

REQUISITOS BASICOS DE LOS LOCALES AMBULANTES O PROVISIONALES (CARPAS, TENDERETES Y VEHICULOS DE VENTA AMBULANTE) DEDICADOS AL SUMINISTRO DE ALIMENTOS

El presente documento trata de definir una directriz para la aplicación del término "cuando sea necesario" contemplada en la normativa de aplicación a los puestos ambulantes, carpas, tenderetes y vehículos de venta ambulante de alimentos en mercadillos y eventos ocasionales con actividad de naturaleza comercial (porrats, ferias y similares).

NORMATIVA APLICABLE: 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.

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. Cuando sea necesario dispondrán de sistemas que garanticen una iluminación suficiente.
2. **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 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 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.



CONSSELLERIA DE SANITAT
DIRECCIÓ GENERAL DE SALUT PÚBLICA

4. **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.
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 (salvo frutas, verduras y frutos secos con cáscara) 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. 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.
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 que realicen frituras (masas fritas, patatas, etc):** darán garantías 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.

CONDICIONES PARA LOS EMPLAZAMIENTOS:

1. El **emplazamiento** donde se ubique el evento, y en la manera de lo posible 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 como solares abandonados, lugares de anidamiento de plagas, humos de vehículos, 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** y en buen estado de mantenimiento y limpieza.
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.