



## **PROTOCOLO 24 DE INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS DE VENTA AMBULANTE**

### **1.- INTRODUCCIÓN**

Este protocolo, se elabora describiendo de manera pormenorizada los aspectos a inspeccionar en los establecimientos de venta ambulante por parte de los SVO.

### **2.- OBJETO**

Tiene por objeto comprobar la aplicación, por parte de los operadores de los establecimientos alimentarios, de las medidas y requisitos necesarios para controlar los peligros y garantizar la aptitud para el consumo humano de los alimentos que comercializan.

### **3.- NORMATIVA DE APLICACIÓN**

**3.1.- El Reglamento (CE) 178/2002** establece 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, en su artículo 3, define:

“Comercio al por menor” como la manipulación o la transformación de alimentos y su almacenamiento en el punto de venta o entrega al consumidor final.

“Comercialización” como la tenencia de alimentos o piensos con el propósito de venderlos; se incluye la oferta de venta o de cualquier otra forma de transferencia, ya sea a título oneroso o gratuito, y

“Consumidor final” como el consumidor último del producto alimenticio que no empleará dicho alimento como parte de ninguna operación o actividad mercantil en el sector de la alimentación.

**3.2.- El Reglamento (CE) 852/2004** de higiene de los productos alimenticios, en su artículo 2, define:

“Higiene alimentaria”, como las medidas y condiciones necesarias para controlar los peligros y garantizar la aptitud para el consumo humano de un producto alimenticio teniendo en cuenta la utilización prevista para dicho producto, y

“Establecimiento”, como cualquier unidad de una empresa del sector alimentario.

Los establecimientos minoristas se pueden establecer como:

- 1.- Una unidad independiente.
- 2.- Estar integrados en un recinto comercial colectivo.
- 3.- Pertenecer a una sección especial integrada dentro de un establecimiento.

**3.3.- Real Decreto 1021/2022**, por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor. En el Artículo 2, define:

“Establecimiento de comercio al por menor”, aquel en que se lleva a cabo la manipulación, preparación, elaboración o transformación de alimentos y su almacenamiento en el punto de venta o entrega a la persona consumidora final o a una colectividad, in situ o a distancia. **Se incluyen los locales ambulantes o provisionales (como carpas, tenderetes y vehículos de venta ambulante)**, los almacenes de apoyo y las instalaciones en las que con carácter principal se realicen operaciones de venta a la persona consumidora final, así como establecimientos de restauración y hostelería.

“Almacén de apoyo”: Local o establecimiento cerrado al público de la misma titularidad que el establecimiento de venta, destinado a depositar materias primas, productos elaborados o materiales auxiliares y localizado en el municipio donde esté ubicado el establecimiento o bien la unidad sanitaria local, zona de salud o territorio definido por la autoridad competente.

#### **4.- ALCANCE**

Se aplica a los establecimientos alimentarios de venta ambulante, cuya actividad principal es la venta directa de alimentos al consumidor final.

#### **5.- ESTRUCTURA Y DESARROLLO**

Este protocolo se compone del cuestionario a seguir o que se aplicará en las inspecciones y el documento con los criterios a tener en cuenta para responder correctamente a las preguntas del cuestionario, medidas a adoptar ante incumplimientos, plazos de corrección y legislación que le es de aplicación.

Los criterios que se plasman son los establecidos en la normativa y, por tanto, los legalmente exigibles. Se ha concretado al máximo, cuando la norma lo ha permitido.

## **PREGUNTAS**

### **DATOS GENERALES DE IDENTIFICACIÓN**

<b>LOCALIDAD:</b>	<input type="text"/>	<b>FECHA:</b>	<input type="text"/>
<b>ESTABLECIMIENTO:</b>	<input type="text"/>		
<b>Nº REGISTRO:</b>	<input type="text"/>		
<b>TITULAR:</b>	<input type="text"/>		

### **01.- REGISTRO Y CENSADO DE EMPRESAS ALIMENTARIAS Y ALIMENTOS**

**SI NO NP\***

**01.01.-** ¿Está la empresa registrada?

### **02.- CONDICIONES DE UBICACIÓN**

**02.01.-** ¿El lugar donde se sitúan los puestos, está alejado de cualquier foco de contaminación y suciedad?

**02.02.-** ¿El suelo está asfaltado, pavimentado o con materiales que eviten la generación de polvo y tierra?  
¿El espacio se encuentra limpio?

**02.03.-** ¿Se dispone de contenedores de basuras en buen estado de mantenimiento y limpieza?

### **03.- CONDICIONES GENERALES DE HIGIENE ESTRUCTURAL**

**03.01.-** ¿El puesto está diseñado para impedir la contaminación?

**03.02.-** ¿Son de materiales lisos, fáciles de limpiar y, en su caso, de desinfectar?

**03.03.-** ¿Tienen suministro de agua potable?

**03.04.-** ¿Están los productos y útiles de limpieza y desinfección correctamente almacenados?

#### **04.- CONDICIONES DE HIGIENE DE CARÁCTER OPERACIONAL**

**04.01.-** ¿Está el establecimiento en las debidas condiciones de higiene y orden?

**04.02.-** ¿Se aplican por parte del personal prácticas higiénicas de manipulación?

#### **05.- CONTROL DE ALIMENTOS, MATERIAS PRIMAS Y ENVASES**

**05.01.-** ¿Están almacenados correctamente los materiales de envasado/embalaje?

##### **05.02. MECAS**

**05.02.01.-** ¿Es el material de envasado apto para uso alimentario?

#### **05.03.- REQUISITOS DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN**

**05.03.01.-** ¿Están los productos alimenticios almacenados y expuestos en condiciones que eviten su deterioro y protegidos de la contaminación?

**05.03.02.-** ¿Disponen de equipos necesarios para garantizar la conservación de los productos alimenticios?

**05.04.-** ¿Cumplen los productos alimenticios las características organolépticas y/o físico-químicas?

#### **06.- PROVEEDORES, TRAZABILIDAD E INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR**

**06.01.-** ¿Están los alimentos identificados o etiquetados de modo que se facilita su trazabilidad?

**06.02.-** ¿Puede el operador identificar con rapidez cualquier empresa que le ha suministrado un alimento?

**06.03.-** ¿Dispone el operador de la información alimentaria obligatoria que afecta a la seguridad alimentaria de los productos?

## **07.- FORMACIÓN DEL PERSONAL**

**07.01.-** ¿Están correctamente formados los trabajadores?

## **08.-PREGUNTAS ESPECÍFICAS PARA FOODTRUCKS Y ESTABLECIMIENTOS AMBULANTES DE ELABORACIÓN DE COMIDAS**

**08.01.-** ¿Permite el tamaño del establecimiento, su diseño y la disposición de equipos unas prácticas correctas de higiene para la actividad que desarrolla?

**08.02.-** ¿El operador sabe cómo tratar los vegetales previamente a su elaboración?

**08.03.-** ¿Conoce el operador las prácticas correctas de la manipulación del huevo crudo?

**08.04.-** ¿Controla el operador el estado del aceite en freidoras?

**08.05.-** En caso de proceder a la descongelación de alimentos, ¿se realiza ésta en condiciones higiénicas?

**08.06.-** ¿Se conservan las materias primas, productos semiacabados y productos acabados a temperaturas adecuadas garantizando que se mantiene la cadena del frío?

### **08.07.- CONTROL DE ANISAKIS**

**08.07.01-** En el caso de trabajar con pescado fresco y someter a tratamientos térmicos los productos de la pesca, ¿se aplican los requisitos de temperatura y tiempo necesarios para inactivar las larvas?

**08.07.02-** ¿Se aplica correctamente el tratamiento de congelación en los casos que resulta obligatorio en los productos de la pesca?