



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

**CONDICIONES SANITARIAS MÍNIMAS PARA ALMACENES  
FRIGORÍFICOS**

**DE LOS ASEOS Y VESTUARIOS**

1. Dispondrán de servicios higiénicos, con separación de sexos y en nº y características adecuadas.
2. Cada aseo estará dotado de una pieza de lavabo y de un W.C., como mínimo. El acceso a los mismos no será directo desde el almacén.
3. Estarán dotados de agua corriente potable fría y caliente, jabón líquido, cepillo de uñas, toallas de un solo uso o secadores de aire caliente y, si los productos almacenados no están envasados, el lavamanos será de accionamiento no manual.
4. Tanto los aseos como vestuarios, provistos de taquillas individuales, serán de fácil limpieza y desinfección y con un adecuado sistema de ventilación (directa o forzada).

**DE LOS ALMACENES, CÁMARAS Y ANTECAMARA.**

1. El emplazamiento del local será apropiado, de fácil y amplio acceso, separado de focos contaminantes, contando con una zona de maniobras pavimentada y amplia. Habrá muelles de carga y descarga cubiertos.
2. Todos los pavimentos serán impermeables, no absorbentes, resistentes, incombustibles, de fácil limpieza y desinfección, siendo los suelos además antideslizantes. Su unión con las paredes será redondeada. En caso de existir sumideros, dispondrán de dispositivos para evitar la entrada de roedores y retroceso de materias orgánicas y olores.
3. La ventilación e iluminación natural o artificial serán apropiadas a la capacidad y dimensiones del local.
4. Todos los huecos al exterior del local estarán debidamente protegidos para evitar la enterada de insectos, roedores, aves, u otros animales.
5. Las salas de maquinas estarán aisladas del resto de las instalaciones, al menos por pared de obra.
6. Existirán recipientes estancos de fácil limpieza y desinfección, no deteriorable, para el depósito de residuos. Tendrán cierre hermético y se situaran en local destinado expresamente para ello.
7. Existirá un local separado para el almacenamiento de envases y embalajes.
8. Las cámaras frigoríficas y antecámaras reunirán las características:
  - Acondicionamiento térmico
  - Capacidad proporcionada
  - Construida con materiales no susceptibles de originar intoxicaciones o contaminaciones.
  - Superficies interiores, techos, puertas, suelos... serán lavables, impermeables y de fácil limpieza y desinfección. Además, las uniones deberán ser redondeadas.
  - Las puertas serán isoterma, herméticas y suficientemente anchas y altas.
  - Cada cámara tendrá un termómetro de fácil lectura. (Si se trata de cámara de conservación de productos refrigerados no envasados tendrá además un higrómetro).
  - Si se almacenan productos refrigerados más de 8 días contarán con un termógrafo y si se trata de productos congelados se dispondrá de un sistema de registro gráfico de temperatura.
9. Se desinfectará, desinsectará y desratizará con la periodicidad necesaria por personal idóneo, con productos y procedimientos autorizados.
10. Existencia de agua potable con número de tomas suficiente para la limpieza.



## AYUNTAMIENTO DE ALICANTE

Concejalía de Sanidad, Comercio y Mercados

### CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

1. Control de características ambientales de las cámaras frigoríficas: circulación forzada de aire mediante ventiladores, temperatura adecuada mediante lecturas periódicas de termómetros e higrómetros (2 veces/día como mínimo).
2. Manutención y control de productos almacenados:
  - Las manipulaciones se realizarán en el interior del almacén
  - Tª controlada
  - Sistema de control de mercancías: fecha de entrada, tipo de almacenamiento, fecha de salida de cámara e incidencias.
  - Retirada y destrucción de los decomisos.
3. La estiba de alimentos se realizará en pilas o lotes guardando la debida distancia entre ellos y respecto a paredes, suelos y techos.
4. Los alimentos estropeados, contaminados o aquellos cuyos envases estén deteriorados, serán retirados. Este material de desecho se dispondrá en un local aislado.
5. No podrán almacenarse conjuntamente:
  - Productos refrigerados:
    - materias primas con productos elaborados
    - productos de origen vegetal con los de origen animal (si no están envasados y cerrados debidamente)
  - Productos congelados (si no están envasados y cerrados debidamente).
    - La carne de équidos y sus despojos
    - Los pescados y mariscos
    - La caza
    - Los despojos de animales de abasto
    - Las tripas
5. Todos los productos de alimentación envasados o no, estarán debidamente identificados.

### DE LOS MATERIALES, UTILES Y UTILLAJE

1. Todo material, útil o utillaje que esté en contacto con las materias primas o los productos alimenticios mantendrá las debidas condiciones de conservación, higiene y limpieza, reuniendo además las siguientes características:
  - Estar fabricado con materias primas autorizadas y adecuadas para tal fin.
  - No transmitir a las materias primas o productos alimenticios con los que se ponga en contacto sustancias tóxicas o contaminantes.
  - No ceder sustancia alguna ajena a la composición normal del alimento.
  - No alterar las características de composición ni los caracteres organolépticos de los productos.
  - Ser de fácil limpieza y desinfección.

### DEL PERSONAL

1. Deberá tener el correspondiente carnet de manipulador de alimentos.
2. Llevará ropa adecuada de trabajo, de color claro, exclusiva para dicho trabajo y en perfecto estado de limpieza.
3. La higiene personal del manipulador será extrema.
4. Prácticas higiénicas correctas; no fumar, mascar chicle, escupir, comer, etc.

### PROHIBICIONES

1. Utilización de los almacenes para uso distinto al autorizado.



## **AYUNTAMIENTO DE ALICANTE**

Concejalía de Sanidad, Comercio y Mercados

2. Detener el funcionamiento de la instalación frigorífica durante un intervalo que eleve la temperatura de las cámaras.
3. Admitir alimentos que no lleguen perfectamente identificados acreditando su procedencia y calidad sanitaria.
4. La descongelación de productos congelados para su venta al consumidor como productos frescos.
5. Formar las estibas a granel.
6. Permanencia de animales dentro de los locales así como la limpieza mediante productos y métodos no autorizados.
7. Almacenar alimentos contaminados, adulterados o alterados.



## AYUNTAMIENTO DE ALICANTE

Concejalía de Sanidad, Comercio y Mercados

### CONDICIONES SANITARIAS MÍNIMAS PARA ALMACENES NO FRIGORÍFICOS

#### DE LOS ASEOS Y VESTUARIOS.

1. Dispondrán de servicios higiénicos, con separación de sexos y en nº y características adecuadas.
2. Cada aseo estará dotado de una pieza de lavabo y un W.C., como mínimo. El acceso a los mismos no será directo desde el establecimiento, obrador o almacén.
3. Estarán dotados de: agua corriente potable fría y caliente, jabón líquido, cepillo de uñas, toallas de un solo uso o secadores de aire caliente y, si los productos almacenados no están envasados, el lavamanos será de accionamiento no manual.
4. Tanto los aseos como vestuarios, provistos de taquillas individuales, serán de fácil limpieza y desinfección y con un adecuado sistema de ventilación (directa o forzada).

#### DE LOS ALMACENES

1. Su emplazamiento será apropiado de fácil acceso, amplio y separados de focos de contaminación.
2. Los pavimentos de los almacenes que comuniquen directamente con el exterior estarán situados a una cota superior a éste, al menos de 0,20 metros y, deben ser, impermeables, no absorbentes, antideslizantes, resistentes, incombustibles y de fácil limpieza y desinfección.
3. Los paramentos verticales y techos serán de material no absorbente, resistente al choque, de fácil limpieza y desinfección, lisos y revestidos hasta 2'5 metros de material o pintura que permita el lavado sin deterioro y su unión con el suelo ha de ser redondeada.
4. Los huecos al exterior deberán estar debidamente protegidos para evitar la entrada de insectos, roedores, aves u otros animales.
5. La ventilación será la apropiada, garantizando la renovación del aire confinado.
6. La iluminación podrá ser natural y/o artificial, suficiente, con sistemas de protección antirroto y diseño que evite el acumulo de suciedad.
7. En caso de existir sumideros, dispondrán de dispositivos para evitar la entrada de roedores y retroceso de materias orgánicas y olores
8. Existencia de agua potable con número de tomas suficiente para la limpieza.
9. Se desinfectará, desinfectará y desratizará con la periodicidad necesaria por personal idóneo, con productos y procedimientos autorizados.
10. Se dispondrá de depósitos de basura fácilmente lavables, no deteriorables, y provistos de cierre hermético. Se situarán en local dedicado expresamente para ello.

#### CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

1. Deberán estar separados los siguientes almacenes:
  - El de productos alimenticios y/o alimentarios.
  - El de productos no destinados a la alimentación.
2. Se mantendrán las temperaturas adecuadas, humedad relativa y una conveniente circulación de aire. Los productos estarán protegidos contra la acción directa de la luz solar.



## **AYUNTAMIENTO DE ALICANTE**

Concejalía de Sanidad, Comercio y Mercados

3. La estiba de alimentos se realizará en pilas o lotes guardando la debida distancia entre ellos y respecto a paredes, suelos y techos.
4. Los alimentos estropeados, contaminados o aquellos cuyos envases estén deteriorados, serán retirados. Este material de desecho se dispondrá en un local aislado.
5. Las partidas de alimentos se almacenarán de forma que se permita la fácil rotación, renovación periódica e identificación de las existencias en cualquier momento.
6. Podrán utilizarse almacenes transitorios que no estén completamente cerrados si los alimentos no pueden sufrir alteraciones perjudiciales.
7. Los productos que se almacenen en un mismo recinto serán compatibles entre sí, tanto por su naturaleza como por su envasado. Todo artículo susceptible de transmitir olores o contaminación estará aislado de aquellos otros que puedan absorberlos.
8. Todos los productos de alimentación envasados o no, estarán debidamente identificados.

### DE LOS MATERIALES, UTILES Y UTILLAJE

1. Todo material, útil o utillaje que esté en contacto con las materias primas o los productos alimenticios mantendrá las debidas condiciones de conservación, higiene y limpieza, reuniendo además las siguientes características:
  - Estar fabricado con materias primas autorizadas y adecuadas para tal fin.
  - No transmitir a las materias primas o productos alimenticios con los que se ponga en contacto sustancias tóxicas o contaminantes.
  - No ceder sustancia alguna ajena a la composición normal del alimento.
  - No alterar las características de composición ni los caracteres organolépticos de los productos.
  - Ser de fácil limpieza y desinfección.

### DEL PERSONAL

1. Deberá tener el correspondiente carnet de manipulador de alimentos.
2. Llevará ropa adecuada de trabajo, de color claro, exclusiva para dicho trabajo y en perfecto estado de limpieza.
3. La higiene personal del manipulador será extrema.
4. Prácticas higiénicas correctas; no fumar, mascar chicle, comer, escupir, etc...

### PROHIBICIONES

1. La utilización de los almacenes para uso distinto al autorizado.
2. Permanencia de animales dentro de los locales así como la limpieza mediante productos y métodos no autorizados.
3. Admitir alimentos que no lleguen perfectamente identificados acreditando su procedencia y calidad sanitaria.
5. Formar estibas a granel.
6. Almacenar alimentos contaminados, adulterados o alterados.



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



## **AYUNTAMIENTO DE ALICANTE**

Concejalía de Sanidad, Comercio y Mercados

### **VENTA NO SEDENTARIA DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS.-**

La venta no sedentaria de productos alimenticios deberá cumplir, para su funcionamiento, las obligaciones sanitarias en materia de higiene alimentaria, que se señalan en la Reglamentación Técnica Sanitaria específica y en especial los apartados siguientes:

#### **2.1. ZONA DE MANIPULACION Y VENTA.-**

a) Se realizará en local o caseta techada y debidamente defendida de la acción directa de los rayos solares y de las inclemencias del tiempo. En su instalación o reparación se emplearán materiales idóneos. Se aislará, en lo posible, la zona de manipulación del exterior. No podrán ubicarse en superficies de tierra, donde se acumule agua de baldeo o lluvia, ni junto a contenedores de residuos.

En general, los locales o establecimientos de venta no sedentaria, los de temporada y las máquinas expendedoras estarán situados, diseñados, contruidos y conservados de forma que prevengan el riesgo de contaminación de los alimentos y la presencia de insectos u otros animales susceptibles de producir contaminación.

b) Los puestos de venta ambulante donde se manipulen y transformen alimentos deberán garantizar el suministro de agua corriente potable fría y caliente con caudal suficiente para las necesidades de su actividad, no autorizándose depósitos. Los puestos de venta de productos alimenticios envasados y no sometidos a manipulación alguna garantizarán un suministro adecuado de agua potable.

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

d) No existirá ningún producto alimenticio accesible directamente por el público. Dispondrá de las vitrinas o medios necesarios para este fin. Los productos alimenticios envasados estarán etiquetados reglamentariamente.

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

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

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

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



## **AYUNTAMIENTO DE ALICANTE**

Concejalía de Sanidad, Comercio y Mercados

i) Se contará con los medios e instalaciones necesarias para el almacenamiento y recogida selectiva de los residuos que la actividad genera, especialmente aquéllos susceptible de reciclarse. La eliminación de los aceites y grasas usadas o calentadas se realizará mediante un gestor autorizado debiendo disponer la documentación acreditativa al efecto.

k) El establecimiento dispondrá del material y productos necesarios para la limpieza e higiene del local, los cuales se almacenarán separadamente de cualquier producto alimenticio o alimentario.

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

Todas las máquinas y demás elementos que estén en contacto directo con las materias primas o alimentos elaborados, serán de características tales, que no puedan transmitir al producto propiedades nocivas y puedan mantenerse en perfectas condiciones de higiene y limpieza. Estarán en buen estado de conservación, resistirán la acción del agua y productos desinfectantes, es decir, se excluirá el uso de madera o materiales fácilmente deteriorables.

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

Todas aquellas personas, que directa o indirectamente estén implicadas en la manipulación de los mismos, dispondrán de los preceptivos Certificados de formación en manipulación de alimentos.

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

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

### **2.4. OTROS.-**

Todas las materias primas para elaborar alimentos, y alimentos elaborados, cumplirán lo dispuesto en sus vigentes Reglamentación Técnica Sanitaria, Normas de Calidad y, en su defecto, el Código Alimentario Español.

Los precios estarán expuestos y serán visibles y legibles al público.

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

No se permitirá la presencia de animales.

### **2.5. DE LOS ASEOS.-**

Se dispondrá de locales de aseo, para uso de los manipuladores y en su caso del público, en buen estado de conservación, debidamente equipados, limpios, higiénicos, funcionales, aislados y ventilados.

## **OBLIGACIONES SANITARIAS MÍNIMAS PARA LAS BARRACAS Y RACÓS.-**

Las barracas y racós deberán cumplir, para su funcionamiento, las obligaciones sanitarias en materia de higiene alimentaria, que se señalan en la Reglamentación Técnica Sanitaria específica y en especial los apartados siguientes:

### **2.1. ZONA DE MANIPULACION Y VENTA.-**

a) Se realizará en caseta techada y debidamente defendida de la acción directa de los rayos solares y de las inclemencias del tiempo. En su instalación o reparación se emplearán materiales idóneos. Se aislará suficientemente la zona de manipulación del exterior (calles, resto de la barraca o racó, etc.). No podrán ubicarse en superficies de tierra.

b) Las barracas o racós deberán garantizar el suministro de agua corriente potable con caudal suficiente para las necesidades de su actividad, no autorizándose depósitos.

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

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

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

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

f) En caso de dispensar productos alimenticios perecederos, se deberá disponer de adecuadas instalaciones frigoríficas, termómetros visibles, los productos deberán estar debidamente envasados o protegidos con materiales autorizados y dispondrá de lavamanos de accionamiento no manual con mezcla de agua fría y caliente y la vajilla y cubiertos serán higienizados por procedimientos mecánicos que aseguren su correcta limpieza y desinfección.

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

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

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

j) Todas las dependencias, instalaciones y equipos, se mantendrán limpios y funcionales. Además todas las superficies o materiales que entren en contacto directo con productos alimenticios estarán debidamente limpias y desinfectadas.

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

Todas las máquinas y demás elementos que estén en contacto directo con las materias primas o alimentos elaborados, serán de características tales, que no puedan transmitir al producto propiedades nocivas y puedan mantenerse en perfectas condiciones de higiene y limpieza. Es decir, se excluirá el uso de madera o materiales fácilmente deteriorables.

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

Todas aquellas personas, que directa o indirectamente estén implicadas en la manipulación de los mismos, dispondrán de los preceptivos Certificados de formación en manipulación de alimentos.

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

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

## **2.4. OTROS.-**

Todas las materias primas para elaborar alimentos, y alimentos elaborados, cumplirán lo dispuesto en sus vigentes Reglamentación Técnica Sanitaria, Normas de Calidad y, en su defecto, el Código Alimentario Español.

Todos los productos alimenticios envasados estarán debidamente etiquetados, debiendo acreditarse la procedencia de cualquiera tipo de producto alimenticio.

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

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

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

No se permitirá la entrada de animales.

## **2.5. DE LOS ASEOS.-**

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

Última revisión, 4 de mayo de 2006



## **AYUNTAMIENTO DE ALICANTE**

Concejalía de Sanidad, Comercio y Mercados

### CONDICIONES SANITARIAS MINIMAS DE VENTA DE CAMELOS, CHICLES, CONFITES Y GOLOSINAS.-

#### DE LOS ASEOS.-

- 1.- Cada aseo estará dotado de una pieza de lavabo y un W.C., como mínimo. El acceso a los mismos no será directo desde el establecimiento o almacén.
- 2.- Dispondrán de ventilación directa o forzada y sistema de cierre automático en las puertas.
- 3.- Los paramentos serán fácilmente lavables y sin deterioro.
- 4.- Dispondrán de los accesorios: jabón líquido, papel higiénico, toallas de un solo uso o secador automático y, en caso de que los aseos sean utilizados por los manipuladores, dispondrán de lavamanos de accionamiento no manual y agua caliente.

#### DE LA VENTA.-

- 1.- La venta de productos debidamente envasados y etiquetados, podrá realizarse en régimen de autoservicio.
- 2.- Se permite la apertura de los envases para la venta fraccionada de los productos contenidos en ellos, con las condiciones siguientes:
  - Deberán conservar la información correspondiente del etiquetado de los envases hasta la finalización de la venta para permitir una correcta identificación del producto.
  - Cuando los productos estén protegidos por envolturas individuales deberán exponerse para la venta al público en recipientes o expositores.
- 3.- En cada recipiente o expositor deberá figurar un cartel en el que se indique de forma clara y legible la información siguiente si no figura en las envolturas:
  - Denominación, nombre o razón social y lista de ingredientes.
- 4.- Cuando los productos no tengan envoltura individual, deberán exponerse para la venta al público en vitrinas o recipientes protegidos, sin que en ningún caso, el público pueda tener acceso a los productos. En cada vitrina o recipiente deberá figurar un cartel en el que se rotule de forma clara, bien visible, indeleble y fácilmente legible la información siguiente:
  - Denominación del producto.
  - Lista de ingredientes.
  - Nombre o razón social del fabricante y su domicilio.
- 5.- La venta de estos productos será realizada exclusivamente por el personal del comercio minorista, que utilizará los utensilios adecuados ( pinzas, paletas, etc.) en todas las manipulaciones que realice, incluido el envasado final.

#### DEL ALMACENAMIENTO.-

- 1.- Los locales de almacenamiento deberán ser adecuados para el uso al que se destinen con accesos fáciles y amplios y situados lejos de cualquier causa de suciedad.
- 2.- En su construcción o reparación se emplearán materiales idóneos y en ningún caso susceptibles de originar intoxicaciones y/o contaminaciones.



## **AYUNTAMIENTO DE ALICANTE**

Concejalía de Sanidad, Comercio y Mercados

**3.-** Los pavimentos serán impermeables, resistentes y lavables, y se mantendrán en perfecto estado de conservación y limpieza, así como paredes y techos.

**4.-** La ventilación e iluminación serán las adecuadas y deberá mantenerse la temperatura, humedad relativa y conveniente circulación del aire, de manera que los productos no sufran alteraciones o cambios de sus características iniciales. Deberán estar los productos protegidos contra la acción directa de la luz solar cuando ésta les sea perjudicial.

**5.-** Las aberturas al exterior deberán ir provistas de dispositivos que eviten la entrada de insectos y roedores.

### DE LOS MATERIALES.-

-Todo aquel que tenga contacto con los caramelos, chicles, confites y golosinas, mantendrá las debidas condiciones de conservación, higiene y limpieza, además de las siguientes:

- Estar fabricados con materias primas adecuadas y autorizadas.
- No transmitir a los caramelos, chicles, confites y golosinas con los que se pongan en contacto sustancias tóxicas o que puedan contaminarlas.
- No alterar las características de composición ni los caracteres organolépticos de los productos.

### DEL PERSONAL.-

**1.-** El personal deberá mantener gran pulcritud y limpieza.

En cualquier caso, se estará a todo lo dispuesto en la legislación sanitaria aplicable y que no se detalla en estas condiciones mínimas.



## **AYUNTAMIENTO DE ALICANTE**

Concejalía de Sanidad, Comercio y Mercados

### CONDICIONES SANITARIAS MINIMAS DE INDUSTRIAS, ALMACENES, ENVASADORES Y ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO AL POR MENOR DE LA CARNE Y PRODUCTOS ELABORADOS.

#### DE LOS ASEOS.-

- 1.- Dispondrán de aseos debidamente separados para uno y otro sexo en caso necesario.
- 2.- El acceso a los aseos no será directo desde el obrador, almacén o zona de ventas existiendo vestíbulo intermedio y dispositivo de cierre automático en las puertas
- 3.- Todos los paramentos serán fácilmente lavables, no deteriorables, lisos e impermeables, de color claro, y los suelos además antideslizantes.
- 4.- Dispondrán de suficiente iluminación y ventilación. Esta última será natural o forzada, independiente para cada aseo, con comunicación al exterior y malla para evitar el acceso de insectos, roedores o aves.
- 5.- Cada aseo dispondrá de agua fría y caliente corriente en lavamanos de accionamiento no manual. Dispondrá de jabón líquido, papel higiénico y secador automático o toallas de un solo uso.

#### DE LAS DEPENDENCIAS TECNICAS: ALMACEN, OBRADOR Y SALA DE VENTAS.-

- 1.- Todos los paramentos serán fácilmente lavables, no deteriorables, ignífugos, de color claro y lisos. Los suelos además antideslizantes y su unión con las paredes redondeadas.
- 2.- Estarán suficientemente iluminadas. Los sistemas de iluminación fluorescentes tendrán un dispositivo antirrotura.
- 3.- Existirá suficiente ventilación. Todos los huecos al exterior estarán debidamente protegidos por malla metálica que evite la entrada de animales.
- 4.- Habrá recipientes estanco provistos de cierre hermetico, de fácil limpieza y desinfección e impermeabilizados para el almacenamiento de residuos sólidos, siendo su evacuación diaria.
- 5.- Todos los lavamanos serán de accionamiento no manual, provistos de mezcla de agua potable fría y caliente. Próximo a ella habrá jabón líquido, cepillo de uñas y secador de manos.
- 6.- No se permite el uso de madera en ningún sistema, útil o mesa de trabajo.
- 7.- La sala de despiece estará climatizada a una temperatura máxima entre 10 y 12°C.
- 8.- Todas las instalaciones frigoríficas dispondrán de aparatos externos de lectura de temperaturas.
- 9.- Si se fabrican productos cárnicos elaborados se dispondrá de picadora, amasadora y embutidora mecánicas fácilmente lavables y desmontables.
- 10.- El almacenamiento o exposición de los productos alimenticios, se hará siempre en lugar independiente y aislado con separación entre materias primas y productos elaborados, productos alimenticios de los que no lo son, envasados de no envasados y productos



## **AYUNTAMIENTO DE ALICANTE**

Concejalía de Sanidad, Comercio y Mercados

cárnicos de los que no lo son. En cualquier caso existirá separación neta entre la carne de ave y la del resto de especies.

### DE LOS MATERIALES, UTILES Y UTILLAJE.-

1.- Todo material, útil o utillaje que esté en contacto con las materias primas o los productos alimenticios, mantendrá las debidas condiciones de conservación, higiene y limpieza, reuniendo además las siguientes características:

- Estar fabricado con materias primas autorizadas y adecuadas para tal fin.
- No transmitir a las materias primas o productos alimenticios con los que se ponga en contacto sustancias tóxicas o contaminantes.
- No ceder sustancia alguna ajena a la composición normal del alimento.
- No alterar las características de composición ni los caracteres organolépticos de los productos.

### DEL PERSONAL.-

1.- La ropa será de color claro y uso exclusivo, incluyendo cubrecabezas y calzado. Para guardarla dispondrá de vestuario, taquilla o armario según el caso.

2.- Estarán en posesión de los preceptivos carnets de manipulador de alimentos actualizados, incluso los dueños, gerentes o responsables aunque no manipulen.

3.- Queda prohibido fumar, comer, mascar chicle o cualquier otra práctica poco higiénica en las dependencias del trabajo.

En cualquier caso se estará obligado a cumplir lo que establezca la legislación sanitaria del sector y que no se detallan en estas condiciones mínimas.



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

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

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

**2.1. ZONA DE MANIPULACION Y VENTA.-**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**2.2.DE LOS MATERIALES.-**

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



## **AYUNTAMIENTO DE ALICANTE**

Concejalía de Sanidad, Comercio y Mercados

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

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

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

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

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

### **2.4. OTROS.-**

Todas las materias primas para elaborar alimentos, y alimentos elaborados, cumplirán lo dispuesto en sus vigentes Reglamentación Técnica Sanitaria, Normas de Calidad y, en su defecto, el Código Alimentario Español.

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

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

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

No se permitirá la entrada de animales.

### **2.5. DE LOS ASEOS.-**

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



## AYUNTAMIENTO DE ALICANTE

Concejalía de Sanidad, Comercio y Mercados

### **CONDICIONES SANITARIAS MINIMAS DE LOS COMEDORES COLECTIVOS: BARES, RESTAURANTES, TABERNAS, CANTINAS, CERVECERIAS, PIZZERIAS, COCINAS DE GUARDERIAS, COLEGIOS, RESIDENCIAS, HOTELES, ETC.**

#### DE LOS ASEOS.-

- 1.- Dispondrán uno para caballeros y otro para señoras, dotados cada uno con una pieza de lavabo y un W.C. como mínimo. El acceso a los mismos no será directo desde el establecimiento, cocina o almacén.
- 2.- Dispondrán de ventilación directa o forzada, y sistema de cierre automático de las puertas.
- 3.- Las paredes serán fácilmente lavables, y sin deterioro.
- 4.- Dispondrán de los accesorios: jabón líquido, papel higiénico, toallas de un solo uso o secador automático, y en caso de que los aseos sean utilizados por los manipuladores dispondrán de lavamanos de accionamiento no manual y agua caliente.

#### DE LAS COCINAS.-

- 1.- Las paredes serán lisas, continuas e impermeables, fácilmente lavables y sin deterioro, al igual que los techos. Los suelos además serán anti deslizantes.
- 2.- Dispondrán de la ventilación suficiente, natural o forzada, y apropiada a la capacidad y volumen del local. Todos los huecos al exterior de la cocina (puertas y ventanas), estarán dotados de rejilla de malla adecuadas para evitar la entrada de insectos y roedores.
- 3.- los sistemas de iluminación fluorescente estarán protegidos de forma que preserven a los alimentos de una posible contaminación en caso de rotura.
- 4.- Todos los lavamanos serán de accionamiento no manual con agua fría y caliente. Próximos a ellos habrá jabón líquido, toallas de un solo uso y cepillo de uñas.
- 5.- Existirán recipientes estancos dotados de cierre hermético y bolsa impermeable, aislados de la zona de manipulación.
- 6.- Todas las cámaras, neveras o arcones congeladores dispondrán de termómetro.
- 7.- Las cocinas, planchas, freidoras, etc., dispondrán de sistemas de extracción eficientes y filtros depuradores, no pudiendo los humos y olores tener salida directa a la fachada del edificio, patio de luces, etc., debiendo tener un punto final de evacuación en al azotea a 1,10 m sobre la misma, con sombrerete difusor y a 8 m como mínimo de cualquier edificación colindante.
- 8.- Dispondrán del mobiliario necesario y adecuado, excluyéndose el uso de madera.

#### DEL ALMACEN.-

- 1.- El almacenamiento de cualquier producto alimenticio envasado o no, nunca se hará directamente sobre el suelo.
- 2.- Las paredes serán lisas, continuas e impermeables, fácilmente lavables y sin deterioro al igual que los techos. Los suelos además serán antideslizantes.



## **AYUNTAMIENTO DE ALICANTE**

Concejalía de Sanidad, Comercio y Mercados

-Dispondrán de ventilación suficiente, natural o artificial, apropiada a la capacidad y volumen del local. Todos los huecos al exterior de la cocina (puertas y ventanas), estarán dotados de rejilla de malla adecuadas para evitar la entrada de insectos.

-Los sistemas de iluminación fluorescente estarán protegidos de forma que preserven a los alimentos de una posible contaminación en caso de rotura.

-Dispondrán del mobiliario necesario y adecuado, excluyéndose el uso de madera.

**3.-** El almacenamiento de productos no alimenticios se hará en lugar independiente y aislado de los productos alimenticios.

### DE LOS MATERIALES, UTILES Y UTILLAJE.-

1.- Todo material, útil o utillaje que esté en contacto con las materias primas o los productos alimenticios, mantendrá las debidas condiciones de conservación, higiene y limpieza, reuniendo además las siguientes características:

- Estar fabricado con materias primas autorizadas y adecuadas para tal fin.

- No transmitir a las materias primas o productos alimenticios con los que se ponga en contacto sustancias tóxicas o contaminantes.

- No ceder sustancia alguna ajena a la composición normal del alimento.

- No alterar las características de composición ni los caracteres organolépticos de los productos.

### DEL PERSONAL.-

1.- Dispondrán de los preceptivos carnets de manipulador actualizados, incluso, los dueños, gerentes, responsables, etc., aunque no manipulen.

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

3.- El personal técnico y operario que manipule alimentos observará en todo momento la máxima higiene en su aseo personal, con ropa e indumentaria de color claro, calzado impermeable, cubrecabezas y/o reddecilla en su caso, siendo todo ello de uso exclusivo para el trabajo.

4.- Los manipuladores que se diagnostiquen como portadores de gérmenes patógenos, serán separados del trabajo y no se reintegrarán al mismo hasta que se compruebe el estado satisfactorio de salud de estos operarios.

### DE LA BARRA.-

1.- Los lavamanos serán de accionamiento no manual con agua fría y caliente.

2.- No existirá ningún producto alimenticio accesible directamente por el público.

3.- La temperatura de los productos en vitrina frigorífica, si procediese, será controlada con un termómetro.

4.- Los pavimentos de estos locales serán impermeables, antideslizantes de fácil limpieza y desinfección, con la inclinación suficiente para evitar retenciones de agua u otros líquidos y estarán provistos de desagües con los dispositivos adecuados que eviten olores y penetración de roedores.



## **AYUNTAMIENTO DE ALICANTE**

Concejalía de Sanidad, Comercio y Mercados

En cualquier caso, se estará a todo lo dispuesto en la legislación sanitaria específica aplicable y que no se detalla en estas condiciones mínimas.



## AYUNTAMIENTO DE ALICANTE

Concejalía de Sanidad, Comercio y Mercados

### CONDICIONES SANITARIAS MINIMAS GENERALES DEL COMERCIO MINORISTA DE ALIMENTACION.-

#### DE LOS ASEOS.-

1. Cada aseo estará dotado de una pieza de lavabo y un W.C., como mínimo. El acceso a los mismos no será directo desde el establecimiento, obrador o almacén.
2. Dispondrán de ventilación directa o forzada y sistema de cierre automático en las puertas.
3. Los paramentos serán fácilmente lavables y sin deterioro.
4. Dispondrán de los accesorios: jabón líquido, papel higiénico, toallas de un solo uso o secador automático y, en caso de que los aseos sean utilizados por los manipuladores dispondrán de lavamanos de accionamiento no manual y agua caliente.

#### DEL ESTABLECIMIENTO.-

- 1.- Estarán separados de viviendas, cocinas o comedores de uso familiar o laboral.
- 2.- Dispondrá de entradas y salidas directas a vías públicas o espacios abiertos para la circulación rodada o peatonal.
- 3.- Habrá la suficiente iluminación. Si los alimentos no están envasados, los sistemas iluminación fluorescentes tendrán protección anti-rotura.
- 4.- Los paramentos, suelos, paredes y techos, serán resistentes al roce, impermeables de fácil limpieza y desinfección, tanto en almacén como sala de venta.
- 5.- Dispondrán de agua potable corriente. Si los alimentos no están envasados y son perecederos, habrá además, agua caliente corriente en lavamanos de accionamiento no manual. Próximo a él, existirá jabón líquido y toallas de un solo uso.
- 6.- Tendrá la suficiente ventilación. Los huecos al exterior (ventanas y puertas), dispondrán de malla para evitar la entrada de insectos y roedores. Tendrán aparato antiinsectos eléctrico, no químico.
- 7.- Dispondrá de recipientes estanco (cubos de basura), con cierre hermético y bolsa impermeable, situados en lugares aislados de los alimentos, y se retirarán por lo menos una vez al día.
- 8.- Todos los productos alimenticios se depositarán en anaqueles, estanterías, vitrinas o cualquier medio que impida su contacto con el suelo, tanto en almacén como en sala de venta.
- 9.- No existirá ningún producto alimenticio no-ensado accesible directamente por el público. En el caso de frutas y verduras, y de no ser esto posible, será obligatorio el uso de carteles prohibiendo manipularlos o tocarlos.
- 10.- Los aparatos de refrigeración (cámaras, vitrinas, etc.) y de congelación, serán adecuados y dispondrán de termómetros debidamente contrastados.
- 11.- Los establecimientos se someterán a las desinfecciones, desratizaciones y desinsectaciones necesarias por personal autorizado.



## **AYUNTAMIENTO DE ALICANTE**

Concejalía de Sanidad, Comercio y Mercados

**12.-** Existirá una separación neta entre productos alimenticios envasados y los que no lo están, y entre éstos y productos no alimenticios que estarán en lugar independiente y aislado, tanto en la sala de venta como en la trastienda.

### DE LOS MATERIALES, UTILES Y UTILLAJE.-

- Todo material que esté en contacto con cualquier producto alimenticio será adecuado, no ofreciendo ningún riesgo de contaminación y susceptible de fácil limpieza y desinfección. Tendrá una composición adecuada para el fin a que se destine, y no alterará las características de composición ni los caracteres organolépticos de los productos alimenticios

### DEL PERSONAL.-

- 1.-** Dispondrán de los preceptivos carnets de manipuladores de alimentos actualizados, incluso los dueños, gerentes o responsables, aunque no manipulen.
- 2.-** La ropa será de color claro y uso exclusivo, incluyendo cubrecabezas y calzado, y presentará la mayor pulcritud y limpieza en su aseo personal.
- 3.-** No comerá, fumará, ni realizará cualquier otra práctica poco higiénica durante la manipulación de alimentos.
- 4.-** Todo trabajador está obligado a poner en conocimiento del titular del establecimiento cualquier dolencia, padecimiento o enfermedad que le aqueje.

### MANIPULACIONES PROHIBIDAS.-

- 1.-** Utilizar vías públicas en sustitución de la "sala de ventas".
- 2.-** Exponer los productos que precisen frío fuera de los muebles frigoríficos.
- 3.-** Exponer y almacenar bajo conservación frigorífica, sin la separación adecuada entre cada tipo de productos; pescados, cárnicos, lácteos, huevos, etc.
- 4.-** Recongelar alimentos.
- 5.-** La entrada de animales, aunque vayan acompañados de sus dueños.
- 6.-** Vender productos alimenticios adulterados, falsificados, alterados, contaminados o nocivos poner en peligro la salud del consumidor.
- 7.-** Utilizar para envolver los productos alimenticios papeles de periódicos, impresos, etc. (excluyéndose el papel impreso nuevo con el nombre u otras indicaciones del vendedor sobre la cara que no vaya a estar en contacto con el alimento).
- 8.-** El acceso del público a las partes que no sean "sala de venta" o servicios autorizados.



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



## **AYUNTAMIENTO DE ALICANTE**

Concejalía de Sanidad, Comercio y Mercados

### **CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS MÍNIMAS DE ACTIVIDADES ALIMENTARIAS A CUMPLIR POR LOS CONCESIONARIOS DE LOS MERCADOS MUNICIPALES**

#### **DE LAS DEPENDENCIAS Y SALAS DE VENTAS.-**

- 1.- Todos los paramentos serán fácilmente lavables, no deteriorables, ignífugos, de color claro y lisos. Los suelos además antideslizantes y su unión con las paredes redondeadas.
- 2.- Estarán suficientemente iluminadas. Los sistemas de iluminación fluorescentes tendrán un dispositivo antirrotura.
- 3.- Existirá suficiente ventilación. Todos los huecos al exterior estarán debidamente protegidos por malla metálica que evite la entrada de animales.
- 4.- Habrá recipientes estancos, resistentes a la corrosión, provistos de cierre, de fácil limpieza y desinfección e impermeabilizados para el almacenamiento de residuos sólidos, siendo su evacuación diaria.
- 5.- Todos los lavamanos serán de accionamiento no manual, provistos de mezcla de agua potable fría y caliente. Próximo a ellos habrá jabón líquido, cepillo de uñas y secador de manos.
- 6.- No se permite el uso de madera o cualquier otro material no autorizado en ningún sistema, útil o mesa de trabajo.
- 7.- Todas las instalaciones frigoríficas dispondrán de aparatos externos de lectura de temperaturas.
- 8.- El almacenamiento o exposición de los productos alimenticios, se hará siempre en lugar independiente y aislado con separación entre materias primas y productos elaborados, productos alimenticios de los que no lo son, envasados de no envasados y productos diferentes.
- 9.- Todas las dependencias estarán suficientemente limpias e higienizadas durante todo el periodo durante el cual se desarrolla la actividad.

#### **DE LOS MATERIALES, ÚTILES Y UTILLAJE.-**

- 1.- Todo material, útil o utillaje que esté en contacto con las materias primas o los productos alimenticios, mantendrá las debidas condiciones de conservación, higiene y limpieza, reuniendo además las siguientes características:
  - Estar fabricado con materias primas autorizadas y adecuadas para tal fin.
  - No transmitir a las materias primas o productos alimenticios con los que se ponga en contacto sustancias tóxicas o contaminantes.
  - No ceder sustancia alguna ajena a la composición normal del alimento.
  - No alterar las características de composición ni los caracteres organolépticos de los productos.

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



## **AYUNTAMIENTO DE ALICANTE**

Concejalía de Sanidad, Comercio y Mercados

- 1.- La ropa será de color claro y uso exclusivo, incluyendo cubrecabezas y calzado. Para guardarla dispondrá de vestuario, taquilla o armario, según el caso.
- 2.- Estarán en posesión de los preceptivos certificados acreditativos de formación en manipulación de alimentos, incluso los dueños, gerentes o responsables aunque no manipulen.
- 3.- Queda prohibido fumar, comer, mascar chicle o cualquier otra práctica poco higiénica en las dependencias del trabajo.

### **OTROS.-**

Todas las materias primas para elaborar alimentos, y alimentos elaborados, cumplirán lo dispuesto en sus vigentes Reglamentación Técnica Sanitaria, Normas de Calidad y, en su defecto, el Código Alimentario Español.

Los precios estarán expuestos y serán visibles y legibles al público para cada uno de los productos.

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

No se permitirá la entrada de animales.

En cualquier caso se estará obligado a cumplir lo que establezca la legislación sanitaria del sector y que no se detallan en estas condiciones mínimas.

### **NORMATIVA APLICABLE SEGÚN SECTOR.-**

Real Decreto 2207/1995, de 28 de diciembre, por el que se establece las normas de higiene relativas a los productos alimenticios.

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.

Ley 2/1987, de 9 de abril, de Estatuto de consumidores y usuarios de la Comunidad Valenciana.

Real Decreto 202/2000, de 11 de febrero, por el que se establecen las normas relativas a los manipuladores de alimentos.

Decreto 77/1994, de 12 de abril, del Gobierno Valenciano, por el que se regulan las hojas de reclamaciones de los consumidores y usuarios de la Comunidad Valenciana.

Real Decreto 1137/1984, de 28 de marzo, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico Sanitaria para la fabricación, circulación y comercio del Pan y Panes Especiales.

Decreto 228/2003, de 14 de noviembre, del Consell de la Generalitat, sobre comercialización y venta de pan.

Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios.

Real Decreto 3423/2000, de 15 de diciembre, por el que se regula la indicación de los precios de los productos ofrecidos a los consumidores y usuarios.



## **AYUNTAMIENTO DE ALICANTE**

Concejalía de Sanidad, Comercio y Mercados

Real Decreto 2419/1978, de la Presidencia del Gobierno, de 19 de mayo, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de productos de confitería-pastelería, bollería y repostería.

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 1437/1992, de 27 de noviembre, por el que se fijan las normas sanitarias aplicables a la producción y comercialización de los productos pesqueros y de la acuicultura.



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

CONDICIONES SANITARIAS MINIMAS DE HORCHATERIAS-HELADERIAS.-

DE LOS ASEOS.-

- 1.- Cada aseo estará dotado de una pieza de lavabo y W.C., como mínimo. El acceso a los mismos no será directo desde el establecimiento, obrador o almacén
- 2.- Dispondrán de ventilación directa o forzada y sistema de cierre automático en las puertas.
- 3.- Los paramentos serán fácilmente lavables y sin deterioro.
- 4.- Dispondrán de los accesorios: jabón líquido, papel higiénico, toallas de un solo uso o secador automático y, en caso de que los aseos sean utilizados por los manipuladores dispondrán de lavamanos de accionamiento no manual y agua caliente.

DEL OBRADOR.-

- 1.- Las paredes serán fácilmente lavables y sin deterioro, al igual que los techos. Los suelos además serán antideslizantes y tendrán un sistema de desagüe adecuado.
- 2.- Dispondrán de la ventilación suficiente. Todos los huecos al exterior del obrador (puertas y ventanas), estarán dotados de rejilla de malla adecuadas para evitar la entrada de insectos.
- 3.- Los sistemas de iluminación fluorescentes estarán protegidos, para evitar riesgo de contaminación del alimento en caso de rotura de éstos.
- 4.- Todos los lavamanos serán de accionamiento no manual con agua fría y caliente. Próximos a ellos, habrá jabón líquido, toallas de un solo uso y cepillo de uñas.
- 5.- Existirán recipientes estancos (basuras), dotadas de cierre hermético y bolsa impermeable, aislados de la zona de manipulación.
- 6.- Todas las cámaras, neveras o arcones congeladores dispondrán de termómetros.
- 7.- Todas las máquinas y útiles que estén en contacto directo con las materias primas o auxiliares serán adecuadas y se mantendrán en perfectas condiciones de higiene y limpieza.
- 8.- No serán adecuados los locales cerrados y semisubterráneos si no disponen de ventilación forzada y climatización artificial eficiente.
- 9.- Estarán perfectamente separados y sin comunicación con viviendas, cocinas o comedores.

DEL ALMACEN.-

- 1.- Todos los paramentos serán fácilmente lavables, lisos, no deteriorables y de color claro preferentemente. El mobiliario será adecuado y se mantendrá en perfectas condiciones de higiene y limpieza.
- 2.- Tendrán la suficiente ventilación e iluminación.



## **AYUNTAMIENTO DE ALICANTE**

Concejalía de Sanidad, Comercio y Mercados

- 3.-** El almacenamiento de productos alimenticios: materias primas o productos elaborados, se hará de acuerdo a las características de cada producto, siempre en lugar independiente y aislado de productos no alimenticios y nunca, en contacto directo con el suelo.
- 4.-** El almacenamiento de los helados se efectuará a temperaturas inferiores a 23°C bajo cero.
- 5.-** Los helados podrán ser almacenados junto con otros productos alimenticios previamente congelados, siempre que estén debidamente protegidos por un envase cerrado.
- 6.-** Los huecos al exterior irán provistos de dispositivos que eviten la entrada de insectos y roedores.

### DE LOS MATERIALES, UTILES Y UTILLAJE.-

- 1.-** Todo material, útil o utillaje que esté en contacto con las materias primas o los productos alimenticios, mantendrá las debidas condiciones de conservación, higiene y limpieza, reuniendo además las siguientes características:
  - Estar fabricado con materias primas autorizadas y adecuadas para tal fin.
  - No transmitir a las materias primas o productos alimenticios con los que se ponga en contacto sustancias tóxicas o contaminantes.
  - No ceder sustancia alguna ajena a la composición normal del alimento.
  - No alterar las características de composición ni los caracteres organolépticos de los productos.

### DEL PERSONAL.-

- 1.-** Dispondrán de los preceptivos carnets de manipulador actualizados, incluso, los dueños, gerente, responsables, etc., aunque no manipulen.
- 2.-** La ropa será de color claro y uso exclusivo, incluyendo, cubrecabezas y calzado.
- 3.-** Dispondrán de vestuario, taquilla o percha para colgar la ropa.

### SALA DE VENTAS.-

- 1.-** Dispondrán de lavamanos de accionamiento no manual, con agua fría y caliente y, en su caso lavavajillas eléctrico.
- 2.-** No existirá ningún producto alimenticio: barquillos, galletas, bollerías, etc. accesibles directamente por el público, estando los barquillos, galletas y productos similares en recipientes cerrados y debidamente protegidos.
- 3.-** Se controlará con un termómetro la temperatura de la horchata, granizados y helados.
- 4.-** Los utensilios que se emplean para la venta de helados serán conservados en recipientes resistentes a los ácidos, conteniendo una solución al 1,5% de ácido cítrico o tartárico, que se mantendrá constantemente limpia.

En cualquier caso, se estará a todo lo dispuesto en la legislación sanitaria vigente aplicable.



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



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

CONDICIONES SANITARIAS MINIMAS DE LOS LOCALES DE ASEO EN ESTABLECIMIENTOS DE PUBLICA CONCURRENCIA.-

- 1.- Dispondrán de aseos debidamente separados para uno y otro sexo, debidamente identificados.
- 2.- El acceso a los aseos no será directo desde la zona pública, comedores y cocinas, existiendo vestíbulo intermedio o mampara de separación. En cualquier caso estarán próximos a los puestos de trabajo, y deberá preverse una utilización por separado para hombres y mujeres.
- 3.- Cada aseo irá dotado, como mínimo, con los siguientes elementos: un espejo, un lavabo, un retrete, una percha, jabón líquido, papel higiénico, secador automático o toallas de papel, existiendo en este último caso, recipientes adecuados para depositar los usados. En los retretes que hayan de ser utilizados por mujeres se instalaran recipientes especiales y cerrados.
- 4.- Dispondrán de ventilación independiente para cada aseo, natural o forzada, con comunicación al exterior, que dispondrá de malla para evitar el acceso de insectos y roedores.
- 5.- Todos los paramentos serán preferentemente de tonos claros, fácilmente lavables y no deteriorables, lisos e impermeables. Los suelos, además, antideslizantes.
- 6.- Estarán suficientemente iluminados.
- 7.- Las puertas impedirán totalmente la visibilidad desde el exterior y estarán provistas de cierre interior.
- 8.- Los aseos se instalarán y conservarán en debidas condiciones de desinfección, desodorización y supresión de emanaciones.
- 9.- En establecimientos alimentarios cuyos aseos sean utilizados por el personal manipulador dispondrán, además, de agua caliente corriente en lavamanos de accionamiento no manual.
- 10.- Todos los elementos del aseo: grifos, desagües, descarga automática de agua del retrete, etc. estarán siempre en perfecto estado de funcionamiento y aptos para su utilización.
- 11.- Las dimensiones de los aseos , así como las de sus dotaciones , deberán permitir la utilización de los mismos sin dificultades o molestias , teniendo en cuenta en cada caso el número de trabajadores que vayan a utilizarlos simultáneamente .
- 12.- Queda prohibido utilizar estos locales para usos distintos de aquellos para los que están destinados.



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



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

**CONDICIONES SANITARIAS MINIMAS DE LA VENTA AMBULANTE DE MASAS  
FRITAS Y OTROS PRODUCTOS SIMILARES.-**

**DEL PUESTO DE VENTA.-**

- 1.- Deberá realizarse en caseta techada y debidamente defendida de las inclemencias del tiempo y con separación de la parte de almacenamiento de materias primas y productos auxiliares de la venta. En su construcción o reparación se emplearán materiales idóneos.
- 2.- De no existir posibilidad de acometida de la red general, deberán disponer de agua potable en cantidad suficiente para garantizar una correcta limpieza de sus instalaciones y utensilios en depósitos adecuados con capacidad mínima de 50 litros y grifo de salida.
- 3.- Dispondrá de recipientes estanco , provistos de cierre hermético e impermeabilizados.
- 4.- No existirá ningún producto alimenticio accesible directamente por el público. Dispondrá de las vitrinas o medios necesarios para este fin.
- 5.- En caso de vender productos alimenticios perecederos, ésta se podrá realizar cuando a juicio de las autoridades sanitarias competentes se disponga, además, las adecuadas instalaciones frigoríficas con termómetro, los productos estén debidamente envasados y haya agua fría y caliente corriente en lavamanos de accionamiento no manual.
- 6.- Los sistemas de iluminación irán protegidos en caso de que haya riesgo de rotura y con ello posible contaminación de alimentos.
- 7.- Todos los productos que se vendan, se les indicará su precio.

**DE LOS MATERIALES, UTILES Y UTILLAJE.-**

- 1.- Todas las máquinas o demás elementos que estén en contacto directo con las materias primas o auxiliares serán de características tales, que no puedan transmitir al producto propiedades nocivas y puedan mantenerse en perfectas condiciones de higiene y limpieza.
- 2.- Los útiles no serán de madera y tendrán una composición adecuada para no alterar las características de composición ni los caracteres organolépticos de los productos.

**DEL PERSONAL.-**

- 1.- Dispondrán de los preceptivos carnets de manipuladores de alimentos actualizados, incluso, los dueños, gerentes, responsables, etc., aunque no manipulen.
- 2.- La ropa será de color claro y uso exclusivo, incluyendo cubrecabezas.
- 3.- Queda prohibido: comer, fumar o cualquier otra práctica poco higiénica. Se mantendrá gran pulcritud y limpieza.

**DE LAS MATERIAS PRIMAS.-**

- Todas las materias primas: harina de trigo, aceites vegetales comestibles, agua potable, sal común, etc., productos intermedios y elaborados, cumplirán lo dispuesto en sus vigentes R.T.S., Normas de Calidad y en su defecto, el Código Alimentario Español.
- Los vendedores deberán estar en posesión de facturas y documentos que acrediten la procedencia de la mercancía.



## **AYUNTAMIENTO DE ALICANTE**

Concejalía de Sanidad, Comercio y Mercados

- Los aceites y grasas calentados se almacenarán en recipientes adecuados y de uso exclusivo. En ningún caso serán vertidos a la red de alcantarillado público o contenedores, siendo su destino el de elaboración de otros subproductos o recogida por empresa autorizada.

### DEL ALMACENAMIENTO.-

El almacenamiento de las materias primas se hará en lugar independiente y adecuado, nunca en contacto directo con el suelo, con la separación suficiente de los productos no alimenticios.

### MANIPULACIONES PROHIBIDAS.-

- Queda prohibida la comercialización para consumo humano de aceites y grasas ya utilizados.

- Queda prohibida la utilización de grasas animales o vegetales solas o sus mezclas con los aceites vegetales autorizados.

- Queda prohibido refreír los productos.

- Queda prohibido envolver los productos con materiales como papeles de periódico, impresos, etc., excluyéndose el papel impreso nuevo que lleve consignado el nombre u otras indicaciones referentes al producto o vendedor sobre la cara que no vaya a estar en contacto con el alimento.

En cualquier caso, se estará a todo lo dispuesto en la legislación sanitaria vigente aplicable.



## AYUNTAMIENTO DE ALICANTE

Concejalía de Sanidad, Comercio y Mercados

### CONDICIONES SANITARIAS MINIMAS DE PANADERIAS, PASTELERIAS, CONFITERIAS, BOLLERIAS Y REPOSTERIAS.-

#### DE LOS ASEOS.-

- 1.- Dispondrán de los servicios sanitarios integrados como mínimo por lavabo con agua fría y caliente y retretes.
- 2.- Dispondrán de ventilación directa o forzada y dispositivo de cierre automático de las puertas.
- 3.- Las paredes serán fácilmente lavables y sin deterioro.
- 4.- Dispondrán de jabón líquido, papel higiénico, toallas de un solo uso o secador automático y el lavamanos será de accionamiento no manual.

#### ZONA DE FABRICACIÓN Y VENTA.-

- 1.- Los paramentos y superficies exteriores de los hornos se revestirán de material aislante, para evitar que la temperatura de su superficie exterior en paredes de fachadas, medianeras o techo, no rebase lo especificado en la legislación vigente.  
Todos los paramentos serán fácilmente lavables y sin deterioro.
- 2.- Dispondrán de la suficiente ventilación e iluminación.
- 3.- Existirá lavamanos de accionamiento no manual, con mezcla de agua fría y caliente corriente. Próximos a ellos habrá jabón líquido, toallas de un solo uso y cepillo de uñas.
- 4.- Todos los huecos al exterior del obrador (puertas y ventanas), estarán dotados de rejilla de malla adecuada para evitar la entrada de insectos y roedores.
- 5.- Los recipientes, máquinas y utensilios destinados a estar en contacto con los productos elaborados o materias primas, serán de materiales adecuados que no alteren las características organolépticas ni de composición de los productos y se mantendrán en perfectas condiciones de limpieza.
- 6.- Existirán recipientes estanco, dotados de cierre hermético y bolsa impermeable, aislados de la zona de manipulación, y la evacuación será diaria.
- 7.- Todas las cámaras, neveras o arcones congeladores dispondrán de termómetros.
- 8.- Los sistemas de iluminación fluorescentes irán provistos de un dispositivo antirrotura.

#### DEL ALMACEN.-

- 1.- Respecto a los paramentos, éstos serán fácilmente lavables, no deteriorables, lisos e impermeables. El mobiliario será adecuado en cuanto a diseño e inocuidad.
- 2.- Tendrán la suficiente ventilación e iluminación. No habrá humedad.



## **AYUNTAMIENTO DE ALICANTE**

Concejalía de Sanidad, Comercio y Mercados

**3.-** El almacenamiento de las materias primas: harina, azúcar, aditivos, etc., se hará de acuerdo a las características de cada producto, siempre en lugar independiente y aislado de productos no alimenticios y nunca en contacto directo con el suelo.

### DE LOS MATERIALES, UTILES Y UTILLAJE.-

**1.-** Todo material, útil o utillaje que esté en contacto con las materias primas o los productos alimenticios, mantendrá las debidas condiciones de conservación, higiene y limpieza, reuniendo además las siguientes características:

- Estar fabricado con materias primas autorizadas y adecuadas para tal fin.
- No transmitir a las materias primas o productos alimenticios con los que se ponga en contacto sustancias tóxicas o contaminantes.
- No ceder sustancia alguna ajena a la composición normal del alimento.
- No alterar las características de composición ni los caracteres organolépticos de los productos.

### DEL PERSONAL.-

**1.-** Dispondrán de los preceptivos carnets de manipuladores actualizados, incluso, los dueños, gerentes, responsables, etc., aunque no manipulen.

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

**3.-** Dispondrán de vestuario, taquilla para guardar la ropa o colgador en lugar independiente y aislado.

### SALA DE VENTAS.-

**1.-** No existirá ningún producto de panadería, bollería, repostería, etc., accesible directamente por el público.

**2.-** Los productos rellenos de crema, natas, yemas o que sus ingredientes necesiten frío, estarán en vitrina frigorífica a +5°C y la temperatura se controlará con un termómetro.

**3.-** Los productos de panadería, bollería repostería, confitería, etc. y el pan serán entregados al cliente envueltos en papel o bolsa de material aislante y nunca se tocarán directamente con las manos.

**4.-** La exposición de los productos se realizará en anaqueles, estanterías o vitrinas adecuadas fuera del alcance del público.

**5.-** Habrá en lugar visible un cartel informativo conteniendo la identificación del fabricante, denominación de las distintas variedades, composición, peso, precio por unidad e ingredientes.

**6.-** Dispondrá de balanza y hoja de reclamaciones y un cartel anunciador de ésta.



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

**CONDICIONES SANITARIAS MINIMAS DE LAS PESCADERIAS.**

**DE LOS ASEOS.**

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

**DE LA SALA DE VENTAS.**

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

**DEL ALMACENAMIENTO.**

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



## **AYUNTAMIENTO DE ALICANTE**

Concejalía de Sanidad, Comercio y Mercados

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

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

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

### DE LOS MATERIALES, UTILES Y UTILLAJE.-

**1.-** Todo material, útil o utillaje que esté en contacto con las materias primas o los productos alimenticios, mantendrá las debidas condiciones de conservación, higiene y limpieza, reuniendo además las siguientes características:

- Estar fabricado con materias primas autorizadas y adecuadas para tal fin.
- No transmitir a las materias primas o productos alimenticios con los que se ponga en contacto sustancias tóxicas o contaminantes.
- No ceder sustancia alguna ajena a la composición normal del alimento.
- No alterar las características de composición ni los caracteres organolépticos de los productos.

### DEL PERSONAL.

**1.-** Dispondrán de los preceptivos carnets de manipulador, actualizados, incluso, los dueños, gerentes, responsables, etc., aunque no manipulen.

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

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



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

**CONDICIONES SANITARIAS MINIMAS PARA PLATOS PREPARADOS.-**

**DE LOS ASEOS.-**

- 1.- Dispondrán de servicios higiénicos y vestuarios en nº y con sus características adecuadas.
- 2.- Cada aseo estará dotado de una pieza de lavabo y un W.C., como mínimo. El acceso a los mismos no será directo desde el establecimiento, obrador o almacén.
- 3.- Dispondrán de ventilación directa o forzada y sistema de cierre automático en las puertas.
- 4.- Los paramentos serán fácilmente lavables y sin deterioro.
- 5.- Dispondrán de los accesorios: jabón líquido, papel higiénico, toallas de un solo uso o secador automático.

**DE LOS LOCALES.-**

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

**DE LOS MATERIALES, UTILES Y UTILLAJE.-**

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



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

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

**DEL PERSONAL.-**

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

**MANIPULACIONES PROHIBIDAS.-**

- Queda prohibido expender:

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

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

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

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

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

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



## **AYUNTAMIENTO DE ALICANTE**

Concejalía de Sanidad, Comercio y Mercados

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



## **AYUNTAMIENTO DE ALICANTE**

Concejalía de Sanidad, Comercio y Mercados

### CONDICIONES SANITARIAS MINIMAS PARA LA VENTA DE HUEVOS.-

#### DE LOS ASEOS.-

- 1.- Cada aseo estará dotado de una pieza de lavabo y un W.C., como mínimo. El acceso a los mismos no será directo desde el establecimiento o almacén.
- 2.- Dispondrán de ventilación directa o forzada y sistema de cierre automático en las puertas.
- 3.- Los paramentos serán fácilmente lavables y sin deterioro.
- 4.- Dispondrán de los accesorios: jabón líquido, papel higiénico, toallas de un solo uso o secador automático y, en caso de que los aseos sean utilizados por los manipuladores dispondrán de lavamanos de accionamiento no manual y agua caliente.

#### DE LOS LOCALES.-

- 1.- Los locales estarán aislados a otros ajenos a sus cometidos específicos.
- 2.- Deberán ser aptos para el uso para el que se empleen, con emplazamientos y orientaciones adecuados, accesos fáciles y amplios situados a conveniente distancia de cualquier causa de suciedad, contaminación o insalubridad y separados rigurosamente de viviendas o locales donde se pernocte o hagan sus comidas cualquier clase de personal.
- 3.- Tendrán ventilación e iluminación natural o forzada según la capacidad y volumen del local, y según la finalidad a que se destine.
- 4.- Dispondrán de agua caliente corriente potable.

#### DEL ALMACENAMIENTO.-

- 1.- El almacenamiento se hará en lugar independiente y adecuado, nunca en contacto directo con el suelo, con la separación suficiente de los productos no alimenticios.
- 2.- Se efectuará a temperatura, humedad y aireación en condiciones adecuadas para que no se alteren o cambien sus caracteres iniciales. Se evitará el contacto directo con la luz solar.
- 3.- Los huevos se someterán a una rotación y una renovación periódica.

#### DE LOS MATERIALES.-

- 1.- Los materiales no serán susceptibles de sufrir intoxicaciones o contaminaciones. Los pavimentos serán impermeables, resistentes y lavables, con sistemas de desagüe precisos. Las paredes y techos serán de materiales de fácil limpieza y desinfección.
- 2.- Los elementos que estén en contacto con los huevos estarán contruidos de forma tal que puedan mantenerse en perfectas condiciones de higiene y limpieza.

#### DEL PERSONAL.-

- 1.- Dispondrán de los preceptivos carnets de manipuladores de alimentos actualizados, incluso, los dueños, gerentes, responsables, etc., aunque no manipulen.



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

**2.-** La ropa será de color claro y uso exclusivo.

**3.-** Queda prohibido: comer, fumar o cualquier otra práctica poco higiénica. Se mantendrá gran pulcritud y limpieza.