



AJUNTAMENT DE AGOST
PZA. D'ESPAÑA Nº 1
03698 - AGOST

N.Ref.: SA/JEAV/AMB/bg

REQUISITOS BASICOS DE LOS LOCALES AMBULANTES O PROVISIONALES (CARPAS TENDERETES Y VEHICULOS DE VENTA AMBULANTE) DEDICADOS AL SUMINISTRO DE ALIMENTOS Y EVENTOS OCASIONALES CON ACTIVIDAD DE NATURALEZA COMERCIAL

NORMATIVA APLICABLE: Capítulo Anexo II del Reglamento CE Nº 852/2004 del 29 de Abril relativo a la higiene de los productos alimenticios. Decreto 65/2012 del 20 de Abril del Consell en el que se regula la venta no sedentaria en la Comunidad Valenciana.

EL AYUNTAMIENTO COMUNICARA Y EXIGIRA COMPROMISO PREVIO A LA CONCESION DEL PERMISO LAS SIGUIENTES CONDICIONES PARA LOS TITULARES DE LOS PUESTOS:

- 1. Puestos:** limpios y 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.
- 2. Agua:** para la preparación de alimentos listos para el consumo (como por ejemplo comidas preparadas y masas fritas) y para la manipulación de alimentos listos para el consumo de alto riesgo (por ejemplo corte y fileteado de fiambre de magro cocido o queso fresco) 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.

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

- 3. Personal:** todas las personas que trabajen en los puestos de alimentos deberán llevar una vestimenta adecuada, limpia y en su caso, protectora.

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



4. Superficies: las superficies en contacto con los alimentos deberán estar limpias, en buen estado y ser fáciles de limpiar y desinfectar.

5. Conservación 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. Estas instalaciones se emplazarán protegidas de la acción directa del sol.

6. 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 el consumo de alto riesgo (como por ejemplo fiambres cocidos de magro, quesos frescos, etc), se protegerán de la contaminación en especial de los clientes, mediante el empleo de pantalla, vitrinas protectoras o elementos equiparables.

7. Prácticas higiénicas de manipulación: se aplicarán de manera específica, prácticas adecuadas de manipulación de alimentos de alto riesgo listos 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.

8. Etiquetado y origen: Se garantizará el origen de todos los alimentos mediante documentación acreditativa de procedencia de empresas autorizadas (facturas, albaranes...). En el caso de productos agrícolas de temporada de producción propia acreditarán el cumplimiento de lo establecido en el artículo 15 del Decreto 65/2012 por el que se regula la venta no sedentaria de la Comunitat Valenciana. En su caso, quienes vendan productos de temporada de carácter agrícola o de producción propia deberán declarar su condición de tales indicando que se encuentran en posesión de la documentación oficial probatoria de su condición de agricultor o apicultor, los productos que cultiva y los municipios en que se ubican sus explotaciones.

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.



Centre de Salut Pública d'Alacant

9. Envases: cuando se realice envasado, los envases o materiales utilizados deben ser aptos para uso alimentario y se podrá acreditar su origen mediante albarán o factura de compra.

10. Residuos sólidos: deberán contar con contenedores, en los que se almacenarán de manera higiénica los residuos generados hasta su posterior eliminación.

11. Puestos de elaboración de comidas preparadas: 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.

12. Puestos de comidas preparadas de elaboración compleja: Estos puestos cumplirán siempre todos los requisitos contemplados en la normativa comunitaria y nacional.

CONDICIONES PARA LOS EMPLAZAMIENTOS:

1. El **emplazamiento** donde se ubique el evento deberá de estar asfaltado, 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 (solares abandonados, anidamientos de plagas etc)
2. Se dotará de **tomas de agua potable** a todos aquellos puestos que lo necesiten. Se recomienda asimismo conexión para eliminación de aguas residuales para evitar el empleo de sistemas de almacenamiento.
3. Se dispondrá de suficientes **contenedores de basuras**.
4. Se recomienda la **cesión de electricidad** a los puestos que lo necesiten para evitar el empleo de generadores.
5. 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 DIRECTOR DEL CENTRO DE SALUD PÚBLICA DE ALICANTE

Fdo.: Manuel Salado López

