



Junta de Castilla y León

DELEGACION TERRITORIAL
Servicios Veterinarios Oficiales
Salud Pública Venta de Baños

REQUISITOS MINIMOS EXIGIBLES EN PUESTOS AMBULANTES DE ACTIVIDAD ALIMENTARIA OCASIONALES

(A exigir por los Ayuntamiento previa instalación de los puestos de venta)

1.- Autorización del Ayuntamiento

2.- Origen de los productos

- Existencia de documentación comercial (albarán o factura) que acredite la procedencia de todos los productos
- Correcto etiquetado de los productos a la venta

3.- Suministro de agua potable e instalaciones para la limpieza y secado higiénico de manos

Se dispondrá de unas instalaciones que permitan al manipulador de alimentos poder lavarse las manos o fregar utensilios en el mismo puesto de venta o vehículo de transporte.

- Bidón o recipiente de agua, con grifo. Será de uso alimentario y con agua apta para el consumo.
- Evacuación higiénica del agua de lavado. Es suficiente con un recipiente que recoja el agua, el cual se eliminará periódicamente.
- Dispositivo de jabón dosificador
- Dispositivo de papel secamanos

4.- Superficies en contacto con los alimentos

De materiales lisos, lavables, fáciles de limpiar y desinfectar y no tóxicos.

5.- Limpieza y desinfección

- Los puestos de venta deberán mantenerse limpios y en buen estado.
- Deberán disponer de material adecuado para la limpieza (útiles y detergentes) y hacer uso adecuado del mismo.



Junta de Castilla y León

DELEGACION TERRITORIAL
Servicios Veterinarios Oficiales
Salud Pública Venta de Baños

6.- Eliminación de residuos

Deberán contar con medios e instalaciones adecuadas para el almacenamiento y la eliminación higiénica de desperdicios y deshechos, en contenedores provistos de cierre (cubos con tapa)

7.- Control de temperaturas

- Las temperaturas de almacenamiento, exposición y venta de los alimentos deberán ser adecuadas, debiendo de estar dotados de equipo de frío para aquellos alimentos que así lo requieran, de acuerdo con las condiciones de mantenimiento que se indiquen en el etiquetado.
- Garantizar el mantenimiento de la cadena de frío: transporte isoterma o refrigerado adecuado.
- Existencia de un termómetro de control

8.- Protección de los productos

- Exposición al público de los alimentos debidamente protegidos mediante dispositivos que eviten el contacto directo de la clientela con los alimentos y la contaminación de los mismos (vitrinas, etc.)
- Separación entre los distintos alimentos de manera que se evite la contaminación cruzada.
- Dispositivos que eviten la incidencia del sol sobre los alimentos (toldos, casetas...)

9.- Manipuladores de alimento

- Formación en manipulación de alimentos.
- Para aquellas actividades en que se manipulen directamente alimentos sin envasar, los manipuladores deberán llevar ropa exclusiva de trabajo: delantal o bata en adecuadas condiciones higiénicas.

10.- Material de uso alimentario

En caso de ser necesario, utilizar útiles de un solo uso (vasos, platos, etc.)