

GUÍA DE PROCEDIMIENTOS DE AUTORIZACIÓN Y BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE EN LA VENTA AMBULANTE O NO SEDENTARIA DE ALIMENTOS.



<i>Elaborado por el grupo de trabajo:</i>	<i>Revisado por:</i>	<i>Aprobado por:</i>
<i>M.^a del Carmen Merino Muñoz Ana Julia Naranjo Gómez M.^a del Carmen Ortega Alegre M.^a Teresa Viejo Cordero</i>		
		Fecha: / /

ÍNDICE

1.- INTRODUCCIÓN.....	1
2.-OBJETIVOS Y ALCANCE DE LA GUÍA.....	3
3.-TRÁMITES PARA EL EJERCICIO DE LA VENTA AMBULANTE O NO SEDENTARIA.....	4
3.1.- Establecimientos sujetos a la Ley 8/2018, del comercio ambulante de Extremadura.....	4
3.2.- Establecimientos que se excluyen del ámbito de aplicación de la Ley 8/2018, del comercio ambulante de Extremadura.....	7
4.- REQUISITOS DE LOS EMPLAZAMIENTOS.....	10
5.-REQUISITOS GENERALES DE LAS INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO.....	12
6.- REQUISITOS DOCUMENTALES DE MATERIAS PRIMAS Y ALIMENTOS.....	14
7.- GESTIÓN DE RESIDUOS Y SUBPRODUCTOS.....	16
8.- BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.....	17
8.1.- Buenas Prácticas de Higiene Personal.....	17
8.2.- Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos.....	18
9.- CONTROL E INSPECCIÓN DE LA VENTA AMBULANTE O NO SEDENTARIA.....	23
9.1- Fundamentos legales.....	23
9.2.- Protocolo de Comunicación de Actividades Periódicas y Ocasionales.....	24
9.3.- Colaboración entre los Ayuntamientos y los Servicios del Servicio Extremeño de Salud durante la inspección.....	25
9.4.- Actuaciones ante Incumplimientos.....	26
10.- GLOSARIO.....	28
11.- NORMATIVA BÁSICA APLICABLE A LA VENTA AMBULANTE O NO SEDENTARIA DE ALIMENTOS.....	31
12.- BIBLIOGRAFÍA.....	33
13.- ANEXOS.....	34

1.- INTRODUCCIÓN

Uno de los objetivos fundamentales de la legislación alimentaria consiste en lograr un nivel elevado de protección de la vida y la salud de las personas, según establece el *Reglamento (CE) 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002*, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan los procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.

Tras la entrada en vigor del *Reglamento(CE) 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo*, relativo a la higiene de los productos alimenticios, las empresas alimentarias serán las responsables de la higiene de sus establecimientos y para ello podrán utilizar Guías de Prácticas Correctas como ayuda en el cumplimiento de sus obligaciones con arreglo al citado Reglamento. Asimismo, en cuanto a la producción primaria este Reglamento también establece una serie de recomendaciones para la implementación de Guías de Prácticas Correctas de Higiene a este nivel.

La venta en establecimientos no permanentes es una práctica muy arraigada en la Comunidad Autónoma de Extremadura y, aunque en un principio surgió con el fin de abastecer a determinados núcleos poblacionales dispersos geográficamente, actualmente se ha consolidado como un tipo más de venta en la que además tienen cabida los productores primarios locales, sobre todo en determinadas zonas de Extremadura en las que existe gran tradición y calidad en determinados cultivos hortofrutícolas.

Según *Dictamen del Comité de las Regiones (2011/C 104/01)* en relación a los beneficios sociales de los sistemas de alimentos locales, ofrecer productos locales de carácter auténtico, tradicional, original, sostenible, estacional o con otros rasgos valorados a nivel local constituye un apoyo a la cohesión social y fomenta que la comunidad adopte un comportamiento respetuoso con el medio ambiente.

Los lugares de venta de los productos locales, como los puestos de venta directa o los mercados al aire libre, constituyen a menudo eslabones de un proceso de inclusión social y profesional para los consumidores, productores y vendedores. Por esta razón, se hace necesario establecer mecanismos de coordinación y cooperación con el fin de garantizar la

seguridad alimentaria en este tipo de venta y elaboración de alimentos en el ámbito de nuestra Comunidad Autónoma.

A iniciativa de la Dirección de Salud del Área de Salud de Coria, y en el seno de la misma, surge un grupo de trabajo formado por cuatro profesionales del ámbito de la Salud Pública y Seguridad Alimentaria (tres Veterinarias y una Farmacéutica), con la misión de elaborar una guía de procedimientos relacionados con la venta ambulante de alimentos, tomando como punto de partida el trabajo iniciado por otros compañeros en el Área de Salud de Don Benito-Villanueva de La Serena.

En la elaboración de la Guía se ha tenido presente la legislación vigente en esta materia, y en particular la reciente publicación en nuestra Comunidad Autónoma de la *Ley 8/2018, de 23 de octubre*, del comercio ambulante de Extremadura, sin perjuicio de posibles actualizaciones de esta Guía en función de novedades legislativas.

2.-OBJETIVOS Y ALCANCE DE LA GUÍA

Con la elaboración y publicación de esta Guía Sectorial, se pretende facilitar a los **titulares** de la actividad de venta ambulante de alimentos en nuestra Comunidad Autónoma, las herramientas básicas para garantizar una adecuada autogestión de la seguridad alimentaria de los productos que preparen y/o comercialicen: información sobre los requisitos que deberán reunir las instalaciones y equipos, las materias primas y productos alimenticios, así como sobre las pautas higiénicas de trabajo durante la manipulación de los alimentos.

Asimismo, es nuestra intención que la **Administración local** se sirva de este instrumento documental con el fin de:

- Homogeneizar criterios sobre autorización y ubicación de los establecimientos no permanentes para el ejercicio de este tipo de venta (emplazamiento, requisitos previos e infraestructuras necesarias, modelos de documentos..).
- Gestionar la solicitud de actuación y colaboración de los Servicios de Inspección Veterinarios o Farmacéuticos en caso de carecer de servicios propios.
- Servir de referencia a la hora de redactar las Ordenanzas Municipales reguladoras de este tipo de venta.

La guía se estructura en siete bloques principales:

- a) Trámites para el ejercicio de la venta ambulante o no sedentaria
- b) Requisitos que deben cumplir los emplazamientos
- c) Requisitos que deben cumplir las instalaciones y equipos
- d) Control de materias primas y alimentos
- e) Control de la gestión de residuos y subproductos
- f) Buenas prácticas de higiene y manipulación de alimentos
- g) Control e inspección de establecimientos no permanentes

3.-TRÁMITES PARA EL EJERCICIO DE LA VENTA AMBULANTE O NO SEDENTARIA

3.1.- Establecimientos sujetos a la Ley 8/2018, del comercio ambulante de Extremadura

- Comercio en mercadillos con periodicidad determinada y en lugares preestablecidos, en puestos o instalaciones desmontables, móviles o semimóviles.
- Comercio itinerante, realizado en vías públicas, con el medio adecuado, ya sea transportable o móvil.
- Ventas en mercados fijos, anexos a los mercados municipales de carácter permanente.

➔ *Solicitud de Autorización Municipal*

En el caso de que el Ayuntamiento haya acordado y regulado mediante su correspondiente Ordenanza Municipal, la celebración en la localidad, de actividades **periódicas o continuadas** de elaboración y/o venta de alimentos en alguna de las modalidades de venta ambulante o no sedentaria sujetas a la *Ley 8/2018, de 23 de octubre*, del comercio ambulante de Extremadura, el comerciante que se proponga ejercer dicha actividad deberá solicitar una autorización, por cada emplazamiento concreto y por cada una de las modalidades de venta ambulante, que será otorgada por el Ayuntamiento respectivo (**Anexo I**).

La presentación de la solicitud requerirá a los interesados la firma de una declaración responsable en la que manifieste, al menos:

- a) El cumplimiento de los requisitos establecidos.
- b) Estar en posesión de la documentación que así lo acredite a partir del inicio de la actividad.
- c) Mantener su cumplimiento durante el plazo de vigencia de la autorización.



- d) Estar dado de alta en el epígrafe correspondiente del impuesto de actividades económicas y estar al corriente en el pago de la tarifa o, en caso de estar exentos, estar dado de alta en el censo de obligados tributarios.
- e) Estar al corriente en el pago de las cotizaciones de la Seguridad Social.
- f) Reunir las condiciones exigidas por la normativa reguladora del producto o productos objeto de la venta ambulante o no sedentaria (**Anexo II y III**).

La circunstancia de estar dado de alta en el régimen de la Seguridad Social que corresponda y al corriente del pago del impuesto de actividades económicas o, en su caso, en el censo de obligados tributarios, deberá ser acreditada, a opción del interesado, bien por él mismo, bien mediante autorización a la Administración para que verifique su cumplimiento.

Los prestadores procedentes de terceros países deberán acreditar el cumplimiento de las obligaciones establecidas en la legislación vigente en materia de autorizaciones de residencia y trabajo.

La autorización se otorgará a título personal, debiendo ejercer la actividad comercial la persona titular de la misma o, en caso de que el titular sea una persona jurídica, la actividad se desempeñará por las personas físicas que se hayan indicado en la autorización como titular y suplente. No obstante, en caso de que el titular sea persona física, podrán hacer uso de la autorización ocasionalmente y por causa justificada, los familiares, los cuales constarán en la correspondiente autorización municipal y cumplirán en todo caso con la normativa laboral de aplicación.

➔ *Duración de las autorizaciones:*

La autorización para el ejercicio de la venta ambulante o no sedentaria tendrá una duración de **siete años**, pudiendo prorrogarse, a solicitud del titular, por otros siete años, una sola vez; sin perjuicio de lo anterior, los Ayuntamientos comprobarán anualmente que los titulares de las autorizaciones continúan cumpliendo las condiciones exigibles.

➔ *Transmisión de la autorización:*

La autorización será transmisible previa comunicación a la administración competente. Las autorizaciones serán transmisibles en caso de fallecimiento, jubilación, enfermedad o

incapacidad laboral, a familiares de primero y segundo grado de parentesco o causahabientes.

La transmisión únicamente facultará para la venta de la misma clase de artículos conforme al epígrafe dado de alta en el IAE del titular cedente, y la vigencia se limitará al período restante del plazo establecido en la autorización que se transmite.

➔ *Datos mínimos que deberán figurar en la autorización (Anexo IV):*

- a) Plazo de validez
- b) Nombre y apellidos del titular (peticionario si es persona física o denominación social si es persona jurídica)
- c) DNI, NIF o pasaporte o tarjeta de residencia para ciudadanos comunitarios, o permiso de residencia y trabajo para los no comunitarios
- d) En su caso, personas con relación familiar o laboral que vayan a desarrollar en su nombre la actividad.
- e) Dirección a efectos de reclamaciones
- f) Modalidad de comercio ambulante autorizada
- g) Lugar en que puede ejercerse la actividad
- h) Horarios y las fechas en las que se podrá llevar a cabo
- i) Artículos que pretende vender, conforme al epígrafe que aparece dado de alta en el Impuesto de Actividades Económicas
- j) Tamaño, ubicación y estructura de los puestos donde se va a realizar la actividad comercial
- k) En la modalidad de comercio itinerante, el medio transportable o móvil en el que se ejercerá la actividad y los itinerarios permitidos.

➔ *Obligación de exhibir la autorización:*

El Ayuntamiento entregará al titular al que haya autorizado el ejercicio de la venta ambulante dentro de su término municipal una tarjeta identificativa, que estará expuesta en lugar visible y a disposición de los clientes, y en la que figurarán, al menos:

- a) Sus datos personales
- b) Los datos esenciales de la autorización
- c) Una dirección para la recepción de las posibles reclamaciones durante el ejercicio de la actividad, que deberá figurar igualmente en la factura o comprobante de venta.

El procedimiento de *selección, modificación y transmisión de las autorizaciones, su extinción y revocación* se ajustarán a lo dispuesto en el Capítulo II de la Ley 8/2018.

➔ *Registro de comerciantes ambulantes*

Los Ayuntamientos efectuarán la inscripción en el momento del otorgamiento de la autorización para el ejercicio de la actividad, o bien en el momento de su transmisión, partiendo de los datos contenidos en la “declaración responsable”.

Los datos obtenidos en los registros serán actualizados de oficio.

Conforme al *Decreto 17/1996, de 13 de febrero*, por el que se regulan los derechos de los consumidores y usuarios en determinadas modalidades de venta fuera de establecimiento comercial permanente, en el registro municipal de comerciantes figurarán, como mínimo, los siguientes datos:

- a) Identificación del comerciante
- b) Documento Nacional de Identidad
- c) Domicilio y localidad de residencia
- d) Producto o productos objeto de venta
- e) Número de inscripción registral adjudicado

3.2.- Establecimientos que se excluyen del ámbito de aplicación de la Ley 8/2018, del comercio ambulante de Extremadura

Este es el caso de todas aquellas actividades comerciales de elaboración y/o venta de alimentos llevadas a cabo en establecimientos no permanentes de forma ocasional o estacional (productos de temporada).

Se incluyen en este grupo, las que tienen lugar con ocasión de la celebración de ferias, fiestas y otros acontecimientos populares, mercadillos benéficos u otras actividades puntuales.



Para cada emplazamiento concreto y por cada una de las modalidades de venta referidas en este apartado, que el comerciante o responsable del evento se proponga ejercer, deberá solicitar una autorización (**Anexo V**) con una antelación mínima de **48 horas** al inicio del evento, que será otorgada por el Ayuntamiento respectivo, dicha autorización deberá acompañarse del modelo de declaración responsable (**Anexos II y III**).

Todo ello sin perjuicio de las actividades organizativas previas conducentes a la dotación de las infraestructuras necesarias (tomas de agua, desagües, electricidad, servicios, contenedores, etc), que se llevarán a cabo en coordinación y comunicación permanente con el Ayuntamiento.

La autorización para este tipo de establecimientos tendrá una **duración limitada** al desarrollo de la actividad ocasional o estacional.

➔ *Datos mínimos que deberán figurar en la autorización:*

- a) Plazo de validez
- b) Datos identificativos del titular
- c) Lugar o lugares en que puede ejercerse la actividad
- d) Horarios y las fechas en las que se podrá llevar a cabo
- e) Productos autorizados para la venta.

→ *Deber de exhibición de la tarjeta identificativa:*

El comerciante deberá tener expuesta para el público y para las autoridades que realicen actuaciones inspectoras, en forma fácilmente visible:

- a) La autorización municipal
- b) Una dirección para la recepción de las posibles reclamaciones durante el ejercicio de la actividad.

4.- REQUISITOS DE LOS EMPLAZAMIENTOS

- Corresponderá a los Ayuntamientos determinar la zona de emplazamiento para el ejercicio de la venta ambulante o no sedentaria, fuera de la cual no podrá ejercerse la actividad comercial.

- Los puestos de venta ambulante o no sedentaria no podrán situarse en calles peatonales comerciales, ni en aquellos lugares en que cause perjuicio manifiesto al comercio establecido; en particular, no podrá autorizarse la venta ambulante en los accesos a establecimientos comerciales o industriales o que impidan o dificulten el acceso o la visibilidad de los escaparates, y en los edificios de uso público, excepto en el caso de los mercados o plazas de abastos municipales, siempre y cuando no dificulten tales accesos o la circulación de los peatones o tráfico rodado.

- Estos puestos tendrán las dimensiones suficientes para facilitar las manipulaciones o actividades.

- El emplazamiento donde se ubique cualquier modalidad de venta ambulante o no sedentaria deberá, en la medida de lo posible, mantenerse limpio y en buen estado. En el caso de puestos, tenderetes o carpas en los que se manipulen, dispensen o sirvan alimentos sin envasar, el suelo deberá estar asfaltado o pavimentado, o deberá habilitarse algún medio eficaz de aislamiento continuo del terreno, con objeto de evitar la llegada de polvo y tierra o el acceso de insectos u otros animales indeseables.



- Los establecimientos alimentarios que se asienten en este tipo de emplazamientos deberán estar situados lejos de cualquier foco de contaminación (contenedores de basura, generadores de humo, aguas estancadas, escombros...)
- En el caso de venta en mercados ocasionales o periódicos deberá procederse previamente a su instalación, a la limpieza y desinfección por los servicios municipales. En caso de que estos establecimientos no permanentes se instalen en solares no urbanizados, en parques o jardines, el Ayuntamiento tomará las medidas necesarias para eliminar o reducir la presencia de insectos, roedores u otras plagas.
- En cualquier caso, el emplazamiento deberá encontrarse limpio en el momento de la instalación del evento. Tras la finalización de la jornada de trabajo cada titular se responsabilizará de la limpieza y recogida de los residuos generados en su actividad.
- Se dotará de tomas de agua de consumo humano a todos aquellos puestos que lo necesiten (manipulación de alimentos sin envasar distintos de los hortofrutícolas) o no dispongan de depósitos estancos de agua potable de materiales autorizados. Asimismo estos puestos deberán contar con sistema de desagüe o conducción de aguas residuales hasta la rejilla de desagüe más próxima, o en su defecto, depósito estanco para el almacenamiento temporal de aguas residuales generadas durante la actividad.
- El Ayuntamiento facilitará la retirada y recogida selectiva de los distintos residuos generados durante la actividad de los puestos, mediante la colocación de los correspondientes contenedores en la vía pública (papel y cartón, plásticos, aceites usados, vidrio, residuos orgánicos) tapados y en buen estado de mantenimiento y limpieza.
- El Ayuntamiento o empresa gestora, facilitará la cesión de electricidad, para garantizar el normal funcionamiento de los equipos y evitar el empleo de generadores en la medida de lo posible. Para el alta se dispondrá de un sistema ágil y sencillo de conexión a la red.
- El personal de los puestos dispondrá de aseos próximos, fijos o portátiles, dotados de elementos higiénicos necesarios, y sometidos a mantenimiento.

5.-REQUISITOS GENERALES DE LAS INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO

- La zona de trabajo, manipulación y exposición de los alimentos dispondrá de las dimensiones suficientes para poder realizar las operaciones de manera holgada.
- Todos aquellos puestos en los que se manipulen alimentos sin envasar, diferentes de los productos hortofrutícolas, deberán contar con lavamanos provistos de agua corriente potable, material para la limpieza y secado higiénico de las manos, así como con sistema de desagüe o de conducción de aguas residuales hasta rejilla de desagüe próxima; en su defecto, el puesto contará con depósitos estancos de agua potable de materiales autorizados, con capacidad suficiente para las necesidades de trabajo, y con depósito para el almacenamiento temporal de las aguas residuales generadas durante la actividad, que se vaciará las veces que sean necesarias a lo largo de la jornada de trabajo, en la red de desagüe municipal.



- Todas las superficies de trabajo, equipos y útiles destinados a entrar en contacto con los alimentos, así como los receptáculos de los vehículos o remolques para transportar los alimentos, se encontrarán limpios y en buen estado de mantenimiento, serán de materiales lisos, no porosos, resistentes a la corrosión, de fácil limpieza y desinfección, que no cedan compuestos tóxicos a los productos alimenticios.
- En caso de peligro de llegada a los alimentos de cristales por rotura de bombillas, las luminarias contarán con protección.

- Los alimentos que se presenten para la venta sin envasar, distintos de los productos hortofrutícolas, contarán con elementos de protección frente a la contaminación (plástico protector, vitrina, cajas cerradas..., o cualquier otro que impida la llegada de polvo y otros contaminantes).



- En el caso de carpas o camiones en los que se generen humos durante el curso de la actividad, se dispondrá de un sistema que facilite la evacuación de los mismos.

- Las operaciones de preparación de alimentos (asado de pollos, de espetos de carne, elaboración de comidas, masas fritas o patatas fritas, garrapiñadas, algodón de azúcar, creps, etc), se realizarán siempre a cubierto, mediante techado, colocación de lonas, toldos u otros protectores que impidan la llegada a los alimentos del agua de lluvia y de otros contaminantes vehiculados por el aire como el polvo, hojas o deyecciones de aves.

- Los platos, fuentes, bandejas...en los que se sirvan los alimentos, así como los cubiertos y vasos/copas, serán de un solo uso, salvo que el puesto, tenderete o carpa cuente con un sistema mecánico para la limpieza de estos artículos.

- Los puestos, camiones-tienda, tenderetes o carpas en los que se transporten, preparen, manipulen o expongan alimentos perecederos, contarán con los dispositivos necesarios para el mantenimiento de los mismos a temperatura regulada (vitrinas frigoríficas, congeladores, o equipos para el mantenimiento en caliente de las comidas, en su caso), en función del tipo de alimento. Dichos equipos estarán provistos de los correspondientes termómetros para la vigilancia de la temperatura.

- La disposición del equipo permitirá la limpieza adecuada del mismo y de la zona circundante.

6.- REQUISITOS DOCUMENTALES DE MATERIAS PRIMAS Y ALIMENTOS

➔ *Proveedores*

• Los titulares de los puestos deberán proveerse de establecimientos inscritos en el RGSEAA o en los registros autonómicos correspondientes, acreditando documentalmente el origen de los alimentos y materias primas mediante **facturas o albaranes**. Esta documentación estará a disposición de la autoridad competente en un plazo no superior a 5 días hábiles.

• Particularidades:

a) Cuando los titulares sean productores locales, deberán justificar la inscripción de la explotación en el registro autonómico de explotaciones agrarias de Extremadura.

b) Cuando se trate de productos elaborados por el propio vendedor, el titular deberá aportar documento de acompañamiento que demuestre la procedencia de la mercancía.



➔ *Trazabilidad*

• El titular del puesto deberá tener disponible la **factura o albarán de compra** de los productos alimenticios que demuestre su procedencia y origen legal.

• Dicha documentación comercial deberá contener al menos los siguientes puntos:

a) Nombre o razón social, domicilio social y NIF/CIF del proveedor

b) Nombre o razón social, domicilio y NIF/CIF del destinatario de la mercancía

c) Fecha de expedición

d) Número de documento comercial

e) Denominación y cantidad del producto

f) Lote (en los productos de origen animal y en productos sin envasar cuando no figure este en el recipiente).

- Si el titular es el productor primario, deberá disponer de un registro de recolección con asignación de un número de lote (Ej: fecha de recolección).

➔ *Información al consumidor y etiquetado*

- En los productos envasados las etiquetas contendrán la información obligatoria conforme a la normativa vigente.

- Alimentos sin envasar y envasados a petición del comprador en el momento de la compra: deberá indicarse en un cartel próximo al alimento la denominación del mismo, la cantidad de un ingrediente cuando aparezca en la denominación del producto, los alérgenos presentes (**Anexo VI**) y otras menciones obligatorias en función del producto. En el caso de comidas



preparadas la información sobre alérgenos podrá figurar en rótulo o cartel, en la carta o menú o bien facilitarse de forma oral siempre y cuando se explique fácilmente y está disponible de forma escrita para el consumidor o la autoridad sanitaria.

- Se deberá exponer el precio de venta al público con carteles o indicadores sin "pincho" para no dañar o contaminar la mercancía.

- Se deberá conservar la etiqueta original de los alimentos elaborados de venta fraccionada (embutidos, quesos, pasteles, ...) hasta la finalización de la venta de estos productos.

7.- GESTIÓN DE RESIDUOS Y SUBPRODUCTOS

- Todos los residuos generados deberán ser retirados, tratados, almacenados y eliminados higiénicamente no debiendo constituir una fuente de contaminación directa o indirecta para los productos alimenticios.
- Los residuos orgánicos y asimilables a residuos urbanos deberán depositarse en recipientes estancos, provistos de cierre y ser de fácil limpieza y desinfección. Deberán retirarse al contenedor de la vía pública al menos una vez al día y siempre que estén llenos. Se recomienda el uso de bolsas en los recipientes de forma que se facilite su retirada.
- Los recipientes deberán mantenerse en un buen estado de limpieza y mantenimiento, evitando arrojar los residuos al suelo durante el desarrollo de la actividad.
- A ser posible los recipientes se colocarán a cubierto del sol y la lluvia, separados de focos de calor.
- Los residuos inorgánicos como papeles, cartonajes, plásticos, latas, vidrios.... deberán ser almacenados de forma adecuada y retirados en los contenedores municipales correspondientes en función de su clasificación, para que sean tratados convenientemente.



- Los aceites utilizados en las frituras tienen que almacenarse en recipientes adecuados y de uso exclusivo; en ningún caso se deberán verter al alcantarillado público o en los contenedores de residuos sólidos urbanos. Su recogida se realizará por medio de un gestor de residuos autorizado, quien dejará un documento que acredite dicha retirada

o bien depositarse en los contenedores autorizados de recogida de aceite usado.

8.- BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Todas aquellas personas que manipulan alimentos deberán acreditar que han recibido una formación en higiene alimentaria adecuada a su puesto de trabajo.

8.1.- Buenas Prácticas de Higiene Personal

- Todo manipulador de alimentos deberá mantener un elevado grado de limpieza.
- Si se padece o si se es portador de una enfermedad que pueda transmitirse directa o indirectamente a través de los alimentos, o estén aquejados, por ejemplo, de heridas infectadas, infecciones cutáneas, llagas o diarrea **no** deberán manipular productos alimenticios.
- Los cortes o heridas leves deberán cubrirse con vendajes impermeables de un solo uso y utilizar guantes para evitar su desprendimiento.
- El manipulador deberá lavarse las manos con jabón al iniciar la jornada laboral, de forma frecuente durante el desarrollo de la misma y muy especialmente después de:
 - a) Manipular alimentos crudos y antes de manipular alimentos preparados
 - b) Utilizar los servicios higiénicos
 - c) Comer, beber, fumar, toser, estornudar, etc
 - d) Haber tocado residuos o desperdicios, envases, dinero, teléfonos, cajas registradoras, etc
- Las uñas de las manos deberán mantenerse cortas y limpias.



- Deberá evitarse el uso de objetos personales, tales como: relojes, pulseras, anillos, horquillas, etc.
- No beber, comer, fumar, masticar chicle o toser sobre los alimentos.
- La ropa de trabajo deberá ser adecuada a la actividad y estar limpia.
- Si se hace uso de guantes, estos se mantendrán limpios. En caso de guantes desechables, éstos deberán cambiarse cada vez que se contaminen o deterioren. Los guantes no desechables deberán ser resistentes, impermeables y fáciles de lavar. El uso de guantes no exime de la obligación del lavado de manos.
- Evitar el uso de guantes de látex para prevenir alergias por contaminaciones cruzadas.

8.2.- Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos

Durante la manipulación, almacenamiento y venta de los productos alimenticios, deberán seguirse las siguientes normas básicas:

- En el puesto sólo se podrá exponer a la venta la mercancía declarada en la Autorización municipal.
- Deberá mantenerse una correcta higiene (limpieza y desinfección) de superficies, equipos (batidoras, picadoras...) y útiles (cuchillos, tablas de corte..), y siempre después de que hayan estado en contacto con productos crudos para evitar **contaminaciones cruzadas**. Las zonas de trabajo con alimentos crudos han de estar siempre separadas de las zonas de trabajo con alimentos cocinados o precocinados; si esto no fuera posible, las operaciones de manipulación de unos y otros se llevarán a cabo en tiempos distintos, limpiando y desinfectando entre ambas tareas. Siempre que sea posible se utilizará papel desechable, evitando el uso de paños o trapos sucios con los que se hayan manipulado alimentos crudos.
- En ningún caso se mantendrán a temperatura ambiente alimentos que requieran conservación a temperatura regulada. Los productos que requieran refrigeración para su correcta conservación deberán permanecer en expositores o vitrinas refrigeradas para evitar la rotura de la cadena de frío.

- Se tendrá especial cuidado en la vigilancia de la rotación de existencias con objeto de no rebasar las fechas de caducidad o de consumo preferente.
- Los utensilios, bolsas, envases, vajilla y menaje y demás artículos destinados a entrar en contacto con los alimentos, se guardarán protegidos de cualquier fuente de contaminación.
- Los alimentos, envases y cajas que los contengan, así como los materiales destinados a entrar en contacto con los alimentos, nunca se arrastrarán ni colocarán directamente sobre el suelo. Las cajas o envases se encontrarán en adecuadas condiciones de limpieza e higiene. Igualmente las balanzas y ropa de trabajo no se depositarán en el suelo.
- No podrán reutilizarse para contener alimentos, las cajas de madera, cartón o poliestireno



expandido, y en general, cualesquiera otras que por sus características de porosidad no permitan una adecuada limpieza e higienización tras su uso.

- Queda totalmente prohibida la utilización de sacos que anteriormente hubieran contenido abonos, fertilizantes u otros productos químicos.

- Los alimentos se envolverán en papel o material plástico autorizado (nunca en papel de periódico o tintado ni en bolsas de basura).

- Los utensilios y productos de limpieza se guardarán en armario o lugar aparte, separados de la zona de manipulación de los alimentos.

- **El transporte** de alimentos solo podrá compatibilizarse con cualquier otro tipo de carga, si esta última no supone una fuente de contaminación para los alimentos; en cualquier caso, cuando se simultanee el transporte de alimentos y otros artículos (como estructuras para el montaje de los puestos, lonas, herramientas, lubricantes, sogas, plantas...), deberá existir una

separación física efectiva entre los alimentos y estos artículos. Los alimentos sin envasar NO deberán colocarse en contacto directo con las paredes, suelos o techo del vehículo.

- Los alimentos se expondrán al público ordenadamente, con una separación adecuada entre los mismos.
- Deberá evitarse que los productos sobresalgan de los mostradores.
- En los productos que se presenten a granel o sin envasar, es obligatorio el uso de pinzas, paletas o guantes (no látex) para servir, pesar o envasar, informando mediante carteles visibles, a los clientes o consumidores, de la prohibición de tocar alimentos que no se encuentren envasados, incluidas las frutas y hortalizas.
- En ningún momento los carteles informativos se pincharán en alimentos o envases que los contengan.
- En caso de realizar fraccionamiento se deberá disponer del material necesario para poder asegurar la correcta limpieza de manos, instalaciones y utensilios.

*En el caso de elaboración de **comidas preparadas**:*

- Los aceites de fritura se renovarán con la frecuencia necesaria y no deberán superar los 180°C.
- En el caso de carpas o camiones donde se elaboren comidas preparadas, el humo generado en dicha actividad se eliminará mediante sistemas de extracción adecuados.
- Los alimentos cocinados que no se vayan a consumir inmediatamente nunca deberán conservarse a temperatura ambiente. Se conservarán refrigerados o congelados, o bien se mantendrán en caliente hasta su consumo, asegurándose de que la temperatura en el centro del alimento alcanza los 65°C.
- La descongelación de los alimentos nunca se hará a temperatura ambiente, sino a temperatura de refrigeración o en el microondas. Para la descongelación se utilizarán recipientes perforados o provistos de rejilla, para evitar que el producto entre en contacto con el exudado.

- Nunca se puede volver a congelar un producto descongelado.
- Los vegetales que vayan a consumirse crudos, se deberán lavar y desinfectar adecuadamente con agua potable y solución desinfectante autorizada respetando las instrucciones del etiquetado.



- Las salsas mayonesas de elaboración propia, además de elaborarse con ovoproductos, tendrán una acidez cuyo pH no sea superior a 4,2 en el producto terminado. La temperatura máxima de conservación para cualquier alimento de consumo inmediato donde figure el huevo u ovoproducto como ingrediente será de 8°C hasta el momento del consumo. Estos alimentos se conservarán en un plazo máximo de veinticuatro horas a partir de su elaboración. Sólo podrán utilizarse huevos crudos para la elaboración de alimentos sometidos a una temperatura no inferior a 75°C.
- En prevención de la anisakiosis el pescado deberá cocinarse a una temperatura superior a 60 °C. En caso de consumirse crudo o prácticamente crudo habrá de congelarse previamente a una temperatura igual o inferior a -20°C en la totalidad del producto durante al menos 24 horas.
- Se dispondrá de equipos mecánicos para la limpieza de la vajilla o bien se utilizará vajilla de un solo uso.
- Las cámaras de refrigeración tendrán capacidad suficiente, y la estiba de los productos se realizará de tal forma de que se evite el contacto entre alimentos crudos y cocinados.

• Las temperaturas de almacenamiento, conservación, transporte, venta y, en su caso, servicio de las comidas preparadas conservadas a temperatura regulada, serán las siguientes:

- Comidas congeladas ≤ -18 °C.
- Comidas refrigeradas con un período de duración inferior a 24 horas ≤ 8 °C.
- Comidas refrigeradas con un período de duración superior a 24 horas ≤ 4 °C.
- Comidas calientes ≥ 65 °C.



9.- CONTROL E INSPECCIÓN DE LA VENTA AMBULANTE O NO SEDENTARIA

9.1- Fundamentos legales

Conforme al art. 14 de la *Ley 8/2018, de 23 de octubre*, del Comercio Ambulante de Extremadura, los Ayuntamientos ejercerán las funciones de vigilancia, control e inspección de esta modalidad de venta, y en particular, sobre los siguientes extremos:

- Comprobación del origen e identidad de los productos comercializados
- Condiciones higiénico-sanitarias de los artículos puestos a la venta
- Cumplimiento de la normativa sobre precios, etiquetado, presentación y publicidad de los productos
- Seguridad del recinto y otros aspectos relacionados con policía de mercados
- Régimen de autorización.

Por su parte, el *Decreto 17/1996, de 13 de febrero*, por el que se regulan los derechos de los consumidores y usuarios en determinadas modalidades de venta fuera de establecimiento comercial permanente, en su art. 12 indica que “ la vigilancia e inspección de cuanto se establece en la presente norma y en las que se desarrollen, se realizará por los propios Ayuntamientos y por los órganos de la Comunidad Autónoma competentes en materia de salud pública y protección al consumidor, en virtud de las atribuciones que la normativa vigente determina”.

Para el desarrollo de las funciones de control, en su vertiente sanitaria, la *Ley 10/2001, de 28 de junio*, de Salud de Extremadura, prevé en su art. 9 que las corporaciones locales podrán solicitar la colaboración de los recursos sanitarios del Área de Salud.

Así pues, para el buen desarrollo del control e inspección sanitaria de este tipo de establecimientos, se hace necesaria la actuación coordinada de ambas Administraciones, aunando sus recursos tanto materiales como de personal.

En este sentido, la *Ley 14/1986, de 25 de abril*, General de Sanidad, señala en su artículo

42 que el personal sanitario de los Servicios de Salud de las Comunidades Autónomas que presten apoyo a los Ayuntamientos en el control sanitario de la distribución y suministro de alimentos y bebidas tendrá la consideración, a esos efectos, de personal al servicio de los mismos, con sus obligadas consecuencias en cuanto a régimen de recursos y responsabilidad personales y patrimoniales.

9.2.- Protocolo de Comunicación de Actividades Periódicas y Ocasionales

En consecuencia de todo lo anterior, con objeto de facilitar la comunicación entre los Ayuntamientos y los servicios de inspección sanitaria del SES (Veterinarios y Farmacéuticos de EAP), se establece el siguiente protocolo de actuación:

➔ *Comunicación de actividades periódicas:*

En el caso de que el Ayuntamiento haya acordado y regulado mediante su correspondiente Ordenanza Municipal, la celebración en la localidad, de actividades periódicas o continuadas de venta de alimentos en régimen no permanente (comercio itinerante, venta ambulante determinados días de la semana, mercadillos semanales, mensuales...) en un determinado emplazamiento o con un determinado itinerario, el Ayuntamiento podrá solicitar la colaboración de los servicios sanitarios del SES (Veterinarios y Farmacéuticos de la Zona de Salud correspondiente), para la realización del control sanitario periódico de estas actividades, mediante formulario de solicitud propuesto en el **(Anexo VII)**

Para llevar a cabo dicho control, el Ayuntamiento facilitará a los Servicios Veterinarios y Farmacéuticos de la Zona de Salud correspondiente, los datos actualizados obrantes en su poder, relativos a las autorizaciones concedidas para el ejercicio de la venta ambulante:

- En caso de persona jurídica: Razón social y CIF de la empresa
- En caso de que el titular sea una persona física: nombre y apellidos del mismo y NIF
- Nombre y apellidos y DNI de las personas habilitadas o suplentes
- Domicilio social
- Modalidad de comercio ambulante autorizada
- Lugar, fecha y horario autorizados

- Producto o productos objeto de venta
- Número de inscripción registral adjudicado

➔ *Comunicación de actividades ocasionales:*

En caso de que el Ayuntamiento organice, o tenga conocimiento de la próxima celebración de algún evento ocasional en su término municipal (feria, romería, festejo popular, mercadillo benéfico, concentración...), en el que se prevea el asentamiento de puestos, carpas, camiones/tienda, o cualquier otra instalación no permanente de elaboración y/o venta de cualquier tipo de producto alimenticio, comunicará a los Servicios Veterinarios y Farmacéuticos de la Zona de Salud que corresponda, con la mayor antelación posible, las fechas, emplazamiento y actividades previstas (**Anexo VIII**), con el doble objetivo de:

- a) Asesorar con tiempo a los organizadores del evento en cuestiones relacionadas con los requisitos sanitarios del emplazamiento, infraestructuras e instalaciones, de manera que dicho emplazamiento o recinto satisfaga las necesidades básicas de higiene ambiental y cuente con las dotaciones necesarias (electricidad, tomas de agua, desagües...) previamente a la instalación de los puestos o carpas.
- b) Facilitar la organización de las labores de control e inspección sanitaria, de forma conjunta y en coordinación con la Administración local, para lo que se acordará con la misma la fecha y hora de inspección de los puestos.

Sin perjuicio de lo anterior, el Ayuntamiento, ya gestione directamente la organización del evento o a través de una empresa externa, facilitará a los Servicios Veterinarios y Farmacéuticos de la Zona de Salud donde se vaya a celebrar el evento, con una antelación mínima de 24 horas al inicio del mismo, la información relativa a la identidad de los titulares de cada puesto o carpa, así como el tipo de actividad que llevarán a cabo (elaboración/venta) y tipo de alimentos que se dispensarán, a los efectos de facilitar la inspección.

9.3.- Colaboración entre los Ayuntamientos y los Servicios del Servicio Extremeño de Salud durante la inspección

Ya se trate de actividades periódicas u ocasionales, los Ayuntamientos auxiliarán a los Veterinarios y Farmacéuticos en el desarrollo de las tareas de inspección y control sanitario, poniendo a su disposición los medios materiales e infraestructuras con los que cuente el

municipio (ej: carretillas, dependencias y/o cámaras frigoríficas municipales para el almacenamiento de mercancía incautada...), así como los recursos humanos de los que disponga y requieran los inspectores (encargado del mercado, operarios municipales, personal responsable de la organización del evento, y agentes de la policía local, en su caso).

9.4.- Actuaciones ante Incumplimientos

→ *Actividades periódicas:*

Cuando, durante el curso de la inspección de las actividades de venta ambulante en mercadillos periódicos o que se realicen en la modalidad itinerante, se aprecien deficiencias sanitarias, los inspectores Veterinarios/Farmacéuticos actuantes del SES, levantarán acta de inspección en la que se constaten dichas deficiencias.



En caso de que las mismas no comprometan gravemente la seguridad de los productos, podrá concederse un plazo para su subsanación.

Del mismo modo, cuando se le requiera al responsable del puesto la presentación de documentación que no disponga en el momento de la inspección, podrá concederse un plazo de 5 días para su presentación en el lugar que se acuerde y se refleje en el acta.

En los siguientes supuestos:

1. Cuando, por la gravedad de los hechos, no quepa la concesión de plazo para la subsanación de deficiencias.
2. Cuando se constate la persistencia de deficiencias una vez concluido el plazo concedido para la subsanación de las mismas.
3. Cuando, concluido el plazo concedido para la presentación de documentación, ésta no se hubiera facilitado.

Se dará traslado del acta de inspección correspondiente al órgano competente⁽¹⁾, a la que se adjuntará informe con propuesta de incoación de expediente sancionador, sin perjuicio de las medidas cautelares adoptadas in situ, todo ello en estrecha colaboración con los efectivos municipales.

➔ *Ferías y otros eventos ocasionales:*

Cuando, con ocasión de la celebración de ferias u otros eventos puntuales, los Servicios Veterinarios y/o Farmacéuticos aprecien disconformidades o irregularidades de carácter sanitario o de higiene ambiental durante la inspección de las instalaciones y establecimientos no permanentes de elaboración/venta de alimentos, estos podrán, en función de la gravedad de las deficiencias:

- a) levantar acta por triplicado ante el compareciente en la inspección, en la que se haga constar las deficiencias existentes y/o
- b) emitir informe con propuesta de actuaciones (**Anexo IX**).

Tanto el informe como el acta en su caso, se harán llegar con carácter urgente ese mismo día (en mano, por FAX o mediante correo electrónico) a la Alcaldía o Concejalía con competencias sanitarias, para su conocimiento y adopción de las medidas oportunas a la vista de los hechos constatados e informados.

⁽¹⁾ En el caso de infracciones sanitarias a lo dispuesto en Ordenanzas Municipales reguladoras de la venta ambulante, o cuando las disconformidades afecten a la autorización municipal, el acta e informe se trasladarán al Ayuntamiento. En el resto de los supuestos en que se detecten deficiencias sanitarias, el acta e informe se enviarán a la Dirección de Salud correspondiente.

10.- GLOSARIO

Alérgeno alimentario

Alimento o sustancia contenida en un alimento, que al ser ingerido es capaz de ocasionar reacciones inmunológicas en sujetos susceptibles a dichos alimentos. Esta reacción es conocida como alergia alimentaria y en la mayoría de los casos sus síntomas son leves, aunque en casos de alergia severa, los síntomas pueden ser fatales si no se tratan a tiempo. Actualmente la normativa identifica catorce alérgenos como los más comunes: leche, huevos, pescado, crustáceos, frutos de cáscara, cacahuetes, cereales con gluten, apio, mostaza, sésamo, dióxido de azufre y sulfitos, altramuces y soja.

Alimento o producto alimenticio

Cualquier sustancia o producto destinados a ser ingeridos por los seres humanos o con probabilidad razonable de serlo, tanto si han sido transformados entera o parcialmente como si no. Se consideran alimentos, las bebidas, goma de mascar y cualquier sustancia, incluida el agua, incorporada voluntariamente al alimento durante su fabricación, preparación o tratamiento.

Comercio itinerante (CAMIÓN-TIENDA)

Aquel realizado en vía pública, con el medio adecuado, ya sea transportable o móvil (camión-tienda).

Comercio en mercados ocasionales

Aquellos que tienen lugar en las localidades con motivo de fiestas, ferias o acontecimientos populares, durante el tiempo de celebración de los mismos y en espacios reservados con ocasión de acontecimientos deportivos, musicales o análogos y referidos a productos relacionados con el espectáculo en cuestión.

Comidas preparadas

Elaboración culinaria resultado de la preparación en crudo o del cocinado o del precocinado, de uno o varios productos alimenticios de origen animal o vegetal, con o sin la adición de otras sustancias autorizadas y, en su caso, condimentada. Podrá presentarse

envasada o no y dispuesta para su consumo, bien directamente, o bien tras un calentamiento o tratamiento culinario adicional.

Contaminación Cruzada

Transferencia de agentes contaminantes o alérgenos de alimentos contaminados a otros que no lo están. La contaminación cruzada se produce:

- **de forma directa:** de un alimento contaminado, generalmente crudo, a otro sin contaminar, generalmente cocinado.
- **de forma indirecta: los contaminantes llegan al alimento a través de las superficies o utensilios de trabajo, así como por las manos del manipulador poco cuidadoso.**

Manipulador de Alimentos

Toda persona que por su actividad laboral tiene contacto directo con los alimentos durante su preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicio.

Mercadillo

Venta ambulante o no sedentaria, **con periodicidad determinada**, realizada en puestos agrupados en un lugar fijo, previamente autorizado, de propiedad o titularidad pública, sin perjuicio de que la gama de productos ofertados sea múltiple, de bienes cotidianos y ocasionales, o especializada y limitada a un producto o gama de productos.

Mercadillos benéficos

Aquellos cuyos rendimientos vayan a parar a una organización sin ánimo de lucro.

Modalidades de Venta Ambulante o No Sedentaria

1.- Conforme a la Ley 8/2018, del comercio ambulante de Extremadura

- Comercio en mercadillos
- Comercio itinerante
- Ventas en mercados fijos, anexos a los mercados municipales de carácter permanente

• **2.- Conforme al RD 199/2010, por el que se regula el ejercicio de la venta ambulante o no sedentaria**

- Venta en mercadillos
- Venta en mercados ocasionales o periódicos
- Venta en vía pública
- Venta ambulante en camiones-tienda

Productor primario

Agricultores o Ganaderos dedicados a la producción, cría y cultivo de productos primarios (de la tierra, caza, ganadería o pesca) que pueden transportar, almacenar y manipular siempre que no se altere su naturaleza sustancial. La miel también está considerada un producto primario, siempre que el envasado de la miel se realice dentro de las instalaciones del mismo apicultor.

Puestos temporeros o de temporada

Puestos de venta que se instalan en la vía pública, durante un período determinado del año coincidiendo con la temporada de mayor producción o aceptación del alimento a la venta (puestos de castañas asadas, de helados.....)

Trazabilidad

Posibilidad de encontrar y seguir el rastro, a través de todas las etapas de producción, transformación y distribución de un alimento.

Venta ambulante o no sedentaria

Actividad comercial de **venta al por menor** realizada por comerciantes, sean personas físicas o jurídicas, **previa autorización administrativa, fuera de un establecimiento comercial permanente**, y ejercida de forma habitual u ocasional, periódica o continuada, en los perímetros o **lugares de titularidad pública**, debidamente autorizados por el órgano municipal competente, y mediante la utilización de instalaciones desmontables, transportables o móviles, incluyendo la venta en vehículos-tienda.

11.- NORMATIVA BÁSICA APLICABLE A LA VENTA AMBULANTE O NO SEDENTARIA DE ALIMENTOS

• NORMATIVA DE LA UNIÓN EUROPEA

- *Reglamento (CE) n° 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002*, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria

- *Reglamento (CE) n° 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004*, relativo a la higiene de los productos alimenticios.

- *Reglamento (CE) n.º 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011* , sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

• NORMATIVA NACIONAL

- *Ley 7/1985, de 2 de abril*, Reguladora de las Bases del Régimen Local.

- *Ley 14/1986, de 25 de abril*, General de Sanidad.

- *Ley 7/1996, de 15 de enero*, de Ordenación del Comercio Minorista.

- *Real Decreto 888/1988, de 29 de julio*, por el que se aprueba la norma general sobre recipientes que contengan productos alimenticios frescos, de carácter perecedero, no envasados o envueltos.

- *Real Decreto 640/2006, de 26 de mayo*, por el que se regulan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones comunitarias en materia de higiene, de la producción y comercialización de los productos alimenticios.

- *Real Decreto 199/2010, de 26 de febrero*, por el que se regula el ejercicio de la venta ambulante o no sedentaria.

- *Real Decreto 9/2015, de 16 de enero*, por el que se regulan las condiciones de aplicación de la normativa comunitaria en materia de higiene en la producción primaria agrícola.

- *Real Decreto 126/2015, de 27 de febrero*, por el que se aprueba la norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en los lugares de venta a petición del comprador, y de los envasados por los titulares del comercio al por menor.

• NORMATIVA AUTONÓMICA

- *Ley 10/2001, de 28 de junio*, de Salud de Extremadura.

- *Ley 8/2018, de 23 de octubre*, del comercio ambulante de Extremadura.

- *Decreto 17/1996, de 13 de febrero*, por el que se regulan los derechos de los consumidores y usuarios en determinadas modalidades de venta fuera de establecimiento comercial permanente.

12.- BIBLIOGRAFÍA

- Guía de Prácticas Correctas de Higiene para la Venta y Preparación de Alimentos en Mercados no Sedentarios.

Generalitat Valenciana. Consellería de Sanitat Universal i Salut Pública. Generalitat, 2017.
Depósito legal: V-3244-2017. Disponible en
publicaciones.san.gva.es/publicaciones/documentos/V-3244-2017_C_web.pdf

- Guía para la organización de mercados y ferias locales en Euskadi. Edición 2016. ©

Eusko Jaurlaritzza/ Gobierno Vasco. Departamento de Desarrollo Económico e Infraestructuras. Depósito Legal: BI-1352-2016. Disponible en:
www.euskadi.eus/contenidos/documentacion/guia.../GUIA_mercados_locales.pdf

- Control y vigilancia de las condiciones higiénico sanitarias de establecimientos no permanentes o actividades temporales.

Dirección de Salud del Área de Don Benito- Villanueva de La Serena.

13.- ANEXOS

ANEXO I

SOLICITUD DE AUTORIZACIÓN MUNICIPAL

TIPO DE SOLICITUD

Alta Baja Prórroga Modificación Transmisión

DIMENSIONES SOLICITADAS

_____ metros

D/D^a _____, con DNI nº _____,
teléfono _____, como titular/representante de la empresa _____
_____, con DNI/CIF _____ y domicilio
social _____ en la localidad
de _____

SOLICITA le sea otorgada la **AUTORIZACIÓN MUNICIPAL** para el desarrollo de venta ambulante en la siguiente **MODALIDAD** :

- Venta en mercadillo periódico los días _____
- Venta ambulante en camiones-tienda (matrícula) _____
- Venta en mercado fijo _____

para el ejercicio de la siguiente **ACTIVIDAD COMERCIAL** que se llevará a cabo conforme a la Ley 7/1996 de 15 de enero de Ordenación del Comercio minorista, la Ley 8/2018, de 23 de octubre, del Comercio Ambulante de Extremadura y las Ordenanzas Municipales en su caso:

- ELABORACIÓN y venta de masas y patatas fritas
- ELABORACIÓN y venta de frutos secos garrapiñados
- ELABORACIÓN y venta de algodón de azúcar

- ELABORACIÓN y venta de palomitas
- ELABORACIÓN y venta de comidas preparadas (pizzas, bocadillos, sandwiches, pollos asados, perritos calientes, hamburguesas, kebabs ...)
- VENTA de productos de panadería, bollería y repostería
- VENTA de coco, chufas u otros productos rociados con agua
- VENTA de golosinas, caramelos, confites
- VENTA de chocolates, turrone
- VENTA de productos hortofrutícolas, legumbres y frutos secos
- VENTA de encurtidos
- VENTA de productos hortofrutícolas cultivados por el titular (**AGRICULTORES**)
- VENTA de carne y derivados cárnicos
- VENTA de productos lácteos
- VENTA de salazones
- VENTA de miel y productos apícolas
- VENTA de helados
- VENTA de plantas aromáticas, condimentos y especias
- OTROS (especificar actividad) _____

para lo cual se adjunta la siguiente **DOCUMENTACIÓN**:

- 2 fotografías tamaño carnet recientes del titular del puesto y colaborador en su caso
- Fotocopia del DNI, CIF del titular del puesto y colaborador autorizado
- Documento que acredita la formación como manipulador de alimentos

Declaración responsable según Anexo II

*Acreditación de estar dado de alta en el régimen de la Seguridad Social que corresponda y al corriente del pago del impuesto de actividades económicas

* Acreditación de estar inscrito en el censo de obligados tributarios en caso de estar exento del impuesto de actividades económicas

***Autorizo** a la Administración para que verifique :

que estoy dado de alta y al corriente del pago del impuesto de actividades económicas.

que estando exento del impuesto de actividades económicas, estoy inscrito en el censo de obligados tributarios.

*(márchese lo que corresponda)

En el caso de **AGRICULTORES LOCALES**, documento donde conste la inscripción en el registro de explotaciones agrarias de la Comunidad Autónoma de Extremadura, y declaración responsable específica según Anexo III.

En el caso de prestadores procedentes de terceros países, documento que acredite el cumplimiento de las obligaciones establecidas en la legislación vigente en materia de autorizaciones de residencia y trabajo.

En _____, a ___ de _____ de 20__

Firma del solicitante o representante legal

Fdo.: _____

EXCMO. AYUNTAMIENTO DE _____

ANEXO II

DECLARACIÓN RESPONSABLE QUE SE ADJUNTA A LA SOLICITUD DE AUTORIZACIÓN MUNICIPAL PARA EL EJERCICIO DE LA VENTA AMBULANTE

D/Dña. _____, con DNI _____, como parte del trámite para la obtención de autorización municipal para la venta no permanente, en la localidad de _____,

DECLARO BAJO MI RESPONSABILIDAD:

1) Que, a partir del inicio de la actividad, y durante todo el plazo de vigencia de la autorización, me comprometo a cumplir los requisitos establecidos para el ejercicio de la misma y a acreditarlo mediante la documentación correspondiente, la cual tendré a disposición de la autoridad competente que la solicite.

2) Que reúno las condiciones exigidas por la normativa reguladora de los productos objeto de la venta ambulante o no sedentaria.

3) Que estoy al corriente en el pago de las cotizaciones de la Seguridad Social.

4) Que: (marcar la opción que corresponda)

Estoy dado de alta en el epígrafe correspondiente del impuesto de actividades económicas y al corriente en el pago de la tarifa

Estando exento del impuesto de actividades económicas, estoy dado de alta en el censo de obligados tributarios.

5) Que estoy al corriente de las obligaciones tributarias locales, no manteniendo deuda alguna con la Hacienda municipal por la prestación de servicios de mercado o por la imposición de sanciones.

6) Que las instalaciones para la venta en régimen no permanente se ajustarán a la normativa que resulte de aplicación, especialmente en lo relativo a la higiene, seguridad y solidez de las instalaciones.

7) Que los productos objeto de la venta y vehículos de transporte reunirán las condiciones exigidas por su normativa reguladora, incluidos los requisitos higiénico- sanitarios y de protección de los consumidores que establezcan las reglamentaciones específicas.

8) Que cuento con formación en Buenas prácticas de Higiene y aplicaré la Guía correspondiente en lo relativo a requisitos de higiene y autocontrol.

9) Que conozco que la inexactitud, falsedad u omisión, de carácter esencial, en cualquier dato, manifestación o documentos que acompañe o incorpore a la presente Declaración Responsable, determinará que el Ayuntamiento resuelva sobre la imposibilidad de continuar con el ejercicio de la actividad, sin perjuicio de las responsabilidades penales, civiles o administrativas a que hubiera lugar.

10) Que no introduciré ninguna modificación en la actividad, sin comunicar previamente al Ayuntamiento mediante el formulario correspondiente, cualquier cambio en las condiciones de la actividad/instalación/establecimiento, así como cualquier variación que realizara y que afecte a las circunstancias objeto de la presente declaración.

A continuación, marcar solo en el caso de prestadores procedentes de terceros países:

Que cumpla las obligaciones establecidas en la legislación vigente en materia de autorizaciones de residencia y trabajo. En caso de que estos permisos caducaran durante el período de vigencia de la autorización municipal, me comprometo a renovar los mismos.

Y en prueba de lo manifestado, firmo la presente declaración responsable.

En _____, a _____ de _____ de _____

Fdo.: _____

ANEXO III

DECLARACIÓN RESPONSABLE QUE SE ADJUNTA A LA SOLICITUD DE AUTORIZACIÓN MUNICIPAL, PARA LA VENTA AMBULANTE DE PRODUCTOS HORTOFRUTÍCOLAS POR PARTE DEL PRODUCTOR LOCAL

D/Dña. _____, con DNI _____

DECLARO BAJO MI RESPONSABILIDAD:

1) Que los productos hortofrutícolas primarios que ofreceré a la venta están cultivados en la explotación agrícola de la que soy propietario/arrendatario.

2) Que dicha explotación se encuentra inscrita en el Registro autonómico de Explotaciones Agrarias de Extremadura, y se localiza en el mismo término municipal donde pretendo ejercer la venta ambulante.

3) Que los productos primarios y las operaciones conexas a la producción cumplen los requisitos de higiene establecidos en el anexo I, parte A, apartado II del Reglamento 852/2004/CE.

4) Que conforme a lo recogido en el anexo I, parte A, apartado III del Reglamento 852/2004/CE, llevo y conservo registros sobre las medidas aplicadas para controlar los peligros de manera adecuada, los cuales estarán a disposición de las autoridades competentes que los soliciten.

Y en prueba de lo manifestado, firmo la presente declaración responsable.

En _____, a _____ de _____ de _____

Fdo.: _____

EXCMO. AYUNTAMIENTO DE _____

ANEXO IV

AUTORIZACIÓN MUNICIPAL PARA LA VENTA AMBULANTE

EXCMO. AYUNTAMIENTO DE _____

Nº DE INSCRIPCIÓN REGISTRAL: _____

TITULAR:

NIF/CIF:

COLABORADOR:

NIF/CIF:

DOMICILIO SOCIAL A EFECTOS DE RECLAMACIONES:

FOTOGRAFÍA

FOTOGRAFÍA

El presente documento otorga al titular del puesto arriba indicado, AUTORIZACIÓN MUNICIPAL para el ejercicio de la venta no permanente de _____ en la siguiente ubicación/nº de puesto _____ con _____ metros, los días _____ con el siguiente horario: _____

Esta autorización tiene un plazo de validez hasta _____

ANEXO V

SOLICITUD DE AUTORIZACIÓN PARA PARTICIPACIÓN EN EVENTO O ACTIVIDAD OCASIONAL

TIPO DE ACTIVIDAD

- Feria _____
- Romería Festejo popular Mercadillo benéfico Concentración
- Puesto temporero Otros: _____

LUGAR Y FECHAS DE CELEBRACIÓN: _____

D/D^a _____, con DNI n° _____, teléfono
_____, como titular/representante de la empresa _____
_____, con DNI/CIF _____ y domicilio
social _____ en la localidad de

SOLICITO:

Autorización municipal para el ejercicio de la actividad comercial que se refiere a continuación, durante el evento indicado en el encabezamiento del presente escrito:

- ELABORACIÓN y venta de masas y patatas fritas
- ELABORACIÓN y venta de frutos secos garrapiñados
- ELABORACIÓN y venta de algodón de azúcar
- ELABORACIÓN y venta de palomitas

- ELABORACIÓN y venta de comidas preparadas (pizzas, bocadillos, sandwiches, pollos asados, perritos calientes, hamburguesas, kebabs, alimentos asados ...)
- VENTA de productos de panadería, bollería y repostería
- VENTA de coco, chufas u otros productos rociados con agua
- VENTA de golosinas, caramelos, confites
- VENTA de chocolates, turrone
- VENTA de productos hortofrutícolas, legumbres y frutos secos
- VENTA de encurtidos
- VENTA de productos hortofrutícolas cultivados por el titular (**AGRICULTORES**)
- VENTA de carne y derivados cárnicos
- VENTA de productos lácteos
- VENTA de salazones
- VENTA de miel y productos apícolas
- VENTA de helados
- VENTA de plantas aromáticas, condimentos y especias
- OTROS (especificar actividad) _____

para lo cual se adjunta la siguiente **DOCUMENTACIÓN**:

- Fotocopia del DNI, CIF del titular del puesto y colaborador autorizado
- Documento que acredita la formación como manipulador de alimentos
- Declaración responsable según Anexo II

***A continuación, márquese lo que corresponda**

*Acreditación de estar dado de alta y al corriente del pago del impuesto de actividades económicas

* Acreditación de estar inscrito en el censo de obligados tributarios en caso de estar exento del impuesto de actividades económicas

***Autorizo** a la Administración para que verifique :

que estoy dado de alta y al corriente del pago del impuesto de actividades económicas.

que estando exento del impuesto de actividades económicas, estoy inscrito en el censo de obligados tributarios.

En el caso de prestadores **PROCEDENTES DE TERCEROS PAÍSES**, documento que acredite el cumplimiento de las obligaciones establecidas en la legislación vigente en materia de autorizaciones de residencia y trabajo.

En el caso de **AGRICULTORES LOCALES**, documento donde conste la inscripción en el registro de explotaciones agrarias de la Comunidad Autónoma de Extremadura.

En _____, a ___ de _____ de 20__

Fdo.: _____

EXCMO. AYUNTAMIENTO DE _____

ANEXO VI

SUSTANCIAS O PRODUCTOS QUE CAUSAN ALERGIAS O INTOLERANCIAS

(Conforme al anexo II del Reglamento CE 1169/2011)

1. **Cereales que contengan gluten**, a saber: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados, salvo:
 - a) jarabes de glucosa a base de trigo, incluida la dextrosa (1);
 - b) maltodextrinas a base de trigo (1);
 - c) jarabes de glucosa a base de cebada;
 - d) cereales utilizados para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola.
2. **Crustáceos** y productos a base de crustáceos.
3. **Huevos** y productos a base de huevo.
4. **Pescado** y productos a base de pescado, salvo:
 - a) gelatina de pescado utilizada como soporte de vitaminas o preparados de carotenoides;
 - b) gelatina de pescado o ictiocola utilizada como clarificante en la cerveza y el vino.
5. **Cacahuetes** y productos a base de cacahuetes.
6. **Soja** y productos a base de soja, salvo:
 - a) aceite y grasa de semilla de soja totalmente refinados (1);
 - b) tocoferoles naturales mezclados (E306), d-alfa tocoferol natural, acetato de d-alfa tocoferol natural y succinato de d-alfa tocoferol natural derivados de la soja;
 - c) fitosteroles y ésteres de fitosterol derivados de aceites vegetales de soja;
 - d) ésteres de fitostanol derivados de fitosteroles de aceite de semilla de soja.
7. **Leche** y sus derivados (incluida la lactosa), salvo:
 - a) lactosuero utilizado para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola;
 - b) lactitol.
8. **Frutos de cáscara**, es decir: almendras (*Amygdalus communis* L.), avellanas (*Corylus avellana*), nueces (*Juglans regia*), anacardos (*Anacardium occidentale*), pacanas [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], nueces de Brasil (*Bertholletia excelsa*), alhóncigos (*Pistacia vera*), nueces macadamia o nueces de Australia (*Macadamia ternifolia*) y productos derivados, salvo los frutos de cáscara utilizados para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola.
9. **Apio** y productos derivados.
10. **Mostaza** y productos derivados.
11. Granos de **sésamo** y productos a base de granos de sésamo.
12. **Dióxido de azufre y sulfitos** en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO₂ total, para los productos listos para el consumo o reconstituidos conforme a las instrucciones del fabricante.
13. **Altramuces** y productos a base de altramuces.
14. **Moluscos** y productos a base de moluscos.

(1) Se aplica también a los productos derivados, en la medida en que sea improbable que los procesos a que se hayan sometido aumenten el nivel de alergenicidad determinado por la autoridad competente para el producto del que se derivan.

ANEXO VII

SOLICITUD DE APOYO TÉCNICO A LOS SERVICIOS DE INSPECCIÓN SANITARIA DEL SERVICIO EXTREMEÑO DE SALUD

D/D^a _____,
con D.N.I.: _____, en representación del Ayuntamiento de la localidad de _____ solicita asesoramiento y apoyo técnico de los Servicios Veterinarios/Farmacéuticos del Centro de Salud de _____, en materia de salud pública y seguridad alimentaria en virtud de las atribuciones que la normativa vigente determina, para actuar coordinadamente con este Ayuntamiento, en relación a la vigilancia y control sanitario de la venta ambulante o no sedentaria de alimentos durante las siguientes actividades periódicas:

Para que conste a los efectos oportunos,

En _____, a _____ de _____ de _____

Fdo: _____

SERVICIOS VETERINARIOS/FARMACÉUTICOS DEL CENTRO DE SALUD DE _____

ANEXO VIII

COMUNICACIÓN DE ACTIVIDAD OCASIONAL DE ELABORACIÓN Y VENTA DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS EN ESTABLECIMIENTOS NO PERMANENTES

El Ayuntamiento de la localidad de _____ pone en conocimiento de los Servicios Veterinarios/Farmacéuticos del Centro de Salud de _____, que se va a celebrar _____ con fecha/s _____ y horario _____, en el siguiente emplazamiento _____.

En dicho evento se desarrollarán las siguientes actividades:

- Comidas preparadas.
- Elaboración de productos alimenticios (masas fritas, patatas fritas, garrapiñadas...).
- Venta de productos alimenticios envasados.
- Venta de productos alimenticios sin envasar.
- Otros: _____

Lo cual les comunico a los efectos de la verificación de la idoneidad de las instalaciones y emplazamiento, así como para la realización del control sanitario de los alimentos que se elaboren/dispensen durante la celebración del citado evento, para lo cual este Ayuntamiento colaborará y auxiliará la labor inspectora con los recursos materiales y humanos disponibles.

En _____, a _____ de _____ de _____

Fdo: _____

SERVICIOS VETERINARIOS/FARMACÉUTICOS DEL CENTRO DE SALUD DE

ANEXO IX

INFORME DE NO CONFORMIDADES

SES
Servicios Veterinarios/ Farmacéuticos Oficiales
Centro de Salud de _____
C/ _____
Tf. _____
FAX. _____

D/Dña. _____, en calidad de _____,

una vez realizada la inspección del puesto carpa camión-tienda

Otro: _____ dedicado a la actividad de _____,

emplazado en _____, cuyo titular/representante

es: _____, con DNI/CIF _____ y nº aut. Mpal. _____

INFORMA:

Que este establecimiento presenta los incumplimientos (marcar la opción que corresponda)

que se relacionan a continuación: _____

constatados en acta nº _____

Y en consecuencia, **SE PROPONE:** _____

En _____ a _____ de _____ de 20__

Fdo.: _____

EXCMO. AYUNTAMIENTO DE _____