

EDICTO

El Pleno de este Ayuntamiento, en sesión ordinaria celebrada el día 30 de abril de 1992, acordó aprobar definitivamente la siguiente:

NORMATIVA MUNICIPAL DE VENTA DE ALIMENTOS EN ESTABLECIMIENTOS COMERCIALES Y FUERA DE ELLOS, DENTRO DEL TÉRMINO DE CALLOSA DE SEGURA

Artículo 1.- El Excmo. Ayuntamiento de Callosa de Segura y a través de la Concejalía de Sanidad-Consumo y Alimentación, en uso de sus facultades que le competen y en colaboración con los servicios de Alimentación de la Generalitat Valenciana, señala y establece las normas básicas de venta de alimentos en su término municipal para la mejor observación por parte de los Comerciantes y Vendedores de alimentos de la normativa establecida de venta al público en este sector.

Artículo 2.- Los vendedores de alimentos, para ejercer su actividad, deberán de estar provistos de ciertos requisitos, que deberán de tener siempre a disposición de la Autoridad que se les demande y siempre tenerlos en el lugar donde ejerzan su actividad.

Los requisitos serán en los siguientes:

- A) Estar dado de alta en el epígrafe correspondiente de Licencia Fiscal.
- B) Satisfacer el tributo o canon establecido para el ejercicio de la venta, por el municipio.
- C) Ester al corriente en el pago de las cotizaciones a la Seguridad Social.
- D) Estar en posesión de la Licencia de Apertura de Establecimientos, en su caso.
- E) Tener a disposición de la clientela hojas de reclamaciones.
- F) Ester en posesión de las facturas y documentos, que acrediten la procedencia de la Mercancía, presentándola a requerimiento de la Autoridad Municipal, cuando se le requiera, la negativa a ello, dará lugar a la retirada del genera, hasta que la Alcaldía resuelva en cada caso.

Artículo 3.- Para la venta de productos alimentarios será obligatorio, los siguiente:

- A) Tener el Carnet de manipulador de Alimentos.
- B) Llevar ropa adecuada para el trabajo y para el uso exclusivo en el mismo, así como se llevará recogido el pelo. El aspecto personal del vendedor, deberá de dar en todo momento, sensación de limpieza y de aseo.
- C) El genero deberá de estar resguardado de la acción directa del sal, protegido por vitrinas u otros sistemas adecuados.
- D) Las frutas y verduras se situaran sobre tarimas u otros procedimientos que impidan el contacto directo con el suelo.
- E) Se tendrán instalados cauteles visibles, donde se prohíba tocar el genero.
- F) Los alimentos deberán de reunir en todo momento, las condiciones establecidas en su correspondiente normativa legal.
- G) Si algún vendedor, tuviese conocimiento de un alimento en mal estado y que

pudiera engendrar riesgos para la salud, deberá de comunicarlo inmediatamente a las autoridades municipales o sanitarias para resolver en cada caso, tras inspección detallada.

Articulo 4.- Los vendedores vendrán obligados a cumplir escrupulosamente lo siguiente:

- A) Orden y limpieza en el Espacio adjudicado, o de venta.
- B) Se abstendrán de tirar basuras y desperdicios, fuera de los espacios asignados para ello.
- C) Todos los productos expuestos a la venta, deberán de llevar en lugar visible su precio (Decreto 174/89, de 24 de noviembre, del Consell de la Generalitat Valenciana).
- D) Cuando la venta se efectúe con medidas, deberán de utilizarse balanzas debidamente controladas y colocadas de forma que la operación de pesado sea visible por el cliente.

Articulo 5.- Los comerciantes de alimentos que vendan productos perecederos,, carnes, pescados, pan, dulces y latas de anchoas, deberán de observar la normativa básica establecida para la venta de estos productos, teniendo en su caso, frigoríficos y estanterías protectoras para la conservación y exposición de los alimentos.

Aquellos que se dediquen a los congelados, deberán de observar las normas para la conservación de alimentos congelados, así como los vendedores de pescado, bien en estado fresco, corno congelado.

La no observancia de estas normas de conservación, será objeto de sanción e inspección por parte de las autoridades sanitarias.

Articulo 6.- Se recomienda, por parte de la Oficina Municipal de Alimentación, observar y tener en cuenta, por parte de los vendedores, las siguientes normas básicas para la correcta manipulación de los alimentos:

- Primero. Se debe de pensar que la manipulación incorrecta de los alimentos que comemos pueden afectar a nuestra salud.
- Segundo. Se debe de observar con especial cuidado la calidad, higiene y valor nutritivo del alimento.
El Alimento perecedero o de corta duración (carnes y ensaladillas), se deben de conservar siempre en el frigorífico.
- Tercero. Se debe de procurar la adecuada conservación del alimento.
- Cuarto. Debe deponerse el máxima de interés en evitar cualquier contaminación de los alimentos por agentes externos y colocar estos en vitrinas acristaladas, en cualquier exposición alimentaria.
- Quinto. Debe de utilizarse ropa especial para el trabajo, en la que pueda observarse su pulcritud.
- Sexto. Debe de mantenerse una rigurosa higiene personal:
 - Pelo limpio y recogido por gorras especiales para el.
 - Manos y uñas limpias siempre.
- Séptimo. Las heridas en las manos deben de protegerse con una cubierta

impermeable (dedil o guante de goma).

- Octavo. No se debe de fumar masticar chicle mientras se preparan los alimentos.
- Toser o estornudar o hablar sobre ellos (todo ello conlleva la transmisión de gérmenes nocivos).
- Novena. Debe de mantenerse la máxima higiene en los locales y en los utensilios.
- Décima. Los suelos nunca serán barridos en seco y, en ningún caso, cuando se este preparando cualquier alimento.
- Decimoprimer. El almacenamiento de basuras se efectuará fuera de la zona de preparación de los alimentos (los cubos de basuras han de estar tapados).
- Decimosegundo. Este prohibida la entrada a estancia de animales domésticos (perros, gatos o de cualquier otra clase), en los establecimientos o lugares donde se manipulen o vendan alimentos.
- Decimotercero. Todas estas normas, entre otras, son las que hay que tener muy presentes a la hora de manipular alimentos con un mínimo de garantías sanitarias.

Articulo 7.- La Oficina Municipal de Alimentación, a través de sus inspectores y en colaboración con las autoridades sanitarias, velaren por el cumplimiento de estas normas básicas municipales en el término de Callosa de Segura y este Corporación se reservará la capacidad sancionadora de acuerdo con la Legislación Vigente.

En cumplimiento de lo previsto en el artículo 70.2 de la Ley 7/85, de 2 de abril, Reguladora de las Bases de Régimen Local, la presente Ordenanza se transcribe íntegramente en el Boletín Oficial de la Provincia de Alicante.

Callosa de Segura, a 12 de mayo de 1992.

El Alcalde, rubricado.

Publicada en el BOP de 25 de mayo de 1992