



M. I. Ayuntamiento
DE LA MUY NOBLE Y MUY LEAL
CIUDAD DE
TUDELA (NAVARRA)

BANDO

EL SR. ALCALDE DEL M.I. AYUNTAMIENTO DE TUDELA HACE PÚBLICAS LAS NORMAS SANITARIAS QUE REGIRÁN EN LOS PUESTOS DE VENTA DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS QUE ESTÉN UBICADOS EN EL **RECINTO FERIAL**, DURANTE LAS FIESTAS DE **“SANTA ANA 2012”**.

NORMAS GENERALES PARA TODOS LOS PUESTOS:

- Deberá disponerse de instalaciones adecuadas para mantener una correcta higiene personal (**instalaciones para la limpieza y secado higiénico de las manos, instalaciones sanitarias higiénicas y vestuarios**)
- Las superficies que estén en contacto con los productos alimenticios deberán estar en buen estado y ser fáciles de limpiar y desinfectar, lo que requerirá que los materiales sean lisos, lavables y resistentes a la corrosión y no tóxicos.
- Deberá contarse con un suministro suficiente de agua potable fría. **En los puestos donde se elaboran alimentos deberán existir lavamanos de accionamiento no manual dotados de agua fría y caliente o agua premezclada, próximos a los puestos de trabajo.**
- Deberá contarse con medios o instalaciones adecuados para el almacenamiento y eliminación higiénicos de sustancias y deshechos peligrosos y/o no comestibles ya sean líquidos o sólidos. Los aceites usados deberán eliminarse a través de gestor autorizado.
- **Deberá contarse con instalaciones o medios adecuados para el mantenimiento y el control de las condiciones adecuadas de temperatura de los productos alimenticios, no autorizándose la conservación de alimentos a temperatura regulada a través de sistemas que no generen de forma continua la producción de la temperatura requerida para su correcta conservación. De esta manera no se consideran correctos la utilización de sistemas de conservación a través de placas eutécticas, acumuladores de frío, neveras camping o sistemas similares.**
- Todos los alimentos que se expidan deberán proceder de establecimientos legalmente autorizados desde el punto de vista sanitario e irán acompañados de la identificación adecuada (etiquetado).
- Todos los alimentos estarán protegidos de alcance del público y de cualquier causa de contaminación.
- **En todo alimento en el que el huevo figure como ingrediente deberá utilizarse huevo pasteurizado en su elaboración y conservar el producto en refrigeración, siempre que no haya habido un tratamiento térmico previo de esterilización.**
- Todos los empleados deberán haber recibido formación necesaria como manipulador de alimentos para la actividad que realicen de acuerdo con lo establecido en la normativa vigente.
- El personal encargado de servir comidas o bebidas mantendrá en todo momento un alto grado de higiene personal, conservando sus manos y ropa de trabajo escrupulosamente limpias, estando prohibido fumar, masticar goma o tabaco o cualquier otra práctica no higiénica.
- Queda totalmente prohibido vender, cocinar, preparar, etc., los productos fuera del puesto adjudicado por el Ayuntamiento.

- Los titulares de los puestos vendrán obligados a mantener limpio el espacio afectado por su actividad y a limpiar los residuos producidos por la misma una vez finalizado el horario de ésta.
- **Los puestos en los que se elaboren alimentos deberán llevar un control riguroso de la trazabilidad de las materias primas utilizadas.**

NORMAS ESPECÍFICAS SEGÚN ACTIVIDAD:

CHURRERÍAS:

- Todos los productos empleados procederán de empresas legalmente autorizadas desde el punto de vista sanitario.
- Instalarán sistema de extracción de humos.
- Los productos rellenos de cremas, nata o similares deberán conservarse en refrigeración, incluyendo los expuestos al público.
- La eliminación de aceites resultantes de las frituras que tengan que ser desechados deberá realizarse a través de un gestor autorizado.

BARES, MESONES, TABERNAS Y SIMILARES:

- Todos los productos empleados procederán de empresas legalmente autorizadas desde el punto de vista sanitario.
- **En caso de usar vajilla no desechable dispondrán de lavavajillas.**
- Dispondrán de fregaderos dotados de agua corriente con grifo.
- Colocarán papeleras en el terreno que ocupen.
- Deberán verter líquidos en los colectores de la red pública de saneamiento más cercanos.
- Recipientes con tapa para recogida de basura.

FRUTOS SECOS, QUISQUILLAS, ETC....:

- Todos los productos empleados procederán de empresas legalmente autorizadas desde el punto de vista sanitario.
- Deberán estar en recipientes debidamente protegidos o en bolsas preparadas para su venta al público.

INSPECCIONES:

Los Servicios Sanitarios Municipales y Policía Municipal se encargarán del estricto cumplimiento de las Normas aquí enunciadas.

Lo que comunico para general conocimiento, en Tudela a 15 de junio de 2012.

EL ALCALDE,

Fdo.: Luis Casado Oliver