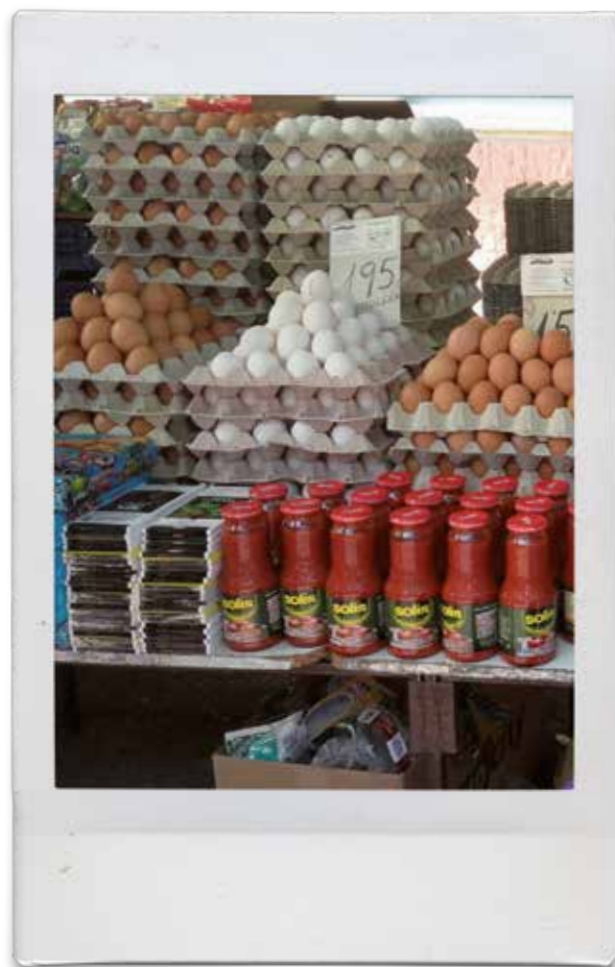
- Los huevos no se almacenarán nunca en refrigeración.
- No se pueden vender los huevos rotos, con fisuras o muy sucios.
- **Los huevos puestos a la venta tienen que estar marcados con el código del productor**, de acuerdo con la normativa. (arts. 1 y 3 del Real Decreto 226/2008, de 15 de febrero); **excepto** si se trata de huevos que se comercializan directamente del productor al consumidor final en mercado público local en la región de producción, siempre que el lugar de producción tenga un máximo de 50 gallinas ponedoras, en cuyo caso hay que indicar claramente visibles en el punto de venta: la razón social y la dirección del productor.
- Si la venta de los huevos se realiza a granel fuera del estuche la información disponible para el consumidor será la que habitualmente figura en el estuche, e incluirá :
 - ▷ Nombre, apellido y dirección del envasador.
 - ▷ Código del centro de embalaje.
 - ▷ Fecha de consumo preferente.
 - ▷ Categoría de peso(S; M; L; XL).
 - ▷ Sistema de cría de la gallina.
 - ▷ Categoría de Calidad: Categoría A, seguida o no de la palabra “Frescos”.
 - ▷ Explicación del código de productor.
 - ▷ Recomendación al consumidor de conservarlos en frigorífico tras su compra.
- Guardar el envase o embalaje original para no perder los datos del etiquetado y la trazabilidad.

En el caso de venta directa del productor al consumidor final debe llevar un registro de cantidades totales (fecha de puesta y unidades vendidas).

Documentos/Registros

En el caso de ser productor primario documentación que acredite estar inscrito en el Registro de Explotaciones Ganaderas REGA.

- Registro de proveedores. Facturas y/o albaranes.



6.2.3. CARACOLES

- Sólo se podrán comercializar las especies autorizadas para consumo humano.
- Se tienen que presentar a la venta vivos, limpios especialmente de tierra o arena y en buenas condiciones de conservación, sin cáscaras rotas ni sucias y sin evidentes signos de enfermedad.
- Los caracoles procederán de granjas de cría en cautividad.

Para el suministro de caracoles silvestres se atenderá al Decreto 21/2012, de 27 de enero, del Consell, por el que se regula el procedimiento de elaboración y aprobación de los planes de recuperación y conservación de especies catalogadas de fauna y flora silvestre, y del procedimiento de emisión de autorizaciones de afectación a especies silvestre, o la normativa que resulte aplicable en cada momento. En caso de no disponer de dicha autorización no se podrán comercializar caracoles silvestres.

Etiquetado Especifico

Deben identificar el producto, indicando en todos los casos: especie y origen o procedencia.

Documentos/Registros

En el caso de ser productor primario documentación que acredite estar inscrito en el Registro de Explotaciones Ganaderas REGA.

- Registro de proveedores. Facturas y/o albaranes.



6.2.4. SALAZONES

- Deben disponer de agua de consumo humano para garantizar durante toda la jornada de trabajo una correcta limpieza y desinfección de manos, superficies y utensilios, ya sea mediante la conexión a la red general o mediante depósitos de agua con una capacidad suficiente que garantice el abastecimiento.
- En el caso de que se realice la venta de productos que requieran conservación a temperatura regulada como por ejemplo, anchoas u otras semiconservas, pasta de bacalao, etc., tienen que disponer de equipos de refrigeración (vitrinas expositoras, armarios de refrigeración, etc.) que mantengan la temperatura que necesita el producto más restrictivo según etiquetado.
- Deben disponer de productos para la limpieza y desinfección de los equipos y utensilios de trabajo durante la jornada laboral. Estos productos se tienen que mantener separados de cualquier producto alimenticio.
- Separar los alimentos de distinta naturaleza para evitar contaminaciones cruzadas.
- Cuando se abran envases (para la venta fraccionada) se indicará la fecha de apertura en los mismos.
- El etiquetado cumplirá lo indicado en el apartado 5 de información al consumidor y etiquetado de esta guía.
- Sólo se comercializarán productos que procedan de establecimientos inscritos en el registro sanitario correspondiente.

Documentos/Registros

- Registro de proveedores. Facturas y/o albaranes.

En caso de disponer de equipos de frío:

- Registro de control de temperaturas.



6.2.5. LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS (QUESOS, YOGURT, ETC)

- En el caso de que se realice la venta de productos que requieran conservación a temperatura regulada como por ejemplo, leche fresca pasteurizada, queso fresco, natas, yogurts, etc., tienen que disponer de equipos de refrigeración (vitrinas expositoras, armarios de refrigeración, etc.) que mantengan la temperatura que necesita el producto más restrictivo (según etiquetado). (Ver apartado 2.5 control de la cadena de frío de esta guía).
- Separar los alimentos de distinta naturaleza para evitar contaminaciones cruzadas (como por ejemplo el queso fresco del queso curado).
- En el caso de realizar la venta de producto fraccionada, deben disponer de agua de consumo humano para garantizar durante toda la jornada de trabajo una correcta limpieza y desinfección de manos, superficies y utensilios, ya sea mediante la conexión a la red general o mediante depósitos de agua con una capacidad mínima suficiente que garantice el abastecimiento.
- Deben disponer de productos para la limpieza y desinfección de los equipos y utensilios de trabajo durante la jornada laboral. Estos productos se tienen que mantener separados de cualquier producto alimenticio
- Cuando se abran envases (para la venta fraccionada) se indicará la fecha de apertura en los mismos.
- El etiquetado cumplirá lo indicado en el apartado 5 de información al consumidor y etiquetado de esta guía.
- Sólo se comercializarán productos que procedan de establecimientos inscritos en el registro sanitario correspondiente

Documentos/Registros

- Registro de proveedores. Facturas y/o albaranes.

En caso de disponer de equipos de frío:

- Registro de control de temperaturas.



6.2.6. PRODUCTOS CÁRNICOS COCIDOS Y CURADOS. (JAMÓN YORK, FUET, CHORIZO, ETC.)

- Tienen que disponer de aparatos de refrigeración (vitrinas expositoras, armarios de refrigeración, etc.), que mantengan la temperatura que necesite el producto más restrictivo (según etiquetado). (Ver apartado 2.5 control de la cadena de frío de esta guía).
- Deben mantener los productos que no necesitan refrigeración en un lugar fresco y que impida su contaminación.
- No sobrepasar la capacidad frigorífica de las cámaras y/o expositores, para que el frío llegue de forma uniforme al producto.
- Separar los alimentos de distinta naturaleza para evitar contaminaciones cruzadas.
- Deben disponer de agua de consumo humano para garantizar durante toda la jornada de trabajo una correcta limpieza y desinfección de manos, superficies y utensilios, ya sea mediante la conexión a la red general o mediante depósitos de agua con una capacidad mínima suficiente que garantice el abastecimiento.
- Cuando se abran envases (para la venta fraccionada) se indicará la fecha de apertura en los mismos.
- Para evitar el riesgo de las contaminaciones cruzadas (**alérgenos**) durante la actividad se deben extremar las precauciones durante la manipulación o bien utilizar en la medida de lo posible equipos exclusivos (como por ejemplo loncheadoras y cuchillos específicos para corte de determinados productos, etc.).
- Deben disponer de productos para la limpieza y desinfección de los equipos y utensilios de trabajo durante la jornada laboral. Estos productos se tienen que mantener separados de cualquier producto alimenticio.
- El etiquetado cumplirá lo indicado en el apartado 5 de información al consumidor y etiquetado de esta guía.
- **Sólo se comercializarán productos que procedan de establecimientos inscritos en el registro sanitario correspondiente.**

Etiquetado Especifico

Si los productos son de elaboración propia (procedentes de un establecimiento propio con registro sanitario), sin perjuicio de la normativa sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, los derivados cárnicos deberán incluir además la marca sanitaria (en caso de producto envasado, en el etiquetado y en los que se no se presenten envasados en un cartel o rótulo próximo al producto en el expositor).

La marca sanitaria deberá incluir dentro de un rectángulo las indicaciones siguientes: en la parte superior “Elaboración Propia” en mayúsculas; en la parte central, el número de autorización del establecimiento y en la parte inferior la expresión “Venta Directa”, en mayúsculas.

Además de la marca sanitaria, los derivados cárnicos deberán contar con la siguiente información: la denominación comercial conforme a las normas de calidad correspondientes a cada tipo de producto, o bien las denominaciones comerciales consagradas por el uso y las clasificaciones de calidad tipificadas en dichas normas, haciendo especial mención de la especie o especies a partir de las que se ha obtenido la carne y la lista de ingredientes.

Documentos/Registros

- Registro de proveedores. Facturas y/o albaranes.
- Registro de control de temperaturas.



6.2.7. CARNE FRESCA Y PREPARADOS CÁRNICOS

- Deben disponer de agua de consumo humano para garantizar durante toda la jornada de trabajo una correcta limpieza y desinfección de manos, superficies y utensilios, ya sea mediante la conexión a la red general o mediante depósitos de agua con una capacidad mínima suficiente que garantice el abastecimiento.
- Deben mantener, en todo momento, la temperatura de las cámaras, los expositores o las vitrinas de manera que garanticen la conservación de los productos a temperaturas reglamentarias, en caso de que se realice la venta de productos de distinta naturaleza, la temperatura será siempre la que necesite el producto más restrictivo. (Ver apartado 2.5 control de la cadena de frío de esta guía).
- No sobrepasar la capacidad frigorífica de las cámaras y/o expositores, para que el frío llegue de forma uniforme al producto.
- Separar los alimentos de distinta naturaleza para evitar contaminaciones cruzadas.
- Cuando se abran envases (para la venta fraccionada) se indicará la fecha de apertura en los mismos.
- Deben tener el puesto en las condiciones y con el material necesarios para poder asegurar la limpieza (y desinfección) de cuchillos, tablas de corte u otros utensilios de trabajo durante la jornada laboral.
- Deben disponer de productos para la limpieza y desinfección de los equipos y utensilios de trabajo durante la jornada laboral. Estos productos se tienen que mantener separados de cualquier producto alimenticio.

En el caso de vender también productos cárnicos deberá cumplir lo indicado en el apartado 6.2.6 (productos cárnicos cocidos y curados) de esta guía.

- Los residuos generados serán gestionados de manera adecuada, conforme a la normativa vigente (ver apartado 2.4 control de residuos de esta guía).
- El etiquetado cumplirá lo indicado en el apartado 5 de información al consumidor y etiquetado de esta guía.
- **Sólo se comercializarán productos que procedan de establecimientos inscritos en el registro sanitario correspondiente.**

Las temperaturas de conservación, almacenamiento, transporte y venta de carnes y derivados cárnicos serán las siguiente:

Productos y temperaturas de conservación

Carnes frescas refrigeradas de animales domesticos de las especies: bovina, porcina, ovina y caprina, solipedos y caza mayor silvestre: temperatura de conservación: $\leq +7^{\circ}\text{C}$

Despojos refrigerados: temperatura de conservación: $\leq + 3^{\circ}\text{C}$

Carnes frescas refrigeradas, de gallinas, pavos, pintadas, patos, ocas, conejos, aves de caza menor: temperatura de conservación: $\leq +4^{\circ}\text{C}$

Carnes picadas y preparados de carnes picadas: temperatura de conservación: $\leq 2^{\circ}\text{C}$

Preparados de carne (pechugas marinadas, pinchos etc.): temperatura de conservación: $\leq +2^{\circ}\text{C}$ a $\leq +7^{\circ}\text{C}$ según la materia prima y la especie animal de la que se obtiene

Platos cocinados cárnicos con un periodo de duración inferior a 24 horas: $\leq +8^{\circ}\text{C}$

Platos cocinados cárnicos con un periodo de duración superior a 24 horas: $\leq +4^{\circ}\text{C}$



Etiquetado Especifico

Si los productos son de elaboración propia (procedentes de un establecimiento propio con registro sanitario), sin perjuicio de la normativa sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, los derivados cárnicos deberán incluir además la marca sanitaria (en caso de producto envasado, en el etiquetado y en los que se no se presenten envasados en un cartel o rótulo próximo al producto en el expositor).

La marca sanitaria deberá incluir dentro de un rectángulo las indicaciones siguientes: en la parte superior “Elaboración Propia” en mayúsculas; en la parte central, el número de autorización del establecimiento y en la parte inferior la expresión “Venta Directa”, en mayúsculas. Además de la marca sanitaria, los derivados cárnicos deberán contar con la siguiente información: la denominación comercial conforme a las normas de calidad correspondientes a cada tipo de producto, o bien las denominaciones comerciales consagradas por el uso y las clasificaciones de calidad tipificadas en dichas normas, haciendo especial mención de la especie o especies a partir de las que se ha obtenido la carne y la lista de ingredientes.

En la venta de carne fresca hay que tener en cuenta el Etiquetado Especifico de: vacuno, porcino, ovino, caprino y aves de corral.

Documentos/Registros

- Registro de proveedores. Facturas y/o albaranes.
- Documentación que de gestión de residuos (SANDACH), en caso necesario.
- Registro de control de temperaturas.



6.2.8. PRODUCTOS DE LA PESCA Y ACUICULTURA

- Deben disponer de agua de consumo humano para garantizar durante toda la jornada de trabajo una correcta limpieza y desinfección de manos, superficies y utensilios, ya sea mediante la conexión a la red general o mediante depósitos de agua con una capacidad mínima suficiente que garantice el abastecimiento.
- Los productos de la pesca frescos, los productos de la pesca no transformados descongelados, así como los productos cocidos y refrigerados de crustáceos y moluscos, se mantendrán a una temperatura próxima a la de fusión del hielo.
- Deben mantener, en todo momento, la temperatura de las cámaras, los expositores o las vitrinas de manera que garanticen la conservación de los productos (ver apartado 2.5 control de la cadena de frío de esta guía), en caso del pescado cubierto de hielo este debe



disponer de una superficie con inclinación adecuada, de forma que permita eliminar el líquido resultante de la fusión del mismo.

- El hielo utilizado para conservar el pescado procederá de establecimientos con registro sanitario.
- No sobrepasar la capacidad frigorífica de las cámaras y/o expositores, para que el frío llegue de forma uniforme al producto.
- Separar los alimentos de distinta naturaleza (pescado fresco de productos elaborados, como por ejemplo hamburguesas de pescado) para evitar contaminaciones cruzadas.
- Si se realiza la venta de productos descongelados, estos se tienen que adquirir ya previamente descongelados del proveedor, además se debe indicar en el etiquetado a la vista del consumidor que es un producto descongelado, con el día de la descongelación. Está prohibida la recongelación de productos previamente descongelados.
- No comercializar pescados cuando se observe una presencia manifiesta de parásitos.
- En caso de vender productos congelados deben de disponer de equipos que mantengan la temperatura de los productos por debajo de -18°C , tanto en el transporte como en el momento de la venta.
- Los productos de la pesca que se mantengan vivos se conservarán a una temperatura y de un modo que no afecten negativamente a la inocuidad de los alimentos o a su viabilidad.
- Deben tener el puesto en las condiciones y con el material necesarios para poder asegurar la limpieza (y desinfección) de cuchillos, tablas de corte u otros utensilios de trabajo durante la jornada laboral.
- Deben disponer de productos para la limpieza y desinfección de los equipos y utensilios de trabajo durante la jornada laboral. Estos productos se tienen que mantener separados de cualquier producto alimenticio.
- Los residuos generados serán gestionados de manera adecuada, conforme a la normativa vigente (ver el apartado 2.4 de esta guía, control de residuos).
- **Sólo se comercializarán productos que procedan de establecimientos inscritos en el registro sanitario correspondiente.**

Las temperaturas de almacenamiento, conservación, transporte y venta de pescado y productos de la pesca serán las siguientes:

PRODUCTO/TIPO DE PESCADO	TEMPERATURA MÁXIMA LEGAL
Productos de la Pesca Frescos(sin transformar), Productos de la Pesca no transformados Descongelados, Productos cocidos y refrigerados de crustáceos y moluscos, Productos de la Pesca Transformados que requieren temperatura controlada.	Temperatura próxima a la fusión del hielo o la especificada en el producto.
Productos de la Pesca congelados	Transporte : $\leq -18\text{ °C} + 3\text{°C}$ Almacenamiento : $\leq -18\text{°C}$
Productos de la Pesca vivos	Temperatura que no afecte a su viabilidad.

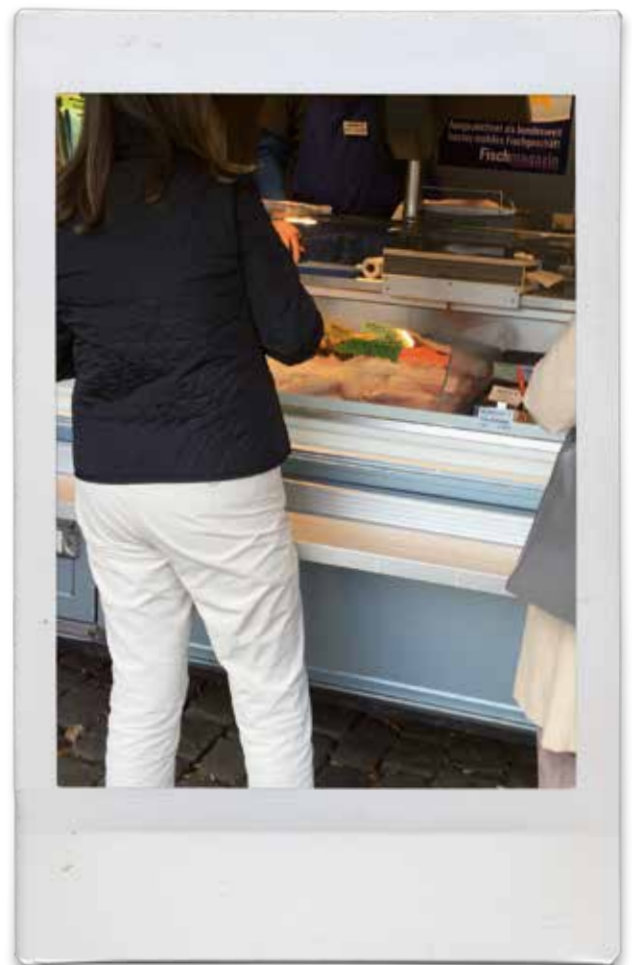
Cuando se trate de venta de **pescado fresco** hay que tener en cuenta el **etiquetado específico** de los productos de la pesca.

Mantener las etiquetas de los productos a la venta.

En el caso de **moluscos bivalvos**, estos deben estar vivos en el momento de la venta. Si se vende el producto de manera fraccionadas procedente de envases grandes se tiene que guardar el etiquetado durante 60 días.

Documentos/Registros

- Registro de proveedores. Facturas y/o albaranes.
- Documentación que de gestión de residuos (SANDACH), en caso necesario.
- Registro de control de temperaturas.



6.3. PAN Y/O PRODUCTOS DE PASTELERIA, BOLLERIA Y REPOSTERIA

- Separar los alimentos de distinta naturaleza para evitar contaminaciones cruzadas.
- La exposición debe ser de forma que impida la contaminación de los mismos, como el uso envases individuales, expositores o vitrinas.
- Deben mantener los productos con crema, nata, etc., en expositores frigoríficos a una temperatura entre 0°C y 5°C (ver apartado 2.5 control de la cadena de frío de esta guía).
- En caso de vender productos que sean fraccionados, como tartas etc., han de tener las condiciones necesarias para poder asegurar la adecuada limpieza y desinfección de los cuchillos u otros útiles, para ello deben disponer de agua de consumo humano para garantizar durante toda la jornada de trabajo una correcta limpieza y desinfección de manos, superficies y utensilios, ya sea mediante la conexión a la red general o mediante depósitos de agua con una capacidad mínima suficiente que garantice el abastecimiento.



- Deben disponer de productos para la limpieza y desinfección de los equipos y utensilios de trabajo durante la jornada laboral. Estos productos se tienen que mantener separados de cualquier producto alimenticio.
- Cuando se abran envases (para la venta fraccionada) se indicará la fecha de apertura en los mismos.
- El etiquetado cumplirá lo indicado en el apartado 5 de información al consumidor y etiquetado de esta guía.
- Sólo se comercializarán productos que procedan de establecimientos inscritos en el registro sanitario correspondiente.

Documentos/Registros

- Registro de proveedores. Facturas y/o albaranes.

En caso de disponer de equipos de frío:

- Registro de control de temperaturas.



6.4. TURRONES, MAZAPANES, GARRAPIÑADOS Y CHOCOLATES

- Las condiciones de manipulación deben de ser correctas para evitar problemas de contaminación cruzadas (**alérgenos**), utilizando útiles específicos para ello si fuera necesario.
- La exposición debe ser de forma que impida la contaminación de los mismos, envases individuales, expositores o vitrinas.
- Cuando se abran envases (para la venta fraccionada) se indicará la fecha de apertura en los mismos.
- El etiquetado cumplirá lo indicado en el apartado 5 de información al consumidor y etiquetado de esta guía.
- **Sólo se comercializarán productos que procedan de establecimientos inscritos en el registro sanitario correspondiente.**

Documentos/Registros

- Registro de proveedores. Facturas y/o albaranes.



6.5. CAMELOS Y GOLOSINAS

- Separar los alimentos de distinta naturaleza para evitar contaminaciones cruzadas.
- La exposición debe ser de forma que impida la contaminación de los mismos, como el uso de recipientes cerrados, envases individuales, expositores o vitrinas.
- En caso de que la venta del producto se realice en la modalidad de autoservicio, hay que facilitar a los clientes útiles (pinzas, palas, etc.). Sólo se facilitará el autoservicio cuando los productos vendidos estén debidamente protegidos.
- Etiquetado: la información al consumidor debe ser la indicada en el apartado 5 de esta guía y como mínimo incluirá la siguiente información:
 - ▷ Denominación del producto.
 - ▷ Lista de ingredientes.
 - ▷ Presencia de Alérgenos.
 - ▷ Nombre o razón social y domicilio del fabricante, envasador o vendedor.
- Se conservará la etiqueta original de los envases hasta la finalización de venta del producto y esta puede ser utilizada para facilitar la información al consumidor.
- **Sólo se comercializarán productos que procedan de establecimientos inscritos en el registro sanitario correspondiente.**

Documentos/Registros

- Registro de proveedores. Facturas y/o albaranes.



6.6. COMIDAS PREPARADAS

6.6.1. ELABORACIÓN DE COMIDAS PREPARADAS

- Deben de disponer de equipos y útiles necesarios para poder realizar la actividad de forma higiénica.
- Es necesario que dispongan de agua de consumo humano caliente, fría o ambas, suficiente para garantizar durante toda la jornada de trabajo una correcta limpieza y desinfección de instalaciones, superficies, utensilios y manos ya sea mediante la conexión a la red general o mediante depósitos de agua con una capacidad mínima que garantice el abastecimiento.
- Hay que realizar diariamente una limpieza del puesto y una desinfección de todos los elementos que estén en contacto con los alimentos; los cuchillos, utensilios, cortantes, etc. deben desinfectarse antes de iniciar la jornada laboral y durante la misma.
- Deben disponer de productos para la limpieza y desinfección de los equipos y utensilios de trabajo durante la jornada laboral. Estos productos se tienen que mantener separados de cualquier producto alimenticio.
- Se tienen que habilitar espacios separados para almacenar los productos ya elaborados, las materias primas y los productos auxiliares de venta (papel, vasos, platos, servilletas, cubertería, etc.).
- Dispondrán de suficientes equipos de frío que garanticen la conservación de los productos a la temperatura adecuada (ver apartado 2.5 control de la cadena de frío de esta guía).
- Separar los alimentos de distinta naturaleza para evitar contaminaciones cruzadas, sobre todo entre materias primas y productos ya elaborados.
Para evitar el riesgo de las contaminaciones cruzadas (**alérgenos**) se deben extremar las precauciones durante la manipulación y en caso de realizar frituras, utilizar freidoras exclusivas (como por ejemplo para freír pescados, etc.).
- Darán garantías del uso correcto del aceite mediante unas buenas prácticas de manipulación (temperatura del aceite al freír, filtrado del aceite, etc.) y una frecuencia de cambio adecuada al uso, de manera que evite la formación de residuos tóxicos como compuestos polares.
- Dispondrán de equipos adecuados para controlar la extracción de humos y evitaran en lo posible que supongan un problema de contaminación ambiental.
- Los aceites utilizados (residuos) se tienen que almacenar en recipientes adecuados y de uso exclusivo correctamente identificados como residuos y; en ningún caso, los deben tirar en el alcantarillado público o en los contenedores urbanos.
- La recogida de los residuos (aceites usados) tiene que realizarse por medio de un gestor de residuos autorizado o bien se depositarán en un punto verde autorizado.

- Estos puestos contarán con vajilla de un solo uso o en su defecto deberán estar en posesión de máquina lavavajillas que garanticen la desinfección mecánica. Los envases para los productos tienen que ser de uso alimentario.
- **El etiquetado cumplirá lo indicado en el apartado 5 de información al consumidor y etiquetado de esta guía.**

Documentos/Registros

- Registro de proveedores. Facturas y/o albaranes.
- Documentación que acredite la retirada de los residuos (aceites) por un gestor autorizado en su caso.
- Registro de control de temperaturas.



6.6.2. ELABORACIÓN DE MASAS Y PATATAS FRITAS

- Es necesario que dispongan de agua de consumo humano para poder garantizar una correcta limpieza y desinfección de las superficies, utensilios y de las manos por medio de una conexión a la red general o depósitos de agua.
- Deben disponer de productos para la limpieza y desinfección de los equipos y utensilios de trabajo durante la jornada laboral. Estos productos se tienen que mantener separados de cualquier producto alimenticio.
- Se tienen que habilitar espacios separados para almacenar los productos ya elaborados, las materias primas (harina, sal, azúcar, etc.) y los productos auxiliares de venta (papel, envases, etc.).
- Si se elaboran productos que necesitan refrigeración (como por ejemplo rellenos de crema, nata etc.) dispondrán de suficientes equipos de frío (vitrinas expositoras, armarios de refrigeración, etc.) que garanticen la conservación de los productos a la temperatura adecuada (ver apartado 2.5 control de la cadena de frío de esta guía).
- Darán garantías del uso correcto del aceite mediante unas buenas prácticas de manipulación (temperatura del aceite al freír, filtrado del aceite, etc.) y una frecuencia de cambio adecuada al uso, de manera que evite la formación de residuos tóxicos como compuestos polares.
- Hay que evitar el riesgo de las contaminaciones cruzadas (alérgenos) para ello deben de extremar las precauciones en la manipulación o bien utilizar freidoras exclusivas (como por ejemplo para freír las patatas).
- Los aceites utilizados para freír procederán de aceites vegetales comestibles de empresas autorizadas y se mantendrán en los envases originales de manera que permita en todo momento identificar el producto por medio del etiquetado.
- Dispondrán de equipos adecuados para controlar que la extracción de humos no suponga un problema de contaminación.
- Los aceites utilizados (residuos) se tiene que almacenar en recipientes adecuados y de uso exclusivo correctamente identificados como residuos y; en ningún caso, los deben tirar en el alcantarillado público o en los contenedores urbanos.
- La recogida de los residuos (aceites usados) tiene que realizarse por medio de un gestor de residuos autorizado o bien se depositarán en un punto verde autorizado.
- **El etiquetado cumplirá lo indicado en el apartado 5 de información al consumidor y etiquetado de esta guía.**

Documentos/Registros

- Registro de proveedores. Facturas y/o albaranes.
- Documentación que acredite la retirada de los residuos (aceites) por un gestor autorizado en su caso.
- Registro de control de temperaturas.



6.7. HORCHATA Y HELADOS

- Deben mantener, en todo momento, la temperatura de los expositores o las vitrinas de manera que garanticen la conservación de los helados y la horchata a las temperaturas, que indica la normativa alimentaria vigente (ver apartado 2.5 control de la cadena de frío de esta guía).
- No sobrepasar la capacidad frigorífica de las cámaras y/o expositores, para que el frío llegue de forma uniforme al producto.
- No someter al producto a oscilaciones de temperatura (descongelaciones parciales, recongelaciones, aumentos de temperatura etc.)
- Los barquillos, galletas etc., estarán protegidos de la contaminación.
- Si se emplean útiles que pueden provocar contaminación del producto, deben disponer de agua de consumo humano para garantizar durante toda la jornada de trabajo una correcta limpieza y desinfección de útiles, utensilios y manos ya sea mediante la conexión a la red general o mediante depósitos de agua con una capacidad mínima suficiente que garantice el abastecimiento.
- Los útiles para el servicio de helados tendrán que limpiarse cada uso, utilizando un recipiente con solución de ácido tartárico o cítrico al 1% o bien utilizando el agua corriente.
- Deben disponer de productos para la limpieza y desinfección de los equipos y utensilios de trabajo durante la jornada laboral. Estos productos se tienen que mantener separados de cualquier producto alimenticio.
- Las máquinas automáticas elaboradoras-expendedoras de helados y las vitrinas de exposición de venta de helados a granel, se situaran lejos de fuentes calóricas que incidan directamente sobre ellas y de cualquier causa que pueda producir contaminación sobre los productos. Deberán disponer de dispositivos que garanticen la lectura de la temperatura.
- El distribuidor /propietario de las máquinas expendedoras, vitrinas y arcones, será el responsable de la elaboración y distribución de un programa de limpieza y desinfección de estos equipos siendo el tenedor de la maquina el responsable de su correcta aplicación.
- Cuando se abran envases (para la venta fraccionada) se indicará la fecha de apertura en los mismos.
- El etiquetado cumplirá lo indicado en el apartado 5 de información al consumidor y etiquetado de esta guía.
- **Sólo se comercializarán productos que procedan de establecimientos inscritos en el registro sanitario correspondiente.**

Las temperaturas de referencia son:

TIPO DE HORCHATA	Conservación en Industria	Distribución y Transporte	COMERCIALIZACIÓN
Horchata de chufa natural/ Horchata reconstituida	2°C	6°C	2°C
Horchata de chufa natural Pasteurizada	5°C	6°C	5°C
Horchata Esterilizada UHT	Ambiente	Ambiente	Ambiente
Horchata de chufa Concentrada Refrigerada	8°C	8°C	8°C
Horchata de Chufa concentrada/ condensada y congelada	-18°C	-18°C	-18°C



TIPO DE HELADO	Almacenamiento y Conservación	Distribución y Transporte	COMERCIALIZACIÓN
Helados	Temperatura de Congelación	-18°C(+/- 4°C)	Helados Envasados
			Helados a Granel
Granizados	0°C	0°C	0°C
Mezcla de Helados en depósitos de máquinas Expendedoras	5°C(+/-1°C)		-4°C

Documentos/Registros

- Registro de proveedores. Facturas y/o albaranes.
- Registro de control de temperaturas.







7

Requisitos específicos para la venta de productos ecológicos en mercados

Venta de productos ecológicos en el mercado:

A fin de garantizar que los productos ecológicos se producen siguiendo los requisitos establecidos en el marco jurídico comunitario sobre producción ecológica, las actividades realizadas por los operadores en todas las fases de producción, preparación y distribución de productos ecológicos estarán sometidas a un sistema de control creado y gestionado de conformidad con las normas establecidas en el Reglamento (CE) nº 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004.

Dado que en algunos casos podría parecer desproporcionado aplicar requisitos de notificación y control a determinados tipos de operadores al por menor, como los que venden directamente los productos al consumidor o usuario final, se podrá permitir que se eximan a dichos operadores de estos requisitos. Sin embargo, resulta necesario excluir de la excepción, para evitar el fraude, a los operadores minoristas que producen, preparan o almacenan productos que no tienen relación con el punto de venta, que importan productos ecológicos o que han subcontratado dichas actividades con terceros.

El Comité de Agricultura Ecológica de la Comunitat Valenciana (CAECV) es la Autoridad de control y certificación, organismo público, que inspecciona y certifica los productos ecológicos en la Comunitat Valenciana, y que se encuentra autorizado por la Comisión Europea con el código ES-ECO-020-CV.

En la Comunitat Valenciana, mediante la *RESOLUCIÓN de 20 de junio de 2016, de la Dirección General de Desarrollo Rural y Política Agraria Común*, se exime de la obligación de notificar la actividad y someter al régimen de control, a algunas actividades relacionadas con la venta directamente a consumidor final de ciertos productos ecológicos.

Los textos íntegros de la exención, así como la documentación y las solicitudes de certificación, en caso de ser necesario certificarse, están a su disposición en la web www.caecv.com.

Como resumen se indica:

- En el mercado se pueden vender productos ecológicos envasados y etiquetados listos para consumidor final, elaborados por empresas controladas y certificadas, sin necesidad de realizar ningún trámite adicional.
- **Un agricultor o elaborador exclusivo de productos ecológicos, controlado y certificado por el CAECV puede vender en el mercado su propia producción. Estos productores/elaboradores disponen de un certificado de conformidad emitido por el CAECV para**

justificar ante el consumidor que son operadores certificados. Dicho certificado deberá estar visible en el puesto de venta.

- En el mercado se pueden vender productos ecológicos fraccionados a la vista del consumidor desde su envase original
 - ▷ Si el volumen de compra no supera los 24.000 €/año, debe notificar esta actividad al CAECV, pero no será necesario que la someta a control. La lista de estos comercios se publicarán en la web del CAECV.
 - ▷ Si el volumen de compra supera los 24.000 €/año, debe notificar esta actividad al CAECV, y someterla a control y certificación.
 - ▷ Si el fraccionamiento no se hace a la vista del consumidor, o no se hace desde su envase original, la actividad se debe someter a control. Una vez certificada, el comercio dispondrá del certificado de conformidad emitido por el CAECV, y deberá estar visible en el puesto.

En los casos mencionados, se exime del control del CAECV la venta al consumidor final. En ningún caso se exime del control del CAECV la producción o la elaboración de productos ecológicos.

Ejemplo 1. Vendo en mi puesto mermeladas cerradas y etiquetadas, listas para consumidor final, que las ha elaborado una empresa ya certificada. Puedo realizar esta actividad sin necesidad de notificarlo al CAECV y sin someterla a control.

Ejemplo 2. Soy agricultor certificado por el CAECV, soy exclusivo de productos ecológicos y vendo en el puesto del mercado mi producto. Puedo realizar esta actividad pero he de notificarlo al CAECV. En este puesto también se podrían vender productos cerrados y etiquetados para consumidor final (mermeladas, aceite...), siempre que hayan sido elaborados por empresas certificadas.

Ejemplo 3. Vendo en mi puesto fruta y verdura ecológica que compro a agricultores certificados. El fraccionamiento lo hago desde el envase original que viene correctamente identificado, y a la vista del consumidor, y el volumen de compra anual de todos estos productos no supera los 24.000 €/año (sin iva). Tengo que notificar esta actividad al CAECV, pero no tengo que certificarme.

En el momento en que supere el volumen de compra fijado, o si el fraccionamiento no lo hago desde el envase original, o si no lo hago a la vista del consumidor tendré que certificarme.

REQUISITOS ESPECIFICOS DE LA VENTA FRACCIONADA DE PRODUCTOS ECOLÓGICOS

Identificación del producto:

La venta fraccionada en los establecimientos comerciales debe realizarse manteniendo los productos ecológicos en su envase original y conservando el etiquetado correspondiente a la vista del público hasta el final de su comercialización.

Certificado de conformidad de los proveedores ecológicos:

Los comercios que realizan venta fraccionada de productos ecológicos deben asegurarse que los productos que suministran al consumidor cumplen con las condiciones del reglamento europeo de producción ecológica. Para ello debe disponer de una copia del certificado de conformidad de sus proveedores. En este documento figuran los productos del proveedor certificados como ecológicos y/o en conversión, así como el código UE del organismo de control. Esta información debe servir de base para realizar los pedidos y el control a sus proveedores.

Comprobaciones en la recepción del producto de los proveedores:

En la recepción del producto, el operador debe comprobar que en los albaranes y etiquetas de los productos figura la mención ecológica o en conversión del producto, y el código UE del organismo de control.

Si el resultado de estas comprobaciones es correcto, el producto se puede vender como ecológico o en conversión, dependiendo de la mención que corresponda. Si los datos del certificado de conformidad, del albarán o de la etiqueta son insuficientes o no concuerdan, el producto no podrá suministrarse como ecológico o conversión hasta disipar las dudas.

DOCUMENTACIÓN QUE ACREDITA EL PRODUCTO ECOLÓGICO

- Si vende producto cerrado y listo
 - ▷ Que los productos vayan identificados con las indicaciones (ECOLÓGICO o BIOLÓGICO o ECO o BIO) y logotipos de la UE o privados (opcional).



- Si vende producto fraccionado:
 - ▷ Copia de la notificación de la actividad emitida por la autoridad u organismo de control autorizado (en caso de estar exento)
 - ▷ Certificado de Conformidad de los proveedores ecológicos emitido por una autoridad u organismo de control autorizado.
- Confirmar la certificación o documentos aportados en cualquiera de los siguientes enlaces:
 - ▷ www.caecv.com
 - ▷ www.mapama.es
- Cualquier otra cuestión consultarla con el CAECV (Autoridad de control pública en la Comunidad Valenciana- www.caecv.com- 962538241)



8

Requisitos relativos a la documentación y control de los mercados para los ayuntamientos

Cada Ayuntamiento regulará mediante ordenanza municipal la venta no sedentaria en su término municipal, de acuerdo con el procedimiento previsto en la legislación sobre el régimen local, que se ajustará a lo dispuesto en Ley 3/2011, de 23 de marzo, de la Generalitat, de Comercio de la Comunitat Valenciana, al Decreto 65/2012, de 20 de abril, del Consell, por el que se regula la venta no sedentaria en la Comunitat Valenciana y, demás normativa vigente que sea de aplicación.

El ayuntamiento debe planificar una estrategia integradora que permita la articulación de estas ordenanzas con las actividades realizadas por otras administraciones autonómicas y estatales competentes, con el propósito de prevenir, y promocionar la seguridad alimentaria en la comunidad.

Los servicios de inspección de la Generalitat colaborarán estrechamente con los ayuntamientos para garantizar una coordinación eficaz y efectiva entre las autoridades competentes evitando actuaciones redundantes.

MERCADO DE VENTA NO SEDENTARIA: ACTUACIONES DE COMUNICACIÓN Y COORDINACIÓN CON LA GENERALITAT VALENCIANA

Acción	Norma de aplicación
Comunicar a los Centros de Salud Pública que correspondan el desarrollo de los distintos mercados, ferias, etc., donde se vendan o preparen alimentos para proceder a su registro y control.	Artículo 6. Ley 10/2014, de 29 de diciembre, de Salud de la Comunitat Valenciana.
Consultar la situación del emplazamiento del mercado al Servicio de Ordenación del Territorio de la Conselleria competente (Conselleria d'Habitatge, Obres Públiques i Vertebració del Territori). Ya sea en suelo urbano o periurbano.	Texto genérico de seguridad en venta no sedentaria. LEY 3/2011, de 23 de marzo, de la Generalitat, de Comercio de la Comunitat Valenciana.

MERCADO DE VENTA NO SEDENTARIA: ACTUACIONES DE PLANIFICACIÓN URBANÍSTICA, PREVENCIÓN Y CONTROL LOCAL

Acción	Norma de aplicación
Los instrumentos de planeamiento urbanístico deberán contemplar, en la calificación del suelo, el uso comercial de forma diferenciada dentro de la calificación global de suelo terciario, incluyendo una clasificación de actividades y de formatos comerciales.	Artículo 32. LEY 3/2011, de 23 de marzo, de la Generalitat, de Comercio de la Comunitat Valenciana.
Disponer de Ordenanza de control y regulación de la Venta No Sedentaria.	Disposición Adicional Tercera. DECRETO 65/2012, de 20 de abril, del Consell.
Elaborar un Plan de Autoprotección del mercado de venta no sedentaria.	Decreto 32/2014, de 14 de febrero, del Consell, catálogo de actividades con riesgos. Artículo 1, Tres. Real Decreto 1468/2008, de 5 de septiembre que modifica al RD 393/97.
Regular las condiciones de ubicación, calendario y modalidad de la venta no sedentaria en la localidad.	Artículo 6. Decreto 65/2012, de 20 de abril, del Consell.
Vigilar y garantizar los requisitos y obligaciones para el ejercicio de la venta no sedentaria.	Artículo 7. Decreto 65/2012, de 20 de abril, del Consell.
Crear y mantener un Registro municipal de comerciantes de venta no sedentaria autorizados para las distintas modalidades de venta no sedentaria que se celebren en su término municipal.	Real Decreto 199/2010, de 26 de febrero. Capítulo VIII del Decreto 65/2012, de 20 de abril.

MERCADO DE VENTA NO SEDENTARIA: ACTUACIONES DE PLANIFICACIÓN URBANÍSTICA, PREVENCIÓN Y CONTROL LOCAL

Acción	Norma de aplicación
De cada modalidad de venta no sedentaria agrupada, tendrá el Ayuntamiento un plano a escala donde se reflejarán los puestos y dimensiones, sin perjuicio de su modificación, en caso necesario, por el órgano municipal competente.	Artículo 6. DECRETO 65/2012, de 20 de abril, del Consell.

RÉGIMEN DE ORGANIZACIÓN Y FUNCIONAMIENTO DE LOS MERCADOS DE VENTA NO SEDENTARIA

1. El horario de funcionamiento de cada mercado será el establecido por la presente Ordenanza o por la resolución específica de autorización.
2. Como norma general las labores de carga y descarga se desarrollarán fuera del citado horario y no podrán extenderse más allá de una hora y media, anterior y posterior, al horario del mercado.
3. Durante el horario de venta queda prohibida la circulación de vehículos en el interior del mercado.
4. Salvo disposición en contrario, los vehículos de los vendedores no podrán encontrarse en el interior del mercado ni junto al puesto de venta, debiendo estacionar en los sitios habilitados para ello. Se excepcionan de esta prohibición los llamados camiones-tienda.
5. Durante las operaciones de carga y descarga de mercancías los vehículos podrán estacionar en el interior del mercado por el tiempo imprescindible para realizarlas.
6. Los titulares de los puestos que a las horas del día de celebración, establecidas en la correspondiente Ordenanza municipal, no hayan comparecido en el mercado, perderán el derecho a instalarse en el mismo durante dicho día.
7. Los titulares de las autorizaciones respetarán los perímetros y lugares para el ejercicio de la venta, que en ningún caso podrán situarse en los accesos de edificios de uso público, establecimientos comerciales o industriales. No podrán, asimismo, situarse de forma que impidan la visibilidad de sus escaparates o exposiciones, señales de tráfico u otros indicativos, ni podrán situarse en las confluencias de las calles. Tampoco podrán instalarse en lugares que dificulten el acceso y la circulación, salvo en el caso de los mercados que se realizan en vías públicas cortadas al tráfico.

8. No se podrán expender mercaderías fuera del puesto asignado, ni obstaculizar la libre circulación de los pasillos entre paradas.

9. Los desperdicios, envases, envoltorios y demás residuos ocasionados como consecuencia del ejercicio de la actividad comercial, serán depositados en los contenedores situados en las inmediaciones de donde se celebran los mercados. La situación de estos contenedores no podrá ser alterada como consecuencia de la actividad de venta no sedentaria.

10. Los titulares de las autorizaciones deberán mantener en buen estado de conservación las instalaciones del puesto. No se podrán alterar las condiciones del espacio donde desarrollan su actividad.

11. Los titulares de los puestos deberán reparar los desperfectos que puedan ocasionar en pavimento, arbolado o mobiliario urbano de cualquier tipo.

12. No se permite la utilización de aparatos acústicos para vocear la oferta de mercaderías.

13. Los titulares de las correspondientes autorizaciones municipales quedan obligados a cumplir las órdenes que, en aplicación de la Ordenanza municipal y legislación vigente en la materia, les den las autoridades o funcionarios municipales para el correcto funcionamiento de los mercados en que se autoriza la venta no sedentaria

OBLIGACIONES DE LOS TITULARES DE LAS AUTORIZACIONES MUNICIPALES PARA EL EJERCICIO DE LA VENTA NO SEDENTARIA

1. Cumplir, durante todo el tiempo de vigencia de la autorización, los requisitos que generaron el derecho a su otorgamiento.

2. Realizar la venta no sedentaria en puestos o instalaciones desmontables o vehículos que reúnan las condiciones marcadas en la Ordenanza municipal correspondiente, adecuadas al tipo de productos que se expendan.

3. Exponer en un lugar visible del puesto de venta, la autorización municipal, durante el tiempo en que desarrollen la actividad, en la forma y con los medios establecidos al efecto.

4. Estar al corriente del pago de las tasas que sean de aplicación de conformidad con la correspondiente ordenanza fiscal.

5. Observar lo dispuesto por la normativa vigente en cada momento sobre el ejercicio del comercio, defensa de los consumidores y usuarios y normativa higiénico-sanitaria.

OBLIGACIONES DE LOS TITULARES DE LAS AUTORIZACIONES MUNICIPALES PARA EL EJERCICIO DE LA VENTA NO SEDENTARIA

6. Disponer de las facturas y documentos que acrediten la procedencia de los productos objeto del comercio, y aportarlos en el plazo en que sean requeridos para ello, así como cumplir las normas de etiquetado de los mismos.
7. Disponer de carteles en los que se exponga de forma visible y legible los precios de venta de los productos ofertados.
8. Disponer en el lugar de venta de las preceptivas hojas de reclamaciones oficiales, anunciándolo de forma visible y legible.
9. Expedir tiques de compra o, en su caso, facturas a los clientes que lo soliciten de acuerdo con lo previsto al efecto por la normativa aplicable.
10. Los titulares de los puestos, y en su defecto los autorizados como suplentes, permanecerán en los mismos durante las horas de funcionamiento del mercado.
11. Facilitar, a requerimiento de la autoridad competente, sus funcionarios o agentes, la documentación que les sea solicitada.
12. Cumplir el horario de funcionamiento autorizado y las condiciones establecidas para la carga y descarga de mercancías y el aparcamiento de los vehículos auxiliares.
13. Los productos objeto de la venta deberán reunir las condiciones exigidas por su normativa reguladora.
Tal y como se expresa en esta Guía, los productos alimenticios será necesario cumplir los requisitos higiénico-sanitarios y de protección de los consumidores que establezcan las reglamentos específicas relativas a las condiciones de los productos, instalaciones y vehículos de transporte y venta, extremos que deberán poder acreditarse mediante informe de la autoridad sanitaria competente.
14. Los titulares de los puestos de venta deberán presentar una declaración responsable según su actividad según modelos de los ANEXOS III y IV.

Tal y como se indica al principio, el ámbito de aplicación de la Guía de Prácticas correctas de higiene en cada uno de sus apartados es de obligado cumplimiento independientemente la tipología del mercado de venta no sedentaria, que se trate (mercados periódicos, ocasionales, temáticos o generalistas).

En el Anexo II se adjunta un modelo de documento de requerimientos necesarios en una solicitud en el ejercicio de la venta no sedentaria.

En el Anexo III se adjunta un modelo genérico de Declaración responsable para los agricultores.

En el Anexo IV se adjunta un modelo genérico de Declaración responsable para los vendedores.



Reglamento (CE) 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad Alimentaria.

Reglamento (CE) 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.

Reglamento (CE) 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene en los alimentos de origen animal.

Reglamento (CE) 1935/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 27 de octubre de 2004, sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos y por el que se deroga las Directivas 80/590/CEE y 89/109/CEE.

Reglamento (CE) 2073/2005 de la Comisión de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

Reglamento (UE) 1924/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 20 de diciembre de 2006, relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos.

Reglamento (CE) 1069/2009 del Parlamento Europeo y del Consejo de 21 de octubre de 2009 por el que se establecen las normas sanitarias aplicables a los subproductos animales y los productos derivados no destinados al consumo humano y por el que se deroga el Reglamento (CE) nº1774/2002 (Reglamento sobre subproductos animales).

Reglamento (UE) 1169 /2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de Octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Reglamento (UE) 543/2011 de 7 de junio de 2011, por el que se establecen disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) 1234/2007 del Consejo en los sectores de las frutas y hortalizas y de las frutas y hortalizas transformadas.

Reglamento (UE) 1379/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo de 11 de diciembre de 2013, por el que se establece la Organización Común de Mercados (OCM) en el sector de los productos de la pesca y la acuicultura.

Real Decreto 1338/1988, de 28 de octubre, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la Elaboración y Venta de Horchata de Chufa.

Real Decreto 237/2000, de 18 de febrero, por el que se establecen las especificaciones técnicas que deben cumplir los vehículos especiales para el transporte terrestre de productos alimentarios a temperatura regulada y los procedimientos para el control de conformidad con las especificaciones.

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.

Real Decreto 140/2003, de 7 de febrero, por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano. (BOE núm.45 de 21 de febrero de 2003).

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 1202/2005, de 10 de octubre, sobre el transporte de mercancías perecederas y los vehículos especiales utilizados en estos transportes.

Real Decreto 640/2006, de 26 de mayo, por el que se regulan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones comunitarias en materia de higiene, de la producción y comercialización de los productos alimenticios.

Real Decreto 1420/2006 de 1 de diciembre, sobre prevención de la parasitosis por anisakis en productos de la pesca suministrados por establecimientos que sirven comida a los consumidores finales o a colectividades.

Real Decreto 226/2008, de 15 de febrero, por el que se regulan las condiciones de aplicación de la normativa comunitaria de comercialización de huevos.

Real Decreto 1468/2008, de 5 de septiembre que modifica al RD 393/97.

Real Decreto 30/2009, de 16 de enero, por el que se establecen las condiciones sanitarias para la comercialización de setas para uso alimentario.

Real Decreto 199/2010, de 26 de febrero, por el que se regula el ejercicio de la venta ambulante no sedentaria.

Real Decreto 728/2011, de 20 de mayo, por el que se modifica el Real Decreto 1376/2003, de 7 de noviembre.

Real Decreto 176/2013, de 8 de marzo, por el que se deroga total o parcialmente determinadas reglamentaciones técnico sanitarias y normas de calidad referidas a productos alimenticios.

Real Decreto 126/2015, de 27 de febrero, por el que se aprueba la norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en lugares de venta a petición del comprador, y de los envasados por los titulares del comercio al por menor.

Ley 10/2014, de 29 de diciembre, de Salud de la Comunitat Valenciana. Texto genérico de seguridad en venta no sedentaria.

LEY 3/2011, de 23 de marzo, de la Generalitat, de Comercio de la Comunitat Valenciana.

Decreto 21/2012, de 27 de enero, del Consell, por el que se regula el procedimiento de elaboración y aprobación de los planes de recuperación y conservación de especies catalogadas de fauna y flora silvestre, y del procedimiento de emisión de autorizaciones de afectación a especies silvestre.

Decreto 65/2012, de 20 de abril, del Consell, por el que se regula la venta no sedentaria en la Comunitat Valenciana. [2012/3941](DOCV núm. 6760 de 24.04.2012).

Decreto 32/2014, de 14 de febrero, del Consell, catálogo de actividades con riesgos.

Decreto 5/2015, de 23 de enero, del Consell, por el que se regula la obligación de mantener la trazabilidad en los productos agrícolas de la Comunitat Valenciana desde su origen a su primera comercialización.

Orden 16/2015, de 27 de mayo, de la Consellería de Presidencia y Agricultura, Pesca, Alimentación y Agua, por la que se regulan las condiciones de higiene de la producción primaria de los productos agrarios para la venta directa al consumidor y venta en circuitos cortos de comercialización.

Nota: se trata de una lista no exhaustiva de la legislación común para cada sector, pero se han incluido los principales textos de aplicación. **El usuario de la Guía tendrá en cuenta que la legislación puede ser modificada.**

Bibliografía

- Código Internacional recomendado de prácticas. Principios Generales de Higiene de los Alimentos Cac/Rcp-1 (1969), Rev. 3 (1997), Enmendado en 1999.
- Guía Genérica de Prácticas Correctas de Higiene. D. G. Salut Pública, Generalitat Valenciana, 2007.
- Guía de prácticas de higiene para la venta de alimentos en mercados no sedentarios y ferias. Generalitat de Catalunya (Gobierno de Cataluña). Departamento de Salud. Diciembre de 2010.
- Guía para la organización de mercados y ferias locales en Euskadi. Eusko Jaurlaritza / Gobierno Vasco. Departamento de Desarrollo Económico e Infraestructura. 2016.
- HACCP enfoque práctico. Mortimore S., Wallace C. 2ª edición (2001). Editorial Acribia, Zaragoza.
- Red Internacional de Autoridades en materia de inocuidad de los alimentos (INFOSAN). Nota Informativa INFOSAN nº3/2010. Inocuidad de los Alimentos de Venta Callejera. FAO, 30 de junio de 2010.
- Microbiología de los alimentos. Fundamentos y fronteras. Michael P Doyle, Larry R. Beuchat y Thomas J. Montville. Editorial Acribia, S.A. 2001.
- Manual para la Preparación y Venta de Frutas y Hortalizas, del campo al mercado. Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO). Roma, 2003.
- Manual para la implantación de Sistemas de Autocontrol basados en el APPCC en la Industria Agroalimentaria. Conselleria de Sanitat y FEDACOVA (mayo 2007, 3ª edición).
- Sistemas de Calidad e inocuidad de los alimentos. Manual de capacitación sobre higiene de los alimentos y sobre el sistema APPCC-FAO/Ministerio de Sanidad y Consumo, (2002).

Enlaces de interés

Codex Alimentarius <http://www.codexalimentarius.net>

Legislación UE <http://eur-lex.europa.eu/es/index.htm>

Boletín Oficial <http://www.boe.es>

Generalitat Valenciana <https://www.docv.gva.es/portal/>

Ministerio de Sanidad y Política social <http://www.msps.es/ciudadanos/saludAmbLaboral/home.htm>

Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición <http://www.aesan.msps.es>

Alimentación UE http://ec.europa.eu/food/index_es.htm

FAO http://www.fao.org/ag/agn/food/riskassessment_es.stm

FDA <http://vm.cfsan.fda.gov/list.html>

Salud Pública GV <http://www.sp.san.gva.es/DgspWeb/>

Agua de Consumo Humano. La que establece el artículo 2 del Real Decreto 140/2003.

- a. Todas aquellas aguas, ya sea en su estado original, ya sea después del tratamiento, utilizadas para beber, cocinar, preparar alimentos, higiene personal y para otros usos domésticos, sea cual fuere su origen e independientemente de que se suministren al consumidor, a través de redes de distribución públicas o privadas, de cisternas, de depósitos públicos o privados.
- b. Todas aquellas aguas utilizadas en la industria alimentaria para fines de fabricación, tratamiento, conservación o comercialización de productos o sustancias destinadas al consumo humano, así como a las utilizadas en la limpieza de las superficies, objetos y materiales que puedan estar en contacto con los alimentos.
- c. Todas aquellas aguas suministradas para consumo humano como parte de una actividad comercial o pública, con independencia del volumen medio diario de agua suministrado.

APPCC: Acrónimo de Análisis de peligros y puntos de control crítico.

Análisis de peligros: Proceso de recopilación y evaluación de información sobre los peligros y las condiciones que los originan para decidir cuáles son importantes con la inocuidad de los alimentos y, por tanto, planteados en el plan del sistema de APPCC.

Contaminante: cualquier agente biológico o químico, materia extraña u otras sustancias no añadidas deliberadamente al alimento que pueda poner en peligro la inocuidad de éste.

Controlar: Adoptar todas las medidas necesarias para asegurar y mantener el cumplimiento de los criterios establecidos en el plan de APPCC.

Desinfección: Es la destrucción de la mayor parte de los microorganismos de las superficies mediante el uso de agentes químicos, es decir, desinfectantes.

Documento: Información y su medio de soporte.

Fase: Cualquier punto, procedimiento, operación o etapa de la cadena alimentaria, incluidas las materias primas, desde la producción primaria hasta el consumo final.

Intermediario local: Establecimientos minoristas, de turismo rural y de restauración que suministran directamente a los consumidores finales los productos que adquieren directamente a los productores de su ámbito local.

Limpieza: Es la eliminación de la suciedad.

Lote: Conjunto de unidades de venta de un producto alimenticio producido, fabricado o envasado en circunstancias prácticamente idénticas.

Manipuladores de alimentos: Todas aquellas personas que por su actividad laboral, tienen contacto directo con los alimentos durante su preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicio.

Medida de control: Cualquier medida y actividad que puede realizarse para prevenir o eliminar un peligro para la inocuidad de los alimentos o para reducirlo a un nivel aceptable.

Modo de presentación: La forma en que se comercializa el producto, como, por ejemplo, envasado en bolsas, al vacío, etc.

Peligro: Agente biológico, químico o físico presente en el alimento, o bien la condición en que éste se halla, que puede causar un efecto adverso para la salud.

Plan APPCC: Documento preparado de conformidad con los principios del sistema de APPCC, de tal forma que su cumplimiento asegura el control de los peligros que resultan significativos para la inocuidad de los alimentos en el segmento de la cadena alimentaria considerado.

Prerrequisito: Es una etapa, lugar o fase que define una medida de control de tipo general, que no es esencial o determinante para eliminar o reducir el peligro. También puede ser sinónimo de punto de atención o plan de apoyo.

Programa de formación: Conjunto de actividades formativas encaminadas a garantizar que los manipuladores de alimentos dispongan una formación adecuada en higiene de alimentos de acuerdo con su actividad laboral. El programa será adaptado periódicamente a las necesidades de formación.

Procedimiento: Documento en el que se especifica la forma de llevar a cabo una actividad o método de realizar varias etapas. Indica “cómo lo debemos hacer”.

Productor primario: Cualquier persona que se dedique a la producción primaria de forma comercial con destino a la alimentación humana.

Producción primaria: la que se establece en el artículo 3 apartado 17 del Reglamento comunitario nº 178/2002 incluidas las operaciones conexas contenidas en el anexo I apartado 1 del

Reglamento comunitario 852/2004. En el anexo se relacionan las actividades comprendidas en la producción primaria y los productos considerados primarios.

Producción propia: aquella obtenida por el productor de una explotación de la cual es titular.

Red de abastecimiento público: suministro de agua de consumo humano que se distribuye a la población en general y del que es responsable el gestor o gestores correspondientes.

Registro: Cualquier soporte escrito o informático resultado de llevar a la práctica los procedimientos vinculados o relacionados con el sistema APPCC. Demuestran la ejecución de una actividad.

Seguridad: Estado en el que el riesgo está eliminado o limitado a un nivel aceptable.

Sistema APPCC: Sistema o metodología que permite identificar, evaluar y controlar peligros significativos para la inocuidad de los alimentos.

Suministrador: Es la empresa proveedora de las materias primas y auxiliares para elaborar, transformar, envasar o transportar un alimento.

Tiempo de conservación: Periodo durante el cual el producto mantiene su inocuidad microbiológica y química y sus cualidades sensoriales a una temperatura de almacenamiento específica.

Trazabilidad: Es la capacidad de seguir el rastro de un alimento o sustancia destinada a ser incorporada en los alimentos, o con probabilidad de serlo, a lo largo de toda la cadena alimentaria.

Validación: Verificación de que los requisitos especificados son adecuados para un uso previsto.

Del Vocabulario Internacional de Metrología 3ª edición, 2008, Centro Español de Metrología.

Vigilar: Llevar a cabo una secuencia planificada de observaciones o mediciones de los parámetros de control para evaluar si un PCC está bajo control.

Verificación: Aportación de evidencia objetiva de que un elemento satisface los requisitos especificados.

Venta en circuito corto: La realizada por los productores, en favor del consumidor final con la intervención de un intermediario en el ámbito local.

Venta no sedentaria: Aquella realizada por comerciantes fuera de un establecimiento comercial permanente, cualquiera que sea su periodicidad, en los perímetros o lugares debidamente autorizados, en instalaciones comerciales desmontables o transportables.

Venta ambulante: Aquella modalidad de venta no sedentaria practicada en ubicación móvil, de manera y con medios que permitan al vendedor ofertar su mercancía de forma itinerante, deteniéndose en distintos lugares sucesivamente y por el tiempo necesario para efectuar la venta.

Venta directa: La realizada por los productores en favor del consumidor final sin la intervención de un intermediario.

MODELO LISTADO DE PROVEEDORES

Razón social y domicilio	Teléfono/fax e-mail	Productos	Fecha de alta	RGSA u otro nº autorización	Fecha de baja/motivo	Incidencias

MODELO REGISTRO DIARIO DE CONTROL DE TEMPERATURA

FECHA	HORA	TEMPERATURA (°C)	OBSERVACIONES	FIRMA



SOLICITUD DE ALTA, BAJA O RENOVACIÓN DE LICENCIA

DE PUESTO DE VENTA NO SEDENTARIA

DOCUMENTACIÓN A APORTAR <i>La documentación correspondiente al tipo de solicitud, que se solicitará en el momento o después, cuando el ayuntamiento lo requiera.</i>	MERCADILLO					AISLADO DESMONTABLE	AISLADO NO DESMONTABLE	FERIA / FESTEJO POPULAR	AGRICULTORES	VNS con fines benéficos, o por particulares
	ALTA	RENOVACIÓN	TRANSMISIÓN	AMPLIACIÓN	BAJA					
<input type="checkbox"/> 2 fotografías recientes del titular del puesto y del colaborador autorizado. <i>(Persona física)</i>										
<input type="checkbox"/> Fotocopia del DNI, CIF del titular del puesto y del colaborador autorizado.										
<input type="checkbox"/> 2 fotografías recientes del representante autorizado. (En caso de ser <i>Entidad jurídica.</i>)										
<input type="checkbox"/> Fotocopia del DNI, CIF del titular del puesto y del representante.										
<input type="checkbox"/> Impreso de solicitud de Autorización.										
<input type="checkbox"/> DECLARACIÓN RESPONSABLE sobre los siguientes extremos (*): <ol style="list-style-type: none"> 1. Estar dado de alta en el censo de obligados tributarios mediante la declaración censal correspondiente, y en caso de que no estén exentos del Impuesto de Actividades Económicas, estar al corriente en el pago de la tarifa. (art 7.1.a) D 65/2012. 2. Estar dado de alta y al corriente en el pago de las cotizaciones de la Seguridad Social en el régimen correspondiente, con las excepciones que marca la legislación.. (art 7.1.b) D 65/2012. 3. Estar al corriente de las obligaciones tributarias locales y en especial no mantener deuda alguna con la Hacienda Municipal por la prestación de servicios de mercado o por la imposición de sanciones. (art 7.1.d) D 65/12. 4. Disponer de instalaciones que se ajusten a las condiciones señaladas en la ordenanza municipal y en la demás normativa que resulte de aplicación, especialmente la relativa a la higiene, seguridad y solidez de las instalaciones (art 7.1.e) D 65/2012. 5. Que los productos objeto de la venta deberán reunir las condiciones exigidas por su normativa reguladora. En caso de productos alimenticios será necesario cumplir los requisitos higiénico-sanitarios y de protección de los consumidores que establezcan las reglamentaciones específicas relativas a las condiciones de los productos, instalaciones y vehículos de transporte y venta, extremos que deberán poder acreditarse mediante informe de la autoridad sanitaria competente. (art 7.1.f) D 65/2012. <p>Que no se haya comprendido en ninguna de las causas de prohibición e incompatibilidad para contratar con la Administración reguladas por el art. 60 del Real Decreto Legislativo 3/2011, de 14 de noviembre, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley de Contratos del Sector Público.</p>										

<input type="checkbox"/>	6 .PRESTADORES EXTRANJEROS (**): Acreditación de autorizaciones de residencia y trabajo por cuenta propia, debiendo acreditar la vigencia de los permisos preceptivos para el inicio de la actividad durante el periodo que comprenda la autorización. En caso de caducidad durante el periodo de autorización, el solicitante deberá aportar también un compromiso de renovación de dichos permiso. (art 7.1.c) D .65/2012.																		
<input type="checkbox"/>	Conoce y aplica las guías de buenas prácticas de higiene exigibles a su actividad a efectos de dar cumplimiento a los requisitos de higiene y autocontrol.																		
	Declaración Responsable (Anexo IV) (*)																		
<input type="checkbox"/>	MEMORIA: Razón de celebración, emplazamiento, fechas y horas de actividad, relación de vendedores y entidades participantes, productos y características de los puestos.																		
<input type="checkbox"/>	Seguro de Responsabilidad Civil.																		
<input type="checkbox"/>	Registro sanitario de establecimientos alimentarios menores de los titulares de los vehículos donde se preparen y/o se pongan a disposición del consumidor final productos alimenticios.																		
<input type="checkbox"/>	Fotocopia del Carné de conducir.																		
<input type="checkbox"/>	Permiso de circulación y Ficha técnica del Vehículo de transporte.																		
<input type="checkbox"/>	Autorización de venta anterior.																		

(*) Declaración Responsable sobre cumplir y acreditar los requisitos establecidos en la para el ejercicio de la venta no sedentaria y de las condiciones para la comercialización de los productos que se pretendan ofertar, a partir del inicio de la actividad, y mantener su cumplimiento durante el plazo de vigencia de la autorización.



DE PUESTO DE VENTA NO SEDENTARIA AGRICULTOR

	DOCUMENTACIÓN A APORTAR <i>La documentación correspondiente al tipo de solicitud, que se solicitará en el momento o después, cuando el ayuntamiento lo requiera.</i>	MERCADILLO				
		ALTA	AI SLADO DESMONTABLE	AI SLADO NO DESMONTABLE	FERIA / FESTEJO POPULAR	VNS con fines benéficos, o por particulares
<input type="checkbox"/>	2 fotografías recientes del titular del puesto (<i>Persona física</i>).	X				
<input type="checkbox"/>	Fotocopia del DNI, CIF del titular del puesto.	X				
<input type="checkbox"/>	Impreso de solicitud de Autorización.	X				
<input type="checkbox"/>	AGRICULTOR <ul style="list-style-type: none"> DECLARACIÓN RESPONSABLE de que los productos están cultivados por el solicitante en el ámbito local. Los productos cumplen los requisitos de seguridad e inocuidad, según lo establecido en el artículo 1.a) del Reglamento 852/2004/CE. Conoce y aplica las guías de buenas prácticas de higiene exigibles a su actividad a efectos de dar cumplimiento a los requisitos de higiene y autocontrol. Está inscrito en el registro de la Conselleria de Agricultura. 	X				

(*) Declaración Responsable sobre cumplir y acreditar los requisitos establecidos en la para el ejercicio de la venta no sedentaria y de las condiciones para la comercialización de los productos que se pretendan ofertar, a partir del inicio de la actividad, y mantener su cumplimiento durante el plazo de vigencia de la autorización.

En el impreso de solicitud, **en el caso de que fuese necesario** para tramitar la misma, se puede incluir una autorización expresa del solicitante para que el ayuntamiento pudiese conocer:

- la vida laboral.
- las obligaciones tributarias: Agencia Tributaria estatal y, la correspondiente a la Tesorería General de la Seguridad Social.
- las obligaciones tributarias con la Hacienda Autónoma Valenciana.

Anexo III

DECLARACIÓN RESPONSABLE	NUMERO	AÑO
-------------------------	--------	-----

Tipo de actividad:

VENTA PARA LA COMERCIALIZACIÓN DIRECTA EJERCIDA POR AGRICULTORES Y GANADEROS DE SUS PRODUCTOS
AGROPECUARIOS EN ESTADO NATURAL

DECLARO BAJO MI RESPONSABILIDAD

- a) Que, que la actividad de venta desarrollada cuyos datos se han consignado, cumple con los requisitos establecidos en la normativa vigente, ya sea sanitaria y administrativa, que dispone de la documentación que así lo acredita y que me comprometo a mantener su cumplimiento durante la vigencia de la actividad, asumiendo las responsabilidades penales, civiles o administrativas a que hubiere lugar en caso de falsedad en cualquier dato, manifestación o documento de carácter esencial.
- b) Que conozco que la inexactitud, falsedad u omisión, de carácter esencial, en cualquier dato, manifestación o documentos que acompañe o incorpore a la presente Declaración Responsable, determinará que el Ayuntamiento resuelva sobre la imposibilidad de continuar con el ejercicio de la actividad, sin perjuicio de las responsabilidades penales, civiles o administrativas a que hubiera lugar.
- c) Que no introduciré ninguna modificación en la actividad, sin legalizarla por el procedimiento que corresponda. En este caso comunicaré al Ayuntamiento, mediante Declaración responsable cualquier cambio en las condiciones de la actividad/instalación/establecimiento, así como cualquier variación que realizada y que afecte a las circunstancias objeto de la presente declaración.
- d) Que presto mi consentimiento al Ayuntamiento de, para que pueda consultar y transmitir cuantos datos resulten precisos para comprobar la veracidad de los datos expuesto o comunicados, sin perjuicio de las restricciones que se prevean en las normas de aplicación.
- e) Asimismo, COMUNICO que iniciaré la actividad a partir del día ____/____/____ (En caso de no indicar fecha, se entenderá a partir del mismo día de la presentación).

Ayuntamiento de, a ____ de ____ de 20__.

Firma del solicitante o representante legal

Fdo.: _____

Nota: Además, se puede añadir a este Documento el procedimiento de Tramitación (Registro, Plazo, formas de presentación, incidencias en la acreditación o justificación), a fin de facilitar al solicitante su gestión.

Anexo IV

DECLARACIÓN RESPONSABLE PARA EL EJERCICIO DE LA VENTA NO SEDENTARIA	NUMERO	FECHA
---	--------	-------

TITULAR: CIF/DNI:

DOMICILIO:C POSTAL:

POBLACION:

CIUDAD:

INSTALACIONES / MEDIOS PARA REALIZAR LA ACTIVIDAD (no incluye transporte)

Instalaciones no móviles.

Vehículos de venta (Camiones tienda, foodtrucks, etc.) Autorización sanitaria:

TIPO DE ACTIVIDAD:

Frutas, verduras y setas.

Pan y/o productos de pastelería, bollería y repostería.

Caramelos, confites, golosinas.

Especies vegetales para infusiones, condimentos y especias.

Turrone y chocolates.

Frutos secos y legumbres.

Masas y patatas fritas.

Encurtidos.

Miel y productos apícolas.

Huevos.

Caracoles.

Salazones.

Leche y productos lácteos.

Horchata y helados.

Productos cárnicos cocidos y curados.

Elaboración de comidas preparadas.

Carne fresca, preparados cárnicos y productos cárnicos.

<input type="checkbox"/> Productos de la pesca y la acuicultura.
<input type="checkbox"/> Otros.

DECLARO:

- a) Que deseo **acogerme de forma voluntaria de acuerdo con las normas fijadas en esta guía** para el control de mi actividad, y me comprometo a cumplir los requisitos que se detallan en relación a las instalaciones, equipos y actividad.
- b) Que, que la actividad de venta desarrollada cuyos datos se han consignado, cumple con los requisitos establecidos en la normativa vigente, ya sea sanitaria y administrativa, que dispone de la documentación que así lo acredita y que me comprometo a mantener su cumplimiento durante la vigencia de la actividad, asumiendo las responsabilidades penales, civiles o administrativas a que hubiere lugar en caso de falsedad en cualquier dato, manifestación o documento de carácter esencial.
- c) Que conozco que la inexactitud, falsedad u omisión, de carácter esencial, en cualquier dato, manifestación o documentos que acompañe o incorpore a la presente Declaración Responsable, determinará que el Ayuntamiento resuelva sobre la imposibilidad de continuar con el ejercicio de la actividad, sin perjuicio de las responsabilidades penales, civiles o administrativas a que hubiera lugar.
- d) Que no introduciré ninguna modificación en la actividad, sin legalizarla por el procedimiento que corresponda. En este caso comunicaré al Ayuntamiento, mediante Declaración responsable cualquier cambio en las condiciones de la actividad/instalación/establecimiento, así como cualquier variación que realizada y que afecte a las circunstancias objeto de la presente declaración.
- e) Que presto mi consentimiento al Ayuntamiento de, para que pueda consultar y transmitir cuantos datos resulten precisos para comprobar la veracidad de los datos expuesto o comunicados, sin perjuicio de las restricciones que se prevean en las normas de aplicación.
- f) Asimismo, COMUNICO que iniciaré la actividad a partir del día ____/_____/____ (En caso de no indicar fecha, se entenderá a partir del mismo día de la presentación).

....., a ____ de _____ de 20 ____.

Firma del solicitante o representante legal



GENERALITAT VALENCIANA
CONSELLERIA DE SANITAT UNIVERSAL I SALUT PÚBLICA



FVMP
Federació Valenciana
de Municipis i Províncies

