



**REQUISITOS HIGIÉNICO-SANITARIOS MÍNIMOS EXIGIDOS POR LA
ORGANIZACIÓN DE 'ANDALUCÍA PRODUCTORES' PARA EXPOSITORES QUE
VENDAN O MANIPULEN ALIMENTOS**

- Las instalaciones estarán situadas, diseñadas y conservadas de forma que se prevenga el riesgo de contaminación de los productos alimenticios.
- Las superficies de los suelos donde se manipulan los alimentos han de encontrarse en buen estado de limpieza.
- Contará con fregadero o lavamanos (preferiblemente de accionamiento no manual) dotado de agua corriente potable, así como material para la limpieza y desinfección de equipos y utensilios de trabajo y el lavado y secado higiénico de manos.
- Correcta eliminación de residuos líquidos a la red de alcantarillado.
- Evacuación de residuos sólidos en contenedores de cierre hermético y con bolsa de plástico que se renovará con la frecuencia necesaria.
- Las superficies y útiles que entren en contacto con los productos alimenticios, estarán fabricados con materiales lisos, no absorbentes, lavables, resistentes a la corrosión, fáciles de limpiar y desinfectar.
- Deberá disponer de protección adecuada contra insectos y otros animales indeseados.
- Los productos alimenticios se colocarán y protegerán de forma que se prevenga el riesgo de contaminación, no se permitirá el contacto directo de los productos con el suelo, ni la exposición directa bajo los rayos del sol, protegidos del contacto con insectos u otros animales, del público u otras fuentes de contaminación. Se garantizará documentalmente el origen.



- Contará con instalaciones o medios adecuados para el mantenimiento y el control de las condiciones adecuadas de temperatura de los productos alimenticios. Estas instalaciones deben tener termómetros con el objetivo de poder controlar la cadena de frío o de calor por parte del responsable del stand.
- Las vajillas y cubiertos serán de un solo uso y se almacenarán en adecuadas condiciones de higiene.
- El personal deberá acreditar la formación como manipulador de alimentos, mantendrá un elevado grado de limpieza y llevará vestimenta adecuada y limpia.
- Cada puesto llevará preparada la siguiente documentación para caso de inspección sanitaria:
 - Croquis de la instalación en el que se indique la distribución del mobiliario, maquinaria, frigorífico, fregadero...
 - Breve memoria de la actividad a realizar y carta de productos.
 - Certificados de formación de manipulador de alimentos.

- **Requisitos relativos a los alimentos:**
- Las materias primas, ingredientes, productos semiacabados y acabados susceptibles de ser contaminados por microorganismos se conservarán a temperaturas adecuadas según la naturaleza del alimento y almacenadas evitando contaminaciones cruzadas.
- Todos los productos alimenticios que se manipulen, almacenen, envasen, expongan y transporten estarán protegidos contra cualquier foco de contaminación o circunstancia que desaconseje su consumo, en todo momento.



- Almacenamiento en refrigeración: en instalaciones frigoríficas con capacidad suficiente y dotadas de termómetro visible y mantenimiento de la temperatura entre 0°C y 8°C.
- Almacenamiento en congelación: en instalaciones con capacidad suficiente, con línea de estiba en su caso, con termómetro visible y mantenimiento de la temperatura igual o inferior a -18°C.
- Almacenamiento de moluscos bivalvos vivos: los moluscos bivalvos vivos no deberán sumergirse en agua ni pulverizar con ella una vez embalados para su venta al por menor o consumo y salidos de las instalaciones del centro de expedición.
- Los alimentos cocinados deben ser recalentados a 65°C al volver a ser servidos.
- No recongelar productos que hayan sido descongelados.
- Se prohíbe la utilización de huevos frescos para la elaboración de salsas, tortillas, etc. R.D. 1255/1991.
- Los alimentos a consumir deberán acreditar su origen, Registros Sanitario, mediante albaranes o facturas. Y estar dentro de la fecha de consumo preferente o de caducidad indicada por el productor.
- Los materiales en contacto con los alimentos deben ser aptos para uso alimentario.

- **Requisitos exigibles relativos al etiquetado de los alimentos:**
- El etiquetado deberá ser correcto según el tipo de alimento, perfectamente legible las fechas de consumo preferente y de caducidad.
- Las carnes deberán estar amparadas por facturas que acrediten al proveedor, el cual deberá estar acreditado (Nº R.S.A.).



- Las carnes de vacuno, además de la anterior, deberán estar etiquetadas según la normativa específica R.D. 1698/2003.
- En el caso específico de pescados y los moluscos bivalvos, deberán ir provistos del etiquetado específico y obligado según el Reglamento (CE) nº 853/2004.
- Deberán mantener las etiquetas de productos cárnicos, pescados y moluscos durante el tiempo que dure el evento o al menos 10 días.

- **Requisitos exigibles relativos al transporte de los alimentos:**
- El transporte de los productos perecederos (carne, pescado y productos elaborados) deberá realizarse en vehículos isoterms o refrigerados para no romper la cadena de frío.
- El transporte de los alimentos deberá realizarse en vehículos adecuados (temperatura, limpieza, capacidad y orden).

- **Relativos al personal:**
- Las personas que manipulan alimentos deberán poseer el certificado de manipulador de alimentos.
- Usar vestimenta exclusiva de trabajo, adecuada y limpia, y protectores (cuando sea necesario).
- Aseo personal adecuado.
- Lavarse las manos con agua, jabón y cepillo de uñas al incorporarse al trabajo; antes de volver al trabajo tras una salida fuera de la cocina, después de usar los servicios o sonarse la nariz.
- En caso de lesiones cutáneas, el manipulador deberá proteger con vendaje impermeable la zona afectada.



- Está prohibido fumar, estornudar o toser sobre los alimentos y utilizar prendas de trabajo no adecuadas.
- Deberán cumplir con las normas de buenas prácticas de manipulación de alimentos.

- **Requisitos exigibles relativos al tratamiento de residuos:**
- Los residuos se depositarán en contenedores provistos de cierre, que estarán en buen estado y serán de fácil limpieza y desinfección, impedirán el acceso a insectos y a otros animales indeseables y la contaminación de los alimentos, agua potable, equipo o stands.
- Deberán mantenerse almacenados hasta su recogida alejados de zonas donde circulen alimentos.

- **Requisitos exigibles en materia de consumo:**
- Control de la existencia de listas de precios visibles y fácilmente accesibles por parte del público.
- Verificación de la acreditación de la formación de manipuladores, en relación con los controles previos de Inspección Veterinaria.
- Control de facturas, relacionados con proveedores, u otros documentos acreditativos como puede ser el registro sanitario.
- Control de la existencia de libro de hojas de quejas-reclamaciones, así como del cartel anunciador de las mismas. Decreto 72/2008, de 4 de marzo, por el que se regulan las hijas de quejas y reclamaciones de las personas consumidoras y usuarias en Andalucía y las actuaciones administrativas relacionadas con ellas.



- Según el reglamento (EU) nº 1169/2011 los establecimientos con venta de productos alimenticios contarán con información disponible para el consumidor en materia de alergias e intolerancias alimentarias (cereales, huevos, lácteo, pescado, moluscos, crustáceos, cacahuets, soja, frutos secos, sésamo, apio, mostaza, altramuces y sulfitos).

Normativa aplicable:

Los requisitos exigidos se basan en las normativas vigentes para este tipo de establecimientos:

Reglamento (CE) 852/ 2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril, relativo a la higiene de los alimentos.

Reglamento (CE) 853/2004 del Parlamento Europeo del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.

R.D. 1698/2003, de 12 de diciembre, por el que se establecen disposiciones de aplicación de los Reglamentos comunitarios sobre el sistema de etiquetado de carne de vacuno.

Reglamento (CE) Nº 2295/2003 de la Comisión de 23 de diciembre de 2003 por el que se establece las disposiciones de aplicación del Reglamento (CEE) nº 1907/90 del Consejo relativo a determinadas normas de comercialización de huevos.

Decreto 189/2001, de 4 de septiembre, por el que se regulan los Planes de Formación de Alimentos y Régimen de Autorización y Registro de Empresas y Entidades que imparten formación en materia de manipulación de alimentos.



R.D. 1334/1999 de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios.

Reglamento 1169/2001 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Real Decreto 126/2015 de 27 de febrero sobre información alimentaria de alimentos que se presenten sin envasar para venta al consumidor final y colectividades.

Nota: Esto no exime el cumplimiento de cualquier otro requisito no expuesto en este documento y otra disposición legal aplicable al sector.