

## INDICE

### MINORISTAS DE ALIMENTACION

- 1- HABITOS HIGIENICOS. HIGIENE DEL PERSONAL.
  - 1.1. VESTIMENTA:
    - a) Uniforme
    - b) Cubrecabezas
    - c) Mandiles de material polimérico
    - d) Guantes desechables
    - e) Mascarillas
  
- 2- HABITOS INADECUADOS QUE DEBE EVITAR EL MANIPULADOR DE ALIMENTOS.
  
- 3- HIGIENE DEL EQUIPO DE TRABAJO Y UTENSILIOS.
  - Limpieza y desinfección.
  - Almacenamiento y transporte.
  
- 4- HIGIENE DE LOCALES E INSTALACIONES.
  - Instalaciones.
  - Ventilación.
  - Iluminación.
  - Superficies.
  - 4.1. LIMPIEZA Y DESINFECCION DE LAS SALAS DE PRODUCCION.
  - 4.2. LIMPIEZA Y DESINFECCION DE VEHICULOS.
  - 4.3. ASPECTOS A TENER EN CUENTA AL REALIZAR LA LIMPIEZA Y DESINFECCION.
  - 4.4. BASURAS.
  - 4.5. DESRATIZACION Y DESINSECTACION.
  - 4.6. ALMACENAMIENTO.
  - 4.7. TRANSPORTE.
  
- 5- MEDIDAS SANITARIAS EN LOS MINORISTAS ALIMENTARIOS.
  
- 6- LOS ALIMENTOS.
  - 6.1. ALIMENTOS EN GENERAL.
  - 6.2. CARNES Y PRODUCTOS CARNICOS.
  - 6.3. PRODUCTOS DE PESCA Y DE LA ACUICULTURA.
  - 6.4. EL PAN.
  - 6.5. LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS.
  - 6.6. FRUTAS Y VERDURAS.

## 7- LOS ESTABLECIMIENTOS E INDUSTRIAS ALIMENTARIAS.

- Comercio menor: Requisitos, obligaciones y prohibiciones generales.

### 7.1. CARNICERIAS

Requisitos, obligaciones y prohibiciones.

### 7.2. CASQUERIAS

Requisitos, obligaciones y prohibiciones.

### 7.3. CHARCUTERIAS

Requisitos, obligaciones y prohibiciones.

### 7.4. POLLERIA-HUEVERIA

Requisitos, obligaciones y prohibiciones.

### 7.5. PESCADERIAS

Requisitos, obligaciones y prohibiciones.

### 7.6. FRUTERIAS-VERDULERIAS

Requisitos, obligaciones y prohibiciones.

### 7.7. PANADERIAS

Requisitos, obligaciones y prohibiciones.

### 7.8. HELADERIAS

Requisitos, obligaciones y prohibiciones.

### 7.9. CONFITERIA, PASTELERIA, BOLLERIA Y/O REPOSTERIA

Requisitos, obligaciones y prohibiciones.

### 7.10. ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTACION, COMESTIBLES, ULTRAMARINOS, AUTOSERVICIOS Y SUPERMERCADOS

Requisitos, obligaciones y prohibiciones.

### 7.11. MERCADOS MINORISTAS, MERCADILLOS O GALERIAS DE ALIMENTACION

Requisitos, obligaciones y prohibiciones.

### 7.12. VENTA DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS FUERA DE ESTABLECIMIENTOS COMERCIALES PERMANENTES

Requisitos, obligaciones y prohibiciones.

### 7.13. ESTABLECIMIENTOS DE VENTA DE HELADOS EN LA VIA PUBLICA

Requisitos, obligaciones y prohibiciones.

### 7.14. EL COMERCIO MAYOR

Requisitos, obligaciones y prohibiciones.

## 8- EL TRANSPORTE DE ALIMENTOS

### 8.1. CONDICIONES GENERALES DEL TRANSPORTE DE ALIMENTOS.

### 8.2. CONDICIONES ESPECIFICAS PARA EL TRANSPORTE DE ALIMENTOS

- Transporte de carnes y despojos:

- a) Transporte de carnes de despojo.
- b) Transporte de carnes de ave.
- c) Transporte de caza.
- d) Transporte de huevos.
- e) Transporte de productos para la pesca.
- f) Transporte de frutas y verduras.
- g) Transporte de pan.
- h) Transporte de productos de confitería, bollería y/o repostería.

## 9- ROTULACION, ETIQUETADO Y PUBLICIDAD DE LOS ALIMENTOS ENVASADOS.

## 10- DEL PERSONAL RELACIONADO CON LOS ALIMENTOS

## 11- TRATAMIENTO DE CONSERVACION DE LOS ALIMENTOS

### 11.1. METODOS DE CONSERVACION

- a) Salazón.
- b) Ahumados.
- c) Adobo.
- d) Conservación con jarabe, azúcar o vinagre.
- e) Por acción del frío.
- f) Por acción del calor.
- g) Al vacío.
- h) Liofilización, pasteurización y esterilización.

### 11.2. LOS ALIMENTOS Y SU CONSERVACION.

- a) Carne.
- b) Fiambres y embutidos.
- c) Pescados.
- d) Crustáceos y cefalópodos.
- e) Moluscos bivalvos.
- f) Lácteos.
- g) Congelados.
- h) Platos precocinados o cocinados totalmente.
- i) Conservas y semiconservas.
- j) Pan y bollería.
- k) Aceites y grasas calentados.
- l) Masas fritas.
- ll) Legumbres secas.
- m) Hortalizas y verduras.
- n) Frutas.
- ñ) Zumos de frutas.

### 11.3. ALIMENTOS DE ALTO RIESGO.

- a) Mayonesa.
- b) Huevos.
- c) Ovoproductos.
- d) Carne picada.
- e) Aves y caza.
- f) Pastelería con natas y cremas.
- g) Ensaladas.
- h) Mariscos.

## **1. Hábitos higiénicos. Higiene del personal.**

Ya sabemos que los gérmenes son capaces de vivir perfectamente en todos los lugares: ambiente, utensilios, ropa e incluso sobre el cuerpo. Todos estos elementos pueden servir de puente para que los gérmenes pasen al alimento,

Por todo esto es necesario que conozcamos y, lo que es más importante, pongamos en práctica una serie de normas de comportamiento tendentes a evitar la contaminación de los productos que manejamos.

Vamos a recordar unas medidas generales sobre vestimenta e higiene, que por su trascendencia en la salud colectiva, debemos tener en cuenta cuando manipulemos los alimentos,

### **1.1. VESTIMENTA**

#### **a) Uniforme**

- Tiene una gran importancia desde el punto de vista de la higiene.
- Pantalón y chaqueta, mono o bata.
- De uso exclusivo para el trabajo, ya que se trata de una ropa que no debe salir del lugar de trabajo y por tanto no tendrá contacto con otros ambientes.
- Será ropa adaptada a los movimientos que se realizan, ligera, amplia, de tejidos que absorban el sudor y se laven con facilidad.
- Será de color claro, para apreciar la suciedad y cambiarlo cuando sea oportuno,
- Cubrirá la mayor parte del cuerpo posible. De esta forma se minimizará la influencia de la contaminación asociada a la superficie de la piel.
- Estará diseñada de forma sencilla, totalmente lisa por la parte exterior y ajustada al cuerpo. Se procurará que los puños de las mangas estén ajustadas a la muñeca.
- No tendrá ningún bolsillo en la parte exterior, porque se incrementa la probabilidad de contaminación del producto con objetos variados como: bolígrafos, tarjetas, papeles, clips, herramientas, etc... que se pueden caer fácilmente al agacharse.
- No tendrá botones, corchetes ni otros elementos que puedan desprenderse con facilidad.

## **b) Cubrecabezas**

Hay que pensar que es una prenda de trabajo y no un adorno. Una persona pierde al día unos 100 cabellos, por lo que ésta debe cubrirse adecuadamente.

Las razones de su uso son:

- Evitar que los cabellos caigan a los alimentos.
- Impedir que el pelo (que recoge con tanta facilidad el polvo, los humos, la grasa, etc...) contamine los alimentos por contacto.
- Los movimientos son más fáciles cuando la visión no se ve interrumpida.
- Evitar retirar el pelo con la mano cada vez que nos moleste.

## **c) Mandiles de material polimérico**

- Para evitar humedades en el uniforme

## **d) Guantes desechables**

- Son de utilidad para mejorar la calidad higiénica de los alimentos, principalmente en los productos finales.
- Se deberán renovar después de cualquier deterioro y una vez acabado su uso.
- Recomendables dado que la correcta higiene de las manos es difícil de conseguir.

## **e) Mascarillas**

- Para evitar contaminación vía oral en tareas de manipulación de productos, esencialmente en los productos terminados, porque ya no sufrirán ningún tratamiento posterior que reduzca o elimine el contenido en microorganismos.
- Obligatorio en casos de gripe, catarros, etc...

La vestimenta se guardará al final de la jornada en el vestuario y no se dejará en ninguna de las áreas de trabajo.

## **2. Hábitos inadecuados que debe evitar el manipulador de alimentos.**

- Cuidar la higiene personal diariamente antes de incorporarse al puesto de trabajo (aspecto aseado), porque inevitablemente la suciedad de manos, uñas, pelo, ropa, etc., en algún momento de la actividad entra en contacto con los alimentos que se manipulan. Es fundamental en la prevención de enfermedades transmitidas por alimentos. Del comportamiento higiénico del manipulador dependerá en gran medida que el alimento llegue al final de la cadena en perfectas condiciones de salubridad.
- Ponerse el uniforme antes de acceder al puesto de trabajo.
- Lavarse las manos con agua caliente y jabón (usar cepillo de uñas) y secarlas con papel de celulosa. Las manos son la parte de nuestro cuerpo que más fácilmente se contamina y transmite microorganismos a los alimentos y utensilios.

Desgraciadamente, la piel no puede desinfectarse tan profundamente como otras superficies y, por lo tanto, es un medio de difusión potencial de microorganismos importante.

La posibilidad de contaminación a través de las manos durante la manipulación de alimentos es muy elevada. Su limpieza sistemática reduce considerablemente los riesgos de contaminación.

Hay que procurar adoptar una actitud tal que el lavado de manos se convierta en una respuesta automática ante ciertas situaciones.

¿Cuándo **deben lavarse las** manos?

- Al comienzo de la jornada laboral (ampliar el lavado también a los antebrazos).
- Después de haber ido a los aseos.
- Antes de volver al puesto de trabajo, cuando se haya abandonado momentáneamente por cualquier motivo.
- Después de sonarse (con pañuelos de celulosa desechables),

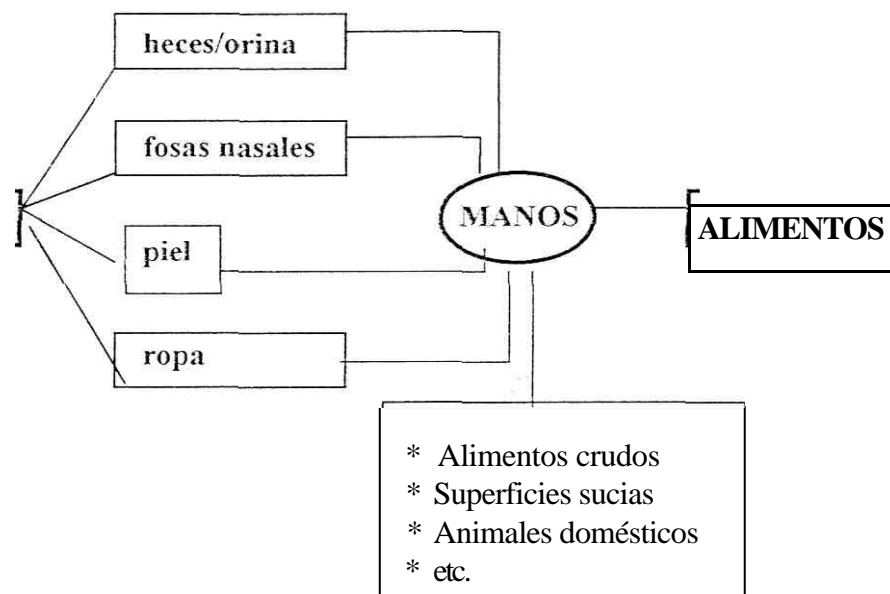
- Al cambiar de tarea.
- Cuando se haya tocado un objeto ajeno a la actividad laboral (pañuelo, llaves, cajas, embalajes, dinero).

Es recomendable que en los establecimientos exista una persona dedicada en exclusiva a manejar el dinero y que no manipule alimentos.

- Para secarse hay que usar papel de celulosa de un solo uso y no nuestra ropa, delantales, etc...

A continuación se resalta de manera esquemática la importancia de las manos en la higiene personal:

## MANIPULADOR



- Y además, siempre que sea necesario.
- Evitar tocarse la nariz, boca, oídos, ojos u otras zonas donde puedan existir gérmenes.
- No comer, fumar mascar chicle o llevar palillos entre los dientes en el puesto de trabajo. Esto se debe a que el alimento que se come o el cigarrillo puede constituir un vehículo de saliva hacia el alimento que se prepara, y por otra parte, pueden desprenderse partículas de ceniza.

- No hablar en dirección a los alimentos, ya que se "lanzan" pequeñas partículas de saliva que pueden depositarse sobre el alimento.
- No toser o estornudar sobre el alimento. Las personas sanas son frecuentemente portadores de gérmenes que pueden contaminar los alimentos. Se sabe que de un 1/4 a 2/3 partes de las personas sanas son portadoras de estafilococos en la nariz.

\* No secarse el sudor con las manos, el brazo o el uniforme (hacerlo con pañuelos de celulosa desechables).

\* No escupir, mojarse los dedos con saliva u otras prácticas antihigiénicas en el puesto de trabajo.

\* No llevar anillos, pulseras, reloj o cualquier otro objeto de adorno en brazos y manos, ya que son un foco de suciedad y microorganismos y además pueden provocar accidentes al manipular máquinas durante el trabajo. Las estadísticas de accidentes laborales apuntan a estos elementos como causa de muchos percances, al quedar enganchados a una parte móvil del equipo.

\* No peinarse en el puesto de trabajo.

\* No ir maquillado al trabajo.

\* Llevar las uñas cortas, limpias y sin esmalte, para evitar que la suciedad se acumule en ellas y pase después al alimento. Tampoco deben llevarse uñas postizas, por el peligro que representan, ya que pueden desprenderse e incorporarse al alimento.

\* Si existen heridas en brazos y manos deben cubrirse con una vendaje impermeable por una doble causa: por un lado para evitar que se infecte y por otro para no contaminar el alimento con los gérmenes existentes en las heridas,

\* No utilizar la indumentaria de trabajo para otras actividades distintas (para evitar que entre en contacto con otros ambientes y se contamine).

\* No tirar nada al suelo. Usar los contenedores dispuestos para este fin. Tirar a estos depósitos los productos que hayan caído al suelo.

\* No acumular ropas, papeles u otros objetos personales en el puesto de trabajo.

\* Avisar al encargado de la sección cuando se tengan síntomas de gripe o de cualquier enfermedad (eczemas, alergias, resfriados, heridas, quemaduras, diarreas, infecciones cutáneas...).

\* Deberá dejar el puesto de trabajo todo trabajador al que se le haya diagnosticado ser portador de microorganismos patógenos o que padezca alguna enfermedad que se pueda transmitir por los alimentos.



El médico es el único que puede decidir si los manipuladores portadores de microorganismos pueden o no seguir trabajando, pero, de cualquier forma, conviene que respeten estos consejos:

- \* Siempre que sea posible, se trabajará en una actividad que no suponga un contacto directo o indirecto con los alimentos o los utensilios empleados en la manipulación de los mismos.
- \* Se extremarán al máximo las medidas higiénicas, que podemos resumir en:
  - o Empleo de mascarillas en caso de enfermedad respiratoria.
  - o Utilización de dedales o guantes de goma cuando existan heridas en las manos o en los dedos.
  - o Lavado intenso de manos en todos los casos de enfermedad.
- Presentar después de una baja por enfermedad el certificado correspondiente (alta médica) expedida por su médico,
- Cada trabajador será responsable de la limpieza y desinfección de los útiles de trabajo que utiliza. Hay que recordar que la limpieza debe ir inseparablemente unida a un perfecto secado posterior.
- No introducir animales en las salas de fabricación, cámaras o a cualquier otra zona de almacenamiento. Un perro, gato o cualquier otro animal por muy limpio que esté es siempre un foco de suciedad y puede ser portador de gérmenes o parásitos. Además, por muy bien adiestrado que esté, su comportamiento puede no ser controlable en ocasiones.
- No utilizar trapos o bayetas (están húmedas y esta condición favorece el crecimiento microbiano. Usar papel de un solo uso).
- Guardar por separado la ropa de trabajo de la de la calle y mantener los vestuarios limpios y recogidos.
- Los visitantes de las zonas de manipulación y envasado deberán llevar ropa protectora.
- No lamerse los dedos para abrir bolsas o separar hojas de papel, tampoco soplar.

### **RECUERDA**

- ✓ El uniforme tiene una gran importancia desde el punto de vista de la higiene. Debe ser de uso exclusivo para el trabajo.
- ✓ Será ropa adaptada a los movimientos que se realizan, ligera, amplia, de tejidos que absorban el sudor y se laven con facilidad.
- ✓ Debe ser de color claro.
- ✓ Debe cubrir la mayor parte del cuerpo.
- ✓ Se debe utilizar cubrecabezas para evitar que los cabellos caigan a los alimentos e impedir que el pelo contamine los alimentos por contacto.
- ✓ El calzado debe ser cerrado, de suela de goma o de otro material que no resbale (botas de goma, zapatos con suela antideslizante, etc).
- ✓ Es aconsejable utilizar guantes desechables.
- ✓ Las mascarillas son de uso obligatorio en casos de gripe, catarros, etc...

### **3. Higiene del equipo de trabajo y utensilios.**

La limpieza y desinfección de los locales y útiles de trabajo es tan importante como la higiene de las personas que manipulan el producto. Los locales y útiles pueden contener microorganismos que contaminen los alimentos. De nada sirve una persona limpia y que manipule correctamente los alimentos, si realiza su trabajo en un local que está sucio o con utensilios mal lavados y desinfectados.

Definimos limpieza como la acción de eliminar los residuos de alimentos para evitar la acumulación de nutrientes que favorezcan la multiplicación de microorganismos y que formen una película protectora que impida la acción de los desinfectantes posteriores. En esta fase se aplican los detergentes.

La desinfección consiste en la destrucción de la flora microbiana. En esta fase se aplican los desinfectantes.

Las operaciones de limpieza y desinfección son operaciones preventivas, pero también pueden suponer un riesgo si no se realizan eficientemente o si alguno de los productos detergentes o desinfectantes, por error, entran a formar parte de los alimentos.

**Tenemos que decir que limpiar al 99% significa "SUCIO".**

La limpieza del ambiente donde se preparan los alimentos es una garantía para la seguridad de los mismos.

Si hemos tratado correctamente el producto, el almacenamiento y el transporte no deben suponer una pérdida de calidad para él.

El transporte debe hacerse también con toda pulcritud y con la mayor rapidez posible, en vehículos adecuados y respetando las condiciones establecidas por la ley para cada producto.

Es muy importante que durante el transporte y el almacenamiento no se rompa la cadena de frío en los alimentos que necesitan conservación a temperatura controlada.

#### **4. Higiene de locales e instalaciones.**

Las instalaciones comprenden:

- \* Zonas de recepción.
- \* Zonas de almacenamiento de productos a temperatura controlada y sin necesidad de ella.
- \* Almacén de productos de limpieza.
- \* Zona de manipulación.
- \* Zona de Procesado.
- \* Vestuarios.
- \* Servicios higiénicos.
- \* Local de servicio de los alimentos.
- \* Zona de carga y distribución.
- \* Lugar de tratamiento de basuras.

Hay que hacer una correcta distribución de las zonas, según las actividades específicas en relación con la manipulación de los alimentos.

Deben evitarse los cruces entre distintas zonas para disminuir el riesgo de contaminación cruzada.

La **ventilación** debe ser adecuada, cuidado las corrientes de aire para que no haya ninguna corriente desde zonas sucias (servicios, basuras) a zonas limpias donde se preparen o sirvan alimentos. Estará perfectamente resuelta tanto si es ventilación natural

como si es artificial por medio de extractores. Con una buena ventilación se mejora la comodidad y rendimiento de la mano de obra, así mismo se evita la acumulación de olores desagradables y disminuye al mínimo el riesgo de condensaciones.

Si la ventilación es natural tiene que ser a través de mallas evitando el paso de insectos.

La luz es importante. Cualquier tarea debe realizarse con abundante luz, ya sea natural o artificial y no debe modificar los colores de los objetos y productos.

Mejora el rendimiento de los operarios, además permite ver más fácilmente la suciedad.

Se deben evitar los reflejos molestos, colores muy vivos y luz directa a los ojos, se recomienda luz difusa, no directa.

En la iluminación artificial, la distancia de las fuentes al lugar de trabajo depende del número y potencia de las lámparas y de la cantidad de iluminación requerida para cada operación.

Todos los elementos de iluminación deberán estar debidamente protegidos.

Suelos, paredes y techos de las instalaciones tienen que ser de material de fácil limpieza y desinfección, con pintura o acabado resistente al vapor de agua y a los cambios de temperatura, conviene pintura antimohos y resistente a la corrosión, en los que pueda utilizarse agua, detergente y desinfectante (no se debe utilizar moqueta porque los tejidos sintéticos absorben olores y polvo).

No se debe barrer en seco, ya que se levanta polvo.

Las superficies serán lisas y sin ángulos, las uniones pared-suelo serán de forma curvada excepto en las zonas de servicio al público, libres de desconchones. Grietas y ranuras, preferiblemente de color claro y resistentes a los agentes de limpieza y desinfección.

Todas las ventanas estarán en número y tamaño suficiente para una adecuada iluminación, debe poseer mallas contra insectos y ser de fácil limpieza, así mismo los huecos deben estar protegidos. Ha de instalarse un sistema que evite la entrada de insectos (no químico) y roedores.

Almacenes y despensas deben tener ventilación propia y estar situados en lugar seco y fresco.

En pasillos y vestuarios utilizaremos un detergente que es posteriormente eliminado con un aclarado. Estos detergentes deben tener un PH alcalino. El agua puede estar 0° y 60°C. En la limpieza podemos usar también detergentes clorados que incrementan la eficacia en la eliminación de la suciedad, si utilizamos estos detergentes lo haremos en aguas frías ya que a temperaturas altas el cloro es inestable y se evapora.

Las cámaras deben ser independientes por productos o en su defecto estarán netamente separados, para respetar las condiciones de cada alimento y evitar posibles contaminaciones cruzadas: verduras, carnes, aves, pescados, charcutería, subproductos,

etc... Los desperdicios nunca se almacenarán en la misma cámara que los alimentos. Para su limpieza utilizaremos detergentes desengrasantes y para su desinfección iodofosforados. Previamente a la limpieza se deberá retirar el género y no usar detergentes alcalinos.

Tiene que haber suministro suficiente de agua potable, tanto caliente como fría.

Deben existir lavamanos de accionamiento no manual con agua caliente y fría dotados de dispensador de jabón desinfectante, cepillo de uñas y sistema de secado de las manos.

Las instalaciones de **lavado de alimentos**, las empleadas para la limpieza del equipo y las destinadas a la limpieza del personal han de establecerse separadas y no usarse indistintamente.

Recipientes y utensilios se pueden lavar a mano o a máquina. En el caso de lavado manual se limpiarán y enjuagarán para después lavarlos con detergente autorizado y por último sumergirlos durante treinta segundos en agua a una temperatura no inferior a 82°C. El aclarado se efectuará con abundante agua corriente para arrastrar totalmente el detergente autorizado.

Máquinas y útiles deben estar en perfectas condiciones de uso y limpieza, ya que contactan directamente con el alimento. También el manipulador trabaja más eficazmente y con menos esfuerzo.

Los muebles auxiliares estarán recubiertos interna y externamente de material lavable: plástico, acero inoxidable o revestimiento cerámico. Si estos elementos son móviles deben poder retirarse con facilidad y si no lo son deben estar separados de la pared, una distancia suficiente para permitir la correcta limpieza y desinfección.

Todos los instrumentos, útiles, etc. Que en algún momento vayan a entrar en contacto con los alimentos deben ser de material autorizado para uso alimentario.

El diseño de los aparatos será de superficies lisas y fácil limpieza y desinfección, sin ángulos y zonas muertas.

A la hora de limpiar los cuchillos y demás instrumentos de corte insistiremos en la zona de unión entre el filo y el mango (que no será de madera). La temperatura tendrá que ser superior a 82°C. Estos, se pueden introducir en un recipiente con detergente, repasando aquellas superficies más conflictivas, aclarar y volver a colocarlos en el recipiente una vez aclarado del detergente, esta vez con desinfectante, secar correctamente.

#### **4.1 Limpieza y desinfección de las salas de producción.**

Nunca pueden simultanearse los procesos de producción con el de limpieza y desinfección.

Los procesos de limpieza y desinfección son dos tareas que pueden ser simultáneas o no, para una mayor comprensión las señalaremos diferenciadas.

El proceso de limpieza comienza siempre con la eliminación de los residuos más visibles, bien mediante retirada manual o bien mediante el barrido (manual o mecánico).

Dado que no se puede levantar polvo en estas tareas, se recomienda humedecer las instalaciones antes de proceder al barrido. El uso de serrín está prohibido en las industrias alimentarias. Se barrerá desde la esquina de una sala o habitación hacia la puerta, no hacia el centro o una pared.

Una vez eliminadas las partículas más groseras se procederá al fregado de las instalaciones con agua caliente, dando por terminada la limpieza.

Procederemos a la utilización del producto desinfectante, autorizado para la industria alimentaria, y lo aplicaremos en las instalaciones, dando por terminada la desinfección.

En el caso de usar lejía como desinfectante nunca se debe añadir al agua caliente para evitar la evaporación del cloro y anular su efecto desinfectante, hacerlo siempre con agua fría

Antes de terminar la tarea debemos secar completamente las superficies limpiadas y desinfectadas, bien mediante aire o secado natural o mediante otros procedimientos (secadoras industriales, mopas, etc..)

La limpieza se efectuará diariamente una vez terminada la jornada de trabajo con detergentes desengrasantes tensoactivos no iónicos en agua a 50° ó 60°C

## **4.2 Limpieza y desinfección de vehículos.**

Primeramente hay que diferenciar tres tipos de vehículos según su procedencia:

- \* Propios de la empresa que lo emplea para la Distribución de sus productos.
- \* Vehículos que descargan en la empresa.
- \* Vehículos que descargan mercancías (envases, embalajes, productos químicos, etc.)

A los primeros estamos obligados por Ley a tenerlos en perfecto estado de higiene, limpieza y desinfección. Para ello debemos retirar todos los residuos de la caja , con un cepillado con detenimiento.

Seguidamente se aplicará agua a presión hasta que esté perfectamente limpio, se secará y utilizará el desinfectante sobre toda la superficie lavada, dejándolo el tiempo recomendado de actuación, aclarado y secando posteriormente.

No realizar esta operación en la Zona de recepción de producto.

Hay que recordar a nuestros proveedores que es su responsabilidad el tener sus camiones en perfecto estado de limpieza y desinfección.

En el tercer caso solamente tenemos que exigir que estén perfectamente limpios y con todos los certificados al día.

### **4.3. Aspectos a tener en cuenta al realizar la limpieza y desinfección.**

Durante la jornada se irán limpiando los útiles y superficies de trabajo según la necesidad y sobre todo cuando cambiemos de tarea entre productos incompatibles (caídos y cocidos, con , sin piel..).

No usaremos bayetas y secaremos muy bien CON PAPEL DE UN SOLO USO, todas las superficies y útiles, después de enjuagar con agua potable.

Al acabar la jornada y una vez retirados todos los productos alimenticios. Se procederá a la limpieza que debe preceder a una correcta desinfección, para lo cual eliminaremos todos los restos de alimentos que puedan servir para la proliferación de microorganismos y cualquier otro tipo de material que sirve como reservorio.

Con la limpieza de los restos visibles se eliminarán también la mayoría o un gran número de gérmenes que más tarde con la desinfección destruiremos o inactivaremos en su totalidad.

La periodicidad de la limpieza vendrá determinada por la intensidad de la actividad, siendo necesario en ocasiones varias veces en el transcurso de la jornada.

Siempre que el periodo de inactividad, sea de varias horas, se producirá una recogida del material grosero y limpieza de suelos, maquinaria, utensilios y superficies de trabajo, y siempre al finalizar la jornada se efectuará una limpieza y desinfección. Se deberán seleccionar cuidadosamente los productos que utilizaremos tanto para la limpieza como para la desinfección para cada lugar de las instalaciones.

Las operaciones de limpieza y desinfección deben iniciarse sin demora una vez terminados los procesos de producción para evitar que los restos de los productos manipulados se sequen y adhieran a las superficies, lo cual dificultara su posterior eliminación, evitando así también una multiplicación microbiana excesiva (en mesas, suelos y paredes)

Es importante recordar que antes de proceder a la limpieza y desinfección de locales, maquinaria, útiles, etc., se deben retirar todos los alimentos para evitar la contaminación de éstos por productos de limpieza y desinfección, así como por las aguas sucias resultantes de la limpieza.

En la limpieza de los equipos, maquinaria e instalaciones se tendrán en cuenta las instrucciones del fabricante.

Debemos saber que:

- \* No se puede levantar polvo.
- \* Limpiar solamente lo necesario cuando se esté trabajando con los alimentos. El diseño y estructura de los equipos, han de facilitar la limpieza y desinfección de los mismos y los locales en los que se encuentren ubicados.

El agua utilizada en la limpieza y desinfección de locales instalaciones y útiles de trabajo será potable tal como se especifica en el R.D. 1138/1990 de 14 de septiembre por el que se aprueba la Reglamentación Técnico Sanitaria par el abastecimiento y control de calidad de las aguas potables de consumo público.

En la limpieza de locales e instalaciones se aconseja una temperatura de 40°C a 60°C del agua.

Temperaturas superiores provocarían:

- \* Coagulación de determinadas sustancias.
- \* Mayor adherencia de los residuos en las paredes que se pretenden limpiar.
- \* Aumento de la dificultad para eliminar la grasa, al deshacer las emulsiones provocadas por las soluciones de detergentes.

El secado rápido de todas las superficies y útiles es muy importante desde el punto de vista higiénico porque evita que se produzcan recontaminaciones.

Una superficie limpia y seca no constituye un medio favorable a la proliferación microbiana.



Los horarios de limpieza y desinfección deben quedar perfectamente establecidos.

A la hora de limpiar y desinfectar:

- \* Debemos utilizar un producto que esté autorizado para la industria alimentaria.
- \* La dosis y el tiempo de contacto debe ser el indicado por el fabricante (en la ficha técnica del producto).
- \* No debemos olvidarnos de enjuagar y secar correctamente las superficies limpiadas.

Las empresas elaborarán un correcto plan de limpieza y desinfección que se encontrará incluido en su sistema A.P.P.C.C. el cual reporta numerosas ventajas.

#### **4.4. Basuras.**

Es muy importante gestionar correctamente los residuos.

Los residuos deben estar en recipientes adecuados, exclusivos y tapados herméticamente, con tapa de apertura mediante un sistema que evite tocar la tapa con las manos (por ejemplo un pedal).

La evacuación, limpieza y desinfección del recipiente debe ser diaria. Deben ser resistentes y de fácil limpieza.

Los recipientes de residuos deben estar alejados de las zonas próximas a la manipulación de alimentos, porque son un foco de contaminación, producen malos olores y atraen insectos y roedores.

No deben tirarse desperdicios al suelo.

No deben almacenarse *en* la misma área residuos y alimentos.

Los vestuarios, salas de reunión y baños, deben poseer recipientes con tapa y pedal que se vaciarán, limpiarán y desinfectarán de forma diaria, no pudiendo quedar ningún recipiente de residuos con elementos una vez concluida la jornada de trabajo.

Está prohibido almacenar en el mismo local basuras y alimentos.

#### **4.5. Desratización y desinsectación.**

Es un aspecto muy importante a tener en cuenta en la industria alimentaria. Los roedores tienden a frecuentar los lugares en donde se acumula la suciedad y constituyen una amenaza para el hombre, porque son portadores de enfermedades, como fiebre tifoidea, ictericia infecciosa o peste bubónica.

Moscas, mosquitos, cucarachas y otros coleópteros, con sus movimientos irregulares desde las excretas, basuras o suciedad hasta los alimentos, son fáciles transmisores de microorganismos que pueden producir enfermedades al hombre o causar la descomposición

de los alimentos. Por otra parte, la presencia de insectos o sus restos en un alimento evidencia un fallo en las buenas prácticas de higiene.

Se aplicarán adecuados procedimientos de lucha contra insectos y cualquier otro tipo de animales indeseables.

Debemos promover las adecuadas condiciones higiénicas en el interior de los locales, con: limpieza frecuente y regular, instalación de medios eficaces en la lucha contra insectos y roedores, separación entre locales "limpios" y "sucios", almacenar sin contactar con las paredes y establecer un plan de inspección de toda la empresa, así como la obligatoriedad de proteger todos los huecos y ventanas de la empresa.

Hay que recordar que no está permitida la entrada de animales a estos establecimientos, excepto perros-guía de invidentes pero nunca en cocinas ni interiores de las barras.

Los raticidas e insecticidas son tóxicos para el hombre, un mal uso de estos productos supone un gran peligro en estos establecimientos. Por lo cual las actividades de desratización y desinsectación se realizarán siempre por una empresa homologada y autorizada.

La empresa elaborará un plan de desratización y desinsectación que estará incluido en su sistema A.P.P.C.C.

#### **4.6. Almacenamiento.**

El almacenamiento de los productos de limpieza y desinfección debe hacerse separado de los alimentos y en un lugar independiente y cerrado.

Además los productos de limpieza y desinfección deben estar etiquetados con claridad para evitar confusiones y se deben almacenar separados de los alimentos.

Los alimentos no deben estar nunca en contacto directo con el suelo, techo y paredes, evitando que se puedan producir alteraciones anormales en sus características, ni se puedan contaminar.

El almacenamiento puede ser a temperatura controlada o sin necesidad de ella, según las necesidades del producto.

La temperatura, humedad relativa y circulación del aire serán adecuados. Los valores de temperatura y humedad se mantendrán lo más constantes posibles y se realizará un control de los mismos según el plan establecido en la empresa. También se debe proteger a los alimentos de la acción directa de la luz solar o de corrientes de aire perjudiciales.

El almacenamiento debe estar organizado para facilitar inspecciones periódicas de los

alimentos y asegurar una rotación adecuada de los productos, siguiendo el principio de "primero en entrar primero en salir".

Los alimentos deben almacenarse separando los productos incompatibles evitando contaminaciones cruzadas y que puedan transmitir olores. Deben existir cámaras independientes por productos o estar netamente separados.

Las superficies de almacenes y el interior de los transportes deben ser lisas, impermeables y de fácil limpieza y desinfección.

#### **4.7. Transporte.**

Los vehículos pueden ser :

- \* Vehículos isotermos: Es decir, que mantienen la temperatura inicial durante el transporte. Son vehículos cuya caja está construida con paredes aislantes que permiten limitar los intercambios de calor entre el interior y exterior de la caja.
  
- \* Vehículos refrigerantes: Son aquellos provistos de aislamiento y que disponen de una fuente de frío distinta de un equipo mecánico que permiten bajar la temperatura en el interior de la caja vacía hasta + 7°C, 0°C -10°C, -20°C dependiendo de la clase de vehículo.
- \* Vehículos frigoríficos: Son aquellos provistos de un dispositivo de producción de frío individual o colectivo para varios vehículos de transporte que permiten bajar la temperatura en el interior de la caja vacía en unos rangos que dependen de la clase de vehículo.
- \* Vehículo calorífico: Es aquel vehículo isotermo provisto de un dispositivo de producción de calor que permite elevar la temperatura en el interior de la caja vacía y mantenerla después durante 12 horas a una temperatura no inferior a + 12°C.

Durante la descarga se mantendrá la puerta abierta el menor tiempo posible.

Los productos incompatibles deben transportarse en vehículos independientes o al menos netamente separados.

Los productos refrigerados pueden transportarse en vehículos isotermos siempre que la duración del transporte sea limitada (menor de dos horas) o cuando la temperatura ambiente sea próxima a la exigida por el transporte.

No romper en ningún momento la cadena de frío.

Cada producto debe mantener su temperatura óptima de conservación durante el transporte.

Los vehículos deben estar equipados de termómetros y termógrafos los cuales deben estar situados en un lugar visible.

## 5. MEDIDAS SANITARIAS EN LOS MINORISTAS ALIMENTARIOS.

Se entiende por **comercio minorista de alimentación** todo establecimiento donde se realiza la venta al comprador final de los productos

Se entiende por **sala de ventas** la parte del establecimiento que se destina a exposición de productos, estancia del público y normal remate del acto de compra. No forman parte de la sala de ventas las superficies destinadas a oficinas, trastiendas, almacén y otras dependencias de acceso restringido, ni tampoco los servicios higiénicos del local, aunque sean asequibles al público en general.

Se entiende por **trastienda o almacén de reserva** la parte del establecimiento donde se almacenan los productos destinados a la reposición de las existencias de la sala de ventas.

Los comercios minoristas de alimentación se clasifican del modo siguiente:

- En cuanto a la modalidad de venta:

**Con vendedor:** En esta modalidad el vendedor atiende personalmente al cliente y le sirve los productos requeridos.

**En régimen de autoservicio:** En esta modalidad, el comprador tiene a su alcance todos los productos con la información necesaria, incluso el precio, para que pueda tomar por sí mismo aquellos que desee adquirir sin necesitar la intervención del vendedor y efectuar el pago de su compra en la caja o cajas dispuestas a este fin.

**En régimen mixto:** En esta modalidad concurren las dos formas de venta anteriormente definidas.

- En cuanto a los productos objeto de la venta:

**Especializados o monovalentes:** En ellos se vende exclusivamente una determinada clase de productos alimenticios.

- Polivalentes: En ellos se venden varias clases de productos alimenticios.
- En cuanto a su naturaleza comercial:

**Independientes:** Los que constituyen por sí mismos una unidad comercial y disponen de un local exclusivo con acceso directo e independiente desde la vía pública

**Agrupados:** Los que se hallan en un recinto comercial colectivo en comunidad con otros establecimientos del mismo o diferente sector comercial provisto de servicios y elementos compartidos.

**Seccionales:** Los integrados en otros establecimientos como sección especial destinada a la venta de productos alimenticios.

**Restringidos:** Los que con independencia del resto de sus características, situación o modalidad de venta, no se encuentran abiertos indiscriminadamente a todo público, limitando su clientela a determinadas personas o grupos en razón de condicionamientos estipulados en la legislación vigente. se trate.

Los objetivos que estudiaremos en este punto son los siguientes:

- a) Determinar las condiciones que han de reunir los establecimientos, centros e industrias dedicados a la producción, preparación, transpone, almacenamiento, venta o consumo de productos alimenticios.
- b) Establecer los condicionamientos sanitarios exigibles a las personas que intervengan en la elaboración, manipulación y comercialización de los productos alimenticios dedicados al consumo humano.

## **6. LOS ALIMENTOS**

### **6.1. Los alimentos en general.**

Se consideran alimentos todas las sustancias o productos de cualquier naturaleza. sólidos, líquidos, naturales o transformados, que por sus características, aplicaciones, componentes, preparación y estado de conservación sean susceptibles de ser habitual e idóneamente usados para algunos de los fines siguientes:

- a) Para la normal nutrición humana o como fruitivos.
- b) Como los productos dietéticos, en casos especiales de alimentación humana.

### **6.2. Carne y productos cárnicos**

Se entiende por carne la parte comestible de los músculos de los animales de abasto sanos, sacrificados en centros autorizados y en condiciones higiénicas. Por extensión, se aplica también a la de los animales de corral, caza de pelo y pluma y mamíferos marinos.

Se entiende por productos cárnicos aquellos productos alimenticios preparados, total o parcialmente, con carnes, despojos, grasas, subproductos comestibles de animales de abasto u otras especies y, en su caso, ingredientes de origen vegetal o animal, así como condimentos, especias y aditivos, siempre que estén autorizados.

Para la venta de carne y productos cárnicos elaborados y envasados se observarán, cuando menos, los siguientes requisitos:

- \* Todos los productos cárnicos elaborados y envasados deberán ir adecuadamente etiquetados y rotulados. En aquellos que se vendan a granel, se mantendrá el

etiquetado hasta que se finalice la pieza.

- \* La colocación de carteles indicadores de precios, calidades, etc.. se hará de forma que no se deterioren los envases o contaminen el producto.
- \* Los ganchos de los que se cuelgan las piezas de carne estarán en todo momento en buen estado de limpieza, sin óxido ni suciedad.
- \* La máquina picadora de carne se mantendrá siempre en perfectas condiciones higiénicas, procediendo a su limpieza y desinfección cuantas veces fuera necesario.
- \* La carne de aves, conejos y caza deberán proceder de centros autorizados y con sus correspondientes sellos y marchamos. En todo caso, la caza deberá ser sometida a la inspección sanitaria

No deberemos:

- \* La adición a la carne de cualquier aditivo o sustancia extraña que no esté expresamente autorizado.
- \* Vender carne descongelada, incluso aunque se informe de ello al consumidor.
  
- \* Conservar en el mismo compartimento frigorífico carnes y despojos, ya sean refrigerados o congelados.

### **6.3. Productos de la pesca y de la acuicultura.**

Se contemplan bajo esta denominación todas y cada una de las especies comestibles de pescados, mariscos y cefalópodos marinos o de agua dulce, enteros, fraccionados o cualquier parte de los mismos, así como los procedentes de viveros, parques y aguas continentales.

Para la venta de productos de la pesca y de la acuicultura se observarán, cuando menos los siguientes requisitos:

- \* Se expondrán al público debidamente protegidos de la contaminación y mantenidos entre 0°C y 7°C por los procedimientos autorizados.
- \* Los pescados congelados deberán mantenerse a las siguientes temperaturas máximas:  
  
Pescados magros, semigrasos y grasos: -18°C  
  
Crustáceos y moluscos:-16 °C  
  
Cefalópodos:-15°C  
  
Tunidos en congelación por salmuera: -9°C
- \* El hielo que esté en contacto con estos productos se elaborará con agua potable.

- \* Los recipientes utilizados en la distribución serán de material adecuado, resistentes a la corrosión y contruidos de modo que puedan limpiarse fácilmente, a excepción de los de madera, que no podrán reutilizarse en ningún caso.
- \* Todos los productos de la pesca y de la acuicultura elaborados y envasados deberán ir adecuadamente etiquetados y rotulados. En aquellos que se vendan a granel se mantendrá el etiquetado hasta que se finalice la pieza.

No deberemos:

- \* Congelar los productos de la pesca en cámaras frigoríficas de conservación.
  - \* Rociar la superficie de estos productos con agua, colorear las branquias y realizar cualquier otra práctica que pueda inducir a error o a engaño en la apreciación del grado de frescura.
  - \* Descongelar estos productos a efectos de su venta como frescos o descongelados, aunque se citase esta circunstancia.
- 
- \* Congelar, cocer y realizar prácticas similares en establecimientos de venta al detalle cuando no estén expresamente autorizados.
  - \* Vender productos de la pesca que no hayan sido sometidos a la inspección sanitaria oficial.

#### **6.4. El pan.**

Se entiende por pan común el producto resultante de la cocción de una masa obtenida por la mezcla de trigo, sal comestible y agua potable, fermentada por la adición de levaduras activas. En las reglamentaciones correspondientes se definen los distintos tipos de pan y panes especiales.

Para la venta de pan deberán cumplirse, al menos, los siguientes requisitos:

- \* La venta de pan sin envasar se permitirá exclusivamente en los establecimientos de panadería u otros que dispongan de un área específica, independizada de los demás productos, y siempre que reúna las adecuadas condiciones higiénico-sanitarias. En los demás supuestos, y especialmente en los establecimientos de venta en régimen de autoservicio, se expenderá debidamente envasado.
- \* El pan sin envasar estará colocado siempre a una distancia tal que quede fuera del alcance del público.
- \* El pan sin envasar deberá envolverse obligatoriamente antes de su entrega al comprador final.

- \* Para el pan común y los panes especiales se permitirá la congelación como una etapa del proceso productivo, debiendo realizarse, como máximo, a las dos horas de la cocción. Queda prohibida la congelación ulterior por los distribuidores expendedores.
- \* Por lo que respecta a aquellos productos que deben venderse envueltos unitariamente, el material de dichos envoltorios deberá ser totalmente aislante y hermético, pudiéndose utilizar papel o cualquier otro material autorizado para usos alimentarios por las autoridades sanitarias competentes.
- \* En el envoltorio del pan figurará al menos la información siguiente:
  - a) Marca registrada, nombre o razón social y dirección del fabricante.
  - b) Lista de ingredientes.
  - c) Denominación del producto.
  - d) Peso neto.
  - e) Número de Registro Sanitario de Industrias y Productos Alimenticios.
  - f) Instrucciones para la conservación.
  - g) Identificación del lote de fabricación.

No deberemos:

- \* En los procesos de distribución y venta, colocar los recipientes o cestos de pan, tanto con el producto como sin él, en contacto con el suelo o sobre los mostradores.
- \* La venta de pan común cocido del día anterior, excepcionalmente se permitirá la misma siempre que se informe adecuadamente al consumidor.
- \* La venta ambulante o domiciliaria de pan y panes especiales; no así su distribución, previo encargo y debidamente envasado, por establecimientos de venta autorizada, a cuyo efecto deberá acompañarse el pedido de la factura correspondiente.
- \* La venta a granel de pan rallado.
- \* La elaboración del mismo en el comercio menor y la venta y elaboración a partir de restos.

### **6.5. Leche y productos lácteos.**

Se entiende con la denominación genérica de leche, única y exclusivamente, la leche natural de vaca. En los demás casos deberá hacerse constar tanto la especie de procedencia como el tipo de tratamiento tecnológico a que haya sido sometida.

Se entiende por productos lácteos todos aquellos obtenidos a partir de cualquier tipo de leche.



Para la venta de leche y productos lácteos se observarán, cuando menos, los siguientes requisitos:

- \* Las leches y productos lácteos deberán expendirse envasados, etiquetados y rotulados en recipientes y envases previamente limpiados e higienizados, y previstos de cierre con ajuste adecuado y precinto, cuando estos vayan a destinarse a colectividades.
- \* Aquellos tipos de leche y productos lácteos que requieran frío para su conservación deberán mantenerse en todo momento a la temperatura exigida para cada uno de ellos en la correspondiente norma específica.
- \* Los productos y derivados lácteos de corto periodo de conservación, tales como queso fresco, requesón y similares, deberán mantenerse en todo momento a temperaturas inferiores a 8°C e ir adecuadamente envasados, etiquetados y en su caso, precintados.

No deberemos:

- \* La venta al público de la leche natural y de leche a granel, cualquiera que sea la especie productora.
- \* La venta a granel de nata y mantequilla, así como de aquellos otros productos lácteos cuando lo disponga la normativa correspondiente.

## **6.6. Frutas y verduras.**

Se entiende por verduras cualquier planta herbácea hortícola cuya parte comestible esté constituida por sus órganos verdes y, por extensión, también se considera verdura al resto de las hortalizas.

La denominación genérica de frutas comprende el fruto, la infrutescencia, la semilla y la parte carnosa de órganos florales que hayan alcanzado un grado adecuado de madurez y que sean propias para el consumo humano.

Para la venta de estos productos se observarán cuando menos, los siguientes requisitos:

- \* Se presentarán al consumo enteros, sanos y limpios, exentos de toda humedad externa anormal, exentos de artrópodos, gusanos, o moluscos, o de sus restos, y sin enfermedades criptogámicas.

Además

- \* deberán estar exentos de agentes microbianos patógenos y de residuos de pesticidas, en proporción superior a los tolerados reglamentariamente.
- \* La exposición al público de estos productos, cuando estén sujetos a normalización, se hará de tal forma que el consumidor conozca en todo momento la denominación de! producto, la categoría comercial, variedad, calibre y precio venta al público, cuando así lo exija la correspondiente norma de calidad.
- \* La parte de la mercancía expuesta al público será representativa del lote, existiendo una neta separación entre productos de distinta categoría comercial, variedad, y en su caso, calibre.

## **7.- LOS ESTABLECIMIENTOS E INDUSTRIAS ALIMENTARIAS.**

Comercio menor: Requisitos, obligaciones y prohibiciones generales.

Se entiende por comercio minorista de alimentación todo establecimiento donde se realiza la venta al detalle de productos alimenticios destinados al consumo humano, incluyendo las bebidas y cualquier sustancia que se utilice en la preparación o condimentación de los alimentos.

La actividad desarrollada por los establecimientos de comercio minorista de alimentación se ajustará a la siguiente clasificación:

- Carnicería.
- Casquería.
- Charcutería.
- Pollería-huevería.
- Pescadería.
- Frutería.
- Heladería (empresas de alto riesgo)
- Panadería.
- Pastelería-repostería( empresas de alto riesgo).
- Quesería.
- Encurtidos.
- Frutos secos.
- Establecimientos de alimentación, comestibles, ultramarinos.

- Autoservicio.
- Supermercado.
- Mercadillo.
- Comedor colectivo, bares y similares (empresas de alto riesgo).
- Otros que pudieran autorizarse.

Los locales destinados al comercio minorista de alimentación deberán reunir los siguientes requisitos:

- \* Pavimentos impermeables, incombustibles y de fácil limpieza y desinfección.
- \* Paredes y pilares donde exista, revestidos hasta el techo con material impermeable, de superficie lisa, de fácil limpieza y desinfección, y de colores claros.
- \* Servicio de aseo o sanitario con al menos lavabo, jabón o detergente, cepillo de uñas, toallas de un solo uso o dispositivo de secado automático, todo ello separado del inodoro por una puerta, de modo que no haya acceso directo a otras dependencias de venta, almacenamiento u otras. Cuando dicha dependencia se emplee también como vestuario dispondrá, además de taquillas o armarios en número suficiente para recoger y guardar ordenadamente la ropa. En los establecimientos integrados estos servicios podrán ser comunes.
- \* Ventilación e iluminación natural o artificial apropiada a la capacidad del local. Los puntos de luz estarán protegidos de tal forma que en caso de rotura no se produzca contaminación de los alimentos. La iluminación será tal que no modifique los colores naturales de los alimentos.
- \* Agua corriente potable en cantidad suficiente para la limpieza y lavado de locales y útiles.
- \* Pila o fregadero para la limpieza y desinfección de utensilios así como para el lavado de manos accionado a pedal o mediante otro dispositivo no manual. En aquellos establecimientos que vendan todos los productos envasados no será obligatorio el dispositivo no manual.
- \* Los mostradores y materiales en contacto con los alimentos serán de material fácilmente lavable.
- \* Frigoríficos y/o congeladores de capacidad suficiente para almacenar los productos que requieran dicha conservación, que estarán en funcionamiento constante mientras haya alimentos en su interior. Deberán tener un termómetro fácilmente visible desde el exterior y en perfecto estado de funcionamiento.
- \* Para la exposición de alimentos susceptibles de alteración a temperatura ambiente dispondrán, como mínimo, de un frigorífico expositor que garantice la

temperatura entre 0 y 8°C, de forma ininterrumpida mientras haya alimentos en su interior.

- \* Los establecimientos que expendan alimentos congelados dispondrán, como mínimo, de un frigorífico congelador, expositor o no, de capacidad suficiente que garantice de forma ininterrumpida una temperatura inferior a -1 8°C, o las establecidas específicamente para cada alimento. Los muebles congeladores horizontales indicarán sus respectivos límites de carga, por medio de una línea de color indeleble.
- \* Los alimentos se mantendrán en todo momento, y en especial en su exposición al público, separados y ordenados, de forma que cada uno conserve sus características peculiares.
- \* Los productos alimenticios de cualquier tipo se depositarán en estantes, vitrinas o plataformas, y nunca en contacto con el suelo. Los productos sin envasar se colocarán fuera del alcance del público, separados por una vitrina, mueble o similar.
- \* Las trastiendas o almacenes de reposición, cuando existan, dispondrán de condiciones tales que los alimentos se conservan adecuadamente.
- \* El almacenamiento de material de limpieza y desinfección del establecimiento estará independizado de los productos alimenticios.
- \* Los comercios minoristas de alimentación deberán observar las siguientes normas higiénicas:

- Diariamente se lavará el piso, zócalos y mostradores, y se limpiarán con esmero todas las máquinas, en especial las cortadoras. Para el lavado se emplearán disoluciones de lejía o sustancias desinfectantes. Queda prohibido barrer en seco y el empleo de serrín.
- La desinsectación y desratización de los establecimientos se efectuará cuantas veces sea necesario para evitar la presencia de artrópodos y roedores, y siempre que la inspección sanitaria lo requiera.
- Cuando se expendan alimentos sin envasar será obligatorio instalar aparatos antiinsectos que los eliminen sin el empleo de productos químicos, o cualquier otro sistema eficaz autorizado y que no entrañe riesgos sanitarios.
- Las basuras estarán en recipientes estancos con tape de ajuste adecuado, que permanecerán cerrados y estarán en lugares aislados de los alimentos. Se retirarán con la frecuencia necesaria para evitar olores y contaminación, y al menos una vez al día. En los establecimientos donde se manipulen alimentos no envasados podrá haber recipientes para

desperdicios en el local de manipulación, siempre que se utilicen con bolsas de plástico y cierre accionado a pedal.

No deberemos:

- \* La venta de productos tóxicos catalogados como tales por la legislación vigente.
- \* La exposición de productos fuera del establecimiento, sea en estantes, colocados sobre la acera o de cualquier otra forma, incluso en el caso de que la fachada estuviera remetida. Queda asimismo prohibida la exposición de productos en vehículos aparcados en las proximidades del establecimiento.
- \* Exponer los productos que precisen reglamentariamente conservación por frío fuera de los muebles frigoríficos adecuados o mantener estos a temperaturas distintas a las requeridas en cada caso.
- \* Exponer los productos que precisen reglamentariamente conservación por frío, sin la separación adecuada entre los diversos tipos.
- \* El almacenamiento común en frigorífico de productos alimenticios que, por su naturaleza se consideren incompatibles.
- \* Recongelar alimentos, así como la venta o tenencia de productos congelados en estado de descongelación o semidescongelación.
- \* Vender productos alimenticios, adulterados, falsificados, alterados, contaminados, nocivos, caducados o que sobrepasen la fecha de duración mínima.
- \* Vender a granel o fraccionadamente productos que lo tengan prohibido en las correspondientes reglamentaciones o normas específicas.
  
- \* Utilizar para envolver los productos alimenticios papeles de periódico o cualquier otro material impreso por la cara que contacte con el alimento.
- \* La venta en régimen de autoservicio de productos no envasados, a excepción de frutas con corteza dura e incomedible.
- \* La presencia de artrópodos y roedores, así como la entrada y permanencia de animales domésticos, ni siquiera con su dueño.
- \* La tenencia y venta de productos sin etiquetas, marchamos, sellos u otras marcas exigidas por las disposiciones vigentes.

### **7.1. Carnicerías:** Requisitos, obligaciones y prohibiciones.

Se entiende por carnicería todo establecimiento dedicado a la manipulación y preparación de carnes frescas y congeladas, con o sin hueso, en sus diferentes modalidades (fileteado, troceado, picado, mechado y otras análogas), y venta al detalle de las mismas en el propio establecimiento.

En estos establecimientos podrá venderse:

- a) Carnes de animales de abasto, con excepción de las de equino, que se harán en carnicerías especializadas y dedicadas exclusivamente a ello.
- b) Despojos incluidos en el concepto de canal.
- c) Carnes de aves, conejos y caza, siempre que se mantengan separados de los de otra especie y dispongan de mostrador, tajos y utensilios propios para cada uno de ellos.

Durante el almacenamiento se mantendrán aislados entre sí los siguientes productos:

- Aves.
- Huevos.
- Caza de pelo y pluma.
- Canales de caza.

- d) Productos de salchichería, siempre que estén debidamente identificados.
- e) Productos de charcutería, siempre que estén separados de los otros productos y se empleen tajos y utensilios independientes.
- f) Productos de caza, cuando provengan de centros autorizados y lleven la marca, sello o distintivo que indique que han sido sometidos a la inspección sanitaria reglamentaria.
- g) Además de lo expuesto, en los establecimientos de carnicería-salchichería se podrán elaborar y vender sus propios productos, siempre que posean el correspondiente permiso de la Administración sanitaria.

No deberemos:

- La utilización de cámaras frigoríficas para cualquier otro fin que nos sea el almacenamiento de carnes autorizadas, y especialmente cuando se trate de productos en mal estado.
  - No se podrá utilizar madera en útiles de trabajo destinados a la manipulación de productos cárnicos no envasados, a excepción de lo autorizado para tajos y encimeras, cuya superficie se mantendrá en perfecto estado de limpieza.

## **7.2. Casquerías: Requisitos, obligaciones y prohibiciones.**

Se entiende como casquería todo establecimiento dedicado a la venta, troceado y fileteado de vísceras y despojos, procedentes de animales de abasto, frescos y congelados.

En los establecimientos de casquería se observarán, al menos, los siguientes requisitos:

- \* Deberán contar con una sección, independiente de la sala de ventas, para el lavado y manipulación de los despojos.
- \* Las paredes de todas sus dependencias estarán alicatadas hasta el techo con material de color claro, que se mantendrá en todo momento en perfecto estado de limpieza.
- \* Para la exposición al público de los despojos se dispondrá de mostradores frigoríficos y-o congeladores que aseguren unas temperaturas de conservación no superiores a 3°C y -18°C, respectivamente. Tendrán en lugar fácilmente visible desde el exterior, un termómetro en perfecto estado de funcionamiento.
- \* Para el almacenamiento y conservación de los despojos la capacidad mínima de las cámaras será la correspondiente al promedio de venía de tres días.
- \* Los despojos que se comercialicen provendrán de centros autorizados y deberán llevar los marchamos sellos o distintivos que ordenen las disposiciones vigentes, siendo de responsabilidad del titular del establecimiento el cerciorarse de ello a la entrada de productos en el mismo. Ante la solicitud del servicio de inspección, el responsable del establecimiento deberá acreditar la procedencia de los productos mediante la documentación sanitaria o comercial correspondiente.

No deberemos:

- La utilización de cámaras y expositores frigoríficos para cualquier otro fin que no sea el mantenimiento de los despojos autorizados.

### **7.3. Charcuterías: Requisitos, obligaciones y prohibiciones.**

Se considera como charcutería todo establecimiento dedicado a la venta de los siguientes productos:

- a) Embutidos en general, adobados, todo tipo de jamones, fiambres, quesos, mantequilla de vaca y cerdo, patés y foie-gras. salchichas envasadas y similares.
- b) Conservas de carne, pescados y vegetales.
- c) Otros productos alimenticios que se autoricen y que sean similares a los citados .

En los establecimientos de charcutería se observarán cuando menos, los siguientes requisitos:

- \* Dispondrán de las adecuadas instalaciones frigoríficas para el mantenimiento o exposición al público de los productos que lo requieran, según las disposiciones vigentes.
- \* Los productos se expondrán al público con indicación, al menos de su

denominación y clasificación según las normas de calidad vigentes, sin poner denominaciones ambiguas o que puedan lugar a confusión en el tipo de producto expuesto. Todo ello sin perjuicio del cumplimiento de las normas generales y específicas del etiquetado.

- \* Será responsabilidad del titular del establecimiento el comprobar que todos los productos lleven las etiquetas, marchamos, sellos u otras marcas exigidas por las disposiciones vigentes. La ausencia de éstos llevará consigo la intervención del producto y sanción, con decomiso en su caso.
- \* El etiquetado de los productos permanecerá en la pieza hasta que finalice la venía.

#### **7.4. Pollería-huevería: Requisitos, obligaciones y prohibiciones.**

Se entiende por pollería-huevería todo establecimiento dedicado a la venta al por menor de toda clase de aves, conejos, caza de pluma, conejos y liebres de campo y huevos.

En estos establecimientos se podrán vender huevos frescos, refrigerados y conservados, indicando claramente esta circunstancia bien en la etiqueta del estuche, bien en un cartel que se ponga encima o al lado de las bandejas, o en el lugar en que se encuentre. Asimismo, se deberá indicar su categoría, clase, precio de venta al público de los mismos y la semana de estuchado.

Podrán venderse además de los productos citados, toda clase de artículos alimenticios precocinados y similares cuya composición principal sea alguno de los productos indicados.

Los alimentos preparados citados en el punto anterior y que vengan envasados de origen no se podrán vender a granel o fraccionadamente.

En otros establecimientos de alimentación sólo se podrán vender huevos estuchados provistos de precinto, a no ser que haya sección específica de huevería atendida por manipuladores dedicados a éste único fin, y que esté debidamente separada de otras secciones.

En los establecimientos de pollería-huevería se observarán al menos los siguientes requisitos:

- \* Las carnes que se venden en estos establecimientos deberán estar en todo momento y de forma ininterrumpida, en frigorífico, sea de almacenamiento o de exposición, para asegurar una temperatura máxima de entre 0° y 7°C en las frescas, y de -18°C en las congeladas.
- \* Los productos cárnicos elaborados que se venden en estos establecimientos



procederán también de centros autorizados y deberán estar debidamente etiquetados.

- \* Todas las carnes deberán ir identificadas en los marchamos sanitarios vigentes y proceder de centros autorizados. El solo hecho de tenencia de canales de otra procedencia será motivo de intervención, sanción, y decomiso en su caso.
- \* Se podrá despiezar y trocear las canales cuando se destinen a la venta directa en el propio establecimiento y se mantengan y expongan dichas piezas en instalaciones frigoríficas a la temperatura adecuada.
- \* Todos los huevos que se vendan en estos establecimientos provendrán de un centro *de* clasificación, lo que deberá acreditarse a instancia del inspector mediante la documentación sanitaria o comercial correspondiente. La tenencia de huevos de cualquier otra procedencia será objeto de intervención, sanción y decomiso, en su caso.
- \* Los huevos deberán venderse en mostrador independiente del dedicado a la venta de aves , o al *menos*, con una separación física entre ambas secciones.
- \* Para poder vender huevos de pata o de oca tendrán que haber sido previamente pasteurizados, lo que deberá figurar en la cáscara del huevo mediante la oportuna inscripción, o, en su defecto, deberán llevar una leyenda que indique "huevo de pata, hervir 10 minutos", o "huevo de oca, hervir 10 minutos".

No deberemos:

- \* Almacenar en las mismas cámaras frigoríficas canales o despiece de ave con otros productos no envasados. Si se conservan otras carnes en la misma cámara deberá haber entre éstas y las de ave una separación de panel impermeable, cristal o similar, de forma que se evite el contacto entre ellas.
- \* La venta de huevos defectuosos, averiados o alterados, así como los de la categoría "C" de la Reglamentación Técnico Sanitaria.
- \* No podrán ser vendidos ni siquiera para su utilización en la industria de la alimentación.
- \* La conservación de huevos frescos en cámaras frigoríficas. Los huevos sin marca de refrigerados que se encuentren en cámara frigorífica serán decomisados.

### **7.5. Pescaderías: Requisitos, obligaciones y prohibiciones.**

Se denomina pescadería a todo establecimiento dedicado a la venta al detalle y a la manipulación correspondiente de productos de la pesca.

En los establecimientos de pescadería se observaran al menos los siguientes requisitos:

- \* Estos establecimientos tendrán al menos dos departamentos: uno dedicado a local de venta y otro para lavado de envases, además de las correspondientes cámaras de

conservación.

- \* Las paredes de todas sus dependencias estarán alicatadas hasta el techo de material de color claro, que se mantendrá en todo momento en perfecto estado de limpieza.
  - \* Los pavimentos serán lisos e impermeables , con la necesaria inclinación hacia un sumidero que dispondrá de sifón hidráulico de aislamiento.
  - \* Los mostradores serán de mármol en su totalidad, o material fácilmente lavable e impermeable de similares características, y caso de no ser frigoríficos, con la inclinación suficiente hacia un canal de desagüe situado en la parte inferior.
  - \* Los productos frescos se almacenarán en cámaras frigoríficas o isotermas con hielo u otro producto autorizado que asegure la conservación entre 0 y 7° C.
  - \* Cuando se recurra al empleo de hielo para la exposición de productos frescos no será necesario disponer de mostrador frigorífico, en cuyo caso se instalarán vitrinas de cristal, de al menos, 40 centímetros de altura, al objeto de garantizar la debida separación entre el público y los productos expuestos.
  - \* En los casos en que se vendan productos congelados, dispondrán de cámara frigorífica con capacidad suficiente para su conservación y almacenamiento, así como de mueble congelador expositor que mantenga las condiciones de temperatura exigidas por las reglamentaciones correspondientes
  - \* El producto expuesto para la venta estará bien extendido sobre el mostrador o cajas de material fácilmente lavable, debidamente clasificado y ordenado. No podrá lavarse con ningún líquido, ni sacarse del mostrador para sumergirlo en agua u otro líquido.
- 
- \* El vendedor deberá disponer del albarán justificativo de compra de los productos que tenga en su establecimiento, siendo de su responsabilidad el no poder acreditar su origen, lo que llevará consigo la intervención del producto, sanción o decomiso, en su caso.
  - \* En los productos conservados que se vendan a granel será obligatorio exponer en lugar visible al público la información contenida en la etiqueta del envase de procedencia, con especial mención de su denominación, fecha de envasado e identificación de la empresa.
  - Los moluscos que necesiten depuración se presentarán al público junto con la etiqueta, documento o copia autorizada de la misma que indique la fecha de depuración.

No deberemos:

- \* La venta de productos distintos de la pesca.
- \* La venta de productos de la pesca congelados que hayan sufrido descongelación, ni aún indicando esta circunstancia.
- \* Cocer pescados o mariscos para facilitar su conservación. Los productos cocidos provendrán de centros autorizados.

### **7.6. Fruterías-verdulerías: Requisitos, obligaciones y prohibiciones.**

Se entiende por frutería-verdulería los establecimientos de venta al detalle de toda clase de frutas, verduras y hortalizas, patatas, tubérculos y setas comestibles.

La actividad de frutería-verdulería es incompatible con cualquier otra, salvo que se realice en establecimientos polivalentes en los que haya diversas secciones debidamente separadas y diferenciadas, y atendidas por distintos manipuladores.

Los establecimientos de frutería-verdulería observaran cuando menos los siguientes requisitos:

- \* En la sala de ventas los diversos productos se expondrán al público debidamente ordenados y separados.
- \* Los productos expuestos a la venta, objeto de normalización, presentarán en lugar bien visible un cartel en el que se indique la denominación del producto, su categoría comercial, variedad y calibre, cuando lo exija la correspondiente norma de calidad, así como el precio de venta al público en kilogramos.
  
- \* La parte de la mercancía expuesta al público será representativa del lote, existiendo una neta separación entre productos de distinta categoría comercial, variedad, y en su caso, calibre.

### **7.7. Panaderías: Requisitos, obligaciones y prohibiciones.**

Se denomina panadería a todo establecimiento destinado a la venta al por menor de pan, masa de pan y bollería ordinaria. Estos establecimientos también podrán vender leche y derivados lácteos envasados en origen cuando sus instalaciones reúnan los requisitos adecuados.

Se podrán vender productos de panadería y bollería en régimen de autoservicio siempre y cuando estén debidamente envasados.

Los establecimientos de panadería observarán, cuando menos, los requisitos siguientes:

- \* Si hay obrador en el mismo establecimiento, deberá existir una separación entre éste y el local de venta, de forma que el público no pueda acceder al mismo.
- \* Los locales destinados a la venta de pan, leche y derivados lácteos dispondrán de las instalaciones frigoríficas necesarias para la conservación en perfectas condiciones de consumo de la totalidad de los productos que lo precisen.
- \* Todas las piezas de pan y panes especiales estarán situadas en anaqueles, estanterías o vitrinas, construidas con materiales adecuados no susceptibles de producir alteraciones o contaminación de los productos.
- \* Todos los productos sin envasar estarán fuera del alcance del público, quedando prohibido el almacenamiento y exposición del pan, tanto sobre los mostradores como fuera de los lugares indicados para tal fin.
- \* Los productos de bollería ordinaria se exhibirán en vitrina, debiendo figurar delante de cada producto su denominación y el correspondiente precio unitario. Únicamente podrá manipular estos productos el propio vendedor, mediante pinzas o instrumentos similares.
- \* Las ventas de pan sin envasar se efectuarán únicamente en locales o secciones independientes de panadería. Cuando la venta se realice en establecimientos de alimentación polivalentes, se dispondrá al efecto de un área de venta independizada de las de otros productos
- \* La venta de panes y bollería sin envasar se efectuará por personal dedicado exclusivamente a ello, pudiendo únicamente simultanearla con la de los de repostería, pastelería, confitería, bollería y otros productos de alimentación envasados.
- \* El envasado de estos productos, así como su acondicionamiento para el transporte, deberá realizarse en los lugares de producción.

No deberemos:

- \* La venta de productos alterados. Estos se separarán del resto y se depositarán en cubos o recipientes con cierre hermético destinados al efecto, y se evacuarán al menos diariamente, y siempre que estén llenos o sea necesario.
- \* Depositar en el suelo ningún tipo de frutas, verduras, hortalizas, tubérculos o setas. Ni siquiera en la trastienda.
- \* La venta en régimen de autoservicio de productos no envasados, a excepción de frutas que tengan corteza dura e incomedible.
- \* La venta de jabones, detergentes, insecticidas y productos de droguería, así como la de productos tóxicos de cualquier tipo.

### **7.8. Heladerías: Requisitos, obligaciones y prohibiciones.**

Se entiende por heladerías los establecimientos permanentes de venta directa al consumidor, de helados, sorbetes, granizados, horchatas y similares, que podrán ser de elaboración propia o provenir de industrias autorizadas.

Los establecimientos de heladería cumplirán, al menos, los siguientes requisitos:

- \* Disponer de elementos frigoríficos necesarios para la conservación adecuada de los helados, de forma que se asegure el grado de plasticidad y congelación suficiente.
- \* Para el almacenamiento, esta temperatura no será nunca superior a -18°C.
- \* Sólo se podrán almacenar en el mismo congelador helados con otros productos alimenticios cuando unos y otros estén protegidos por un envase o embalaje que impida la contaminación mutua y transmisión de olores y sabores.
- \* Los utensilios que se empleen para la venta, tales como cuchillos, cucharas, espátulas y similares, serán conservados en recipientes, resistentes a los ácidos, conteniendo una solución al 1.5% de ácido cítrico o tartárico, que se renovará diariamente y cuantas veces sea necesario.
- \* Los barquillos y galletas que se expendan con los helados se guardarán en recipientes cerrados y debidamente protegidos.
- \* Los helados que se expendan procederán de industrias autorizadas, a no ser que se elaboren en el propio establecimiento, para lo cual deberán contar con la autorización pertinente.

### **7.9. Confitería, pastelería, bollería y-o repostería.**

Se denomina confitería, pastelería y-o repostería a todo establecimiento dedicado a la venta al por menor de productos cuyos ingredientes fundamentales son azúcar o azúcares comestibles, harinas, féculas, azúcares y grasas comestibles, junto a otra serie de productos alimenticios o alimentarios autorizados como sustancias complementarias.

Los establecimientos de confitería, pastelería, bollería y-o repostería observarán los siguientes requisitos

- \* Dispondrán de instalaciones frigoríficas para aquellos productos que requieran conservación por el frío, de capacidad acorde con su volumen de producción y venta. Será obligatorio, como mínimo, que los productos elaborados con cremas, natas y yemas se mantengan en vitrinas y-o escaparates refrigerados.
- \* Si hay obrador en el mismo establecimiento deberá existir una separación entre éste y el local de venta, de forma que el público no pueda acceder al mismo.

- \* Todos los productos sin envasar estarán fuera del alcance del público, situados en estanterías, vitrinas o vitrinas frigoríficas, en función de su naturaleza.
- \* Únicamente podrá manipular estos productos el propio vendedor, mediante pinzas o instrumentos apropiados, que se mantendrán en las debidas condiciones higiénicas.
- \* Para la venta de estos productos en establecimientos polivalentes se dispondrá de un área de venta independiente de la venta de otros productos de alimentación, con una separación mínima de un metro y expuestos para su venta al público en vitrinas o escaparates.

### **7.10. Establecimientos de alimentación, comestibles, ultramarinos, autoservicios y supermercados: Requisitos, obligaciones y prohibiciones.**

Se entiende por:

- a) Establecimientos de alimentación, comestibles o ultramarinos: Los destinados a la venta al detalle de productos alimenticios, envasados o no
- b) Autoservicios: Los establecimientos de venta al detalle de los productos alimenticios y otros donde el comprador toma por sí mismo aquellos que desea adquirir, en algunas o todas las secciones de que disponga el establecimiento, abonando su importe en las cajas situadas en la salida del local.
- c) Supermercados: Los establecimientos de venta al detalle de los productos alimenticios y otros, en régimen parcial de autoservicio, y con una superficie mínima de la sala de ventas de 400 metros cuadrados.

Los artículos de venta autorizados en estos establecimientos serán:

Alimentación o ultramarinos:

- a) Charcutería: Embutidos curados y cocidos, fiambres, toda clase de jamones, quesos y mantecas, patés y foie-gras, chorizos, salchichones, longanizas, morcillas y salchichas envasadas.
- b) Huevos: Toda clase de huevos envasados.
- c) Conservas: Comprenderá la venta de toda clase de alimentos de origen animal y vegetal sujetos a procedimientos de conservación, debidamente envasados y rotulados, así como de jaleas y membrillos.
- d) Frutas y verduras: Toda clase de frutas, verduras y hortalizas, patatas y demás

tubérculos y setas comestibles.

e) Legumbres y cereales: Legumbres secas, cocinadas, precocinadas, granos, cereales y sus harinas.

f) Comestibles: Comprenderá la venta de pastas para sopa, purés y frutos secos y tostados, vinos y licores embotellados, aguas, refrescos y bebidas de todas clases, café, azúcar, chocolate, cacao y sus derivados, galletas, bizcochos, dulces, barquillos, pastas, frutas en almíbar, miel, turrónes, toda clase de especias, encurtidos, pan envasado y otros.

g) Leche y derivados lácteos envasados. Será obligatoria la existencia de instalaciones frigoríficas suficientes para mantener el volumen total de venta a temperaturas que permitan su conservación en perfectas aptitudes para el consumo.

h) Artículos de limpieza: Todos aquellos de uso exclusivamente doméstico, y siempre que estén separados convenientemente de los alimentos.

Autoservicios y supermercados: Además de lo anterior, podrán vender los productos correspondientes a las secciones de:

- a) Carnicería.
- b) Pescadería.
- c) Pollería.
- d) Droguería.
- e) Limpieza y otros.

En los establecimientos de comestibles, ultramarinos, autoservicios y supermercados se observarán, cuando menos, los siguientes requisitos:

- \* Los establecimientos de autoservicio y supermercados, tendrán aparte de las dependencias complementarias, una superficie mínima dedicada a la sala de venta, y que son las siguientes:
  - 100 metros cuadrados para los establecimientos denominados autoservicio.
  - b) 400 metros cuadrados para los establecimientos denominados supermercados.
- \* Los establecimientos de ultramarinos, autoservicio y supermercado que por su naturaleza y dimensiones se compongan de diferentes secciones, se encontrarán convenientemente separadas unas de otras, tanto en la sala de venta como en los almacenes y cámaras frigoríficas.
- \* El personal asignado a una sección determinada no podrá manipular productos de otra diferente cuando ambas actividades hayan sido declaradas incompatibles, especialmente en lo que se refiere a las secciones de carnicería, pescadería, charcutería, pollería y frutería, y, en todo caso, cuando a juicio de la inspección

ello entrañe un riesgo sanitario.

- \* La disposición y número de los elementos frigoríficos se ajustará a las necesidades de exposición y conservación adecuadas a los productos correspondientes.
- \* En los establecimientos de autoservicio y supermercado las cajas de cobro estarán atendidas por personal dedicado exclusivamente a tal fin, y que, en todo caso, sólo podrán manipular alimentos debidamente envasados y protegidos.

### **7.11. Mercados minoristas, mercadillos o galerías de alimentación: Requisitos, obligaciones y prohibiciones.**

Se consideran mercados minoristas, mercadillos o galerías de alimentación a los recintos comerciales en los que hay diversos tipos de comercios minoristas de alimentación, de uno o varios titulares, con una serie de servicios comunes.

El comercio que se ejercerá en los mercados minoristas será exclusivamente de alimentación, quedando prohibida la instalación de otros establecimientos con fines diferentes, a excepción de puestos de periódicos y flores.

Los puestos de venta en las galerías de alimentación podrán dedicarse a:

- Carnicería.
- Casquería.
- Charcutería.
- Pollería-huevería.
- Pescadería.
- Frutería.
- Comestibles.
- Panadería,
- Pastelería-repostería.
- Quesería.
- Frutos secos.
- Otros que pudieran autorizarse.

Dadas las características especiales de estos puestos, en ningún caso podrán simultanear en un mismo punto dos o más actividades incompatibles.

Los mercados minoristas, mercadillos o galerías de alimentación deberán cumplir, al menos, los siguientes requisitos:

- \* Los puestos deberán tener una superficie mínima de 10 metros cuadrados y una longitud mínima de 2.40 metros lineales.
- \* Los pasillos de circulación del público tendrán una anchura no inferior a 2,5 metros.
- \* Las condiciones sanitarias de cada puesto de venta serán las generales de los establecimientos minoristas, con excepción de los servicios comunes.



- \* Las paredes de los pasillos y pasos peatonales de la galería deberán estar alicatados o rematados con material impermeable.
- \* La ventilación deberá ser según las dimensiones del mercadillo, natural o forzada, pero siempre suficiente para evitar la acumulación de gases y olores en el interior del mismo.
- \* En los pasillos existirán sumideros que facilitarán el baldeo de los mismos, debiendo tener el pavimento una pendiente hasta el sumidero de, al menos, el 2%.
- \* Los manipuladores deberán contar con servicios higiénicos y vestuarios para ambos sexos, perfectamente aislados de la galería mediante un vestíbulo distribuidor previo al acceso de los mismos.
- \* El número de urinarios, inodoros y lavabos estará en relación con el número de puestos, según la normativa aplicable, y dispondrán en todo momento de papel higiénico, jabón líquido, toallas de un solo uso o dispositivos automáticos de secado.
- \* La zona de aseos deberá contar con ventilación forzada que permita la eliminación de malos olores.
- \* En los mercadillos existirá una zona completamente aislada para el depósito de basuras, con una dimensión mínima de 0.5 metros cuadrados por puesto de venta, y en todo caso, con capacidad para albergar un número suficiente de contenedores normalizados.
- \* Esta zona se emplazará en el lugar más próximo al de acceso del servicio de recogida de basuras, y será de uso comunal, teniendo acceso a ella todos los titulares de los puestos.
- \* En ella se evitará la acumulación de gases y olores mediante ventilación forzada.
- \* Para posibilitar y facilitar su limpieza, dispondrá de una toma de agua para manguera y un sumidero sinfónico.
- En lo concerniente al número, disposición, características y utilización de cámaras frigoríficas, se atenderá a los siguientes requisitos:
  - \* El volumen de las cámaras frigoríficas será siempre proporcional al número de puestos que se instalen en el mercado, y que, por su propia naturaleza, requieran frío industrial.
  - \* Una vez establecido el número de puestos de cada clase que vayan a instalarse en el mercado, y dotado éste de unos servicios frigoríficos, no se permitirá a las empresas o comunidades gestoras la realización de cambios de actividad de los diversos puestos si éstos implican un aumento de las necesidades de frigoríficos imposible de atender.
  - \* Las cámaras frigoríficas dispondrán de capacidad suficiente para

garantizar en todo momento la adecuada conservación de los productos en condiciones sanitarias.

- \* El revestimiento interior de las cámaras será de superficie lisa, fácilmente lavable y de colores claros.
  - \* Todas las cámaras frigoríficas llevarán un drenaje que permita su baldeo y fregado frecuentes; los ángulos y rincones serán redondeados.
  - \* En el caso de que se utilicen jaulas divisorias dentro de las cámaras serán de material inalterable a la corrosión y de fácil limpieza.
  - \* Los colgadores serán de acero inoxidable y se emplazarán a suficiente distancia de la pared para evitar el contacto de los productos con la misma.
  - \* En ningún caso depositarán los productos directamente sobre el suelo.
  - \* Las cámaras se mantendrán constantemente en perfecto estado de limpieza y se lavarán con lejía o soluciones desinfectantes. La responsabilidad de este cometido recaerá en el propietario del mercadillo o, en su caso, en la Comunidad de propietarios del mismo.
  - \* Dispondrá de un termómetro exterior fácilmente visible y en perfecto estado de funcionamiento.
  - \* Queda terminantemente prohibido depositar en la cámara frigorífica productos alterados, desperdicios y cualquier otro tipo de producto ajeno a la utilización normal de la misma.
- ❑ Existirá un cuarto de dimensiones suficientes para el almacenamiento de productos de limpieza y embalajes vacíos, no permitiéndose en ningún caso su presencia en los pasillos u otras dependencias accesibles al público.
  - ❑ Para el mantenimiento y aseo de los mercadillos se esmerará la limpieza de los pasillos, aseos, zona de depósito de basura y demás zonas comunes, lo que será de responsabilidad exclusiva del propietario del mercadillo o, en su caso, de la Comunidad de propietarios del mismo.

### **7.12. Venta de productos alimenticios fuera de establecimientos comerciales permanentes:**

Requisitos, obligaciones y prohibiciones generales.

Se entiende por:

- a) Venta ambulante: La realizada fuera de un establecimiento comercial permanente, en solares o en la vía pública, en lugares y fechas variables.
- b) Mercadillos y mercados ocasionales o periódicos: Recinto comercial no permanente, autorizado, donde se agrupan diversos puntos de venta.

c) Venta en puestos de enclave fijo de carácter permanente, situados en la vía pública o en solares, espacios libres y zonas verdes: Aquellos en los que la venta se realiza con las características de permanencia y localización citados en el enunciado.

La venta ambulante debe ajustarse a las siguientes condiciones:

- \* Salvo autorización expresa en zonas, épocas y circunstancias determinadas al efecto, está prohibida la venta ambulante de productos alimenticios.
- \* Siempre que además cumplan con los requisitos higiénico-sanitarios que oportunamente se establezcan, podrá autorizarse en los siguientes supuestos:
  - Fiestas tradicionales: Para productos típicos y únicamente durante la época correspondiente.
  - Zonas no urbanas del municipio: Para todos aquellos productos alimenticios cuya normativa no lo prohíba, en cualquier época del año, en vehículos-tienda debidamente acondicionados.
  - Concentraciones públicas: Refrescos, bocadillos y similares, en vehículos-bar debidamente acondicionados y siempre que las necesidades del avituallamiento así lo aconsejen.

La venta de productos alimenticios en mercadillos y mercados ocasionales o periódicos se ajustará a las siguientes condiciones:

- \* Sólo se autorizará la venta de productos alimenticios en la zona urbana, en las fechas y lugares que la autoridad sanitaria municipal competente lo determine, y en los siguientes supuestos.
- \* Productos agrícolas de temporada, debidamente protegidos de la contaminación y aislados del suelo.
- \* Productos típicos tradicionales en fiestas locales.

La venta de productos alimenticios en los puestos de enclave fijo de carácter permanente, situados en la vía pública, solares o en espacios libres y zonas verdes, se ajustará a las siguientes condiciones:

Se autorizarán de acuerdo con lo establecido en las Reglamentaciones Técnicas Sanitarias

- \* Las condiciones generales que deberán reunir este tipo de puestos son:
  - Ser de materiales fácilmente lavables, tanto paredes como techo y suelo, manteniéndose en todo momento en perfecto estado de limpieza.
  - Disponer de suministro constante de agua potable en cantidad suficiente. Caso de que el suministro no pueda ser constante, contarán con un depósito de agua de material adecuado, que suministre agua suficiente y potable.
  - Disponer de los elementos de frío necesarios en el caso de manipular alimentos que lo requieran para su conservación.

- \* Los productos que vendan estarán debidamente clasificados y separados entre sí, de forma que no se produzcan transmisiones de olores, sabores extraños o contaminación.
- \* No se depositará ningún tipo de alimentos directamente sobre el suelo, y los expuestos al público estarán debidamente protegidos.

### **7.13. Establecimientos de venta de helados en la vía pública: Requisitos, obligaciones y prohibiciones,**

Se entiende por establecimientos de venta de helado en la vía pública aquellos establecimientos cuyo funcionamiento se limita a determinadas épocas del año, que se instalan en la vía pública y en los que se venden helados de diversos tipos.

Además de los requisitos específicos para heladerías, deberán observar los siguientes:

- \* Estar alejados de lugares que puedan producir contaminaciones o riesgos sanitarios.
- \* Los suelos, paredes, techos y superficies de trabajo deberán estar revestidos de material fácilmente lavable, impermeable, liso y de colores claros.
- \* La ventilación e iluminación serán las adecuadas. Esta última no modificará el color de los helados, y, de ser artificial, los puntos estarán tan alejados o cubiertos que, en caso de rotura, no haya peligro de contaminación de los helados.
- \* Disponer de agua corriente potable en cantidad suficiente para el lavado de locales y utensilios. Dispondrán de pila o fregadero para el lavado de manos y utensilios.

### **7.14. El comercio mayor: Requisitos, obligaciones y prohibiciones generales.**

Se entiende por comercio mayor de alimentación todo establecimiento dedicado al almacenamiento, distribución y venta de productos alimenticios con destino al comercio minorista.

Los establecimientos de comercio mayor cumplirán, al menos, los siguientes requisitos: a

Deberán estar alejados de focos de contaminación y suciedad.

- \* La superficie de estos comercios estará de acuerdo con la cantidad de productos a manipular (almacenamiento y venta), de forma que se evite una estiba incorrecta de

los alimentos que pueda facilitar su deterioro o contaminación.

- \* Las características de las paredes, pavimentos, ventilación e iluminación serán las exigidas genérica o específicamente para el comercio menor de alimentación. En el caso de que se manipulen productos cárnicos no envasados o productos de la pesca, las paredes estarán alicatadas hasta el techo, con materiales de color claro.
  - \* Dispondrán de toma de agua corriente potable en cantidad suficiente para limpieza y lavado de locales.
  - \* Dispondrán de servicio de aseo o sanitario, de similares características a las exigidas en el caso del comercio menor.
  - \* Habrá pilas o fregaderos para el lavado de manos y utensilios, accionados de forma no manual y en número suficiente según las dimensiones del local y número de manipuladores.
  - \* Todos los productos que se almacenan provendrán de centros autorizados. Caso de que la inspección encuentre productos que no se pueda acreditar su procedencia, o sea ilegal, se dictaminará la inmovilización y-o decomiso, en su caso.
  - \* Dispondrán de almacenamiento frigorífico y-o congelador para aquellos productos que lo requieran (en especial carnes frescas congeladas y pescados). Existirá un termómetro que indique la temperatura de almacenamiento en el mismo, fácilmente visible desde el exterior. También dispondrán de higrómetro en perfecto estado de funcionamiento.
  - \* Los productos alimenticios se dispondrán, tanto en frigoríficos como fuera de ellos, debidamente ordenados y separados y-o aislados convenientemente entre sí, de forma que no se transmitan olores, sabores extraños o contaminación.
  - \* Los productos alimenticios, aunque sean envasados, no se colocarán nunca directamente sobre el suelo. La estiba se hará sobre estantes, vitrinas o plataformas.
- 
- \* Dispondrán de una zona lo suficientemente aislada e independizada del resto de las dependencias para almacenar momentáneamente los residuos y productos alterados, los cuales se evacuarán diariamente. Todo producto que entre a estas dependencias, aunque sea por error, no podrá salir a la venta para el consumo humano.
  - \* En el caso de estar estos establecimientos en recintos comerciales colectivos podrán disponer de servicios comunes. Existirá una separación física por tabique entre unos y otros.

Los establecimientos de comercio mayor observarán las siguientes normas higiénicas:

- \* Todas las dependencias se mantendrán en perfecto estado de limpieza, para lo cual se lavarán con agua y lejía, u otro desinfectante, quedando prohibido el barrido en seco y la utilización de serrín.
- \* La desinsectación y desratización de los establecimientos se efectuará cuantas veces sea necesario para evitar la presencia de artrópodos y roedores, y siempre que la inspección sanitaria lo requiera.
- \* Cuando se almacenen y-o comercialicen productos sin envasar, será obligatorio instalar dispositivos antiinsectos que los eliminen sin el empleo de productos químicos, o cualquier otro sistema eficaz autorizado que no entrañe riesgos sanitarios.
- \* Las basuras estarán en recipientes estancos, con tape ajustado adecuado, que permanecerán cerrados y estarán en lugares aislados de los alimentos. Se retirarán con la frecuencia necesaria para evitar olores y contaminación, y se lavarán con productos desinfectantes al menos diariamente, de forma que no queden residuos adheridos que puedan ser foco de contaminación.

No deberemos:

- \* La presencia, en ningún momento, de perros, gatos y ningún otro animal.
- \* En el caso de contar con algún perro *de* vigilancia, éste no podrá entrar bajo ningún concepto en las zonas donde se almacenen, manipulen o expendan alimentos.
- \* La presencia injustificada de personas ajenas a la actividad en las zonas de almacenamiento o manipulación de los alimentos. En los demás casos deberán hacerlo acompañados por personal del establecimiento y observando las debidas garantías sanitarias. La observancia de esta norma será de responsabilidad exclusiva de la empresa.

## **8. EL TRANSPORTE DE ALIMENTOS**

### **8.1. Condiciones generales del transporte de alimentos.**

Se entiende por transporte de alimentos las operaciones que comprenden el traslado de los mismos, así como los medios necesarios para conseguirlo.

El transporte de alimentos deberá cumplir las siguientes condiciones generales:

- \* Reunir las condiciones adecuadas a cada clase de producto.
- \* Los vehículos empleados tendrán las superficies interiores impermeables, lisas y de fácil limpieza y desinfección, con cierres adecuados y con uniones redondeadas en todos sus ángulos y con aislamiento entre la cabina de conductor y la zona de carga.
- \* Los elementos como bandejas, bateas y otros que puedan entrar en contacto con los productos transportados serán de materiales resistentes a la corrosión, incapaces de alterar sus caracteres organolépticos o de comunicarles propiedades nocivas.
- \* En aquellos productos en que sea necesario, y en cuya Reglamentación Técnica Sanitaria se especifique, se utilizarán vehículos isotermos o frigoríficos, según el tipo de producto, teniendo en cuenta la distancia a recorrer.
- \* Todo vehículo, remolque o contenedor, empleado en el transporte será sometido antes de su empleo a un minucioso proceso de limpieza y desinfección, así como desodorización en caso necesario.
- \* Durante el transporte todo el personal relacionado directamente con los alimentos cumplirá las condiciones establecidas para los manipuladores.
- \* El transporte de cualquier tipo de alimentos deberá ampararse, en todas sus fases, en la correspondiente documentación comercial, sanitaria, o ambas en su caso.
- \* No se permite transportar en el mismo vehículo o contenedor sustancias o productos de distinta naturaleza que puedan contaminarse entre sí, incluso carnes de diversas especies cuando no vayan suficientemente separadas entre ellas.

## **8.2. Condiciones específicas para el transporte de alimentos. Transporte de carnes y despojos.**

Para el transporte de carnes y despojos deberán utilizarse vehículos, remolques o contenedores, isotermos, refrigerados o frigoríficos.

Durante el transporte de las carnes frescas y congeladas las temperaturas en el interior de las piezas no sobrepasarán los 7° y -14°C de temperatura, respectivamente así como de 4° y -14°C cuando se trate de despojos frescos y congelados.

La rotulación de vehículos dedicados al transporte de dichos productos cumplirá lo establecido en las Reglamentaciones Técnico Sanitarias correspondientes.

Cuando el transporte tenga por objeto la distribución de productos cárnicos al comercio minorista del propio término municipal, irá acompañado por los albaranes comerciales debidamente cumplimentados. En el caso de reparto procedente de industrias de termino municipal distinto, se amparará bajo una única guía sanitaria el conjunto de la mercancía transportada, siempre que la misma vaya completada con los albaranes correspondientes debidamente cumplimentados.

Los productos de despiece deberán transportarse en envases estancos, bandejas u otros recipientes higiénicos.

#### **a) Transporte de carnes de despojo.**

Durante su transporte, la temperatura en el centro de las piezas no sobrepasará los 7°C, si son refrigeradas, ni los -15°C si son congelados.

En el transporte de estos productos, el marchamo sanitario tendrá la consideración de documento sanitario.

No se permite transportar piezas de conejo conjuntamente con carnes de otra especie cuando no vayan aisladas en recipiente cerrado.

#### **b) Transporte de carnes de ave**

Durante el transporte, la temperatura en el centro de las piezas no sobrepasará los 7°C si son refrigeradas ni los -15°C si son congeladas, permitiéndose una tolerancia de 2 y 4°C, respectivamente. El despiece deberá mantenerse a una temperatura de 4°C y -14°C, según sea refrigerado o congelado.

En el transporte de estos productos el marchamo sanitario tendrá la consideración de documento sanitario.

No se permite transportar piezas de aves conjuntamente con carnes de otra especie cuando no vayan aisladas en recipientes cerrados.

#### **c) Transporte de caza.**

Durante el transporte de las piezas de caza al establecimiento las canales se colgarán sobre bastidores. No se apilarán unas encima de otras y se mantendrán a temperatura no superior a 7°C.

Las canales, medias canales o cuartos que no estén congelados y envasados adecuadamente se transportarán colgados o se colocarán de forma adecuada sobre otro tipo de soportes.



Para el transporte de despojos comestibles no envasados se utilizarán recipientes cerrados. Se transportarán en refrigeración, a no ser que el tránsito dure menos de dos horas, en cuyo caso se hará en contenedor isoterma.

El medio de transporte utilizado para la carne de caza no se empleará en ningún caso para el traslado de animales vivos, y se limpiará y desinfectará antes de la carga.

#### **d) Transporte de huevos.**

Todos los huevos que se envíen desde los puntos de producción a los centros de clasificación y envasado habrán de ser transportados en cajas y bandejas nuevas, las cuales podrán volver a ser utilizadas después de las operaciones de clasificación, y por una sola vez, para su transporte hasta el mercado minorista. No obstante, podrán utilizarse a tal fin embalajes que por su naturaleza sean recuperables y que, en todo caso, habrán de ser lavados y desinfectados en el correspondiente centro de clasificación.

En el transporte de huevos se utilizarán vehículos cerrados, de tal naturaleza que aseguren a protección de embalajes y de su contenido frente a golpes, la luz y las variaciones de temperatura.

Los huevos refrigerados y conservados para consumo directo se mantendrán a temperaturas comprendidas entre 0 y 2°C.

En el transporte al comercio minorista los embalajes irán debidamente etiquetados y rotulados.

#### **e) Transporte de productos de la pesca.**

Durante el transporte de estos productos, la temperatura en el centro de las piezas se mantendrá entre 0 y 7°C, por lo que se realizará en vehículos acondicionados al efecto, isoterma o refrigerados.

Si el producto es congelado, su temperatura deberá mantenerse sin fluctuaciones y sin que supere en más de 3°C las temperaturas exigidas por cada producto, por lo que el transporte se realizará en vehículos frigoríficos.

#### **f) Transporte de frutas y verduras.**

El transporte de estos productos se realizará en vehículos cerrados, e irán colocados en envases higiénicos, nuevos o recuperables, que se puedan limpiar y desinfectar después de cada utilización, evitando en todo momento su contacto con suelo, paredes o techo.

#### **g) Transporte de pan.**

En el transporte de pan sin envasar sólo se podrán usar vehículos cerrados de fácil limpieza, y no tendrán ninguna parte formada por telas o lonas.

Estos vehículos podrán simultanear el transporte de pan y panes especiales sin envasar con los de bollería y similares, y no podrán transportar otros productos distintos de alimentos envasados en ningún momento.

#### **h) Transporte de productos de confitería, pastelería, bollería y/o repostería.**

Para el transporte de estos productos se dispondrá de un vehículo adecuado y dedicado

exclusivamente a ellos, y se realizará siempre en recipientes de fácil limpieza.

Los productos elaborados con cremas, natas y yemas se mantendrán durante su transporte a temperaturas comprendidas entre 0° y 6°C.

## **9. ROTULACIÓN, ETIQUETADO Y PUBLICIDAD DE LOS ALIMENTOS ENVASADOS.**

El rotulado, etiquetado y la publicidad de los productos alimenticios cumplirán los siguientes requisitos:

- \* No dejará lugar a dudas respecto a la verdadera naturaleza de los mismos, ni a su composición, calidad, cantidad, origen o procedencia, tratamiento general a que han sido sometidos y otras propiedades esenciales de aquellos.
- \* No podrá contener indicaciones que atribuyan a los productos alimenticios una acción terapéutica, preventiva o curativa, excepto preparados para regímenes dietéticos y los indicados en la Reglamentación de Aguas de Bebidas Envasadas, a no ser que este específicamente reconocido por su respectiva reglamentación.
- \* No inducirá a error o engaño por medio de inscripciones, signos o dibujos que originen:
  - Atribución de efectos o propiedades que no posea el producto alimenticio.
  - Sugerencia de que el producto alimentario posee características particulares cuando todos los productos similares las poseen.
  - Sugerencias que supongan confusión con otro producto alimenticio.
- \* Con independencia de las especificaciones indicadas en las correspondientes Reglamentaciones Técnico Sanitarias y normas de calidad, la información obligatoria que debe figurar en los productos envasados será la siguiente:
  - Denominación del producto.
  - Lista de ingredientes.
  - Cantidad neta.
  - Marcado de fechas.
  - Instrucciones para la conservación.
  - Modo de empleo.
  - Identificación de la empresa.
  - Identificación del lote de fabricación.
  - País de origen para los productos importados.
- \* No es obligatorio el marcado de fechas en los siguientes productos:
  - Panes y productos de bollería que se consumen en el mismo día de su fabricación.
  - Frutas, hortalizas frescas y patatas, excepto las mondadas, cortadas y similares.
  - Vinos.
  - Otras bebidas alcohólicas cuyo contenido en volumen de alcohol sea igual o

superior al 10%.

- Sal.
- Azúcares en estado sólido.
- Caramelos, chicles y similares.
- Quesos, excepto los fresco y fundidos.

- \* Se prohíbe cualquier impresión o grabado en la cara interna del envase que esté en contacto con los productos alimentarios.

## **10. DEL PERSONAL RELACIONADO CON LOS ALIMENTOS.**

Tendrán la consideración de manipuladores de alimentos todas aquellas personas que por su actividad laboral entren en contacto directo con los mismos como consecuencia de los siguientes supuestos:

- \* Distribución y venta de los productos frescos sin envasar.
- \* Elaboración, manipulación y/o envasado de alimentos o productos alimenticios en los que estas operaciones se realicen de forma manual, sin posterior tratamiento que garantice la eliminación de cualquier posible contaminación proveniente del manipulador .
- \* Preparación culinaria y actividades conexas de alimentos para consumo directo sin envasar, tanto en hostelería y restauración como en cocinas y comedores colectivos.

El personal manipulador de alimentos deberá cumplir lo siguiente:

- \* Poseer carnet de manipulador o documento acreditativo de tener en trámite su expedición.
- \* Mantener en todo momento la máxima pulcritud en su aseo personal y utilizar ropa de uso exclusivo para el trabajo, cubrecabezas o redecilla, en su caso, y calzado adecuado a su función. Todo ello en perfecto estado de limpieza.
- \* Lavarse las manos con agua y jabón, o detergente adecuado, tantas veces lo requieran las condiciones de trabajo, siempre que se simultaneen dos actividades y siempre antes de incorporarse al puesto y después de haber realizado actividades ajenas a su cometido específico.
- \* El manipulador aquejado de enfermedad transmisible o que sea portador de gérmenes patógenos deberá ser excluido de toda actividad directamente relacionada con los alimentos hasta su total curación clínica y bacteriológica.

Si existe lesión cutánea susceptible de contaminar directa o indirectamente los alimentos, al manipulador afectado se le facilitará el oportuno tratamiento y, en su caso, una protección con vendaje impermeable.

Queda expresamente prohibido:

- ❖ Realizar durante la manipulación las siguientes prácticas:
- ❖ -Fumar y masticar goma.
  - Comer en el puesto de trabajo.
  - Utilizar prendas de trabajo distintas a las reglamentarias.
  - Estornudar o toser sobre los alimentos.
  - Cualquier otra actividad que pueda ser causa de la contaminación de los alimentos.
- ❖ La presencia injustificada de personas ajenas a la empresa en las zonas de almacenamiento y elaboración de los alimentos.

En los demás supuestos, deberán hacerlo acompañados de personal del establecimiento y siempre observando las debidas garantías sanitarias.

El incumplimiento de esta norma será responsabilidad exclusiva de la empresa.

## **11. TRATAMIENTOS DE CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS**

Los alimentos llegan al consumidor después de un proceso de recolección, producción u obtención, transporte, elaboración y distribución, exponiéndose para la venta en establecimientos comerciales o cocinándose y sirviéndose en comedores colectivos.

Es muy importante manipular adecuadamente los alimentos durante todas estas fases si queremos que mantengan la calidad, higiene y valor nutritivo iniciales.

La finalidad de los métodos de conservación es reducir el riesgo de contaminación y crecimiento bacteriano, haciendo el alimento más seguro y facilitando su almacenamiento.

### **11.1. MÉTODOS DE CONSERVACIÓN**

Tradicionales

Aquí nos referimos a métodos de protección utilizados desde antiguo:

a) Salazón:

Trata de reducir el contenido de agua en el producto y protegerlo con la sal de los gérmenes; se utiliza fundamentalmente con carnes y pescados.

b) Ahumados:

Es la conservación mediante la acción desecadora del humo y su poder antiséptico; se utiliza también con carnes y pescados.

c) Adobo:

Es la adición de especias y condimentos, que permite prolongar la conservación del alimento. Deben conservarse en refrigeración, pues, pese al adobo, la temperatura ambiental y el contacto con el aire, los deterioran.

d) Conservación con jarabe, azúcar o vinagre:

Todo alimento que contiene un alto contenido en azúcar o ácido con el vinagre impide o al menos retarda el crecimiento de los microorganismos.

e) Por la acción del frío:

En la actualidad es el método más efectivo y más fácil de aplicar, ya que mantiene en mejores condiciones los alimentos. Es importante recordar que el frío no mata a los gérmenes, sólo impide que se multipliquen.

Hay que distinguir entre alimentos refrigerados y congelados: Los refrigerados:

Se traía al alimento manteniéndolo a temperaturas entre 0°C y 5-6°C. Siempre que sea posible se dispondrá de cámara separadas para los productos alimenticios incompatibles o en su defecto netamente separados.

Se procurará que los alimentos que deban mantenerse más tiempo en la cámara se coloquen en las zonas más frías.

Los congelados:

Se somete al alimento a temperaturas de -30°C para su congelación y de -18°C para su posterior conservación.

Otros puntos importantes a considerar en la conservación por el frío son:

- Mantener siempre la cadena de frío.
- No recongelar nunca y efectuar la descongelación en la parte más fría del frigorífico, nunca a temperatura ambiente.

f) Por la acción del calor

Consiste en someter los alimentos a altas temperaturas con el fin de destruir los gérmenes que pudieran contener. Hay que tener en cuenta que una vez efectuando el tratamiento, los alimentos pueden recontaminarse, por lo que es muy importante mantenerlos en las debidas

condiciones de conservación e higiene.

g) Al vacío

Consiste en introducir productos ya elaborados o transformados en envases de materiales plásticos (polietileno) de donde se ha extraído el aire y cerrado herméticamente.

Algunos deben conservarse refrigerados (ahumados, embutidos, quesos) y otros a temperatura ambiente (frutos secos, café, chocolate en polvo).

Se pueden introducir variaciones en la conservación al vacío como son las atmósferas modificada y controlada.

Atmósfera modificada:

Una vez que se ha realizado el vacío, se inyecta una atmósfera con diferente proporción de gases (oxígeno, nitrógeno, monóxido de carbono, etc.).

Atmósfera controlada:

Se introducen los alimentos embolsados (en bolsas porosas) en una cámara se encuentra bajo la acción de un a atmósfera controlada en donde la proporción de gases en fija.

h) Existen otros muchos métodos de conservación: liofilización, pasteurización y esterilización.

## **11.2. LOS ALIMENTOS Y SU CONSERVACIÓN**

a) CARNE:

Puede mantenerse tanto en refrigeración como en congelación según como se haya adquirido y sin romper la cadena de frío. Debe consumirse en un plazo de 2-4 días en el caso de conservarse en refrigeración y en el caso de ser congelada su consumo será inmediato tras su descongelación.

b) FIAMBRES Y EMBUTIDOS:

No deben adquirirse previamente loncheados ni conservarse cortados por aumentar la superficie expuesta a contaminaciones y por resecarse con más facilidad.

Se mantendrán en refrigeración y separados entre sí fiambres y embutidos incompatibles (Ej. Jamón york - salchichón).

c) PESCADOS:

Puede mantenerse tanto en refrigeración (a temperatura de fusión del hielo) como en congelación, según como se haya adquirido y sin romper la cadena de frío. Su consumo será preferentemente en el día, en el caso de pescado fresco y en el caso de ser pescado congelado inmediatamente tras su descongelación. Hay que conservarlos limpios de escamas y vísceras.

d) CRUSTÁCEOS Y CEFALÓPODOS:

La langosta, bogavante, centollo, nécora, buey de mar, pueden comprarse: siempre VIVOS O cocidos, estos últimos pueden estar presentados: refrigerados envasados al vacío o congelados envasados o no al vacío. Las hembras no deben llevar las huevas adheridas.

En el caso de que se adquiriesen vivos su consumo será inmediato, si están cocidos se conservaran en refrigeración.

En el caso de adquirirse congelados se mantendrán en congelación sin romper la cadena de frío y su consumo será inmediato tras la descongelación.

El resto de crustáceos y cefalópodos se pueden adquirir refrigerados o congelados (cocidos o no).

e) MOLUSCOS BIVALVOS: Pueden adquirirse:

- Vivos.
- Cocidos refrigerados envasados al vacío, o con otro sistema.
- Congelados.

En el caso de que se adquiriesen vivos su consumo será inmediato. No romper la cadena de frío.

#### f) LÁCTEOS:

La leche pasteurizada debe conservarse en refrigeración.

La leche esterilizada debe conservarse en sitio fresco, seco y sin luz hasta su apertura. Después de abierto el envase, debe conservarse en frío.

La leche U.H.T. igual que la anterior, una vez abierta se conservara en frío.

El etiquetado deberá incluir la marca de salubridad.

#### Pasteurización:

Destruye los microorganismos patógenos, reduciendo la carga microbiana total del alimento, pero no la elimina. Hay que conservarlo en frío para que no se altere. Se utilizan temperaturas inferiores a 80°C durante unos pocos segundos. Este tratamiento lo sufren la leche fresca y las semiconservas (anchoas, fiambres) entre otros. La leche pasteurizada no es necesaria hervirla para consumirla sin riesgo sanitario.

#### Esterilización:

Produce la destrucción completa de los microorganismos presentes en el alimento. Se utilizan temperaturas superiores a 115°C por tiempos que van desde unos segundos a unos minutos, según el alimento y la técnica. La esterilización puede realizarse sobre el alimento una vez envasado o previamente a su envasado, entonces se denomina U.H.T. Ej.: leche en tetrabrick.

Podemos encontrar la leche en diferentes estados:

- Líquido: envasada bajo tres modalidades: pasteurizada o fresca, esterilizada o en botella y U.H.T. o en caja.
- Semilíquido: concentrada o evaporada y condensada.
- Sólido: leche en polvo.

#### g) CONGELADOS:

Los índices de alteración de los productos congelados son:

- Formación de escarcha.
- Quemaduras de congelación, costra blanquecina en carnes y pan, coloración amarillenta en pescados...
- Paquetes blandos a la presión de los dedos.
- Roturas o desgarros en los envases.



No romper la cadena de frío.

Un alimento descongelado jamás debe volver a congelarse.

La descongelación de los alimentos se llevara a cabo lentamente, pasándolo desde el congelador, en una bandeja de material adecuado, a! refrigerador.

El tiempo de conservación depende del número de estrellas que lleva incorporado en la puerta del congelador; el autentico congelador-conservador debe tener 3 estrellas.

#### h) PLATOS PRECOCINADOS O COCINADOS TOTALMENTE:

Son productos que ya han sufrido elaboraciones parciales o totales y que incluyen más de un ingrediente en su preparación.

#### i) CONSERVAS Y SEMICONSERVAS:

Se desecharán cuando:

- Al abrirlas se produzca una salida violenta de liquido y gas.
- El liquido aparezca turbio y grumoso.
- El alimento este anormalmente blando.
- Olor o color extraño.
- Latas ennegrecidas en su interior.
- Envases sucios, con bordes oxidados, etiqueta manchada o abombado. Una vez abierta se trasladará a otro envase no metálico, cubriéndolo y guardándolo en el frigorífico.

Las semiconservas son productos que deben estar en refrigeración permanente, pues no han sido esterilizadas.

#### j) PAN Y BOLLERÍA:

Son productos muy delicados puesto que no sufren ningún tratamiento posterior a su compra.

Las cestas del pan para su transporte y almacenamiento no debe dejar directamente ni en el suelo ni en los mostradores.

El pan se conservara en lugar fresco y seco.

En el caso de bollería con crema, nata, etc. deberán conservarse en refrigeración.

#### k) ACEITES Y GRASAS CALENTADOS:

Aquellos que han sido utilizados al menos una vez en la fritura de productos alimenticios de consumo público.

Se denomina baño de fritura al aceite o grasa contenido en el recipiente donde se fríe y que se está usando o se ha usado para freír.

No mezclar aceites distintos, ni aceites viejos con nuevos. Esto se debe a que cada uno tiene una temperatura de fusión diferente.

No superar la temperatura de 180°C. Se detecta cuando hay que cambiar el aceite por el olor, color, viscosidad, residuos, etc. El aceite debe cambiarse para que no queden residuos carbonosos que puedan desarrollar mal sabor y sustancias tóxicas.

#### l) MASAS FRITAS:

Son aquellos preparados alimenticios de consumo inmediato, fabricados por una mezcla de agua potable, harina y sal, adicionados o no de gasificantes autorizados, fritos en aceite vegetal comestible autorizado para estos fines.

Se denominan churros, buñuelos o con aquellos otros nombres que correspondan al tipo y forma de presentación en sus diferentes variedades.

#### ll) LEGUMBRES SECAS:

Deben tener la piel limpia, brillante y sin arrugas, estar exentas de impurezas y tener en calibre homogéneo.

Se conservarán en un lugar seco, fresco y protegido de la luz.

#### m) HORTALIZAS Y VERDURAS:

Las podemos encontrar en estado fresco, congeladas, refrigeradas, enlatadas..

Deben estar limpias, sanas, identificadas y clasificadas de acuerdo con la variedad comercial.

Las ensaladas elaboradas con vegetales crudos se sumergirán durante 5 minutos en solución de hipoclorito sódico (lejía) 70 miligramos por litro en agua potable y después se lavarán con agua potable comente. Siempre que sea posible se utilizará equipo mecánico para estos fines.

El procedimiento correcto de preparación de hortalizas y verduras es: pelar, lavar al chorro del grifo y cocinar.

Siempre que se pueda hay que evitar poner las verduras en remojo, pues provoca pérdidas de vitaminas y sales minerales.

No se debe añadir bicarbonato para resaltar el color verde ya que pierden valor nutritivo.

El tiempo de cocción será el suficiente, por que el exceso destruye las vitaminas y modifica el color y el sabor.

Es preferible cocerlas en un recipiente tapado, para que el aire no destruya las vitaminas.

#### n) FRUTAS:

Deben estar limpias, sanas, identificadas según la variedad y categoría comercial.

Para conservarlas en el frigorífico se deben lavar y secar cuidadosamente, si el tipo de fruta no permite un secado es mejor no lavarlas hasta el momento de su consumo.

Hay que tener en cuenta que algunas frutas, por sus características, no deben almacenarse en frío, por ej: el plátano porque se ennegrece.

No deben consumirse con su piel, en caso de ser así se lavaran cuidadosamente,

#### ñ) ZUMOS DE FRUTAS:

Según la reglamentación técnico-sanitaria correspondiente: Zumo natural:

Aquel que se obtiene al exprimir la fruta y no se añade ni agua ni azúcares.

1. Se deben preparar en el momento de su consumo para evitar la pérdida de sus vitaminas.  
Si esto no es posible se deben conservar en el frigorífico en un recipiente opaco, que no deje pasar la luz y cubierto, de manera que no contacte con el aire. Si se consumen con azúcar es mejor añadirlo en el momento.
2. Si los adquirimos U.H.T. o esterilizados se conservarán a temperatura ambiente y una vez abierto en refrigeración.
3. Si los adquirimos refrigerados (pasteurizados) se conservaran en frío.

Néctar:

Constituido por agua, zumo de fruta entre un 20 y un 40%, y un máximo de azúcar añadido de un 20%.

1. Si los adquiridos U.H.T. o esterilizados se conservarán a temperatura ambiente y una vez abierto en refrigeración.
2. Si los adquirimos refrigerados (pasteurizados) se conservarán en frío.

Bebidas refrescantes de zumos de frutas:

Constituidas por agua, zumo de fruta entre un 4 y un 22%, y un mínimo de azúcar añadido de un 8%.

1. Si los adquirimos U.H.T. o esterilizados se conservarán a temperatura ambiente y una vez abiertos en refrigeración.

### **11.3. ALIMENTOS DE ALTO RIESGO**

Se consideran alimentos sensibles, o de alto riesgo, a una serie de productos que por su naturaleza, composición o forma de preparación culinaria presentan la doble característica de ser un excelente medio de cultivo para los microorganismos y de deteriorarse con suma facilidad.

Debemos tener en cuenta que no todas las enfermedades provocadas por alimentos se producen por éstos que llamamos "de altos riesgos", sino que en todos los alimentos pueden anidar los gérmenes y, si les damos facilidades, multiplicarse.

Deben aplicarse a estos alimentos las normas generales de higiene, tanto en conservación como en manipulado, extremando las medidas higiénicas.

Estos alimentos pueden venir contaminados de origen o contaminarse a lo largo de su proceso de preparación, elaboración y conservación.

A continuación especificamos aspectos concretos que creemos importantes destacar: a) a)

a)MAYONESA:

Debe ser industrial, va que el tratamiento térmico garantiza la ausencia de Salmonella, y perfectamente etiquetada. Una vez abierto el envase se conservará en refrigeración y tapada.

No obstante, se puede elaborar a partir de ovoproductos pasteurizados añadiendo limón o vinagre para acidificar la salsa (el pH no debe de superar el 4,2).

b) HUEVOS:

Nunca se emplearán huevos frescos para elaborar la mayonesa, salsas o cremas que no puedan ser pasteurizadas (alcanzar temperatura igual o mayor de 75 grados en el interior) estas se conservarán a 8°C durante un tiempo máximo de 24 horas.

Los estuches deberán contener la siguiente información: R.G.S.A. del centro de clasificación marca o nombre o razón social del envasador, clase, expresión de peso en gramos, fecha de estuchado y fecha de consumo preferente.

Los embalajes de los huevos deberán contener la siguiente información: clase o categoría, número de huevos, marcas o nombre o razón social y domicilio especie de procedencia, si son refrigeración) y el país de origen si son de importación.

c) OVOPRODUCTOS:

Los documentos de transporte deberán incluir: tipo de producto, especie de origen, lote, lugar de destino y marca de salubridad.

Se emplearán para elaborar mayonesa, salsas o cremas, se conservarán a 8°C durante un tiempo máximo de 24 horas.

d) CARNE PICADA:

Supone en elevado riesgo, no tanto porque proceda de un animal contaminado, como por la facilidad de que pueda ser invadida por diversos gérmenes durante la operación de picado o en el tiempo que medie entre éste y el cocinado.

Debe obtenerse de piezas frescas y es conveniente que se pique en presencia del comprador o en las 24 horas previas a su consumo y/o elaboración. Se deberá refrigerar lo antes posible.

Es un producto muy perecedero al ser fácilmente atacable por gérmenes debido a:

- La destrucción de las barreras naturales de la carne como aponeurosis y fascias.
- Dispersión de las bacterias existentes en la superficie que se produce durante el picado.
- Entrada de oxígeno en el interior del músculo tras el proceso de picado.
- Posibilidad de contaminación por maquinas picadoras y utensilios empleados.
- Normalmente se aprovechan trozos en no muy buenas condiciones higiénicas.

Durante el picado se produce un aumento de temperatura por el roce de las cuchillas con la carne, con el efecto que tienen la temperatura sobre los gérmenes.

Al triturar la fibra muscular se liberan jugos, que constituyen excelentes medios de cultivos para los gérmenes.

La operación de picar la carne produce una ruptura de las fibras musculares que da lugar a una mayor superficie expuesta a la contaminación.

Prevención:

- Extremar manipulaciones higiénicas.

Partir de carne con adecuada calidad higiénica.

Evitar multiplicaciones de gérmenes cuidando la temperatura de preparación, elaboración y conservación.

Guisos:

Los guisos son potencialmente peligrosos por las salsas y deben ser conservados en frío y protegidos higiénicamente.

Las carnes cocinadas deben pasar del rosa al gris; alcanzando altas temperaturas se asegura que desaparecen todos los gérmenes.

Todas las carnes deben alcanzar la temperatura de refrigeración en menos de 90 minutos tras su preparación culinaria si no se han de consumir inmediatamente.

e) AVES Y CAZA:

El caso de las aves es de todos conocido por que frecuentemente vienen contaminadas con Salmonella.

La caza presenta especiales probabilidades de colonización por gérmenes de la herida producida por el arma de fuego, y como consecuencia de una sangría, a menudo, deficiente. En estos casos es muy recomendable someter los productos a un tratamiento térmico intenso para destruir los posibles gérmenes.

Es importante destacar el riesgo de presencia de restos de cuerpos extraños en la pieza.

#### f) PASTELERÍA CON NATAS Y CREMAS:

En su mayor parte se trata de productos en cuya composición intervienen otros alimentos ya calificados de sensibles como leche, huevos, cremas y mantequilla. Esta circunstancia, unida a lo laborioso de su manipulación, les hace especialmente susceptibles de ser contaminados.

Por otra parte, la adición de azúcar en cantidad insuficiente para lograr una concentración capaz de evitar el crecimiento bacteriano supone, sin embargo, un enriquecimiento de los productos, que puede convertirlos en medios óptimos para la multiplicación de los gérmenes.

Veamos el caso de la nata: es un alimento muy apetecible para los microorganismos. Si se llegara a contaminar con un solo germen, y le damos facilidades para su multiplicación, a las pocas horas habría millones de gérmenes, para evitarlo debemos:

- Mantenerla a una temperatura entre 0 y 5°C.
- Rechazar la nata a granel, que no garantiza que haya sufrido un proceso de higienización. Además, legalmente su comercialización está prohibida.
- Utilizar envases de capacidad adecuada a la producción: un envase abierto durante horas se puede contaminar más fácilmente. Las sucesivas aperturas del envase y extracciones de la nata, suponen una manipulación excesiva que aumenta el riesgo de contaminación.
- Nunca mezclar nata montada del día anterior con la nueva.
- Siempre es preferible montar la nata en frío.
- La máquina montadora y batidora deberán limpiarse y desinfectarse siempre después de su uso siendo también aconsejable limpiarlas antes.
- Uso de aditivos autorizados y siempre ajustándose a la dosis e instrucciones del fabricante.
- Respecto a las mangas pasteleras, es aconsejable utilizar las de un solo uso. Si no es así, hay que desinfectarlas manteniéndolas al menos 15 minutos en agua hirviendo. En los pliegues se acumula la suciedad y allí se acantonan los gérmenes.

Todos los productos que lleven nata y cremas deben conservarse en condiciones de refrigeración, y por lo tanto, no debe interrumpirse la cadena del frío ( es decir, mantener la temperatura adecuada desde su elaboración hasta su venta al consumidor

g) ENSALADAS:

Son alimentos de alto riesgo puesto que estamos usando vegetales crudos, es decir, no les aplicamos ningún tratamiento de calor que garantice la destrucción de los posibles gérmenes que pudieran contener.

Por lo tanto, se deben sumergir durante cinco minutos en agua con lejía de uso alimentario (en solución de 70 miligramos de hipoclorito por litro de agua), lavándose a continuación con abundante agua corriente higienizada.

h) MARISCOS:

Se consideran de alto riesgo por que se alteran con mucha facilidad y son capaces de contener gérmenes y sustancias tóxicas, por lo que para su venta es obligatorio que hayan pasado previamente por los controles veterinarios pertinentes.



## RECUERDA

- \* Los alimentos que no han sufrido ningún tratamiento posterior a su obtención tienen una conservación en estado fresco muy limitada.
- \* El salazón trata de reducir el contenido de agua en el producto y protegerlo con la sal de los gérmenes.
- \* El ahumado es la conservación mediante la acción desecadora del humo y su poder antiséptico.
- \* El adobo es la adición de especias y condimentos, que permite prolongar la conservación del alimento. Deben conservarse en refrigeración.
- \* La acción del frío es en la actualidad el método más efectivo y más fácil de aplicar.
- \* La acción del calor consiste en someter los alimentos a altas temperaturas con el fin de destruir los gérmenes que pudieran contener.
- \* Conservar al vacío consiste en introducir productos ya elaborados o transformados en envases de materiales plásticos de donde se ha extraído el aire y cerrado herméticamente.
- \* La carne puede mantenerse tanto en refrigeración como en congelación, según como se haya adquirido y sin romper la cadena de frío  
  
Los fiambres y embutidos no deben adquirirse previamente loncheados ni conservarse cortados.
- \* Los pescados pueden mantenerse tanto en refrigeración como en congelación, según como se haya adquirido y sin romper la cadena de frío.
- \* El pan y la bollería son productos muy delicados.
- \* No se debe mezclar aceites y grasas distintas.
- \* Las hortalizas, verduras y frutas deben de estar limpias, sanas, identificadas y clasificadas de acuerdo con la variedad comercial.
- \* Son alimentos de alto riesgo una serie de productos que por su naturaleza, composición o forma de preparación culinaria presentan la doble característica de ser un excelente medio de cultivo para los microorganismos y de deteriorarse con suma facilidad.
- \* Alimentos de alto riesgo son mayonesas, huevos, ovoproductos, carne picada, aves, caza, productos de pastelería (natas, cremas), ensaladas y mariscos.