

RECOMENDACIONES HIGIENICO-SANITARIAS DE ESTABLECIMIENTOS AMBULANTES O PROVISIONALES DONDE SE MANIPULEN ALIMENTOS SIN ENVASAR

ACREDITACION DE LA FORMACION DE MANIPULADORES

INSTALACIONES EN ESTABLECIMIENTOS DE RESTAURACION

- Suelos con aislamiento (solo en barra y cocina) de fácil limpieza.
- Separación, mediante mampara, entre la cocina y la barra
- Mostradores con superficies y materiales de fácil limpieza y desinfección.
- Punto de toma de agua potable, a ser posible fría/caliente.
- Lavamanos, indicando la posibilidad de accionamiento no manual
- Lavavajillas automático o menaje de un solo uso.
- Sistema de ventilación o extracción de humos.
- Servicio de higiene, jabón, papel y cepillo de lavamanos.
- Capacidad de mantenimiento en frío y orden de los artículos almacenados, si fuese necesario.

MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

- Control de exposición de artículos: ES MUY IMPORTANTE INSISTIR EN LA EXPOSICIÓN Y ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS:
 - Los snacks (aceitunas, almendras, etc...) que habitualmente se encuentran ubicados encima de mostradores no deben estar expuestos sin protección. Debe recomendarse tapar con tapa metacrilato/film transparente o similar.
 - El pan y los picos han de estar envasados.
 - Mantener las comidas elaboradas y protegidas en frío inferior a 4º C. o en caliente .Calentar no menos de 70º.C.
 - Los mariscos y pasteles deben mantenerse en frío en vitrinas al efecto.
 - No mezclar en esas vitrinas productos elaborados con los no elaborados.
 - Mantenimiento en frío.
 - Mantenimiento en caliente.
 - Evitar el uso de la misma tabla de corte para productos crudos y productos elaborados.
 - Se prohíbe el uso de huevo fresco para elaboración de salsas y tortillas.
 - Los productos alimenticios no contactarán con el suelo.

CONTROL DE PROVEEDORES.

- Los alimentos a consumir, deberán acreditar su origen, proveedor, o registro sanitario, mediante albaranes o facturas.

CONTROL DE RESIDUOS Y SEPARACIÓN DE ARTÍCULOS DE LIMPIEZA.

- Almacenamiento de residuos hasta su recogida en recipientes con tapa de accionamiento no manual.
- Productos y utensilios de limpieza fuera de la zona de manipulación de alimentos.

INSISTIR EN EL EQUIPAMIENTO DE LOS WC Y EN LA LIMPIEZA DE LOS MISMOS SI LOS TUVIERA.

TRANSPORTE Y DOCUMENTACIÓN.

- El transporte deberá realizarse en vehículos adecuados (control de temperatura y limpieza)
- Etiquetado deberá ser correcto, completo y perfectamente legible, respetando fecha de caducidad y consumo preferente

CONTROL DE LA EXISTENCIA DE PRECIOS EN ESTABLECIMIENTOS DE RESTAURACION.

- Deben de estar colocados en un sitio fijo entre 1,40 y 1,80 m. y en lugar visible y accesible al público.
- Han de incluir comidas y bebidas.
- Si los precios en barra son distintos a los de las mesas, habrán de especificarse cada uno, indicando el precio final en ambos casos.
- En las tapas/raciones/platos, etc. de chacina (jamón, queso, chorizo...) se deberá especificar los gramos que incluyen cada servicio.
- En las tapas/raciones/platos, etc. de moluscos, crustáceos (gambas, langostinos, mejillones...) se deberá especificar los gramos o unidades que incluyen en cada servicio.
- Los precios han de ser finales, incluyendo impuestos.

INFORMACION RELATIVA A LOS ALERGENOS CONTENIDOS EN LAS COMIDAS SIN ENVASAR QUE SE OFERTEN AL PÚBLICO. Deberá hacerse mediante:

- Cartel anunciador de la existencia, a disposición de los consumidores de dicha información.
- Así mismo, deberán disponer, en forma escrita, de la información de alérgenos que puedan contener sus comidas/tapas/raciones, para facilitarla a aquellos consumidores que la soliciten.

DEBERÁ DISPONERSE DE LIBRO DE HOJAS DE QUEJAS/RECLAMACIONES A DISPOSICIÓN DE LOS CONSUMIDORES QUE LO SOLICITEN Y ANUNCIAR SU EXISTENCIA MEDIANTE EL CARTEL CORRESPONDIENTE COLOCADO DE MANERA VISIBLE AL PÚBLICO.

DEBERÁ FACILITARSE AL CONSUMIDOR JUSTIFICANTE DE LA VENTA REALIZADA. ESTE DEBERÁ INCLUIR:

- Fecha.
- Nombre completo de la persona física o jurídica que explota el negocio.
- DNI/CIF
- Dirección
- Desglose de los productos adquiridos.
- Precio final con impuestos incluidos.

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

- ✚ Reglamento (CE) n°.852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de Abril.
- ✚ Reglamento (UE) n° 1169/2011 de 25 de octubre. Regulador de la información alimentaria facilitada al consumidor.
- ✚ LEY 13/2003, de 17 de diciembre, de Defensa y Protección de los Consumidores y Usuarios de Andalucía
- ✚ RD 126/2015 de 27 de febrero, relativo a la información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades.
- ✚ Orden 198/1987 de medidas en establecimientos de restauración, café, bares y similares.
- ✚ ORDEN de 9 de febrero de 2015, por la que se regula la edición, distribución, comercialización e impresión de las Hojas de Quejas y Reclamaciones de las personas consumidoras y usuarias en Andalucía.
- ✚ Ley 13/2003, de 17 de Diciembre. Protección de los Consumidores y Usuarios de Andalucía.
- ✚ RD1086/2020 de 9 de Diciembre, por el que se regulan y flexibilizan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones de la Unión Europea en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios y se regulan actividades excluidas de su ámbito de aplicación.