

**GUIA DE PRÁCTICAS HIGIÉNICAS CORRECTAS E INCORRECTAS EN MATERIA DE  
SEGURIDAD ALIMENTARIA, PERMITIDAS Y PROHIBIDAS EN LOS ESTABLECIMIENTOS DE  
ALIMENTACION NO PERMANENTES**

**A) ESTABLECIMIENTOS DE VENTA DE ALIMENTOS**

**1. CONDICIONES QUE DEBEN CUMPLIR LOS TITULARES**

- Las estructuras de los puestos (suelos, paredes, techos) y las superficies serán de materiales de fácil limpieza y desinfección. Estarán cubiertos (techo, toldo o similar) en su totalidad y por lo menos por un lateral para evitar posibles contaminaciones y la incidencia directa del sol.
- Las superficies, equipos y utensilios que contacten con los alimentos serán de materiales impermeables, de fácil limpieza y desinfección. Así mismo las superficies que contacten con los alimentos serán de materiales impermeables, de fácil limpieza y desinfección.
- Todos los alimentos se expenderán envasados en las porciones que se quieran vender, conservando el etiquetado e información, así como la trazabilidad, y permitiéndose la degustación de los mismos si existe un punto de agua potable para limpieza correcta de manos y utensilios.
- Dispondrán de instalaciones que protejan a los alimentos y equipos de conservación a temperatura regulada (frigoríficos, congeladores) con termómetro, con la capacidad suficiente para las materias primas, productos intermedios y finales que correspondan con la actividad que realicen y que así lo requieran. Especialmente en caso de los productos de pastelería de riesgo (cremas y otros rellenos) no perderá la cadena de frío y estarán completamente protegidos (cámaras frigoríficas, vitrinas expositoras de frío).
- Los manipuladores dispondrán en el puesto, de la documentación que acredite que poseen instrucción y formación en cuestiones de higiene alimentaria y en materia de alérgenos e intolerancias de acuerdo con su actividad laboral y realizarán buenas prácticas de manipulación de los alimentos.
- Los alimentos deberán estar debidamente envasados y etiquetados, y con la documentación comercial que ampare la procedencia legal de los productos a la venta, a disposición de la inspección. Ésta deberá estar en el puesto a disposición de la inspección.

**2. PRACTICAS PROHIBIDAS**

- La venta, suministro y servicio de alimentos sin envasar.
- Presencia de alimentos de riesgo (productos de pastelería, productos cárnicos, quesos,... que requieran refrigeración, etc) que no garanticen haber mantenido la cadena de frío.
- La venta, suministro y servicio de alimentos elaboradas en domicilios particulares o en establecimientos que no posean la autorización o inscripción en el registro correspondiente.
- Uso de superficies de madera o de materiales no impermeables
- Exponer alimentos no envasados sin protección dentro vitrinas o mostradores que serán frigoríficos en caso necesario

**B) ESTABLECIMIENTOS DE COMIDAS PREPARADAS (TABERNAS, BARES, ETC)**

**1. CONDICIONES QUE DEBEN CUMPLIR**

- Las estructuras de los puestos (suelos, paredes, techos) serán de materiales de fácil limpieza y desinfección. Estarán cubiertos (techo, toldo o similar) en su totalidad y por lo menos por un lateral para evitar posibles contaminaciones y la incidencia directa del sol.
- Las superficies, equipos y utensilios que contacten con los alimentos serán de materiales impermeables, de fácil limpieza y desinfección.

- Las zonas de manipulación de alimentos estarán independizadas de otras ajenas a su cometido específico (bajo cubierta y separado de fuentes de contaminación). Dispondrán de superficie y espacio de trabajo suficiente para el volumen de alimentos que se manipulen. En casetas de feria y similares, los puntos de calor (cocinas, planchas, freidoras), dispondrán sobre ellos de una extracción adecuada y suficiente.
- Dispondrán de instalaciones y equipos de conservación a temperatura regulada y con termómetro, con la capacidad suficiente para las materias primas, productos intermedios y finales que correspondan con la actividad que realicen y que así lo requieran. Los alimentos ya elaborados (chorizos, costillas, etc) **no podrán exponerse a temperatura ambiente más tiempo del necesario para su consumo.**
- Deberá contarse con lavamanos de accionamiento no manual con suministro suficiente de agua potable, fría y caliente en las zonas de manipulación y limpieza. Los cubiertos y vajillas que no sean de un sólo uso, se higienizarán de manera mecánica (lavavajillas). Además contarán con un sistema que permita una correcta eliminación de aguas residuales a la red de alcantarillado público o un tratamiento y evacuación adecuado.
- Los manipuladores dispondrán de la acreditación que justifique que poseen instrucción y formación en cuestiones de higiene alimentaria y en materia de alérgenos de acuerdo con su actividad laboral y buenas prácticas de manipulación de los alimentos.
- Las materias primas envasadas deberán estar debidamente etiquetadas, y todos los alimentos dispondrán de la documentación comercial que ampare la procedencia legal de los productos a la venta, a disposición de la inspección.

## 2. PRACTICAS PROHIBIDAS

- Exponer alimentos no envasados sin protección dentro vitrinas o mostradores que serán frigoríficos en caso necesario
- La venta, suministro y servicio de alimentos o comidas preparadas elaboradas en domicilios particulares o en establecimientos que no posean la autorización o inscripción en el registro correspondiente.
- Conservar volumen excesivo de alimentos elaborados (chorizos, costillas, paellas, etc) sin protección adecuada (cámaras, vitrinas o similar) y sin mantener en refrigeración (0-8°C) o en mesa caliente (> 65°C) ya que no se podrá garantizar su manipulación o conservación higiénica.
- Elaboración de alimentos en zonas sin cubrir adecuadamente ni protegidas de las inclemencias meteorológicas adversas (lluvia, viento, sol, exceso de calor,...) o en zonas potencialmente contaminantes (cerca de zonas de basura, alcorques de árboles, zonas de tierra o barro, rejillas de alcantarillas, desagües u otras).