

CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS MINIMAS DE ACTIVIDADES ALIMENTARIAS A CUMPLIR POR LOS CONCESIONARIOS DE LOS MERCADOS MUNICIPALES

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.

MATERIALES, UTILES Y UTILLAJE

- 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.

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 certificados acreditativos actualizados (máximo 5 años) 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

- Reglamento de ejecución (UE) nº 931/2011 de la Comisión de 19 de septiembre relativo a los requisitos en materia de trazabilidad establecidos por el Regl. (CE) 178/2002 para los alimentos de origen animal.
- Reglamento (CE) 852/2004, relativo a la higiene de los alimentos.
- Reglamento (CE) 853/2004, relativo a los alimentos de origen animal.
- Reglamento (CE) 221/2002, relativo al contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.
- Decreto 352/2011, de 29 de noviembre, por el que se regula la artesanía alimentaria en Andalucía.
- Ley 2/2011, de 25 de marzo, de la Calidad Agroalimentaria y Pesquera de Andalucía.
- Ley 17/2011, de 5 de julio de Seguridad Alimentaria y nutrición.
- Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.
- Real Decreto 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, comercialización y venta de pan.
- Real Decreto 890/2011, de 24 de junio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio.
- Real Decreto 191/2011, de 18 de febrero, sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos.
- 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.
- 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. desagües con los dispositivos adecuados que eviten olores y penetración de roedores.
- Real decreto 121/2004, relativo a productos pesqueros frescos, refrigerados o cocidos.
- Real decreto 1702/2004, relativo a productos pesqueros congelados.

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