

CUMPLIMIENTO DE NORMATIVA SANITARIA siguiente:

Realizará **PLAN DE HIGIENE** cumplimentando el documento siguiente: **Requisitos simplificados de higiene**. Descargar de la página de la Consejería de Salud de la Junta de Andalucía, **imprimir y rellenar los datos**. **Este documento debe permanecer en la actividad siempre rellenando todos los datos de la empresa, de la actividad, de los alimentos, de las temperaturas, documentación de manipuladores de alimentos, etc.**

REQUISITOS SANITARIOS INSTALACIONES ALIMENTARIAS AMBULANTES:

1.-CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS GENERALES:

- 1.1 Agua corriente fría y caliente para lavado de manos y utensilios. (Excepto los carritos de buñuelos, algodón, turrón, que dispondrán de depósito de agua con grifo, de mas de 25 litros que renovarán diariamente).
- 1.2 Eliminación de aguas residuales adecuadas.
- 1.3 Estado de limpieza adecuado.
- 1.4 Deposito para la basura con tapadera de apertura a pedal.
- 1.5 Suelo, paredes del vehículo, y superficies de trabajo de materiales lisos, no absorbentes y de fácil limpieza y desinfección.
- 1.6 Fregadero de accionamiento no manual en zona de manipulación de alimentos.

1.7 Útiles de limpieza y productos correctamente almacenados.

2.-CONDICIONES DE LAS MATERIA PRIMAS Y ALIMENTOS

- 2.1 Se conservarán adecuadamente las materias primas y alimentos que no necesitan tratamiento frigorífico .
- 2.2 Se conservarán adecuadamente las materias primas y alimentos que **SI** necesitan tratamiento frigorífico.
- 2.3 Se evitará el contacto entre alimentos crudos y preparados en los frigoríficos.

3.- CONDICIONES DE LOS FRIGORÍFICOS Y CONGELADORES

- 3.1 Los elementos frigoríficos y congeladores estarán dotados de **TERMÓMETROS DE FÁCIL VISIBILIDAD Y ACCESO**.
- 3.2 **REGISTRARAN DIARIAMENTE EN PAPEL LAS TEMPERATURAS** de los frigoríficos y congeladores en documento que se refiere en el primer párrafo.

4.- CONDICIONES DEL PERSONAL

- 4.1 Todos los trabajadores de la actividad dispondrán de formación y certificado adecuado para manipular alimentos.
- 4.2 Aseo personal adecuado.
- 4.3 Ropa de trabajo adecuada y limpia.

5.-CUMPLIMIENTO NORMATIVA DE ALÉRGENOS

- 5.1 Cartelería relativa a información sobre alérgenos visible.
- 5.2 Información específica en papel de los alimentos que se sirven.