

CONDICIONES SANITARIAS MINIMAS DE LA VENTA AMBULANTE DE MASAS FRITAS Y OTROS PRODUCTOS SIMILARES – CHURRERÍAS, CREPERÍAS, ETC.

PUESTO DE VENTA

1. Deberá realizarse en caseta techada y debidamente defendida de las inclemencias del tiempo y con separación de la parte de almacenamiento de materias primas y productos auxiliares de la venta. En su construcción o reparación se emplearán materiales idóneos.
2. De no existir posibilidad de acometida de la red general, deberán disponer de agua potable en cantidad suficiente para garantizar una correcta limpieza de sus instalaciones y utensilios en depósitos adecuados con capacidad mínima de 50 litros y grifo de salida.
3. Dispondrá de recipiente estanco, impermeable y provisto de cierre hermético.
4. No existirá ningún producto alimenticio accesible directamente por el público. Dispondrá de las vitrinas o medios necesarios para este fin.
5. En caso de vender productos alimenticios perecederos, ésta se podrá realizar cuando a juicio de las autoridades sanitarias competentes se disponga, además, las adecuadas instalaciones frigoríficas con termómetro, los productos estén debidamente envasados y haya agua fría y caliente corriente en lavamanos de accionamiento no manual.
6. Los sistemas de iluminación irán protegidos en caso de que haya riesgo de rotura y con ello posible contaminación de alimentos.
7. Todos los productos que se vendan, se les indicará su precio.

MATERIALES, UTILES Y UTILLAJE

1. Todas las máquinas o demás elementos que estén en contacto directo con las materias primas o auxiliares serán de características tales, que no puedan transmitir al producto propiedades nocivas y puedan mantenerse en perfectas condiciones de higiene y limpieza.
2. Los útiles no serán de madera y tendrán una composición adecuada para no alterar las características de composición ni los caracteres organolépticos de los productos.

PERSONAL

1. Dispondrán de los preceptivos carnés de manipuladores de alimentos 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.
3. Queda prohibido: comer, fumar o cualquier otra práctica poco higiénica. Se mantendrá gran pulcritud y limpieza.

MATERIAS PRIMAS

1. Todas las materias primas: harina de trigo, aceites vegetales comestibles, agua potable, sal común, etc., productos intermedios y elaborados, cumplirán lo dispuesto en sus vigentes R.T.S., Normas de Calidad y en su defecto, el Código Alimentario Español.
2. Los vendedores deberán estar en posesión de facturas y documentos que acrediten la procedencia de la mercancía.
3. Deberán poseer un Sistema de Autocontrol basado en los Requisitos Simplificados de Higiene (Planes Generales de Higiene) con los registros al día.
4. Los aceites y grasas calentados se almacenarán en recipientes adecuados y de uso exclusivo. En ningún caso serán vertidos a la red de alcantarillado público o contenedores, siendo su destino el de elaboración de otros subproductos o recogida por empresa autorizada.

MANIPULACIONES PROHIBIDAS

- Queda prohibida la comercialización para consumo humano de aceites y grasas ya utilizados.
- Queda prohibida la utilización de grasas animales o vegetales solas o sus mezclas con los aceites vegetales autorizados.
- Queda prohibido refreír los productos.
- Queda prohibido envolver los productos con materiales como papeles de periódico, impresos, etc., excluyéndose el papel impreso nuevo que lleve consignado el nombre u otras indicaciones referentes al producto o vendedor sobre la cara que no vaya a estar en contacto con el alimento. En cualquier caso, se estará a todo lo dispuesto en la legislación sanitaria vigente.