

CONDICIONES SANITARIAS MINIMAS DE LAS PESCADERIAS DE LOS MERCADOS

ASEOS

1. Los puestos 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.
2. Todos los paramentos serán de fácil limpieza y desinfección, de color claro, preferentemente.

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 cierres herméticos 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 protector.
7. Todos los productos que se elaboren y envasen, 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 no superen las tallas mínimas establecidas para su especie.

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 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.

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 materiales autorizados y adecuados para tal fin que no transmitan 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 y no alterar las características de composición ni los caracteres organolépticos de los productos.

PERSONAL

1. Dispondrán de los preceptivos carnés de manipulador, actualizados (máximo 5 años), incluso los dueños, gerentes, responsables, etc., aunque no manipulen.
2. La ropa será de color claro y uso exclusivo, incluyendo, cubrecabezas y calzado.
3. Disponer de Sistema de Autocontrol (Planes Generales de Higiene) actualizado.
4. En cualquier caso se cumplirá todo lo establecido en las distintas R.T.S. aplicables y que no se detallan en estas condiciones mínimas.