

DE LAS CONDICIONES DE VENTA DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS

1.- Dado el carácter excepcional de la venta no sedentaria de productos alimenticios, en el Mercado Medieval María de Luna, éstos deberán cumplir con lo indicado en el Capítulo III, Anexo II, 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

Las condiciones para los titulares de este tipo de puestos son:

- PUESTOS: Deberán encontrarse limpios, en buen estado y diseñados para impedir contaminación. Tendrán una altura suficiente para impedir el acceso de los animales a los productos alimenticios. Los alimentos estarán protegidos de las inclemencias del tiempo. Cuando sea necesario dispondrán de sistemas que garanticen una iluminación suficiente.

- AGUA: Para la preparación de alimentos listos para el consumo, (como por ejemplo comidas preparadas y masas fritas) y para el fraccionamiento de alimentos listos para el consumo (como por ejemplo corte y fileteado de fiambre o quesos) se deberá disponer de toma de agua potable conectada a una pila, para limpieza y secado higiénico de las manos (con jabón y toallas de un solo uso) y de los equipos de trabajo.

- PERSONAL: Todas las personas que trabajen en los puestos de alimentos deberán llevar una vestimenta adecuada, limpia, de uso exclusivo, diferente a la de la calle y en su caso, protectora.

Acreditarán formación en cuestiones de higiene alimentaria, de acuerdo con su actividad laboral.

- SUPERFICIES: 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.

- CONSERVACION DE ALIMENTOS A TEMPERATURA REGULADA: si se trabaja con productos que requieren conservación a temperatura regulada, se dispondrá de instalaciones frigoríficas apropiadas y de termómetro visible para comprobación de la temperatura.

- ALIMENTOS SIN ENVASAR: los productos alimenticios sin envasar deberán colocarse de modo tal que se protejan de la contaminación. Se utilizarán contenedores y recipientes para su exposición que sean aptos para uso alimentario. En el caso de alimentos listos para su consumo, (salvo frutos secos con cáscara), se protegerán de la contaminación, en especial de los clientes, mediante el empleo de pantalla, vitrinas protectoras o elementos equiparables.

- PRÁCTICAS HIGIÉNICAS DE MANIPULACIÓN: Se aplicarán de manera específica prácticas adecuadas de manipulación de alto riesgo listo

para el consumo, que minimicen posibles contaminaciones cruzadas, como por ejemplo, higiene de manos adecuada y continua o higiene correcta de los utensilios utilizados durante la manipulación.

- ETIQUETADO Y ORIGEN: Se garantizará el origen de todos los alimentos mediante documentación acreditativa de procedencia de empresas autorizadas (facturas, albaranes,...). Los productos envasados dispondrán de etiquetado conforme a la legislación y en el caso de venta a granel de productos, se guardará la etiqueta del mismo hasta la finalización de la venta. Deberán cumplir con la información alimentaria facilitada al consumidor, en especial sobre declaración de productos alergénicos (según Reglamento CE 1169/2011.)

- ENVASES: Cuando el producto se venda envasado, los envases o materiales utilizados deben ser aptos para uso alimentario y se podrá acreditar su origen mediante albarán o factura de compra.

- PUESTOS DE ELABORACION DE COMIDAS PREPARADAS: Éstos puestos contarán con vajilla de un solo uso o en su defecto, deberán estar en posesión de máquina lavavajillas que garanticen la desinfección mecánica.

- PUESTOS QUE REALICEN FRITURAS (MASAS FRITAS, PATATAS, ETC.): El titular del puesto dará garantía del uso correcto del aceite mediante una frecuencia de cambio adecuada al uso, de manera que evite la formación de residuos tóxicos como compuestos polares. Por ello, deberá presentar copia del contrato de recogida de aceite usado, con empresa autorizada.

2.- Cuando la venta de productos alimenticios se realice mediante camiones o remolques tienda, éstos deberán reunir las siguientes características:

- Aislamiento térmico en paredes y techos.
- Elementos exteriores e interiores de material impermeable y de fácil limpieza, evitando ángulos y rincones en los que pueda acumularse suciedad.
- Mostradores dotados de vitrinas y, en su caso, frigoríficos.
- Disponibilidad de agua potable en cantidad suficiente.
- Disponibilidad de depósitos de aguas residuales o, al menos de las debidas canalizaciones para su conducción a los desagües públicos.
- Aquellas otras que para cada uno de los productos exijan las reglamentaciones técnico-sanitarias correspondientes.

Además de las condiciones generales señaladas en los apartados anteriores, será requisito necesario para el otorgamiento de la autorización el previo informe favorable del técnico de Sanidad y Consumo, que deberá determinar si el producto o productos a vender, su acondicionamiento y presentación, así como las instalaciones que pretenden utilizarse para la venta se ajustan a las reglamentaciones técnico-sanitarias y demás normativa aplicable.

Para ello, deberán tener en su puesto la siguiente documentación, que será requerida por el Técnico de Sanidad en su inspección:

- Contrato con empresa autorizada para la retirada del aceite usado en churrerías, crepería, hamburgueserías, etc.
- Facturas de los alimentos utilizados en la elaboración de los productos alimenticios.
- Certificado de manipulador de los alimentos, de todos los que se encuentren elaborando sus productos.