

# WUWM

## Documento de trabajo de la WUWM: mercados mayoristas e higiene de los alimentos *Septiembre de 2003*

En el transcurso de los últimos meses, el Grupo de Trabajo de la Unión Europea de la Unión Mundial de Mercados Mayoristas (WUWM) ha tenido la oportunidad de estudiar los muchos documentos referentes a la higiene de los alimentos según lo propuesto por la Comisión Europea y la correspondiente posición del Parlamento Europeo, tal como fue adoptada en su primera lectura el 15 de Mayo de 2002.

Como resumen de nuestros resultados:

- 1) La WUWM reafirma el hecho de que los mercados mayoristas están vendiendo productos que pueden ser de origen tanto animal como vegetal. Por tanto deseamos insistir en el punto de que la definición de un ‘mercado mayorista’ según se establece en el documento 2000/0179 (COD) – PE1 en el que se establecen reglas específicas de higiene para alimentos de origen animal y vegetal – es algo limitante cuando se compara con la actividad real de los mercados mayoristas.

La WUMN también señala que las 61 definiciones dadas en el artículo 2 - 2000/0179 están todas relacionadas directamente con el producto de mercado con excepción de la definición de ‘mercado mayorista’, que es la naturaleza distinta.

La WUMW sugiere por tanto situar la definición de ‘mercado mayorista’ en el artículo 2 de la Propuesta 2000/0178 sobre Higiene de los Alimentos.

Hacerlo así:

- Expresará el hecho de que un mercado mayorista puede vender productos de origen animal y vegetal;
- Situará esta definición, que es de interés general, entre las demás definiciones con esta misma característica.

- 2) La WUWM considera que la definición de un ‘mercado mayorista’ (artículo 2 – documento 2000/0179) no tiene en cuenta el hecho de que estos mercados han sido creados por una legislación nacional o local, gestionada por una autoridad de mercado normalmente responsable del edificio y del suministro de los distintos servicios tales como la electricidad, agua, almacenamiento en frío, etc.

Esta idea puede estar ya implícita, ya que en la definición propuesta por la Comisión y el Parlamento Europeo se afirma que “un mercado mayorista significa un negocio alimentario que incluye varias unidades separadas...”. El “**negocio alimentario**” se define (Reglamento 179/2002 relativo a los principios generales y los requisitos de la ley de alimentos) como “cualquier empresa, sea o no con ánimo de lucro y sea pública o privada...” por lo que puede considerarse que la autoridad de mercado, generalmente un organismo público que no pretende obtener grandes beneficios, es “un negocio alimentario que incluye varias unidades separadas...”.

La WUWM sugiere que la definición de un mercado mayorista podría por tanto hacerse de manera más explícita, proponiendo el siguiente texto como revisión adecuada de la definición:

**“Mercado mayorista: instalaciones [*premises*] gestionadas como negocio alimentario por una autoridad de mercado, en cuyo recinto pueden compartir instalaciones comunes diversos negocios alimentarios independientes en el que se vendan, preparen, traten o procesen alimentos”.**

Las autoridades de mercado, aún no vendiendo productos alimentarios, son responsables generalmente de sus edificios o instalaciones y del suministro de servicios a los negocios alimentarios establecidos en sus instalaciones como, por ejemplo, agua, electricidad y almacén frigorífico y, por tanto, son parcialmente responsables de la higiene de los alimentos.

Con este fin, la WUWM está redactando actualmente una “Guía comunitaria de buenas prácticas para las autoridades de mercados mayoristas”, según se definen en el artículo 8 – propuesta 2000/0178.

Guía de Buenas Prácticas  
para  
autoridades de mercados mayoristas

Contenido

<b>1. INTRODUCCIÓN – OBJETIVOS DE LA GUÍA .....</b>	<b>5</b>
<b>2. Campo de aplicación .....</b>	<b>6</b>
2.1. Naturaleza de la actividad .....	6
2.2. Tipos de productos y actividades tratadas .....	6
2.3. Productos o actividades no incluidas .....	6
<b>3. PRESENTACIÓN GENERAL DE LOS MERCADOS MAYORISTAS.....</b>	<b>7</b>
3.1. Descripción general de un mercado mayorista.....	7
3.2. Función de un mercado mayorista.....	7
3.3. Descripción de las diversas etapas de las actividades de mercado mayorista.....	9
<b>4. PRESENTACIÓN GENERAL Y LIMITES DE RESPONSABILIDAD DE LAS AUTORIDADES DE MERCADOS MAYORISTAS.....</b>	<b>11</b>
<b>5. GUIA DETALLADA DE BUENAS PRÁCTICAS .....</b>	<b>12</b>
Capítulo I: Requisitos generales par alas instalaciones alimentarias, incluyendo áreas y sitios exteriores .....	13
Capítulo II: Requisitos específicos en salas en las que se preparan, tratan o procesan alimentos (excluidos comedores y las instalaciones especificadas en el capítulo III) .....	22
Capítulo V: Requisitos para los equipos .....	28
Capítulo VI: Residuos alimentarios .....	29
Capítulo VII: Suministro de agua.....	32
Capítulo XII: Formación .....	35
<b>6. RESUMEN: TABLA DE ACTIVIDADES PRINCIPALES DE LAS AUTORIDADES DE MERCADOS MAYORISTAS.....</b>	<b>37</b>
6.1. Identificación de las responsabilidades específicas de las Autoridades de mercados mayoristas .....	37
6.2. Riesgos y legislación relacionada con los servicios.....	37
INSTALACIONES .....	38
LIMPIEZA.....	40
VENTILACIÓN .....	42
ILUMINACIÓN .....	43
SERVICIOS.....	44
HIGIENE PERSONAL.....	46
ELIMINACIÓN DE RESIDUOS .....	47
CONTROL DE PLAGAS .....	49
FORMACIÓN.....	50
<b>GLOSARIO.....</b>	<b>51</b>

## Contenido

1	Introducción – Objetivos de la guía.....	5
2	Campo de aplicación .....	6
2.1	Naturaleza de la actividad.....	6
2.2	Tipos de productos y actividades tratadas .....	6
2.3	Productos o actividades no incluidas.....	6
3	Presentación general de los mercados mayoristas.....	7
3.1	Descripción general de un mercado mayorista.....	7
3.2	Función de un mercado mayorista.....	7
3.3	Descripción de las diversas etapas de las actividades de mercado mayorista.....	9
	Preparación de pedidos.....	10
	Carga.....	10
4	Presentación general y límites de responsabilidad de la autoridades de mercados mayoristas..	11
5	Guía detallada a las Buenas Prácticas.....	12
	<b>CAPÍTULO I: REQUISITOS GENERALES PARA LAS INSTALACIONES ALIMENTARIAS, INCLUYENDO ÁREAS Y SITIOS EXTERIORES .....</b>	<b>13</b>
	<b>CAPÍTULO II: REQUISITOS ESPECÍFICOS EN SALAS EN LAS QUE SE PREPARAN, TRATAN O PROCESAN ALIMENTOS (excluidos comedores y las instalaciones especificadas en el Capítulo III) .....</b>	<b>22</b>
	<b>CAPÍTULO V: REQUISITOS PARA LOS EQUIPOS.....</b>	<b>28</b>
	<b>CAPÍTULO VI: RESIDUOS ALIMENTARIOS .....</b>	<b>29</b>
	<b>CAPÍTULO VII: SUMINISTRO DE AGUA .....</b>	<b>32</b>
	<b>CAPÍTULO XII: FORMACIÓN.....</b>	<b>35</b>
6	Resumen – Tabla de actividades principales de las Autoridades de mercados mayoristas.....	37
6.1	Identificación de las responsabilidades específicas de las Autoridades de mercados mayoristas.....	37
6.2	Riesgos y legislación relacionada con los servicios .....	37
	<b>INSTALACIONES .....</b>	<b>38</b>
	<b>LIMPIEZA .....</b>	<b>40</b>
	<b>VENTILACIÓN .....</b>	<b>42</b>
	<b>ILUMINACIÓN .....</b>	<b>43</b>
	<b>SERVICIOS .....</b>	<b>44</b>
	<b>HIGIENE PERSONAL.....</b>	<b>46</b>
	<b>ELIMINACIÓN DE RESIDUOS.....</b>	<b>47</b>
	<b>CONTROL DE PLAGAS .....</b>	<b>49</b>
	<b>FORMACIÓN.....</b>	<b>50</b>
	<b>GLOSARIO.....</b>	<b>51</b>

# Guía de Buenas Prácticas para autoridades de mercados mayoristas

## 1. Introducción – Objetivos de la guía

La Guía Comunitaria de Buenas Prácticas para las autoridades de mercados mayoristas que se propone, fue concebida por representantes de los sectores europeos implicados, incluidas las PYMES, a través de la Unión Mundial de Mercados Mayoristas (WUWM) *y consultando a los representantes de otras partes interesadas, tales como las autoridades competentes, los distribuidores mayoristas y las asociaciones de consumidores, cuyos intereses se ven significativamente afectados. Tiene en cuenta el Código Internacional de Práctica, los Principios Generales de Higiene de los Alimentos, el Codex Alimentarius, y las guías nacionales ya desarrolladas.*

La presente guía se ha preparado para profesionales implicados en la gestión de mercados mayoristas, con el **objetivo general de proporcionar orientación sobre la seguridad alimentaria y la ejecución del HACCP (Punto de Control Crítico de Análisis de Peligros) a través de toda la cadena mayorista**, específicamente de acuerdo con las enmiendas a dos propuestas de Reglamentos del Parlamento Europeo y del Consejo sobre higiene de los alimentos {2000/0178 (COD)} y que establecen reglas específicas de higiene para alimentos de origen animal {2000/0179 (COD)}, respectivamente.

Debido a su carácter adaptable y general, las recomendaciones de esta guía se aplican a todos los escalones del negocio mayorista y a todos los tipos de alimentos. Puesto que está limitada al sector mayorista, es evidente que esta guía no trata las operaciones previas tales como la producción y el transporte, o la comercialización a nivel minorista.

El análisis de los riesgos ha demostrado claramente que el principal peligro relacionado con la seguridad de los alimentos a nivel mayorista es su posible contaminación. **Se propone el sistema HACCP como herramienta a poner en práctica por los operadores de negocios alimentarios con el fin de controlar los peligros microbiológicos y químicos en los alimentos, promocionando así la seguridad de los alimentos. Es ésta la razón por la que esta guía se concentra en abordar el riesgo de contaminación, sobre todo en lo referente al diseño y disposición de las construcciones y a los sistemas y condiciones de operación.**

Debe hacerse hincapié en que la guía es un **instrumento voluntario**, no pretendiéndose que sus recomendaciones sean obligatorias. Cuando la Guía se refiere al diseño y disposición de las construcciones, se refiere específicamente al diseño y disposición de construcciones nuevas. De igual modo, los medios propuestos para asegurar la seguridad de los alimentos, en términos de diseño y disposición o de equipos en particular, no deben considerarse como de aplicación obligatoria.

Los profesionales son libres de elegir cualquier medio de control que consideren necesario para abordar la situación y la naturaleza particular de su negocio, con el único objetivo de garantizar la seguridad y la higiene de los alimentos. Cumpliendo con una gestión u organización física apropiada, probablemente siempre sea posible cumplir con los requisitos legales de comercialización de alimentos a nivel mayorista.

## 2. Campo de aplicación

### 2.1. Naturaleza de la actividad

La actividad a la que se refiere en esta guía es la organización de los negocios mayoristas que tienen que ver con productos alimenticios perecederos.

Las autoridades de los mercados mayoristas no comercializan por sí mismos ningún tipo de alimentos. Facilitan el libre comercio entre proveedores (productores, mayoristas, intermediarios diversos) y los compradores (distribuidores, catering comercial o colectivo, minoristas, etc.). **Dado que únicamente son proveedores de servicios, aún estando intrínsecamente relacionados con el producto, las responsabilidades de las autoridades de los mercados mayoristas respecto a la higiene y calidad de los productos difieren fundamentalmente de las de los mayoristas. Aún así, los riesgos son los mismos.**

Esta guía examina y aborda **los puntos en los que la responsabilidad de las autoridades de los mercados mayoristas son identificables, y en aquellas áreas de responsabilidad que pueden ser compartidas por mayoristas y autoridades de mercados mayoristas.** No trata del negocio en sí de los mayoristas, que para ello deberán consultar otras guías, por ejemplo, guías para la comercialización de frutas y verduras, guías para el procesado de las carnes, etc.

### 2.2. Tipos de productos y actividades tratadas

La presente guía hace referencia a todos los **productos alimenticios perecederos** que pueden comercializarse en los mercados mayoristas. Es válida tanto para los productos que se comercializan directamente como para los productos que se procesan en mercados mayoristas.

Se cubren en esta guía todos los productos alimenticios perecederos siguientes:

- Productos de origen vegetal (frutas y verduras, patatas)
- Productos de origen animal (carne, aves, pescado y marisco)
- Productos frescos y cocinados, productos enteros o cortado, productos procesados o sin procesar
- Preparados compuestos de todo tipo que puedan venderse frescos, en conserva o congelados, etc.

Se abarca todo tipo de productos: frescos, congelados, ultracongelados, etc.

### 2.3. Productos o actividades no incluidas

Algunas actividades específicas llevadas a cabo en los mercados mayoristas, como el desembalado de cajas que contengan productos a granel sin envasar para su posterior comercialización, manipulación o corte de carnes, fileteado de pescados, etc. presentan riesgos que son muy superiores a los implícitos en la “simple” comercialización de los productos envasados.

Estas actividades no son normalmente responsabilidad de la Autoridad del Mercado (AM), y las compañías que lleven a cabo estas actividades en los mercados mayoristas deben aplicar reglas de higiene similares a las aplicadas en los establecimientos de procesado en su recinto de

empaquetado y a su personal. Deben atenerse además a la guía de higiene correspondiente a la actividad específica que realizan.

### 3. Presentación general de los mercados mayoristas

#### 3.1. Descripción general de un mercado mayorista

Un mercado mayorista es un lugar físico encargado de organizar la distribución al por mayor de los alimentos en las principales ciudades y poblaciones:

- Ofrece unas instalaciones adecuadas a varios mayoristas independientes, que son compañías privadas que comercializan, almacenan, preparan o procesan alimentos generalmente destinados a minoristas alimentarios independientes, restaurantes, compañías de catering, mercados callejeros, etc.
- Facilita instalaciones y servicios compartidos a los mayoristas con el fin de mejorar su propia eficiencia y permitirles seguir siendo competitivos en la distribución de los alimentos,
- Es gestionada por una autoridad de mercado mayorista encargada de organizar las actividades de los mayoristas y que gestiona las áreas públicas (véase la descripción de la autoridad de mercados mayoristas en el punto 4 de este documento),

De acuerdo con la definición oficial de la UE, los **mercados mayoristas son negocios alimentarios** (*“Negocio alimentario significa cualquier actividad, sea o no con ánimo de lucro, y sea o no privada, que implique actividades relacionadas con cualquier etapa de producción, procesado o distribución de alimentos”*, Reglamento CE N° 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo de Enero de 2002, ya en vigor).

Del mismo modo, las **autoridades de mercado mayorista son operadores de negocios alimentarios** (*“operadores de negocios alimentarios son las personas físicas o jurídicas responsables de asegurar que se cumplen los requisitos de la ley de alimentos en el negocio alimentario bajo su control”*).

Es por esto por lo que se ha propuesto a la Comisión de la UE la siguiente definición de mercado mayorista:

**“Mercado mayorista es una instalación gestionada como negocio alimentario por una autoridad de mercado en cuyo recinto operan negocios alimentarios independientes y en el que pueden compartir instalaciones comunes en las que se comercializan, almacenan, preparan y procesan los alimentos”.**

#### 3.2. Función de un mercado mayorista

La función de los mercados mayoristas es al mismo tiempo extremadamente simple y extremadamente compleja. Su función simple implica facilitar la comercialización de alimentos a nivel mayorista, generalmente sin procesar, entre productores y minoristas. Su complejidad se

debe a la multiplicidad de sus funciones (descarga, recepción de productos, presentación de los productos, almacenamiento, preparación de los pedidos, pero también al rápido crecimiento en procesado que se está desarrollando para dar mayor valor añadido a las actividades mayoristas), a la multiplicidad de las actividades de los que ocupan el mercado, por ejemplo, mayoristas de productos envasados, distribuidores mayoristas, transformadores (cámaras de maduración para los plátanos, corte y fileteado, preparaciones diversas, etc.) y finalmente a la multiplicidad de los productos comercializados (frutas y verduras, carnes y productos basados en carne, pescado y productos derivados del pescado, etc.).

El gráfico de la página siguiente muestra de manera simplificada, una cadena teórica de producción y comercialización de alimentos, en la que las funciones generales de los mercados mayoristas se identifican claramente, así como las funciones en las que puede haber responsabilidad por parte de las autoridades de mercado mayorista.

### ***3.3. Descripción de las diversas etapas de las actividades de mercado mayorista***

A continuación se definen las diversas etapas en las que puede haber responsabilidad por parte de las autoridades de mercado mayorista. En lo posible, las definiciones incluyen la terminología oficial de la UE.

#### **Descarga**

Los camiones cargados llegan al mercado con los alimentos, bajo la sola responsabilidad de las compañías de transporte. La descarga incluye todas las etapas implícitas en la descarga y desplazamiento de los alimentos a las instalaciones del mercado, etc.

El traspaso de alimentos entre camiones e instalaciones puede ser crítico en lo referente a la higiene y seguridad de los alimentos para algunos tipos de productos, sobre todo para los de origen animal, por ejemplo, en el mantenimiento de la integridad de la cadena de frío o en la garantía de que las instalaciones cumplan con la reglamentación de la UE.

#### **Recepción a nivel mayorista**

Inmediatamente tras la descarga, los alimentos se descargan temporalmente en las áreas públicas o privadas de las instalaciones antes de entrar en las instalaciones de los mayoristas: esto se define como “recepción de productos”.

Las instalaciones deben mantenerse de acuerdo tanto con los reglamentos oficiales como con los requisitos de los mayoristas.

#### **Almacenamiento de corta duración**

El almacenamiento puede ser bien en almacenes, almacenes refrigerados, almacenes frigoríficos, etc. pudiendo incluirse todos ellos en la gama de actividades llevadas a cabo en los mercados mayoristas.

Existen almacenes públicos (gestionados por la autoridad del mercado mayorista) y privados (gestionados por los mayoristas). Los requisitos de higiene son obviamente los mismos para ambas categorías.

#### **Procesado**

De acuerdo con las definiciones oficiales de la UE, el procesado resulta de la aplicación de un tratamiento a productos no procesados, como calentamiento, ahumado, curado, maduración, decapado, secado, marinado, etc. Los productos que no han recibido un tratamiento, como los productos que se han dividido, partido, cortado, deshuesado, picado, despellejado, limpiado, enfriado, congelado, ultracongelado, etc., se definen como productos no procesados.

Para los propósitos de esta guía, y teniendo en cuenta su cada vez mayor importancia en los mercados mayoristas, se considerarán todos ellos como “alimentos procesados y preparados”.

El procesado y la conservación de alimentos puede llevarse a cabo en áreas públicas o privadas. Los requisitos de higiene son obviamente los mismos.

## **Salas de exhibición para la venta**

### **a) Áreas públicas**

Las áreas públicas de salas de exhibición para venta son lugares en los que tienen lugar actividades físicas en el mercado todos los días. Son áreas en las que se presentan los productos a los compradores, y son normalmente una instalación común o área pública gestionada en su totalidad bajo la plena responsabilidad y control de las autoridades del mercado mayorista.

Los requisitos de las instalaciones dependen completamente de los tipos de productos a comercializar (productos de origen animal o vegetal, productos procesados o no procesados, etc.).

### **b) Áreas privadas**

Las áreas privadas de exhibición son unidades de los mayoristas (zonas generalmente incluidas bajo una gestión privada en la que los productos se almacenan o se venden).

Pueden ser propiedad de los operadores o pueden arrendarse a éstos, de acuerdo a la manera en que se gestiona el mercado. En todos los casos, la responsabilidad plena de la gestión de estas unidades reside en los mayoristas. Los casos en los que las autoridades de mercado son propietarias de las instalaciones, deben asegurarse de que las instalaciones alquiladas permitan a los mayoristas operar en ellas cumpliendo la reglamentación de la UE.

## **Preparación de pedidos**

Un número cada vez mayor de mayoristas entregan alimentos directamente a sus clientes una vez realizado el pedido correspondiente (por teléfono, fax o correo electrónico). Para preparar los pedidos son necesarios espacios físicos adicionales. Estas áreas son normalmente “privadas”, pero ocasionalmente son “comunes”.

Los requisitos, en términos de higiene, y los límites de responsabilidad, son similares a los ya detallados para las “Salas de exhibición”.

## **Carga**

Carga significa todo aquello que se produce entre el lugar en el que se venden los alimentos y el lugar en el que se cargan a los camiones para su distribución.

Los requisitos son similares a los ya descritos para las actividades de descarga.

## **4. Presentación general y límites de responsabilidad de la autoridades de mercados mayoristas**

Una autoridad de mercado mayorista público o privado es un operador de negocios alimentarios con el requisito específico de organizar la actividad general de todos los negocios alimentarios (mayoristas) ubicados en el mercado mayorista, sin interferir en el negocio.

Sus **principales funciones** son las siguientes:

- Alquilar espacios adecuados a los mayoristas para que puedan llevar a cabo sus actividades bajo su propia responsabilidad, de acuerdo con los requisitos de la legislación alimentaria;
- Organizar las actividades de los mercados mayoristas para asegurar que las operaciones propias de los mayoristas están bien gestionadas, y que se respetan estrictamente las reglas normales de leal competencia;
- Gestionar todas las áreas públicas tales como las de presentación y ventas, las instalaciones públicas de almacenamiento, es decir, gestionando todas las actividades relacionadas con la limpieza, desinfección, mantenimiento, refrigeración, en su caso, etc.;
- Ofrecer u organizar algunos o todos los suministros y servicios para los mayoristas (agua, aire, gas, calefacción, refrigeración, ventilación, electricidad, etc.);
- Ofrecer u organizar un control adecuado de la contaminación y de aguas residuales;
- Supervisar la gestión de los residuos del mercado, el control de plagas, etc, teniendo en cuenta aspectos económicos y medioambientales;
- Diseñar y proporcionar nuevos recintos, a ocupar por parte de los mayoristas y a operar bajo su control directo, que se ajusten a las exigencias de la ley de alimentos, en particular al anexo II de la propuesta modificada 2000/0178 de la UE;
- Organizar y gestionar la circulación del tráfico dentro del recinto.

**En términos generales, las autoridades de los mercados mayoristas son directamente responsables de asegurar que se cumplen los requisitos de la ley de alimentos ÚNICAMENTE en todas las áreas públicas bajo su control, es decir, zonas de venta, almacenamiento público, etc. NO son responsables de las actividades dentro de las instalaciones privadas de los negocios alimentarios individuales ni de los operadores de negocios alimentarios dentro del mercado.**

## 5. Guía detallada a las Buenas Prácticas

En la preparación de esta Guía detallada de las Buenas Prácticas se han considerado seis elementos distintos. Cada uno de ellos hace referencia a un capítulo específico del Anexo II del reglamento de la UE (Propuesta) 2000/0178 (COD), llamada H1 en el “paquete de higiene”.

- Requisitos generales para instalaciones alimentarias, incluyendo las áreas y sitios exteriores (Capítulo 1),
- Requisitos específicos en los recintos en los que se preparan, tratan o procesan los alimentos (Capítulo 2),
- Requisitos de equipos (Capítulo 5),
- Residuos alimentarios (Capítulo 6),
- Suministro de agua (Capítulo 7),
- Formación (Capítulo 12).

# GUIA DE BUENAS PRÁCTICAS PARA AUTORIDADES DE MERCADOS MAYORISTAS

Esta guía se ha desarrollado de acuerdo con el Reglamento (propuesta) 2000/0178 (COD) relacionado con la higiene de los alimentos. Su propósito es proporcionar una guía para cumplir con la legislación, y destinada a las autoridades de mercados mayoristas, en el contexto de sus relaciones con las compañías que trabajan en el lugar (operadores de negocios alimentarios), sean comerciantes de alimentos o compañías que preparan, tratan o procesan alimentos.

Los distintos capítulos de esta guía hacen referencia al Anexo II del Reglamento anterior “Requisitos generales de higiene aplicables a todos los negocios alimentarios (excepto los de producción primaria)”, que contiene 12 capítulos. Sin embargo, en esta guía sólo se han desarrollado aquellos capítulos directamente relacionados con las autoridades de los mercados mayoristas.

## ***CAPÍTULO I: REQUISITOS GENERALES PARA LAS INSTALACIONES ALIMENTARIAS, INCLUYENDO ÁREAS Y SITIOS EXTERIORES***

<b>Requisito legal</b>	<b>Guía para el cumplimiento</b>	<b>Recomendación sobre buenas prácticas</b>
<i>1. Las instalaciones alimentarias deben mantenerse limpias y en buenas condiciones</i>	Todas las áreas deben ponerse bajo la responsabilidad de un operador específico de negocios alimentarios, sea la Autoridad del Mercado u otro operador de negocios alimentarios. No es posible tener un área que no esté bajo la responsabilidad de un operador de negocios alimentarios. Cuando dos o más operadores usen la misma área, uno de ellos deberá ser responsable de la misma. Las Reglamentaciones del Mercado y/o los contratos entre la Autoridad de Mercado y los operadores de negocios alimentarios deberán especificar las responsabilidades respectivas dentro de las instalaciones alimentarias. Todas las partes de las instalaciones alimentarias (suelos, paredes, techos, puntos de iluminación, sistemas de ventilación, equipos fijos, fregaderos, lavabos de limpieza de manos y servicios) deben estar limpios a la vista y en un buen	Se recomienda encarecidamente que se pongan a punto programas rutinarios de limpieza para garantizar que todas las partes y equipos de las instalaciones se limpien completamente con periodicidad regular. El programa de limpieza debe realizarse por escrito e incluir lo siguiente: <ul style="list-style-type: none"> <li>- definición de la zona a limpiar;</li> <li>- producto y materiales a utilizar;</li> <li>- método y norma requerida</li> <li>- frecuencia de limpieza;</li> <li>- todas las precauciones de seguridad e higiene;</li> <li>- persona responsable de la limpieza;</li> <li>- persona responsable de la comprobación.</li> </ul> Un requisito esencial de cualquier programa de limpieza es que la gestión asegure que se realiza de forma regular,

	<p>estado de reparación.</p> <p>El operador de negocios alimentarios en el que recaiga la responsabilidad debe asegurar que se realicen inspecciones regulares de las instalaciones alimentarias para identificar cualquier defecto estructural o equipo averiado y para disponer la acción correctora necesaria.</p>	<p>eficiente y eficaz. La dirección debe comprobar y dar el visto bueno al programa (véase modelo de programa en el Apéndice A) y a animar al personal a “limpiar según se van haciendo las cosas”.</p> <p>Es una buena práctica evitar la interrupción de la actividad comercial debida a equipos defectuosos o rotos mediante programas de mantenimiento y sustitución planificados para instalaciones y equipos. Los periodos de mantenimiento y sustitución deben basarse en la calidad de los materiales, en la construcción, y en el desgaste probable. Las instalaciones y los equipos deberán estar en buenas condiciones de reparación, en buenas condiciones de funcionamiento, ser seguras y en condiciones de poderse limpiar.</p>
<p><i>2. La disposición, diseño, construcción, emplazamiento, y tamaño de las instalaciones alimentarias deberán:</i></p> <p><i>a) permitir un mantenimiento, limpieza y/o desinfección adecuadas, evitar o minimizar la contaminación atmosférica, y que haya un lugar de trabajo adecuado para permitir un desempeño higiénico en todas las operaciones;</i></p>	<p>La Autoridad de mercado, a la hora de construir o renovar, debe tener en cuenta requisitos específicos que corresponden al tipo de negocio alimentario implicado, tanto en términos de productos como de cantidades a tratar.</p> <p>Los materiales utilizados para la construcción deben permitir el tipo de limpieza adecuada para cada área. La disposición y diseño de las instalaciones alimentarias deben permitir el acceso para limpiar todas las partes de las instalaciones. El diseño, construcción y terminaciones de superficies dentro de las instalaciones alimentarias determinan la facilidad con la que pueden limpiarse.</p> <p>Es esencial que se utilicen unos materiales correctos para todas las terminaciones de techos, paredes y suelos, y que se apliquen o fijen adecuadamente.</p> <p>La ventilación, el aire acondicionado o la refrigeración, cuando sea la Autoridad del mercado la que los proporcione,</p>	<p>La autoridad de mercado u operador de negocio alimentario responsable debe asegurar la puesta a punto de los sistemas y precauciones adecuadas para evitar que se produzcan reacciones químicas adversas entre los productos de limpieza y entre productos de limpieza y materiales de construcción.</p>

<p><i>b) estar construidas de manera que eviten la acumulación de la suciedad, el contacto con materiales tóxicos, la proyección de partículas a los alimentos y la formación de condensación o de moho indeseable sobre las superficies;</i></p> <p><i>c) permitir buenas prácticas de higiene alimentaria, incluida la protección frente a contaminación entre y durante las operaciones de preparación de los alimentos, de los</i></p>	<p>deben verificarse de manera regular y manteniendo un registro.</p> <p>El flujo de ventilación, aire acondicionado o refrigeración, cuando sea la Autoridad del mercado la que los proporcione, debe estar de acuerdo con el tamaño de las instalaciones y el volumen de mercancía a manejar por parte del operador de negocios alimentarios.</p> <p>Cuando la responsabilidad sea de la Autoridad del mercado, la disposición interior de las instalaciones debe impedir la acumulación de suciedad en lugares inaccesibles a la limpieza. Los edificios existentes deben mantenerse de la manera adecuada, p. ej. reduciendo al mínimo las repisas. Los materiales de construcción no deben contener ninguna sustancia que pueda añadir materiales tóxicos a los alimentos sea de manera directa o indirecta. El diseño y la construcción, especialmente de superficies de niveles altos, deben evitar acabados que puedan dar lugar a la proyección de partículas tales como pinturas que se desprendan, estuco y similares. La construcción, disposición y tamaño de las instalaciones debe diseñarse teniendo en cuenta el tipo de sistema de ventilación, p, ej., aire acondicionado o refrigeración a instalar, para evitar la formación de condensación.</p> <p>La mayor parte de las instalaciones alimentarias llevan a cabo muchas actividades distintas tales como la limpieza, el almacenamiento, la preparación y la eliminación de residuos. Debe haber espacio suficiente en las instalaciones alimentarias para permitir la separación de procesos limpios y “sucios” y en la preparación de alimentos de bajo y alto riesgo.</p> <p>Debe asignarse un lugar específico para mantener los</p>	<p>En las zonas en las que se generen vapor y humedad, deben instalarse superficies tales como techos para reducir la formación de gotículas de condensación. Las superficies pintadas deben contener un fungicida adecuado para controlar el crecimiento de hongos, debiendo ser adecuado para su uso con alimentos. El equipo alimentario, las superficies de trabajo, los accesorios y los materiales son normalmente propiedad del operador del negocio alimentario, por lo que es responsabilidad exclusiva de éste.</p> <p>El contrato entre la Autoridad de mercado y el operador del negocio alimentario debe especificar quién es responsable del mantenimiento y de la limpieza del sistema de suministro de aire (secciones comunes y/o privadas).</p> <p>Los operadores de negocios alimentarios deberán utilizar</p>
--	--	---

<p><i>materiales de envasado y empaquetado, del agua, del suministro de aire o del personal y las fuentes externas de contaminación como puedan ser las plagas;</i></p>	<p>materiales de envasado aparte del área en la que se preparan los alimentos. Cuando la responsabilidad sea de la Autoridad del mercado, el suministro de agua debe ser de calidad potable para todas las operaciones que tengan que ver directamente con los alimentos.</p> <p>Cuando la responsabilidad sea de la Autoridad del mercado, el suministro de aire debe diseñarse de manera tal que el aire contaminado (p. ej. procedente de los servicios o de los almacenes de desperdicios) no llegue a los recintos con alimentos. Los filtros y otras partes del sistema deben estar accesibles sea directamente o a través de paneles de acceso.</p> <p>Deben proveerse instalaciones para una buena higiene personal (véase 3 y 9). Las instalaciones deben diseñarse para impedir el acceso de plagas y animales, lo que significa que las puertas, trampillas y otras aberturas deben ser de tipo ajustado.</p> <p>Además, la Autoridad de mercado deberá desarrollar un plan general para prevenir la infestación de plagas en todas las zonas públicas dentro del lugar del mercado del que sea responsable. Este plan también debe tener en cuenta la limpieza general del mercado (residuos alimentarios y otros desperdicios). Cualquier plan de este tipo y los planos asociados debe registrar la las responsabilidades asignadas de los operadores de negocios alimentarios.</p>	<p>todas las defensas secundarias a su alcance contra las plagas presentes en las instalaciones (cebos, trampas electrónicas, etc.).</p> <p>La formación del personal debería incluir la identificación de las plagas comunes y los indicios de infestación por plagas.</p>
<p><i>d) Donde se precise para conseguir los objetivos de este Reglamento, proporcionar unas condiciones adecuadas</i></p>	<p>Cuando el diseño y la construcción de las salas de almacenamiento, de refrigeración y los congeladores sean responsabilidad de la Autoridad de mercado, deberán poder mantener los alimentos a unas temperaturas adecuadas para el producto y de acuerdo con la reglamentación oficial cuando</p>	<p>El contrato entre la Autoridad de mercado y el operador del negocio alimentario debe especificar quién es responsable del seguimiento, el registro y el mantenimiento de estas instalaciones.</p>

<p><i>de almacenamiento de temperatura controlada de capacidad suficiente para permitir el registro y el seguimiento de dichas temperaturas.</i></p>	<p>exista ésta. El diseño y la construcción de las salas de preparación de alimentos deberán impedir la generación de temperaturas excesivas.</p> <p>Cuando la Autoridad de mercado sea la responsable, debe instalarse en todas las áreas refrigeradas un sistema o dispositivo automático de seguimiento de la temperatura, incluyendo refrigeradores y congeladores de reserva. Todos los equipos utilizados para el seguimiento y el registro de temperaturas debe calibrarse y verificarse de manera regular.</p>	<p>Debe hacerse una distinción entre áreas públicas y privadas.</p>
<p><i>3. Debe haber disponibles un número adecuado de lavabos, situados adecuadamente y designados para la limpieza de las manos. Debe haber disponibles un número adecuado de retretes con cisterna conectados a un sistema de desagüe adecuado</i></p>	<p>Todo el personal que trabaje en un negocio alimentario debe tener acceso a un lavabo en todo momento.</p> <p>Si el personal no puede abandonar el puesto o las instalaciones para lavarse las manos, debe facilitarse un lavabo directamente para el puesto o las instalaciones.</p> <p>Durante la construcción o la renovación, el número y ubicación de los lavabos debe determinarse teniendo en cuenta lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- la cantidad de personal que trabaja en los diferentes negocios,</li> <li>- la disposición de las instalaciones,</li> <li>- el tipo de alimentos,</li> <li>- la amplitud de la manipulación de los alimentos.</li> </ul> <p>Los lavabos deben situarse cerca de los servicios y en lugares estratégicos de las instalaciones de modo que todo trabajador tenga un acceso conveniente a ellos. Los lavabos deben utilizarse preferiblemente sólo para el lavado de las manos.</p> <p>Cuando existe un riesgo inaceptable de contaminación de instalaciones alimentarias de lavado, los alimentos deben separarse de las instalaciones de lavado de manos (véase 4).</p> <p>Los lavabos deben disponerse en la entrada de todas las áreas de preparación de alimentos.</p> <p>Deben situarse unidades adicionales en las zonas de carga y distribución.</p>	<p>El contrato entre la Autoridad de mercado y el operador del negocio alimentario debe especificar quién es responsable de la limpieza y mantenimiento de los distintos lavabos, tanto en las áreas comunes como en las privadas.</p> <p>Debe especificarse la frecuencia de la limpieza. Los materiales adecuados para los lavabos pueden incluir el acero inoxidable, cerámica y plástico de grado alimentario. Se recomienda encarecidamente que donde se manipulen alimentos abiertos se instalen lavabos dentro de las instalaciones en vez de hacerlo en instalaciones comunes.</p>

<p><i>Los servicios no deben abrirse directamente a las salas en las que se manipulan los alimentos</i></p>	<p>Debe haber un espacio intermedio entre el servicio y cualquier sala en la que se manejen alimentos abiertos.</p> <p>Los retretes deben estar conectados a un sistema de desagüe por medio de un sifón eficaz. Los servicios (sean WC o urinarios) no deben conducir directamente a ninguna área en la que existan alimentos abiertos.</p> <p>En aquellos negocios en los que hay presentes un gran número de clientes in situ, es aconsejable proporcionar a los clientes servicios separados de los utilizados por los empleados.</p>	<p>Cerca de cada servicio utilizado por los manipuladores de alimentos deben fijarse, en un lugar adecuado cerca de cada retrete, avisos que pidan a los usuarios lavarse las manos tras utilizar el servicio.</p> <p>El operador del negocio de alimentos es generalmente responsable de la parte del desagüe situada dentro de las áreas privadas. La Autoridad del mercado es generalmente responsable del desagüe fuera de las áreas privadas hasta la conexión a la autoridad local o al sistema público de alcantarillado. Estas responsabilidades deben especificarse en los contratos.</p> <p>En ambos casos, debe ponerse especial interés en asegurarse de que el sistema funciona perfectamente.</p>
<p><i>4. Los lavabos para la limpieza de las manos deben estar provistos de agua corriente caliente y fría, de materiales para la limpieza de manos y para un secado higiénico. Cuando sea necesario evitar un riesgo inaceptable de contaminación de los alimentos, las instalaciones de lavado de alimentos deben estar separadas de las instalaciones para el lavado de las manos.</i></p>	<p>Es aceptable un grifo de mezcla sencillo así como agua suministrada a una temperatura regulada desde un suministro por tubería o de un calentador. No obstante, debe tenerse en cuenta el hecho de que, con el agua caliente, una longitud de las conducciones demasiado grande puede causar a largo plazo una contaminación bacteriana. Preferiblemente, no debe operarse en los lavabos manualmente.</p> <p>En todas las situaciones, si se deben lavar equipos o alimentos, debe hacerse en lavabos específicos distintos de los utilizados para lavarse las manos. Debe tenerse en cuenta este tipo de equipo específico a la hora de construir o de renovar las instalaciones.</p>	<p>En general, la Autoridad del mercado es responsable del suministro de agua (caliente y fría), así como del análisis general de la calidad del agua. Sin embargo, los operadores de negocios alimentarios deben vigilar y controlar el lavado de manos, sabiendo que la contaminación de los alimentos puede producirse muy rápidamente si no se respetan las reglas y las normas. Los operadores de los negocios alimentarios son generalmente responsables de asuntos tales como:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- el tipo de jabón utilizado (si es posible, bactericida, pero no perfumado, especialmente en las salas de preparación de alimentos);</li> <li>- papelera (preferiblemente manejable con el pie si se usan toallitas de papel desechables);</li> <li>- para la preparación de alimentos no deben utilizarse secadoras de aire ni rollos de papel, puesto que su instalación puede inducir la contaminación (riesgo de diseminación de gérmenes por los movimientos de</li> </ul>

		aire de las secadoras, por ejemplo).
<p>5. <i>Debe haber medios adecuados y suficientes para una ventilación natural y mecánica. Debe evitarse el flujo de aire mecánico procedente de un área contaminada a un área limpia. Los sistemas de ventilación deben estar contruidos de manera tal, que permitan un fácil acceso a los filtros y a otras partes que requieran limpieza o su sustitución.</i></p>	<p>Al construir o renovar las instalaciones, debe proporcionarse una ventilación natural o mecánica para asegurar que no se acumule calor ni humedad hasta niveles que pudieran comprometer la seguridad de los alimentos.</p> <p>El grado de ventilación dependerá de la estructura, lugar, situación, y uso de la sala.</p> <p>Los filtros y otras partes del sistema deben estar accesibles directamente o a través de paneles de acceso.</p>	<p>La Autoridad del mercado es generalmente responsable del buen funcionamiento de la ventilación, puesto que normalmente se extiende ésta por todo el edificio. Los operadores de negocios alimentarios deben ser conscientes de que no deben modificar la estructura de la ventilación en instalaciones privadas, puesto que esto puede afectar a todo el sistema de ventilación.</p> <p>La limpieza de la ventilación es también responsabilidad, generalmente, de la Autoridad del mercado, puesto que debe llevarse a cabo por parte de una compañía especializada. Los contratos con los operadores de negocios alimentarios deben especificar quién es el responsable de la limpieza, de la frecuencia de esta limpieza, de los registros a realizar y de la contribución financiera a realizar por cada uno de los usuarios.</p>
<p>6. <i>Las instalaciones sanitarias deberán estar provistas de una ventilación mecánica o natural adecuada.</i></p>	<p>Al construir o renovar las instalaciones, debe proporcionarse a los servicios una ventilación natural o mecánica para impedir que aerosoles y malos olores pasen a las salas de manipulación de alimentos.</p> <p>En las zonas interiores de las instalaciones, es necesario que los servicios tengan ventilación mecánica. El diseño debería ser tal que estos sistemas descarguen lejos de las salas de alimentos.</p>	
<p>7. <i>Las instalaciones alimentarias deben tener una iluminación natural o artificial adecuadas.</i></p>	<p>La iluminación deberá ser suficiente para asegurar una manipulación segura de los alimentos y una limpieza eficaz.</p> <p>Los niveles de iluminación deben corresponder al tipo de sala y no tener ningún impacto sobre el nivel de temperatura de los edificios.</p> <p>Las luces deben protegerse con difusores irrompibles en todas las instalaciones, salvo en las oficinas.</p>	<p>Donde se manipulen alimentos abiertos, las luces deben ser cerradas para impedir la contaminación de los alimentos en caso de daño al aplique, y para facilitar la limpieza. Por ejemplo, los apliques de luz fluorescente deberán estar provistos de difusores o tener tubos protegidos.</p> <p>Los apliques de luz deberán estar embutidos cuando sea posible, y no suspendidos en cadenas colgantes, puesto</p>

		<p>que éstas son trampas de suciedad.</p> <p>Donde sea práctico, los cables deberán ocultarse en paredes y techos. Debe evitarse el uso de conducciones montadas en superficie y de interruptores montados en superficie.</p>
<p>8. Las instalaciones de desagüe deben ser adecuadas para el propósito previsto: deben estar construidas para evitar el riesgo de contaminación de los alimentos. En los casos en los que los canales de desagüe estén total o parcialmente abiertos, deben estar diseñados de manera que se asegure que los residuos no fluyan de una zona contaminada a un área limpia o a un área en la que se manipulen alimentos que probablemente presenten un riesgo alto para el consumidor final.</p>	<p>Al construir o renovar las instalaciones, la Autoridad del mercado debe asegurarse de que los desagües tienen suficiente caída para permitir que todos los residuos sólidos y líquidos fluyan.</p> <p>La dirección del flujo debe ir de las áreas limpias a las áreas “sucias”.</p> <p>Los servicios deben formar parte de un servicio separado de los desagües de las salas de preparación de alimentos.</p> <p>Toda descarga en los desagües debe pasar por una trampa eficaz.</p> <p>Los desagües de alcantarilla y las cubiertas de los desagües deben ser preferiblemente de acero inoxidable.</p> <p>Debe haber disponibles puntos de inspección, que deben estar debidamente sellados para que sólo puedan utilizarlos compañías de limpieza especializadas. Si no es práctico instalarlas externamente, deben instalarse en las salas de preparación de alimentos trampas de grasa.</p> <p>Los desagües de alcantarilla deben estar diseñados para impedir el acceso a plagas desde el sistema de desagüe principal.</p>	<p>Los contratos entre la Autoridad del mercado y los operadores de negocios alimentarios deben especificar las responsabilidades respectivas en lo referente a los cuidados y al mantenimiento.</p> <p>En todos los casos se recomiendan un mantenimiento regular y unas buenas prácticas de limpieza (a definir) para impedir que entren en el sistema descargas excesivas de grasas o aceites.</p>
<p>9. En los casos y momentos necesarios, deben proporcionarse instalaciones para el cambio de ropa del</p>	<p>En todos los casos, debe posibilitarse que los manipuladores se cambien de ropa y guarden la ropa de calle y sus efectos personales.</p> <p>Cuando el personal tenga que llevar vestimenta de protección,</p>	<p>La vestimenta de protección nunca debe llevarse fuera de</p>

<i>personal.</i>	la disposición de las habitaciones para cambiarse, que son generalmente responsabilidad de la Autoridad del mercado, deben proporcionar áreas de circulación separadas para el personal con ropa de calle y para el personal con vestimenta de protección.	las instalaciones o fuera de una sala de alimentos. Debe proporcionarse taquillas adecuadas para guardar la ropa de calle y los efectos personales. La ubicación de la sala de taquillas debe ser tal que el personal tenga que pasar por ellas al entrar o salir de las salas de alimentos.
<i>10. No deben almacenarse desinfectantes y productos de limpieza en zonas donde se manipulen alimentos.</i>	Estos productos deben almacenarse fuera de las áreas de manipulación de alimentos, en un contenedor cerrado o en un recinto específico de almacenamiento. Cuando vayan a utilizarse estos debe incluirse esto en el diseño del edificio, tanto para los operadores de los negocios alimentarios como para la Autoridad de mercado.	Los recintos o instalaciones de almacenamiento de productos y materiales de limpieza deben identificarse con un sistema de rótulos adecuado.

**CAPÍTULO II: REQUISITOS ESPECÍFICOS EN SALAS EN LAS QUE SE PREPARAN, TRATAN O PROCESAN ALIMENTOS (excluidos comedores y las instalaciones especificadas en el Capítulo III)**

<b>Requisito legal</b>	<b>Guía para el cumplimiento</b>	<b>Recomendación sobre buenas prácticas</b>
<p><i>1. En las salas en las que se preparan, tratan o procesan alimentos (excluidos comedores y las instalaciones especificadas en el Capítulo III pero incluyendo compartimentos dentro de vehículos), el diseño y la disposición deberán permitir unas buenas prácticas de higiene, incluida la protección frente a la contaminación cruzada entre y durante las operaciones, y particularmente:</i></p>	<p>Al construir o renovar las instalaciones, la Autoridad del mercado debe tener en cuenta los requisitos específicos correspondientes al tipo de producto implicado.</p>	<p>El contrato entre la Autoridad de mercado y el inquilino debe especificar quién es el responsable de:</p>
<p><i>a) Las superficies de los suelos deben mantenerse en buenas condiciones y ser fáciles de limpiar y, en caso necesario, de desinfectar. Esto exigirá la utilización de materiales impermeables, no absorbentes, lavables</i></p>	<p>Al construir o renovar las instalaciones, la Autoridad del mercado debe utilizar materiales y técnicas que cumplan con este reglamento.</p> <p>Todas las superficies deberán ser no deslizantes. Pueden utilizarse materiales como baldosas, suelo de seguridad de vinilo sin juntas, terrazo, resina epoxi, granolítico, etc., si bien deben de estar en todos los casos perfectamente sellados.</p> <p>Los suelos deben de diseñarse para impedir el vertido de agua.</p> <p>En los lugares de vertidos frecuentes o donde se utilice una</p>	<p>En lo que se refiere a la limpieza, es obvio que algunos tipos de actividades exigen una frecuencia muy alta de limpieza y desinfección. Esto procede especialmente para el caso de las zonas de preparación de carnes y pescados.</p>

<p><i>y no tóxicos, con una superficie lisa de una altura adecuada a las operaciones, a menos que los operadores de negocios alimentarios puedan satisfacer a la autoridad competente con el uso de otros materiales. Cuando sea necesario, los suelos deben permitir un drenaje superficial adecuado;</i></p>	<p>limpieza húmeda, deben incluirse desagües para suelos. Los suelos deben estar inclinados hacia los desagües de suelos. Los desagües de alcantarilla deberán ser esmaltados, de cerámica o de acero inoxidable, con buen sellado entre éstos y la superficie del suelo. Las cubiertas de los desagües deberán ser idealmente de acero inoxidable, con sellado doble y atornilladas. Los desagües pueden tener incorporadas trampas de grasa para atrapar partículas grandes. Estas trampas deberán fijarse externamente a las salas. Los desagües deben diseñarse de manera que impidan el acceso de plagas desde el sistema principal de desagüe.</p>	
<p><i>b) Las superficies de las paredes deben mantenerse en buenas condiciones y ser fáciles de limpiar, y en caso necesario, de desinfectar. Esto exigirá la utilización de materiales impermeables, no absorbentes, lavables y no tóxicos, con una superficie lisa de una altura adecuada a las operaciones, a menos que los operadores de negocios alimentarios puedan satisfacer a la autoridad competente</i></p>	<p>Al construir o renovar, las superficies de la pared deben ser de una calidad que permita el cumplimiento de este requisito. Esto incluye escayola pintada, resina epoxi, PVC, GRP y otros recubrimientos, baldosas cerámicas, recubrimiento de acero inoxidable y plastisol, paneles aislados, etc. Las superficies dañadas o rotas deben repararse o sustituirse inmediatamente o lo antes posible. Todas las juntas entre suelos y paredes y los ángulos de las paredes verticales deben cubrirse y sellarse de manera eficaz para facilitar la limpieza. Cuando se utilicen recubrimientos, debe tenerse cuidado en asegurar que las juntas estén bien selladas. Todas las superficies, y particularmente los ángulos verticales deben protegerse contra daños físicos.</p>	<p>Los mismos comentarios que los ya mencionados en los párrafos I y a).</p>

<p><i>con el uso de otros materiales.</i></p> <p><i>c) Los techos, las estructuras elevadas y las superficies interiores de los techos deben construirse de manera que impidan la acumulación de suciedad y se reduzca a condensación, el crecimiento de hongos indeseables y la proyección de partículas;</i></p>	<p>Los techos deben diseñarse de modo que posibiliten una limpieza periódica eficaz y un mantenimiento adecuado. Debe ser posible limpiar todas las superficies. Los materiales que cumplan con este requisito incluyen escayola pintada, sistemas de techo fijo, techos suspendidos, plastisol y paneles aislados. No se recomiendan las placas de poliestireno o fibra, dado que son difíciles de sellar. La chapa de acero foraminado puede sellarse adecuadamente.</p> <p>Los techos suspendidos deben ser accesibles para el control de plagas.</p> <p>La elección del material, el diseño del techo y las propiedades aislantes pueden ser importantes para reducir la condensación. En la mayoría de los casos, los materiales que se acaba de mencionar ofrecerán una superficie aceptable, siempre que se encuentren en buen estado de reparación.</p> <p>Una ventilación adecuada, junto con un uso adecuado de los materiales debe considerarse como algo de la mayor importancia a la hora de diseñar una estructura.</p> <p>Los techos deben mantenerse periódicamente para eliminar cualquier formación de moho o de cualquier otras partículas o restos que pudieran caer a los alimentos. La aparición de hongos debe eliminarse del modo y en el momento adecuados. Los apliques de iluminación deben tener incorporados difusores. Deberán existir instalaciones adecuadas para el mantenimiento y limpieza de los techos. En las salas de preparación de alimentos se recomiendan ventanas fijas.</p>	<p>Los mismos comentarios que los ya mencionados en los párrafos I y a).</p>
<p><i>d) Las ventanas y otras aberturas deben</i></p>	<p>Todas las ventanas abiertas en las zonas de preparación de alimentos deben estar adecuadamente cubiertas cuando se</p>	<p>Los mismos comentarios que los ya mencionados en los párrafos I y a).</p>

<p><i>construirse para impedir la acumulación de suciedad. Aquellas que puedan abrirse al entorno exterior deben incluir, cuando así se requiera, pantallas a prueba de insectos que puedan retirarse fácilmente para su limpieza. Aquellos casos en los que la apertura de las ventanas diera lugar a la contaminación de los alimentos, éstas deberán permanecer cerradas y fijas durante la producción;</i></p>	<p>abran durante la preparación de alimentos. Estas pantallas son necesarias para prevenir un riesgo de infestación y/o contaminación.</p> <p>Las pantallas deberán construirse con materiales duraderos adecuados, idealmente marcos de plástico o aluminio con una malla de acero inoxidable o plástico.</p> <p>En los casos en los que se acumulen restos o suciedad en las pantallas a prueba de insectos, puede haber riesgo de contaminación, por lo que debe ser posible retirar fácilmente las pantallas para su limpieza.</p>	
<p><i>e) Las puertas deben ser fáciles de limpiar, y en caso necesario, de desinfectar. Esto exigirá el uso de superficies lisas y no absorbentes a menos que los operadores de negocios alimentarios puedan convencer, a la autoridad competente, de la idoneidad del uso de otros materiales.</i></p>	<p>Toda puerta con la que pueda entrar en contacto el personal manipulador de alimentos debe poder limpiarse y desinfectarse fácilmente. Esto también es aplicable a sus elementos, como los picaportes o chapas.</p> <p>Las puertas deben tener un diseño embutido para evitar esquinas o molduras en las que se pueda acumular suciedad.</p> <p>Puertas de doble sentido no fabricadas en PVC o en un material adecuado similar, deben incorporar barras de empuje o chapas metálicas de defensa mejor que picaportes.</p> <p>Las terminaciones de puerta que cumplan con este requisito incluyen la madera pintada, metal pintado, plástico y PVC. También se permite el uso de madera revestida con un material impermeable adecuado, como PVC, GRP, u otro</p>	<p>Los mismos comentarios que los ya mencionados en los párrafos I y a).</p> <p>El uso de cualquier material y terminación debe estar sujeto a una consideración cuidadosa de su idoneidad para la prestación técnica del propósito previsto.</p>

<p><i>f) Superficies (incluyendo superficies de equipos) en áreas en las que se manipulan alimentos y en particular aquellas en contacto con los alimentos, deben mantenerse en buenas condiciones, y fáciles de limpiar y en caso necesario, de desinfectar. Esto requerirá el uso de materiales lisos, lavables, no tóxicos y no corrosibles, a menos que los operadores de negocios alimentarios puedan convencer, a la autoridad competente, de la idoneidad del uso de otros materiales.</i></p>	<p>recubrimiento adecuado. La madera no sellada no es adecuada. El marco de la puerta también debe construirse con la terminación adecuada, p. ej., liso y no absorbente. Si la puerta tiene paneles de visión, el material utilizado debe ser irrompible. El vidrio, si se utiliza, debe estar reforzado. Si se usa un revestimiento de puertas, debe estar adecuadamente sellado a la superficie para evitar la contaminación. No se recomienda el uso de madera barnizada.</p> <p>Este reglamento cubre las superficies de preparación de alimentos y los equipos que entran en contacto con los alimentos. Estos equipos son por lo general propiedad del inquilino. Sólo cuando se haga mención expresa de ello, será la Autoridad del mercado la responsable del tipo de equipos instalados o de las superficies y partes de los equipos que entran en contacto con los alimentos.</p>	<p>Las superficies que cumplen con este requisito incluyen al acero inoxidable, plásticos adecuados para alimentos y materiales cerámicos. No debe permitirse que plásticos tales como el polipropileno reciban marcas o mellas, dado que así no podrían limpiarse y desinfectarse eficazmente. La madera no impermeabilizada (salvo para bloques de despiece para charcutería, que pueden limpiarse eficazmente) no debe utilizarse en ninguna aplicación.</p>
---	--	---

<p><i>2. Deben proporcionarse unas instalaciones adecuadas para la limpieza y desinfección de los utensilios de trabajo y equipos donde esto sea necesario para lograr los objetivos de este Reglamento. Estas instalaciones deben construirse con materiales resistentes a la corrosión y ser fáciles de limpiar, y tener un suministro adecuado de agua caliente y fría.</i></p>	<p>Tal y como se afirmó en el párrafo anterior, los equipos y los utensilios son generalmente propiedad de los inquilinos. Ho obstante, las instalaciones de fregaderos son generalmente responsabilidad de la Autoridad de mercado al construir o al renovar las instalaciones. Cuando sea este el caso, se recomienda el uso de acero inoxidable. Son adecuados un grifo de mezcla sencillo, o agua suministrada a temperatura regulada procedente de un suministro de red o calentador. En algunos casos, la Autoridad del mercado puede facilitar esterilizadores de utensilios y/o secadoras de aire. Este equipo debe ser de construcción duradera y resistente a la corrosión.</p>	<p>Los protocolos de limpieza son por lo general, responsabilidad del inquilino, al menos que se especifique otra cosa en un contrato o en la Reglamentación del mercado, en cuyo caso será de la Autoridad del mercado.</p>
<p><i>3. Debe proveerse de los equipos necesarios para el lavado de alimentos donde se necesite alcanzar los objetivos de este Reglamento. Todos los fregaderos u otras instalaciones para el lavado de alimentos deben tener un suministro adecuado de agua potable caliente o fría y mantenerse limpia y en su caso, desinfectada.</i></p>	<p>Deben proporcionarse fregaderos separados para la preparación de alimentos y para la limpieza de los equipos. En operaciones pequeñas, podrá utilizarse un fregadero tanto para equipos como para limpieza de alimentos siempre que ambas actividades puedan realizarse eficazmente y sin perjuicio para la seguridad de los alimentos (el fregadero debe limpiarse y desinfectarse por completo antes de su uso para la preparación de los alimentos). Son adecuados un grifo de mezcla sencillo, o agua suministrada a temperatura regulada procedente de un suministro de red o calentador.</p>	

### ***CAPÍTULO V: REQUISITOS PARA LOS EQUIPOS***

<b>Requisito legal</b>	<b>Guía para el cumplimiento</b>	<b>Recomendación sobre buenas prácticas</b>
<p><i>Todos los artículos, accesorios y equipos con los que puedan entrar en contacto los alimentos deben mantenerse limpios y:</i></p> <p><i>a) estar contruidos con unos materiales y mantenerse en un buen estado tal, que se evite cualquier riesgo de contaminación de los alimentos;</i></p> <p><i>b) Con la excepción de los envases y recipientes no retornables, estar contruidos con unos materiales tales y mantenerse en un buen estado tal, que puedan mantenerse completamente limpios, y en su caso desinfectados, de manera suficiente para los propósitos previstos;</i></p> <p><i>c) instalarse de manera que se permita la limpieza adecuada de las zonas circundantes.</i></p>	<p>Generalmente, la Autoridad del mercado no es responsable de dichos equipos.</p>	<p>Generalmente, los inquilinos son los responsables exclusivos de los equipos</p>

## ***CAPÍTULO VI: RESIDUOS ALIMENTARIOS***

<b>Requisito legal</b>	<b>Guía para el cumplimiento</b>	<b>Recomendación sobre buenas prácticas</b>
<p><i>1. Los residuos alimentarios, los subproductos no comestibles y otros desperdicios deben eliminarse de las salas en las que hay presentes alimentos lo antes posible para evitar su acumulación y para impedir la contaminación de los alimentos.</i></p>	<p>La Autoridad del mercado no es responsable directa de los residuos alimentarios o de otros desperdicios presentes en instalaciones privadas.</p> <p>No obstante, generalmente es responsabilidad de la Autoridad del mercado proporcionar instalaciones para la eliminación de residuos alimentarios y otros desperdicios.</p> <p>Debe marcarse adecuadamente en los contenedores de residuos indicaciones para el uso de residuos alimentarios o únicamente para desperdicios.</p> <p>En todo caso, los desperdicios o residuos no deben almacenarse de ningún modo que pueda atraer plagas [consúltese el Capítulo I.2.c)].</p> <p>Para residuos que no sean residuos alimentarios de origen animal, el contrato entre los operadores de negocios alimentarios y la Autoridad del mercado deben especificar:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- cómo se recogen los residuos (directamente de los operadores de negocios alimentarios, de puntos de recogida centrales especificados, etc.);</li> <li>- el nombre del propietario si han de utilizarse contenedores de tipos específicos;</li> <li>- quién los suministra;</li> <li>- quién debe limpiarlos y desinfectarlos;</li> </ul>	<p>Los residuos alimentarios de origen animal y otros tipos de residuos deberán eliminarse en contenedores separados.</p> <p>De acuerdo con los reglamentos actuales, los residuos alimentarios de origen animal son responsabilidad directa del operador del negocio alimentario. Los residuos alimentarios de origen animal deben ser eliminados por el operador del negocio alimentario en contenedores especiales y retirados de la manera que sea necesaria, como mínimo diariamente.</p> <p>El operador del negocio alimentario debe encargarse de la eliminación de los residuos alimentarios de origen animal recurriendo a compañías especializadas.</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- en el caso de que se recojan residuos de manera selectiva, el método de recogida y el color de los contenedores utilizados, y;</li> <li>- la frecuencia y horas de la recogida;</li> <li>- cómo van a asignarse los costes de esta actividad entre los operadores de negocios alimentarios y la Autoridad del mercado.</li> </ul>	
<p><i>2. Los residuos alimentarios, los subproductos no comestibles y otros desperdicios deben depositarse en contenedores cerrados a menos que los operadores de negocios alimentarios puedan demostrar a las autoridades competentes que son adecuados otros tipos de contenedores o sistemas de evacuación. Estos contenedores deben estar contruidos adecuadamente, mantenerse en buenas condiciones, ser fáciles de limpiar y en caso necesario, fáciles de desinfectar.</i></p>	<p>Los desperdicios o los residuos no deben almacenarse de modo que puedan atraer plagas.</p> <p>Las superficies internas y externas de los contenedores de residuos no desechables deben poder lavarse y mantenerse en buenas condiciones.</p> <p>Para las actividades comerciales que sólo produzcan desechos secos, tales como el envasado, no es necesario que los contenedores tengan tapa.</p> <p>En el caso de residuos líquidos no relacionados directamente con el sistema principal de desagüe, deben utilizarse depósitos de contención. En todos los casos deben tomarse las medidas adecuadas para no contaminar el medio ambiente.</p>	<p>Unos revestimientos plásticos hacen más fácil la eliminación de los residuos y la limpieza de los contenedores. Cuando se llevan los desperdicios a una zona central de almacenamiento, las bolsas de plástico deben introducirse en contenedores con tapa, a prueba de roedores y aves.</p> <p>Cuando se manipulen alimentos abiertos que no sean fruta entera o verduras, los contenedores deberán estar provistos de tapas accionables mediante el pie, rodilla o codo.</p>
<p><i>3. Debe proveerse de los equipos adecuados para el almacenamiento y eliminación de los residuos alimentarios, subproductos no comestibles y otros desperdicios. Los almacenes de desperdicios</i></p>	<p>Cuando la Autoridad del mercado proporcione almacenes de residuos centralizados, estos deben:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- limpiarse y ordenarse, con un lavado regular de las aperturas o rampas y de las zonas de suelo alrededor de las rampas, espuestas, fregaderos y otras superficies de suelo y equipos;</li> <li>- supervisarse y gestionarse de manera que se asegure</li> </ul>	

<p><i>deben diseñarse y gestionarse de manera que puedan mantenerse limpios, y en caso necesario, libres de animales y plagas.</i></p>	<p>que se mantienen limpios y se utilizan adecuadamente;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- se mantienen libres de plagas como ratas, ratones, aves, moscas y otros insectos. Los cubos deben tener tapas, las zonas de compactación deben estar físicamente separadas de las zonas donde se almacenan, preparan o utilizan los alimentos. Todos los emplazamientos deben ser a prueba del acceso de plagas. Debe llevarse a cabo una limpieza regular.</li> </ul>	
<p><i>4. Todos los residuos, sean líquidos, sólidos o gaseosos, deben eliminarse de manera higiénica y respetuosa con el medio ambiente de acuerdo con la legislación comunitaria aplicable al efecto, y no debe ser fuente de contaminación directa o indirecta para los alimentos.</i></p>	<p>Cuando la Autoridad del mercado sea responsable de la eliminación de residuos y desperdicios, debe tomar todas las precauciones posibles para limitar el riesgo de contaminación del medio ambiente.</p> <p>El reciclado de residuos (cartón, cajas de madera, palés, compostaje de residuos vegetales, etc.) es preferible a la incineración, en los casos en los que pueda practicarse.</p> <p>Cuando se incineran los residuos in situ, las emisiones gaseosas deben cumplir con la legislación comunitaria.</p> <p>Los residuos líquidos no deben ir directamente al sistema de drenaje principal sin el consentimiento previo de la autoridad correspondiente.</p>	

## CAPÍTULO VII: SUMINISTRO DE AGUA

<b>Requisito legal</b>	<b>Guía para el cumplimiento</b>	<b>Recomendación sobre buenas prácticas</b>
<p><i>1. Debe haber un suministro adecuado de agua potable según lo especificado en la Directiva del Consejo 98/83/CE relacionada con la calidad del agua para consumo humano. Este agua potable debe utilizarse donde sea necesario para asegurar que no se contaminen los alimentos.</i></p>	<p>En los casos en los que sea responsabilidad de la Autoridad del mercado suministrar agua a los operadores de negocios alimentarios, debe asegurarse que haya disponible un suministro de agua adecuado.</p> <p>El agua potable debe utilizarse para:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- el lavado de manos;</li> <li>- el lavado de los alimentos en caso necesario;</li> <li>- inclusión en alimentos y bebidas;</li> <li>- cocinado de alimentos, limpieza de equipos para alimentos;</li> <li>- limpieza de superficies que entren en contacto con alimentos o con las manos de los manipuladores de alimentos;</li> <li>- cualquier otra operación en la que haya un riesgo de contaminar alimentos.</li> </ul>	<p>Aunque puede darse por supuesto que el agua potable, según lo especificado en la Directiva del Consejo 98/83/CE es suministrada por todas las compañías de suministro de agua, constituye una buena práctica asegurarse de que la calidad del agua se verifique de manera anual en un laboratorio aprobado. Puede ser necesario probar la potabilidad del agua más frecuentemente si se han realizado interrupciones o alteraciones en el suministro.</p> <p><i>Deben tomarse muestras de agua en lugares específicos determinados por la importancia del suministro de agua.</i></p> <p>Cuando, bajo la responsabilidad de la Autoridad del mercado, deba ponerse en marcha un programa de mantenimiento para asegurar que el calentamiento de agua y sistemas de mezclado se mantengan adecuadamente.</p> <p><i>Cuando se utilicen ablandadores de agua y/o filtros, debe realizarse un seguimiento y mantenimiento regulares de acuerdo con las instrucciones de los fabricantes, incluidos los cambios de filtro.</i></p>
<p><i>2. El agua que se recicla para procesado o como ingrediente, no debe presentar un riesgo de contaminación para la comida por peligro microbiológico, químico o físico, y será del mismo estándar como agua potable bajo la Directiva 89/83/CE, a menos que las autoridades competentes de</i></p>	<p>En el caso de agua reciclada utilizada por los operadores de negocios alimentarios, la Autoridad del mercado debe especificar que este agua se coloca bajo la única responsabilidad de los operadores de negocios alimentarios implicados.</p> <p>En todos los casos, no debe haber la posibilidad de conectar agua reciclada con la red de suministro.</p>	<p>Aunque se asume que esta agua es de calidad potable, el agua reciclada utilizada para el procesado o como ingrediente está cargada de elementos físicos químicos y biológicos cuya concentración aumenta con el paso del tiempo. La Autoridad del mercado debe poner atención especial cuando este agua reciclada va a llevarse al sistema de alcantarillado, dado que es un contaminante potencial. Por tanto, los operadores de negocios alimentarios deberán tratar este agua residual adecuadamente y por su cuenta, antes de llevarla al</p>

<p><i>los Estados Miembros estén convencidas de que la calidad del agua no puede afectar a la sanidad de los alimentos en su forma terminada.</i></p>		<p>sistema de alcantarillado. Si es imposible este tratamiento, deberá pagarse una tasa adicional por la contaminación adicional creada. El contrato entre el operador del negocio alimentario y la Autoridad del mercado debe especificar estos puntos.</p>
<p><i>3. El hielo que entre en contacto con los alimentos o que pueda dar lugar a cualquier tipo de contaminación de los alimentos debe fabricarse con agua que cumpla las especificaciones contempladas en la Directiva 89/83/CE. Debe fabricarse, manipularse y almacenarse en condiciones que lo protejan de todo tipo de contaminación.</i></p>	<p>Esto significa que el hielo debe fabricarse partiendo de agua potable. La autoridad del mercado no está normalmente implicada directamente con la fabricación del hielo, pero si el hielo se produce dentro del mercado, debe darse acceso al agua potable.</p>	<p>En caso de que el hielo se fabrique en el mercado, la Autoridad del mercado debe asegurar que el proceso de fabricación cumpla con todos los reglamentos correspondientes. Se recomienda que se llegue a un acuerdo oficial para asegurar dicho cumplimiento.</p>
<p><i>4. El vapor utilizado directamente en contacto con los alimentos no debe contener ninguna sustancia que suponga un peligro a la salud, o que sea probable que contamine los alimentos.</i></p>	<p>Si el vapor, normalmente procedente de los equipos de limpieza, pudiera entrar en contacto con los alimentos, el vapor debe proceder de agua potable.</p>	
<p><i>En los casos en los que se utilice agua no potable, por ejemplo para el control de incendios, producción de vapor, refrigeración y otros propósitos parecidos, debe circular por un sistema separado e identificarse como</i></p>	<p>Debe evitarse el suministro de agua no potable a las zonas de preparación de alimentos. Ciertas aplicaciones, como las mangueras para incendios o los sistemas de aspersión, que pueden utilizar agua no potable, deben estar claramente marcados como tales. Es aconsejable utilizar códigos de colores para identificar los sistemas de agua potable y no potable.</p>	<p>Si se usa la misma red de agua potable para los servicios de limpieza y auxiliar, como sistemas de aspersión, mangueras de incendio, etc., deberá fijarse una válvula antirretorno adecuada a estos sistemas, para que no haya un flujo inverso de agua. Debe presentarse de manera prominente una señalización adecuada que señale la limitación de uso de tales sistemas.</p>

<p><i>tal. El agua no potable no deberá conectarse a, o permitir un reflujo hacia, los sistemas de agua potable.</i></p>		
<p><i>5. En los casos en los que se aplique a los alimentos un tratamiento por calor en recipientes sellados herméticamente cerrados, debe asegurarse que el agua utilizada para calentar los recipientes o para enfriarlos tras el tratamiento con calor no constituya una fuente de contaminación para los alimentos.</i></p>	<p>El agua utilizada para calentar o enfriar alimentos en recipientes sellados debe ser de calidad potable (véase el párrafo 1).</p>	

## CAPÍTULO XII: FORMACIÓN

Requisito legal	Guía para el cumplimiento	Recomendación sobre buenas prácticas
<p><i>Los operadores de negocios alimentarios deberán asegurar que los manipuladores de alimentos sean supervisados e instruidos y/o entrenados en asuntos relacionados con higiene alimentaria relacionados con su actividad laboral.</i></p> <p><i>Los operadores de negocios alimentarios deben asegurar que los responsables del desarrollo y mantenimiento del sistema HACCP o de la introducción de las guías a las que se hace referencia en los artículos 6 y 7 del presente reglamento en una actividad comercial alimentaria, han recibido una formación adecuada sobre los principios de la HACCP y sobre las áreas cubiertas por las guías.</i></p>	<p>El personal de la Autoridad de mercados y sus contratistas no se ven obligados, normalmente, a manipular alimentos.</p> <p>Por tanto, estos requisitos legales no son aplicables directamente a dichas personas. Sin embargo, deben tener presente que trabajan en instalaciones donde se manejan productos frescos y que sus acciones pueden afectar a la seguridad de los alimentos.</p> <p>Todos los empleados deben recibir instrucciones sobre higiene específicas a sus actividades. Estas instrucciones han de cubrir los peligros alimentarios y las medidas de control identificadas por el análisis de peligros de sus actividades laborales. Estas instrucciones deben proporcionarse antes de que se lleven a cabo dichas actividades y revisarse cuando se produzca algún cambio en las prácticas laborales.</p> <p>La necesidad de una formación estructurada depende de los riesgos en seguridad alimentaria, y debe tener en cuenta el problema de una elevada rotación de plantillas.</p> <p>La formación no tiene por qué darse automáticamente por una organización de formación acreditada, pero debe tener un nivel adecuado. Debe organizarse internamente, mediante formación a distancia o a través de organizaciones externas, debiendo repetirse a intervalos regulares según sea necesario.</p>	<p>Constituye una buena práctica proporcionar tanto una introducción como instrucciones específicas de trabajo al personal no manipulador que trabaje en instalaciones alimentarias, sobre limpieza u otras actividades de apoyo. La formación debe centrarse en el modo en que sus actividades y su higiene personal pueden afectar a la seguridad de los alimentos.</p> <p>Las instrucciones deberán, en la medida de lo posible, incluir una explicación de por qué son necesarias las medidas y cómo éstas garantizan la seguridad alimentaria. Esto puede fomentar el cumplimiento a través de la comprensión de la necesidad de proteger a los alimentos de contaminaciones nocivas, de proteger a los consumidores y de impedir la propagación de enfermedades. Esto es particularmente importante para personal eventual o temporal que no reciben formación regular. Las instrucciones deberán repetirse a intervalos adecuados o explicarse cuando sea necesario, según se determine mediante la observación y la supervisión.</p> <p>La formación tiene como propósito asegurar que los miembros individuales de las plantillas comprendan por qué es necesario tomar ciertas precauciones. Supone por tanto una buena práctica formar a todo el personal sobre los principios de higiene alimentaria importantes para su trabajo, para de este modo reducir la cantidad de supervisión necesaria.</p> <p>Los supervisores o directores que no son manipuladores de alimentos pero que tienen una influencia directa en el modo en que se realizan las operaciones en cuanto a la</p>

		higiene, también deberán recibir una formación estructurada adecuada.
--	--	---

## **6. Resumen – Tabla de principales actividades de las Autoridades de mercados mayoristas**

### ***6.1. Identificación de las responsabilidades específicas de las Autoridades de mercados mayoristas***

En lo referente a la seguridad e higiene de los alimentos, las Autoridades de mercados mayoristas tendrán responsabilidades asumidas principalmente en los servicios siguientes proporcionados a los operadores independientes:

- a) Ofrecimiento de instalaciones, básicamente edificios y eventualmente terrenos;
- b) Limpieza de las zonas “públicas”. De todas formas, la responsabilidad de las Autoridades de mercados mayoristas puede incluir parcialmente la limpieza de las zonas “privadas”, por ejemplo, si el diseño de las instalaciones privadas no se lleva a cabo adecuadamente;
- c) Ventilación, que incluye refrigeración, calefacción, etc.;
- d) Iluminación de las áreas comunes sea dentro o fuera de los edificios;
- e) Suministro de los servicios básicos, como electricidad, gas, agua caliente y fría, desagües, alcantarillado, etc.;
- f) Higiene personal, incluyendo retretes PÚBLICOS, lavabos, duchas, guardarropas, etc.
- g) Recogida y eliminación de residuos;
- h) Control de plagas;
- i) Formación.

### ***6.2. Riesgos y legislación relacionada con los servicios***

Para cada uno de los servicios identificados más arriba ofrecidos por las Autoridades de mercados mayoristas a los operadores independientes (básicamente mayoristas y productores), las hojas presentan:

- Una identificación de los principales riesgos en los que puedan asumir responsabilidad las Autoridades de mercados mayoristas;
- Un breve análisis de los límites de responsabilidad de las Autoridades de mercados mayoristas;
- Un resumen de las referencias a la legislación de la UE en cada caso, incluyendo algunos comentarios donde sea necesario.

*Nota: Los números dados como referencia a reglamentos de la UE en las hojas que siguen, corresponden a los Capítulos y subcapítulos del Anexo II del Reglamento de la UE (Proposición) 200/0178 (COD); denominada H1 en el paquete de higiene, el mismo que se ha detallado en el capítulo V, Guía Detallada a las buenas prácticas, de este mismo documento.*

## Actividad N° 1

### INSTALACIONES

#### a) Principales riesgos

Las Autoridades de mercados mayoristas ofrecen instalaciones a los operadores. Normalmente existen dos posibilidades:

- Las Autoridades de mercados mayoristas son propietarias de las instalaciones, que se alquilan a los operadores. En este caso, el riesgo principal es ofrecer a los operadores instalaciones que no estén en condiciones adecuadas para permitirles cumplir con los reglamentos existentes y obtener una certificación oficial (de los servicios veterinarios, etc.),
- Los operadores son los propietarios de las instalaciones que están utilizando. En este caso, todos los aspectos de la reglamentación asociados con las instalaciones son responsabilidad exclusiva de los operadores.

Las Autoridades de mercados mayoristas deben tener en cuenta a la hora de renovar o construir, requisitos específicos que corresponden al tipo de negocio alimentario implicado, en lo referente a productos, así como en lo referente a las cantidades a tratar.

#### b) Responsabilidad de las Autoridades de mercados mayoristas

La responsabilidad de las Autoridades de mercados mayoristas puede establecerse a varios niveles, por ejemplo:

- Diseño de nuevas instalaciones o su renovación, realizada bajo su control;
- Mantenimiento de las instalaciones de su propiedad y/o bajo su responsabilidad;
- Control de operaciones, aplicación de los reglamentos, etc.

Naturalmente, el nivel de responsabilidad es muy distinto entre las zonas “públicas” (responsabilidad plena) y las “privadas” (responsabilidad compartida o ninguna responsabilidad).

#### c) Referencias a reglamentos y comentarios

Encabezado	Reglamento de la UE	Comentarios y requisitos para las Autoridades de mercados mayoristas
Requisitos generales de disposición, diseño, emplazamiento, tamaño de las instalaciones	I.2	Válido para edificios nuevos o renovaciones cuando se realizan bajo la responsabilidad de las Autoridades de mercados mayoristas. Todos los aspectos son importantes y deben ser adecuados para los productos a tratar: diseño, materiales, seguimiento y registro de la temperatura, etc.
Requisitos específicos para las salas de procesado en términos de disposición y diseño.	II.1 (a) a (f)	Los inquilinos, u operadores, son generalmente los propietarios y por tanto los responsables de este tipo de equipos. Las Autoridades de mercados mayoristas no son generalmente

		responsables de la elección o mantenimiento de los equipos. Los estándares específicos para las salas de procesado son mucho más altos que para las salas generales.
Limpieza Ventilación Iluminación Servicios Higiene personal Eliminación de residuos Control de plagas		Véanse las hojas específicas

## Actividad N° 2

### LIMPIEZA

#### a) Principales riesgos

Contaminación de los alimentos debido a:

- Limpieza inadecuada o insuficiente de las instalaciones, áreas comunes, equipos, etc.,
- Diseño inadecuado de las instalaciones, haciendo ineficaz la limpieza

#### b) Responsabilidad de las Autoridades de mercados mayoristas

**Áreas comunes:** responsabilidad plena. Esto significa que las Autoridades de mercados mayoristas deben definir:

- Dónde limpiar, de acuerdo al uso, dentro y fuera
- Cómo limpiar: frecuencia, calidad
- Elección del material para facilitar la limpieza, dentro y fuera
- Diseño de las instalaciones para permitir una limpieza fácil y eficaz;
- Trazabilidad, auditorías, etc.

**Zonas privadas:** Sin responsabilidad directa. Podría haber responsabilidad compartida, sobre todo en los ámbitos de: diseño de las instalaciones, controles eventuales, etc.

#### c) Referencias a reglamentos y comentarios

Encabezado	Reglamento de la UE	Comentarios y requisitos para las Autoridades de mercados mayoristas
Limpieza general del mercado	I.I	Existe el requisito de que todos los operadores de negocios alimentarios deben mantener sus instalaciones limpias.
Disposición / Diseño	I.2 /IV.3	Válido para edificios nuevos o renovaciones cuando se realizan bajo la responsabilidad de las Autoridades de mercados mayoristas.
Almacenamiento de productos de limpieza	I.10	Generalmente no relevante para las Autoridades de mercados mayoristas, excepto en algunos casos de nuevos edificios y renovaciones.
Suelo	II.1.a	Hace referencia a requisitos específicos para Áreas de preparación de alimentos. Sólo válido para edificios nuevos y
Paredes	II.1.b	
Techos	II.1.c	
Puertas	II.1.d	

Ventanas	II.1.e	renovaciones. También válidos para controles.
Superficies	II.1.f	
Instalaciones para utensilios de limpieza y equipos	II.2	Generalmente no relevante para las Autoridades de mercados mayoristas, excepto en algunos casos de nuevos edificios y renovaciones.
Artículos, accesorios y equipos	V. (a), (b) y (c)	Generalmente no relevante para las Autoridades de mercados mayoristas.
Contenedores de residuos alimentarios	VI.2	Hace referencia a requisitos para los residuos alimentarios, subproductos no comestibles y otros contenedores de residuos. La responsabilidad de las Autoridades de mercados mayoristas es importante en este ámbito.
Cubos, barreños y otras instalaciones	II.3	Hace referencia a requisitos para todos los fregaderos y otras instalaciones utilizadas para el lavado de los alimentos, que deben mantenerse limpias. La responsabilidad de las Autoridades de mercados mayoristas está en las áreas comunes.

### Actividad N° 3

## VENTILACIÓN

### a) Principales riesgos

El riesgo para las Autoridades de mercados mayoristas es la contaminación de los alimentos y del personal debido a una ventilación inadecuada.

En “ventilación se incluye lo siguiente:

- Ventilación mecánica y no mecánica
- Aire caliente / refrigerado / ambiente
- Aire filtrado / No filtrado
- Áreas comunes / individuales
- Idoneidad (para el propósito) del equipo
- Mantenimiento
- Auditoría

### b) Responsabilidad de las Autoridades de mercados mayoristas

La responsabilidad de las Autoridades de mercados mayoristas puede incluir:

- Diseño de las áreas comunes (nueva construcción, renovación) y de las áreas privadas cuando esté encargada del diseño;
- Operación, control, auditoría.

### c) Referencias a reglamentos y comentarios

Encabezado	Reglamento de la UE	Comentarios y requisitos para las Autoridades de mercados mayoristas
Disposición y diseño de las instalaciones	I.2 (a), I.2 (c) y I.2 (d)	Cuando el control corresponda a las Autoridades de mercados mayoristas, el diseño del suministro de aire debe llevarse a cabo de acuerdo con los reglamentos. Los filtros y otras partes del sistema debe ser accesibles para su mantenimiento.
Operación de la ventilación, suministro de aire	1.5	Cuando lo provean las Autoridades de mercados mayoristas, deben comprobarse periódicamente la ventilación, el aire acondicionado y la refrigeración, manteniéndose registros.
Ventilación de recintos sanitarios	1.6	El diseño debe ser adecuado.

## Actividad N° 4

### ILUMINACIÓN

#### a) Principales riesgos

Contaminación bacteriológica o física de los alimentos debido a una instalación no adecuada de iluminación y/o un mantenimiento inadecuado.

#### b) Responsabilidad de las Autoridades de mercados mayoristas

La responsabilidad de las Autoridades de mercados mayoristas puede incluir:

- Diseño de las áreas comunes (nueva construcción, renovación) y de las áreas privadas cuando esté encargada del diseño (situación, nivel de iluminación, tipo de aplique, etc.);
- Limpieza;
- Mantenimiento.

#### c) Referencias a reglamentos y comentarios

Encabezado	Reglamento de la UE	Comentarios y requisitos para las Autoridades de mercados mayoristas
Iluminación natural o artificial adecuada	1.7	<p>En los lugares donde se manipulen alimentos, las lámparas deberán estar cerradas para impedir la contaminación de los alimentos en caso de daño al aplique, y para facilitar la limpieza. Algunos ejemplos en el ámbito del diseño:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Los apliques de luz fluorescente deben estar provistos de difusores o de tubos protectores.</li><li>• Los apliques deberán estar embutidos cuando sea posible, y no suspendidas sobre cadenas colgantes.</li><li>• El cableado debe estar oculto en paredes o techos.</li></ul> <p>Las condiciones de limpieza deben ser fijas y auditadas en las áreas comunes.</p>

## Actividad N° 5

### SERVICIOS

#### a) Principales riesgos

El riesgo para las Autoridades de mercados mayoristas es la contaminación de los alimentos debida a un suministro inadecuado de servicios a los operadores.

En “servicios” se incluye lo siguiente:

- Electricidad
- Gas
- Agua (caliente y fría, hielo, potable o no, para limpieza, incendios, refrigeración, aspersores, etc.)
- Desagüe (diseño, mantenimiento)
- Alcantarillado (diseño, mantenimiento)

#### b) Responsabilidad de las Autoridades de mercados mayoristas

Aunque pueda asumirse que el agua potable es suministrada por compañías de suministro de agua, debe ponerse atención en obtener un suministro adecuado de agua.

#### c) Referencias a reglamentos y comentarios

Encabezado	Reglamento de la UE	Comentarios y requisitos para las Autoridades de mercados mayoristas
Disposición y diseño de las instalaciones	I.2 (c)	El diseño del suministro de agua, cuando sea responsabilidad de las Autoridades de mercado mayorista, deberá asegurar un suministro de agua suficiente en calidad y cantidad para todos los propósitos, y de calidad potable para todas las operaciones que tengan una relación directa? o indirecta? con los alimentos.
Desagüe	I.8	Las instalaciones de desagüe deberán diseñarse, construirse mantenerse y limpiarse para evitar el riesgo de contaminación de los alimentos.
Agua para la limpieza y desinfección de los útiles de trabajo	II.2	Deberá ser de agua potable, control regular, auditada. Generalmente bajo la responsabilidad de los

		operadores.
Agua para el lavado de alimentos	II.3	Deberá ser de agua potable, control regular, auditada. Generalmente bajo la responsabilidad de los operadores.
Suministro de agua	VII.1	Es una buena práctica asegurar un suministro adecuado de agua, por ejemplo, asegurando que la calidad del agua se compruebe anualmente por parte de un laboratorio aprobado.
Agua reciclada	VII.2	Generalmente bajo la responsabilidad de los operadores
Hielo	VII.3	
Vapor	VII.4	
Agua no potable ( control de incendios, etc.)	VII.5	
Tratamiento por calor	VII.6	

## Actividad N° 6

### HIGIENE PERSONAL

#### a) Principales riesgos

Riesgo inaceptable de contaminación de los alimentos debido al personal y a otras personas. Los asuntos relacionados con la higiene incluyen baños, lavabos, retretes, duchas, guardarropas, vestimenta, etc.

#### b) Responsabilidad de las Autoridades de mercados mayoristas

La responsabilidad de la Autoridad de mercados mayoristas se limita a las áreas comunes (sobre todos los baños).

Sin embargo, puede tenerlas también en el diseño (nuevas construcciones o renovaciones) en la limpieza, el mantenimiento, control, auditorías, etc.

#### c) Referencias a reglamentos y comentarios

Encabezado	Reglamento de la UE	Comentarios y requisitos para las Autoridades de mercados mayoristas
Diseño y disposición de las instalaciones	I.2	Cuando sea responsabilidad de la Autoridad de mercados mayoristas, el diseño y disposición de las instalaciones debe realizarse de acuerdo con el reglamento (evitando la contaminación cruzada, por ejemplo).
Número, situación de los lavabos, baños	I.3	El número y situación de los lavabos debe fijarse al construir o renovar, teniendo en cuenta la cantidad de personal, la disposición de las instalaciones, el tipo de alimentos, etc.
Agua caliente para los lavabos	I.4	La temperatura del agua es importante (adecuada para el uso y evitando la contaminación de las conducciones).
Ventilación de recintos sanitarios	I.6	Ventilación adecuada para instalaciones alimentarias.
Instalaciones para cambio de ropa de personal	I.9	Áreas de circulación de personal separadas entre la calle y las salas / instalaciones; vestimenta protectora (alimentos de origen animal).

## Actividad N° 7

### ELIMINACIÓN DE RESIDUOS

#### a) Principales riesgos

Acumulación de residuos y contaminación de los alimentos.

La eliminación incluye los residuos alimentarios, los subproductos no comestibles y otros desperdicios.

#### b) Responsabilidad de las Autoridades de mercados mayoristas

La autoridad del mercado no está implicada directamente en los residuos alimentarios u otros desperdicios mantenidos en instalaciones privadas. Sin embargo, es por lo general responsabilidad de las Autoridades de mercados mayoristas proporcionar instalaciones para eliminar residuos alimentarios y otros desperdicios.

Para residuos distintos de los alimentarios de origen animal, las Autoridades de mercados mayoristas deben especificar su responsabilidad relacionada con los operadores:

- Cómo se recogen los residuos (por tipos de residuos: animal, vegetal y otros; sólidos, líquidos, etc.);
- Tipos de contenedores a utilizar;
- Limpieza y desinfección;
- Organización de la recogida de residuos (método de recogida, frecuencia, horario);
- Asignación de los costes.

En cualquier caso, no deben almacenarse residuos o desperdicios de ninguna manera que pueda atraer a las plagas.

#### c) Referencias a reglamentos y comentarios

Encabezado	Reglamento de la UE	Comentarios y requisitos para las Autoridades de mercados mayoristas
Recogida de residuos	VI.1	Los residuos alimentarios de origen animal son generalmente responsabilidad de los operadores, siendo necesarias compañías especializadas
Tipo de contenedores y evacuación de residuos alimentarios	VI.2	Debe haber distintos tipos de contenedores para los distintos tipos de productos, ser lavables y estar en buenas condiciones.
Diseño y gestión de almacenes de residuos	VI.3	La gestión, limpieza y operación debe organizarse adecuadamente.
Limitaciones medioambientales	VI.4	Limitar el riesgo para el medio ambiente (reciclado de cartón,

		cajas de madera y palés, compost). Tratamiento especial para los residuos líquidos.
--	--	---

## Actividad N° 8

### CONTROL DE PLAGAS

#### a) Principales riesgos

Proliferación de plagas e infestación, creando problemas relacionados con la higiene y con la contaminación de los alimentos.

#### b) Responsabilidad de las Autoridades de mercados mayoristas

Limitada a las áreas comunes.

Control y seguimiento eventual en áreas privadas.

Deben definirse claramente el tipo de control de plagas, la frecuencia, y el seguimiento.

#### c) Referencias a reglamentos y comentarios

Encabezado	Reglamento de la UE	Comentarios y requisitos para las Autoridades de mercados mayoristas
Disposición y diseño de las instalaciones	I.2 (c)	La Autoridad de mercado mayorista debe desarrollar un plan general para todo el mercado contra la infestación por plagas, incluyendo todas las zonas públicas bajo su responsabilidad.
Gestión de residuos	V.I.3	En cualquier caso, los desperdicio y/o los residuos no deben almacenarse de manera que atraiga a las plagas. El plan cubre la limpieza general del mercado (residuos alimentarios y otros desperdicios).

## Actividad N° 9

### FORMACIÓN

#### a) Principales riesgos

Violación de la higiene y seguridad alimentaria debido a un personal con formación insuficiente.  
Contaminación de los alimentos debida al personal.

#### b) Responsabilidad de las Autoridades de mercados mayoristas

El personal perteneciente a las Autoridades de mercados mayoristas o a sus compañías contratadas no deben manipular los alimentos. Por tanto, estos requisitos legales no son directamente aplicables a estas personas.

Sin embargo, deben ser conscientes de que están trabajando en instalaciones en las que se manejan productos frescos y de que sus acciones pueden afectar a la seguridad de los alimentos. Todos los empleados deben recibir instrucciones sobre higiene específicas para sus actividades, en particular, peligros alimentarios, y medidas de control identificadas por los análisis de peligros.

#### c) Referencias a reglamentos y comentarios

Encabezado	Reglamento de la UE	Comentarios y requisitos para las Autoridades de mercados mayoristas
Formación de todos los manipuladores de alimentos en asuntos relacionados con la higiene de los alimentos	XII	El HACCP se aplica a todos los niveles. Todos los empleados deben recibir instrucciones de higiene específicas para sus actividades.

## GLOSARIO

- 1) Mercado mayorista: son las instalaciones gestionadas como negocio alimentario por una autoridad de mercados dentro de cuyos límites operan negocios de alimentación independientes, que pueden compartir instalaciones comunes donde se comercia con, almacenan, preparan o procesan alimentos.
- 2) MM: mercado mayorista
- 3) AM: Autoridad de mercado mayorista
- 4) Autoridad de mercado mayorista (privada o pública): es un operador de negocios alimentarios con el requisito específico de organizar la actividad general de todos los negocios alimentarios (mayoristas) ubicados en el mercado mayorista sin interferir en sus negocios.
- 5) Áreas privadas: áreas ocupadas por los operadores de MM y gestionadas bajo su propia responsabilidad,
- 6) Áreas comunes: áreas utilizadas por diversos operadores de MM y gestionadas bajo su propia responsabilidad compartida,
- 7) Áreas públicas: áreas utilizadas por todos los usuarios del mercado y gestionadas bajo responsabilidad de la AM,
- 8) Etc.
- 9) Etc.