
Guía de prácticas correctas de higiene para los establecimientos de restauración móviles

Qué tienen que saber los titulares de la actividad y las personas que trabajan en vehículos, incluidos los remolques, dónde se preparan y venden alimentos de manera ambulante.

Esta guía ayudará a los profesionales de la actividad a trabajar con más seguridad, tanto con respecto a los clientes como para ellos mismos.

Marzo 2018, versión 10

**Acogimiento a la GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE PARA
LOS ESTABLECIMIENTOS DE RESTAURACIÓN MÓVILES**

Nombre de la empresa:

Dirección de la razón social:

Teléfono y correo electrónico de la razón social:

Número de registro municipal de la actividad:

Representante de la empresa (nombre y apellidos y DNI):

Manifiesta que se quiere acoger voluntariamente a la regulación de su actividad de acuerdo con el contenido de esta Guía.

(firma y fecha)

Índice

	Pág.
1 Introducción	5
2 Condiciones de trabajo y de las instalaciones	6
2.1 Diseño y construcción del habitáculo del vehículo	
2.2 Desperdicios y reciclaje	
2.3 Los animales y las plagas	
2.4 El agua y el hielo	
2.5 Aguas sucias	
2.6 Ventilación e iluminación	
2.7 El lavamanos y el fregadero	
3 Requisitos que tienen que cumplir las personas que preparan o venden alimentos..	10
3.1 Formación acreditada	
3.2 Selección de proveedores	
3.3 Actuación ante una alerta alimentaria	
3.4 El almacenaje de alimentos	
3.5 El control de la temperatura	
3.6 El control del aceite de la freidora	
3.7 Antes de iniciar la jornada	
3.8 Si hay que salir del vehículo	
3.9 Hábitos de higiene	
4 La manipulación correcta de los alimentos	17
4.1 Las cuatro normas básicas	
4.1.1 Lavarse las manos y limpiar	
4.1.2 Separar	
4.1.3 Cocer	
4.1.4 Enfriar	
4.2 Descongelación de los alimentos	
4.3 Lavado de frutas y verduras	
4.3.1 Desinfección de frutas y verduras que se comen crudas y sin pelar	
4.4 Manipulación y conservación de los huevos	
4.5 Otras cuestiones a tener en cuenta	
4.6 Alergias e intolerancias alimentarias	
4.7 Elaboración de preparaciones de riesgo	

5 Limpieza y desinfección del equipo y de las instalaciones	24
6 Glosario	26

Anexos

Anexo I. Protocolo de verificación	27
Anexo II. Cuadro de peligros significativos	30
Anexo III. Mantenimiento y suministros	32
Anexo IV. Hojas de registro de los autocontroles	33
Anexo V. Alimentos e ingredientes alergénicos de los que se debe informar obligatoriamente	37
Pautas para la preparación de alimentos libres de determinados alérgenos o de sustancias que provocan intolerancias alimenticias	
Anexo VI. La acidificación del arroz en el sushi y similares	40
Anexo VII. Principales normas de referencia	42

Nota:

Este documento no puede cubrir todas las situaciones.

1. Introducción

Todo lo que está relacionado con la alimentación influye sobre la salud de las personas. Y si de lo que se trata es de preparar alimentos y venderlos, la responsabilidad es trascendental, ya que obligatoriamente hay que garantizar su salubridad.

La seguridad alimentaria es un requisito ineludible y, al mismo tiempo, hacerla evidente es un atributo de calidad. Cuando se preparan y se sirven alimentos en un espacio de dimensiones reducidas, donde conviven estrechamente su preparación, el almacenaje de las materias primas y su venta, la buena praxis se vuelve esencial.

En este documento se indican una serie de pautas que hay que tener en cuenta para preparar y vender alimentos seguros.

Paralelamente, para preparar y vender comida de manera ambulante en vehículos o remolques, el responsable debe ponerse en contacto con el ayuntamiento del municipio donde se quiera realizar esta actividad, para saber qué permisos son necesarios, si se tiene que completar una inspección, qué espacio se puede ocupar en la vía pública, si hay cualquier tarifa aplicable u otras restricciones que puedan ser relevantes.

Si se trata de un grupo de vehículos que se acogen bajo el epígrafe de una determinada actividad ferial o de otro acontecimiento, el organizador de este acontecimiento, en colaboración con los responsables de los diferentes vehículos, tiene que hacer las gestiones indicadas en el párrafo anterior. En cualquier caso, la responsabilidad última recae sobre el titular de la actividad de restauración móvil.

Esta guía se dirige a las personas que trabajan en vehículos utilizados para la preparación y venta de cualquier tipo de comida, incluyendo los alimentos preenvasados (por ejemplo, hamburguesas, perritos calientes, pinchos, café, zumos, churros, patatas fritas...).

2. Condiciones de trabajo y de las instalaciones

2.1 Diseño y construcción del habitáculo del vehículo

El diseño y la construcción de un vehículo dedicado a la preparación y venta ambulante de alimentos deben ser apropiados para el tipo de productos que tiene que almacenar, preparar y vender: debe disponer del espacio suficiente para realizar estas actividades, así como para contener el equipamiento necesario; tiene que permitir que la instalación y el equipo sean fáciles de limpiar y desinfectar; tiene que poder evitar la entrada de plagas (cuidado cuando no se trabaja) y los lugares favorables a su presencia.

La distribución del habitáculo tiene que garantizar un funcionamiento eficaz con relación a la seguridad alimentaria, de manera que se facilite un flujo del producto que evite las contaminaciones cruzadas.

Con esta finalidad hay que distinguir los espacios siguientes:

- Superficies para manipular alimentos crudos.
- Superficies para manipular alimentos cocidos.
- Fregaderos para lavar alimentos y utensilios.
- Instalaciones de almacenaje.
- Zona de eliminación de residuos.
- Separación de la cabina del conductor (recomendado).

Las superficies de trabajo y de almacenaje y las zonas adyacentes tienen que ser de materiales resistentes, no absorbentes, fáciles de limpiar y desinfectar.

Las cañerías, los conductos y el cableado tienen que estar dentro o detrás de suelos, paredes y techos o fijados sobre . En cualquier caso, su disposición tiene que permitir una limpieza fácil y evitar la formación de rincones en los que se pueda acumular la suciedad o que faciliten la instalación de plagas.

Antes de diseñar el habitáculo y la distribución del equipamiento, es recomendable que consulten el diseño y los equipos que se quieren instalar con un técnico en seguridad alimentaria.

2.2 Desperdicios y reciclaje

El vehículo tiene que tener recipientes de basura suficientes y con tapa de accionamiento no manual para los diferentes tipos de basura y su acceso tiene que ser fácil por parte de quien prepara y vende los alimentos.

Esta basura se tiene que eliminar –siempre dentro de una bolsa cerrada– en el contenedor público adecuado, nunca en una papelera. A partir del volumen de desperdicios que se prevé que se genere, es recomendable que los municipios señalen específicamente los contenedores a donde se puede llevar la basura.

En el exterior del vehículo, debe ponerse también como mínimo un recipiente de basura para los clientes.

Hay que asegurarse de que no haya basura o posibles fuentes de contaminación en torno al lugar donde se sitúa el vehículo.

2.3 Los animales y las plagas

Se deben aplicar medidas para evitar que los animales domésticos y las plagas (incluidos los pájaros y los insectos) puedan entrar en contacto con los alimentos o con cualquiera de los equipos o de las partes del vehículo implicados en la preparación y venta de alimentos:

- Hay que disponer de un programa de control de plagas y aplicarlo con regularidad. Los plaguicidas, al ser un espacio en el que se elaboran o se venden alimentos, solo los puede aplicar una empresa autorizada.
- Los animales de compañía tampoco pueden estar en el espacio del vehículo donde se manipulan o venden alimentos. Al habitáculo donde se preparan los alimentos solo puede acceder el personal que trabaja.
- Mientras no se trabaja, hay que colocar barreras físicas en el vehículo o remolque, como ribetes en puertas y otras, que impidan la entrada de insectos y animales indeseables. Al mismo tiempo, hay que asegurarse que el local donde guarda el vehículo esté incluido dentro de un programa de control de plagas, de lo cual se debe hacer mención expresamente cuando se describa el control de plagas del vehículo o remolque.
- Se tienen que reparar los agujeros y las grietas en paramentos e instalaciones.
- Hay que mantener los sacos y los envases de los alimentos bien cerrados y vigilar que ningún producto toque directamente el suelo, para evitar que pueda acceder algún animal.
- No se debe comer en el habitáculo.
- No se debe tirar basura en lugares inadecuados.
- Hay que evitar que haya zonas con humedades y aguas estancadas.
- Se debe tener un cuidado especial de las zonas de almacenaje y del área de la cafetera (la máquina no se suele mover y desprende calor; se pueden formar nidos de insectos).
- Hay que mantener los motores de las máquinas limpios y protegidos.
- Hay que utilizar recipientes cerrados para guardar los residuos.

2.4 El agua y el hielo

Para preparar alimentos, lavar las manos, lavar las frutas y verduras, lavar los utensilios y limpiar el interior del habitáculo, solo se puede utilizar agua potable.

El depósito de agua potable tiene que ser de uso exclusivo, identificado claramente como tal, sobre todo si tiene un punto para llenarlo desde el exterior del vehículo. Tiene que estar hecho de material calificado de apto para este uso, sea de plástico o metálico. Tiene que tener una capacidad mínima de veinte litros. Esta cantidad se fija por el hecho en que en muchas ocasiones en el lugar donde se instalan los vehículos de restauración móviles no hay suministro de agua potable a través de mangueras y

hay que llevar a peso el depósito para llenarlo en un punto de agua potable. Tiene que ser posible visualizar qué disponibilidad de agua hay.

Se debe cambiar completamente el agua del depósito del vehículo como mínimo cada tres días; antes de llenarlo de nuevo, hay que desinfectarlo y aclararlo adecuadamente. Se tiene que poder explicar cómo se limpia y desinfecta el depósito de agua.

El agua del depósito no se puede utilizar para beber. Se puede utilizar para cocinar – por ejemplo, para hervir la pasta–, pero no puede ser un ingrediente del alimento (en una sopa, quema...); en estos casos, debe utilizarse agua potable embotellada.

El hielo utilizado para mantener los alimentos frescos o para añadir a los alimentos o a las bebidas se tiene que obtener a partir de agua potable. Hay que guardarlo en un envase limpio y apto para contener alimentos. El hielo se tiene que dispensar con un utensilio que evite manipularlo con las manos. El hielo que se ha utilizado para mantener los alimentos y las bebidas en frío no se puede utilizar en las bebidas o como componente de los alimentos.

Los contenedores isoterms donde se guarda el hielo tienen que poder drenar. Preferiblemente se deben utilizar acumuladores de frío.

El vehículo tiene que disponer de agua caliente, sea para limpiar los utensilios o las manos. El agua caliente tiene que ser suministrada desde un sistema adecuado y tiene que llegar hasta el fregadero.

2.5 Aguas sucias

El vehículo tiene que estar equipado con un depósito de aguas sucias claramente identificado y aislado del habitáculo donde se preparan y se venden los alimentos. Este depósito tiene que tener el uso exclusivo de aguas sucias.

El depósito tiene que ser de un material resistente a la corrosión y no absorbente y tiene que tener una superficie lisa y fácil de limpiar, con una salida de diámetro suficiente para facilitar su lavado y limpieza.

Tiene que tener una capacidad mínima de veinticinco litros. Esta cantidad se fija a partir del hecho de que en muchas ocasiones el lugar donde se instalan los vehículos de restauración móviles no tiene acceso a la red de alcantarillado a través de mangueras y hay que llevar a peso el depósito hasta el punto donde se pueda vaciar. Si el depósito de agua potable es de más de veinte litros, la capacidad del depósito de aguas sucias tiene que ser un 10% superior. Se tiene que poder visualizar qué disponibilidad de espacio para agua sucia hay.

El vaciado del tanque de aguas sucias se tiene que hacer exclusivamente en un lugar que esté conectado correctamente a la red de alcantarillado (no se puede vaciar en la red de aguas de lluvia). Es preferible que el ayuntamiento indique el lugar donde se puede hacer el vertido de aguas sucias.

El depósito de aguas sucias hay que vaciarlo como mínimo al finalizar cada jornada y debe limpiarse y desinfectarse como mínimo cada tres días. Se tienen que poder explicar cómo se limpia y se desinfecta este depósito.

2.6 Ventilación e iluminación

Tiene que haber ventilación natural o mecánica (campanas extractoras) suficiente para eliminar eficazmente humos y vapores. Hay que evitar que las repisas o los cajones de almacenaje puedan obstruir el flujo de aire.

El vehículo tiene que disponer de bastantes puntos de luz y tienen que tener una intensidad suficiente para iluminar correctamente el habitáculo de preparación de alimentos y el mostrador de venta. Las luces tienen que estar protegidas para evitar que en caso de ruptura puedan contaminar los alimentos y las superficies de trabajo.

2.7 El lavamanos y el fregadero

En principio, con la finalidad de evitar contaminaciones cruzadas, es preferible disponer como mínimo de un fregadero para lavar las manos y utensilios y un fregadero para lavar alimentos (o un fregadero compartimentado).

Si solo se dispone de un fregadero, hay que lavar los alimentos en un recipiente. Los alimentos no pueden permanecer en la misma pila donde se limpian los utensilios o las manos, aunque sí que se pueden limpiar bajo el del grifo.

El fregadero donde se lavan las manos tiene que ser de accionamiento no manual y tiene que estar equipado con agua caliente y fría. Ha tener al alcance jabón líquido, papel de un solo uso y una papelera para tirar este papel. Para evitar contaminaciones cruzadas, hay que ser extremadamente cuidadosos, de manera que no se deben lavar las manos sobre los utensilios que ya se han limpiado.

Después de hacer cualquiera de estos usos, el fregadero tiene que quedar bien limpio –con jabón– y aclarado. Hay que procurar que el fregadero esté siempre libre de utensilios.

Los fregaderos en los que se lavan los utensilios siempre tienen que estar equipados con agua caliente y fría.

Para reducir riesgos, es preferible que los alimentos se sirvan en platos, vasos y con cubiertos de un solo uso. En caso de usar vajilla reutilizable, hay que tener lavavajillas o recipientes cerrados para trasladar la vajilla sucia hasta el lugar donde se pueda utilizar el lavavajillas.

3. Requisitos que tienen que cumplir las personas que preparan o venden alimentos

El principal responsable de lo que sucede en un establecimiento alimenticio, como es el caso de un vehículo o remolque donde se preparan o alimentos, es el titular (o los titulares) de la actividad, que en el contexto de la seguridad alimentaria se denomina “operador alimentario”. El operador alimentario tiene la obligación de aplicar una praxis que le permita controlar y garantizar la seguridad de lo que prepara o vende.

Los contenidos de esta buena praxis, que permite instaurar una sólida base de condiciones y prácticas higiénicas y conseguir un autocontrol correcto, se llaman “prerrequisitos” (requisitos previos que hay que cumplir) Son prerrequisitos las normas que veremos a continuación:

- Mantenimiento de las instalaciones y de los equipamientos.
- Control de los subproductos y de los residuos.
- Control de plagas y de otros animales indeseables.
- Control del agua.
- Formación y capacitación del personal en seguridad alimentaria.
- Control de proveedores.
- Trazabilidad de las materias primas y de los alimentos elaborados.
- Control de las temperaturas.
- Control de los alérgenos.
- Control de la limpieza y desinfección.

3.1 Formación acreditada

Para poder trabajar preparando o vendiendo alimentos de manera ambulante en un vehículo, hay que tener un documento que acredite que se ha realizado y superado una formación específica para este tipo de actividad, en formato papel. Si no se dispone de la acreditación de esta formación específica o de otra de un nivel más alto (amplia experiencia, formación en restauración, estudios en escuelas de hostelería homologadas, etc.), no se puede realizar este trabajo.

El titular de la actividad es responsable de que todos sus trabajadores hayan adquirido y puedan acreditar esta formación.

Los documentos que acreditan la formación de cada uno de los trabajadores se tienen que guardar en el vehículo a disposición de la persona que haga el control oficial.

3.2 Selección de proveedores

Es muy importante seleccionar a los proveedores de materias primas y de otros productos alimentarios. Hay que comprobar sus condiciones de transporte y de almacenaje (distinguir si hace falta que sea a temperatura ambiente, en refrigeración o en congelación), la integridad de sus envases y embalajes, las fechas de caducidad y las condiciones de limpieza del medio de transporte o del almacén.

Hay que saber identificar al proveedor de cada uno de los productos que se utilizan. Los proveedores tienen que disponer de registro municipal o registro sanitario y tienen que estar autorizados para la venta directa.

Los albaranes de compra de los últimos dos meses –independientemente de que todavía se disponga del producto o no– se tienen que guardar en el vehículo, así como los albaranes de todos aquellos productos que están en el vehículo y que pueden utilizarse en la elaboración y la venta de los alimentos.

Hay que tener en cuenta aquellos productos que tienen una vida comercial amplia.

3.3 Actuación ante una alerta alimentaria

El origen de la alerta alimenticia puede ser porque:

- Un proveedor alerta de que hay un problema con uno de sus productos.
- Un cliente ha tenido un problema con un producto que se le ha servido o el personal se da cuenta de que algún producto elaborado no es seguro.

¿Qué hay que hacer?

Comprobar si todavía el producto está en la nevera o en el almacén. Si el producto no se ha servido a ningún cliente, hay que identificarlo como producto no apto, almacenarlo separado del resto de productos aptos y devolverlo al proveedor. Deben mantenerse las condiciones de almacenaje que recomienda al fabricante.

En caso de que todavía quede producto elaborado, identificarlo provisionalmente como no apto y almacenarlo separado del resto de productos aptos a la temperatura que le corresponda.

En el anexo II hay un cuadro donde se señalan los peligros más significativos que pueden afectar a los alimentos elaborados.

3.4 El almacenaje de alimentos

Todos los alimentos se tienen que almacenar de manera que estén protegidos de posibles contaminaciones y que las condiciones ambientales no afecten negativamente a su inocuidad o su aptitud.

Hay que inspeccionar y almacenar inmediatamente todos los productos para evitar que el alimento perecedero esté a temperatura ambiente. Así se evita la de la cadena de frío y la multiplicación de microorganismos. Hay que tener en cuenta las condiciones de almacenaje que indica el elaborador del producto.

Las zonas de almacenaje tienen que estar separadas de los productos de limpieza y desinfección y de la ropa y de los objetos personales que puedan contaminar los alimentos o las superficies que están en contacto. Los alimentos nunca pueden tocar en el suelo y tienen que mantenerse fuera de la luz directa del sol.

En el momento de la recepción de las materias primas se debe controlar que los envases y embalajes están en condiciones correctas:

- No admitir latas infladas o con . Una lata inflada puede ser indicio de una contaminación bacteriana: a causa de una esterilización incorrecta o de la presencia de poros, las bacterias crecen y generan gas, que hincha las latas. Los

golpes pueden favorecer la contaminación química: el óxido de la lata puede entrar en contacto con el alimento cuando se desprende el esmalte del interior por un .

- Cambiar o retirar envases y embalajes sucios, rotos o en mal estado. Así se evita la acumulación de suciedad y las contaminaciones microbiológicas y alérgicas.
- Evitar que los productos queden abiertos para impedir que la suciedad y otros posibles elementos contaminantes exteriores caigan al interior de los alimentos.

En el mostrador no se pueden almacenar productos no envasados o no protegidos fuera de las vitrinas (que, si hace falta, tienen que ser refrigeradas).

La capacidad de almacenaje del vehículo tiene que estar dimensionada para la actividad que se quiera realizar.

Hay que proteger todo el material que se tenga que utilizar en contacto con los alimentos (envases, papel filme y productos fungibles en general). Así se evita contaminar los alimentos a través del material que puede tener contacto.

Se tienen que almacenar los recipientes no reutilizables en pilas invertidas (), para evitar que la superficie de contacto quede expuesta.

Hay que colocar los productos más nuevos detrás o debajo de los más antiguos. Es la rotación de *stocks* correcta para que no caduque nada, de manera que durante la elaboración se coja el producto que se encuentre más a mano. Hay que comprobar periódicamente los tiempos de almacenaje y las fechas de caducidad y evitar el exceso de *stock* de los productos acabados y de los ingredientes o de las materias primas correspondientes.

Hay que asegurar que los alimentos que tienen que estar refrigerados se encuentran realmente a la temperatura de refrigeración y los congelados, a la de congelación. Las instalaciones de refrigeración o congelación tienen que estar dimensionadas para mantener los alimentos refrigerados o congelados dentro del intervalo de temperatura correspondiente. Se pueden utilizar cajas isotermas portátiles con acumuladores de frío para reforzar la capacidad de almacenaje.

Antes o después del periodo de servicio, los alimentos que necesitan frío para su mantenimiento pueden mantenerse dentro del vehículo siempre que se tenga la seguridad de que los aparatos generadores de frío continuarán en funcionamiento.

Si el vehículo lleva alimentos que necesitan frío para su conservación, los aparatos generadores de frío tienen que garantizar que se mantendrá la temperatura correcta (de refrigeración o de congelación) mientras el vehículo circule o cuando se haga una parada durante el trayecto.

Los alimentos que se tienen guardados para reponer lo que se ha gastado tienen que estar en un almacén frigorífico autorizado, en muebles refrigeradores o congeladores exclusivos para ese uso, y se tiene que controlar adecuadamente su temperatura, limpieza y desinfección.

Los alimentos que no necesitan frío también hay que guardarlos correctamente estibados, en espacios que cumplan los requisitos que se indican en las condiciones de almacenaje (separados de los productos de limpieza, etc.).

La exhibición de los productos debe hacerse de manera que esté protegida de la contaminación y de la exposición directa al sol.

3.5 El control de la temperatura

Hay que controlar la temperatura de las neveras y mantener su puerta cerrada. Así se evita la de la cadena de frío. Una de las causas más comunes de las enfermedades transmitidas por alimentos es la conservación y la exposición de los productos a temperaturas inadecuadas durante periodos prolongados. Eso puede dar lugar al crecimiento rápido y sostenido de las bacterias.

Los alimentos que se tienen que mantener refrigerados tienen que estar a 5 °C o menos y la comida caliente se tiene que mantener a 65 °C o más. Si se tienen productos elaborados por otra empresa, hay que seguir las condiciones de almacenaje que señala al productor.

Debe controlarse la temperatura de conservación adecuada durante todo el proceso: recepción, almacenaje, preparación y elaboración, transporte, exposición y venta.

- Los alimentos refrigerados deben mantenerse a 5 °C o a temperaturas inferiores.
- Los alimentos congelados deben mantenerse a -18 °C o a temperaturas inferiores.
- Los alimentos que se sirven calientes deben mantenerse a 65 °C (o a temperaturas superiores) hasta el momento del servicio.
- Los productos que se compran envasados deben mantenerse en las condiciones y temperaturas indicadas en el etiquetado.

Hay que llevar un registro diario de la temperatura de las neveras y de los congeladores (en el anexo IV se dan ejemplos de registros). También se tiene que registrar la temperatura de los aparatos que mantienen los alimentos en 65 °C o más.

Los equipos de frío, como neveras y congeladores, y los equipos de mantenimiento en caliente tienen que disponer de termómetros visibles desde el exterior. Los termómetros fijos utilizados en las unidades que mantienen los alimentos refrigerados o congelados se tienen que colocar en la parte más caliente de la unidad. Los termómetros utilizados para medir la temperatura de los alimentos calientes tienen que ser colocados en la parte más fría de la unidad que mantiene los alimentos calientes.

Se tiene que disponer de un termómetro de sonda preciso (+/- 1 °C de variación) para verificar la temperatura de los alimentos. Hay que asegurarse de que la sonda del termómetro se limpia y desinfecta antes de cada uso. Es una buena práctica controlar la temperatura de los alimentos calientes o fríos para garantizar que se mantienen en la temperatura adecuada.

Si se utiliza una nevera isoterma de hielo o con acumuladores de frío para ampliar la capacidad de frío, hay que refrigerar previamente los alimentos en un refrigerador y colocarlos en la nevera en el último momento. Se recomienda utilizar placas acumuladoras de frío que se tienen que congelar previamente y no cubitos, para evitar la formación de agua. Hay que tener un cuidado especial en controlar la temperatura de estas neveras portátiles y abrirlas tan poco como sea posible.

Debe minimizarse el tiempo en que los alimentos que necesitan refrigeración o mantenerse calientes estén entre los 5 °C y los 65 °C, ya que **entre estas temperaturas (de 5 °C a 65 °C) las bacterias crecen con rapidez. Este rango de temperatura se llama zona de peligro. Hay que preparar solo la cantidad de alimentos que se puede mostrar o almacenar a temperaturas inferiores a 5 °C o superiores a 65 °C.**

Los platos perecederos en ningún caso pueden estar más de dos horas dentro del margen que va de los 5 °C a los 65 °C (es decir, sin refrigerar o sin mantenerlos en un aparato que caliente). Al mismo tiempo, poder llevar a cabo esta praxis, hay que asegurarse de que el sol no incide de manera directa en los expositores y que la temperatura ambiente no es elevada (no se pueden exceder los 25 °C). Por lo tanto, **estas dos horas a temperatura ambiente difícilmente se pueden aplicar en verano; en esta estación los alimentos siempre tienen que estar por debajo de los 5 °C o por encima de los 65 °C.**

Pasadas estas dos primeras horas, la comida que ha estado en la zona peligrosa hay que tirarla a la basura. No se puede volver a refrigerar.

3.6 El control del aceite de la freidora

Hay que renovar periódicamente el aceite de las freidoras. Con el uso, se forman subproductos de la degradación del aceite (compuestos polares) que pueden provocar enfermedades. Se permite un máximo del 25% de compuestos polares.

Para evitar la formación de estos compuestos, hay que seguir las siguientes indicaciones:

- Renovar periódicamente el aceite de las freidoras.
- Utilizar freidoras diferenciadas según el tipo de alimento (pastelería, carne, pescado o precocinados), siempre que sea posible.
- Filtrar el aceite antes de reutilizarlo, para eliminar los restos de frituras anteriores.
- No calentar el aceite excesivamente (nunca por encima de 180 °C); no debe humear.
- No mezclar diferentes aceites ya que cada uno tiene una temperatura de calentamiento diferente. Se podría quemar uno antes que el otro y, por lo tanto, producir sustancias nocivas.
- Utilizar aceites que resistan temperaturas de fritura, como el aceite de oliva u otros aceites vegetales que contengan ácido oleico.
- Controlar visualmente el estado del aceite. No tiene que ser oscuro, ni viscoso, ni presentar espumas, ya que son signos de alteración. Para conocer el estado del aceite y saber cuándo hay que cambiarlo, también se pueden utilizar tiras reactivas, viscosímetros o equipos que miden la conductividad del aceite.
- Registrar el cambio de aceite de cada freidora para controlar la frecuencia (en el anexo IV hay un ejemplo de hoja de registro).

- Almacenar los aceites y grasas que han servido para cocinar y que quieran eliminarse en recipientes a prueba de escapes y llevarlos al centro de reciclaje o tirarlos a través de cualquier otro medio que establezca el municipio donde se encuentre el vehículo.

3.7 Antes de iniciar la jornada

Hay que asegurarse de que...

- El depósito de agua potable está lleno o de que hay la cantidad suficiente.
- Los aparatos de frío funcionan bien y los acumuladores de frío de las cajas isoterma están congelados.
- Todos los productos están bien almacenados y sujetos. Las botellas de butano tienen que estar especialmente bien estibadas y sus conexiones tienen que ser absolutamente seguras. Hay que valorar la cantidad de gas que queda en las botellas.
- El depósito de aguas sucias está vacío.
- El lavamanos tiene jabón y papel de un solo uso. Hay que asegurar también la disponibilidad de papel de un solo uso para la limpieza, etc.
- Hay jabón y desinfectante suficientes para limpiar utensilios, equipos y superficies.
- Los alimentos que no se cocinan o preparan dentro del camión se han elaborado en un obrador debidamente autorizado.
- No cocinar mientras el vehículo circula.

3.8 Si hay que salir del vehículo

Si es necesario salir del vehículo mientras se está trabajando, para ir al servicio o para conseguir productos de un establecimiento próximo, hay las siguientes opciones:

- Pedir a otra persona con acreditación para manipular y vender alimentos en vehículos que se quede y que continúe el servicio.
- Pedir a una persona sin formación que se quede en el vehículo. En este supuesto, hay que asegurarse de que el equipo de cocina está apagado y de que todos los alimentos quedan adecuadamente almacenados. Esta persona no puede preparar ni vender alimentos.
- Dejar el vehículo cerrado. En este supuesto, hay que asegurarse de que el equipo de cocina está apagado y de que todos los alimentos quedan adecuadamente almacenados.

3.9 Hábitos de higiene

Hay que seguir las siguientes indicaciones:

- **No cocinar o manipular alimentos fuera del vehículo o remolque.**
- No contaminar las superficies que están en contacto con alimentos o los alimentos con el cuerpo o la ropa.

- Evitar el contacto innecesario con alimentos ya preparados para el consumo. No hay que tocar nunca los alimentos elaborados para ser consumidos con las manos desnudas, siempre hay que utilizar algo que haga de barrera entre la persona y el alimento, como pinzas o papel de uso alimenticio. Se desaconseja el uso de guantes, dado que da sensación de protección al usuario, lo que hace que no se lave las manos tanto como debería. Si se utilizan guantes, no deben ser de látex, dado que podría haber consumidores alérgicos a este material.
- Llevar ropa limpia de uso exclusivo para el trabajo. En todo momento hay que ir completamente vestidos y llevar el pelo totalmente tapado, sea con un sombrero, un pañuelo o recogidos con una malla. Eso incluye las barbas.
- Si se tiene alguna herida en las manos o en los brazos, hay que taparla con un apósito impermeable.
- No llevar joyas en las manos o en las muñecas, ya que dificultan la limpieza de las manos y acumulan un gran número de bacterias, que podrían caerse y contaminar los alimentos.
- No llevar lociones o perfumes con olor fuerte, ya que los alimentos absorben los aromas.
- Las uñas de las manos tienen que ser cortas, limpias y sin esmalte. Las uñas acumulan suciedad y bacterias.
- En la zona de preparación y venta de alimentos no se puede comer ni fumar. En la cabina tampoco se puede fumar.
- Evitar estornudar, soplar o toser sobre los alimentos o las superficies que puedan entrar en contacto con los alimentos. No escupir.
- Sólo se puede orinar o defecar en unos servicios adecuados y que dispongan de un lavamanos correctamente equipado (agua caliente, jabón...).
- La persona que sufra una enfermedad contagiosa susceptible de contaminar los alimentos (resfriado, gripe, diarrea, vómitos, dolor de garganta con fiebre, fiebre, infecciones cutáneas...), no puede manipular ni vender alimentos.
- El manipulador de alimentos tiene que notificar al titular de la actividad si sabe o sospecha que puede haber contaminado un alimento.

4. La manipulación correcta de los alimentos

4.1 Las cuatro normas básicas

4.1.1 Lavarse las manos y limpiar

El suelo, los animales y las personas pueden tener microorganismos peligrosos que causan enfermedades de transmisión alimenticia. ¡A través de las manos, de los trapos (¡por eso, nunca trapos, siempre papel!) y de otros utensilios de cocina, estos microorganismos se pueden esparcir y pueden contaminar los alimentos.

Por eso, hay que seguir las normas de higiene siguientes con respecto a la limpieza:

- Lavarse las manos antes de empezar a preparar alimentos, después de manipular alimentos crudos y cada vez que, durante la preparación de las comidas, se manipule basura, dinero, etc.
- Lavarse las manos después de ir al inodoro, de estornudar, de toser, de sonarse, después de tocar animales domésticos y de tocarse el pelo o la barba.
- Limpiar las superficies y los utensilios de cocina antes de utilizarlos y, sobre todo, después de manipular alimentos crudos, como carne, pescado, huevos, pollo, etc.
- Lavar las frutas y las hortalizas, especialmente si se tienen que comer crudas. Se pueden higienizar tal como se describe en el punto 4.3. Otra buena opción es comprar frutas y verduras de cuarta gama: envasadas, troceadas, limpias y a punto para ser utilizadas.
- Para lavarse las manos, mojarlas con agua caliente, enjabonarlas con un jabón bactericida, fregarlas bien (cuidado con las uñas), enjuagarlas con agua abundante y secarlas con papel de un solo uso.

4.1.2 Separar

Los alimentos crudos pueden contener microorganismos susceptibles de contaminar los alimentos cocinados o los que se consumen crudos que ya estén limpios.

- Separar siempre los alimentos crudos de los alimentos cocinados y también de los que se consumen crudos y ya están limpios.
- Utilizar utensilios y superficies diferentes (tenedores, cuchillos, de corte, platos, etc.) para manipular alimentos crudos y alimentos cocinados.
- Dentro de la nevera, conservar los alimentos crudos y los guisados en espacios diferenciados y en recipientes tapados para evitar que se contaminen entre ellos.

4.1.3 Cocer

La cocción a temperaturas superiores a los 65 °C elimina los microorganismos peligrosos de los alimentos. Si no se llega a la temperatura adecuada los microorganismos sobreviven.

Estas son las normas que hay que seguir con respecto a la cocción:

- Cocer suficientemente los alimentos, sobre todo la carne, el pollo, las empanadas, los huevos y el pescado.

- Cocer los alimentos que contienen huevo a una temperatura que llegue como mínimo a los 75 °C en el centro del producto.
- Cuajar bien las tortillas.
- Asegurarse de que los zumos que desprenden los asados de carne y de pollo claros y no rosados.
- Recalentar bien la comida. Un alimento está lo bastante caliente cuando se tiene que dejar enfriar para poder comerlo. El recalentamiento a 65 °C como mínimo mata los microorganismos que se puedan haber desarrollado durante la conservación.

4.1.4 Enfriar

Algunos microorganismos se multiplican muy rápidamente si la comida se conserva a temperatura ambiente.

- Preparar las comidas con la mínima antelación posible antes de consumirlos y, cuando eso no sea posible, refrigerarlos con inmediatez.
- Distribuir la comida en recipientes para facilitar el enfriamiento.
- Si se elaboran salsas, preparar la cantidad justa que se pueda consumir en dos horas, en caso de que tengan que estar a temperatura ambiente. Las salsas no se deben conservar para otras ocasiones, a no ser que se hayan refrigerado o congelado inmediatamente. Si se quiere mejorar su conservación, añadir unas gotas de vinagre o de limón. Hay que mantener las salsas en el refrigerador hasta el momento de ser consumidas o utilizadas en otras elaboraciones; las comidas elaboradas con las salsas también se tienen que refrigerar.
- Utilizar huevo pasteurizado para elaborar mayonesas y similares. Para reducir el riesgo, es recomendable utilizar salsas comerciales.
- Mantener limpios los dosificadores de los dispensadores de salsas.

4.2 Descongelación de los alimentos

- Descongelar los alimentos dentro del frigorífico o en el microondas justo antes de prepararlos; no deben descongelarse a temperatura ambiente.
- Separar los productos que se están descongelando del resto de productos y procurar que no goteen. Así se evitan contaminaciones cruzadas entre productos y no se confunden los productos descongelados con los productos frescos. Para eso, se pueden utilizar recipientes agujereados dentro de recipientes estancos que recojan el líquido originado durante la descongelación y que eviten que entre en contacto con los alimentos. Se recomienda colocar los productos que se están descongelando en las estanterías inferiores del frigorífico.
- No cocinar los alimentos en descongelación hasta que estén totalmente descongelados. Pueden quedar zonas frías en las que los microorganismos sobrevivan a la cocción.
- Una vez descongelado, cocinar el alimento tan pronto como se pueda, siempre antes de veinticuatro horas. El alimento descongelado tiene una duración corta.

4.3 Lavado de frutas y verduras

- Es recomendable utilizar productos de cuarta gama (limpios, troceados y envasados, listos para el consumo).
- Utilizar superficies de trabajo y utensilios (cuchillos, cepillos, etc.) limpios y secos.
- Antes de lavar las verduras, lavarse bien las manos con agua tibia y jabón.
- Fregar la superficie de las frutas y las verduras bajo el chorro de agua, enteras y con la piel para evitar que, al cortarlas, los microorganismos y otros contaminantes pasen al interior.
- Rechazar las hojas exteriores de la lechuga, la escarola, las coles, las endibias, etc.
- Lavar las lechugas hoja por hoja.
- Utilizar un cepillo para verduras limpio para eliminar la tierra de las setas y para fregar con firmeza los alimentos que tienen una superficie exterior dura o rugosa, como las patatas, los melones y los pepinos.
- Retirar y rechazar las secciones de las frutas y verduras que tienen hongos, heridas, cortes o zonas demasiado maduras estropeadas.
- Lavar las hierbas, como el cilantro, el perejil, el apio y la menta, en manojos pequeños, dándoles vueltas hasta que todas las ramas queden limpias.

4.3.1 Desinfección de frutas y verduras que se comen crudas y sin pelar

- Limpiar los vegetales enteros, antes de cortar, bajo el chorro de agua.
- Preparar una solución con un producto desinfectante de uso alimenticio. Debe consultarse la ficha técnica para conocer la cantidad que hay que añadir al agua. Utilizar la dosis indicada para asegurar la desinfección correcta de frutas y verduras y evitar un exceso de producto desinfectante que podría contaminarlos químicamente y alterarlos.
- Sumergir los vegetales completamente en la solución durante cinco minutos. El tiempo no tiene que ser inferior al indicado para asegurar una desinfección correcta. Tampoco puede ser superior, ya que el desinfectante se evapora y el alimento podría volver a contaminarse.
- Aclarar los vegetales en agua corriente abundante. Así, se eliminan los restos del producto desinfectante.
- Escurrir los vegetales y eliminar toda el agua posible. Si se mantienen con agua, los microorganismos pueden volver a contaminar fácilmente el alimento.
- Una vez desinfectados, los vegetales se pueden cortar y consumir inmediatamente o bien mantenerlos en refrigeración.

4.4 Manipulación y conservación de los huevos

- Los huevos tienen que tener la cáscara limpia, entera y sin signos de humedad. La cáscara sucia puede contener gérmenes y contaminar el interior del huevo y de los otros alimentos con los que esté en contacto.
- Se tienen que mantener en un lugar fresco, seco y a temperatura constante, es decir, en el refrigerador. Los cambios de temperatura provocan condensaciones sobre la cáscara y esta humedad facilita la multiplicación de gérmenes, la desintegración de la barrera protectora del huevo y, por lo tanto, su contaminación.
- Se tienen que guardar separados del resto de alimentos, en un recipiente que haga de huevera. La huevera sirve para mantener los huevos en un espacio seco y fresco y también para dificultar las contaminaciones cruzadas con otros alimentos.
- No lavar los huevos; es una práctica innecesaria que puede facilitar la contaminación.
- No utilizar huevos que hayan sobrepasado la fecha de consumo preferente. La de los huevos es un atributo de calidad y seguridad.
- Antes y después de manipular huevos hay que lavarse las manos.
- Limpiar los utensilios que hayan estado en contacto con huevos o con productos que contengan huevo después de usarlos.
- No cascar el huevo en el mismo recipiente donde después se tiene que batir, ni separar la clara de la yema con la cáscara del huevo. Al cascar el huevo, se puede contaminar el recipiente y el huevo con los gérmenes de la cáscara.
- Una vez cascado el huevo, comprobar que no desprenda olores anormales y que la transparencia de la clara sea la adecuada. La presencia de estos signos puede hacer sospechar que haya un posible crecimiento bacteriano, y en este caso habría que rehusarlo.
- Cocinar los platos que contienen huevo hasta una temperatura de 75 °C en el centro del producto. Recordar que hay que cuajar bien las tortillas. Una cocción insuficiente no garantiza la eliminación de los gérmenes.
- No está permitida la elaboración de salsas con huevo crudo.

4.5 Otras cuestiones a tener en cuenta

- Servir los condimentos en paquetes individuales o en recipientes con dosificador. Hay que mantener los dosificadores limpios.
- No chamuscar la comida que se hace a la brasa o a la plancha porque favorecería la formación de hidrocarburos aromáticos policíclicos (HAP), entre los cuales están los benzopirenos.

Los HAP son unas sustancias que pueden ser cancerígenas y que se forman cuando se tuestan los alimentos en la llama. Para evitarlo, hay que dejar una buena distancia entre la brasa y el alimento y controlar el tiempo de cocción.

- Al cocinar, no mezclar la carne cruda con la carne cocida; hay que esperar que toda esté cocida para rellenar nuevamente la parrilla o la plancha con carne cruda.

Si la plancha es lo bastante grande, se puede poner la carne cruda en una zona diferente de la que ya está cocida.

- No colocar la carne cocida en las mismas bandejas donde había la carne cruda, ni tampoco utilizar los mismos utensilios para una carne y para la otra.
- Preparar en el último momento las ensaladas variadas que llevan vegetales crudos y pasta, queso, embutidos, etc. Mezclar ingredientes crudos y cocidos con antelación y a temperatura ambiente favorece la contaminación.
- Evitar la elaboración de salsas que lleven huevo. Las salsas comerciales han recibido un tratamiento de esterilización que garantiza la salubridad. Pero hay que tener en cuenta que, una vez abierto el envase, se tiene que consumir en un espacio breve de tiempo ya que puede volver a contaminarse.
- Conservar en frío hasta el último momento (en 5 °C o menos) los postres lácticos y los que están hechos con huevo: crema, flan, queso tierno, nata, tiramisú, etc.

4.6 Alergias e intolerancias alimentarias

Hay que proporcionar a los clientes que lo soliciten información sobre las sustancias de los platos o bebidas que se sirven que pueden causar alergias o intolerancias. Los alimentos e ingredientes alergénicos de los que hay que informar obligatoriamente se relacionan en el anexo IV.

La información se puede facilitar de varias maneras:

- Detallando por escrito los alérgenos que contiene cada producto de manera clara y visible (carteles, etiquetas, pizarras, cartas, etc.).
- Colocando carteles en la zona donde se venden los alimentos que indiquen como obtener esa información: mediante documentación que el consumidor pueda consultar o bien oralmente, con explicaciones por parte del personal del establecimiento.

Se permite informar oralmente, siempre que la información:

- Pueda ser suministrada fácilmente antes de finalizar la compra, ya sea por parte del personal del establecimiento o a través de medios alternativos que no comporten un coste adicional para el consumidor.
- Esté recogida en papel o en formato electrónico en el establecimiento y sea fácilmente accesible, tanto para el personal como para las autoridades de control o para los consumidores que la soliciten.

Quien prepara y vende alimentos (sea el propietario, sea el personal) tiene que conocer los ingredientes de los platos y los tiene que saber identificar.

No se puede alegar desconocimiento de los componentes de los platos que se ofrecen que puedan provocar alergias o intolerancias.

(Véase el ejemplo de registro del anexo IV.)

Dado que la diversidad de productos que se elaboran es reducida, tiene que ser sencillo que la información esté actualizada. Hay que repasar periódicamente las

etiquetas de los productos preparados o de las materias primas, sobre todo si se cambia de proveedores, ya que puede haber cambios de ingredientes (también puede haberlos si no se cambia de proveedor).

La preparación de alimentos para personas alérgicas o intolerantes requiere seguir unas buenas prácticas que garanticen la ausencia de contaminación cruzada y que eviten el riesgo de que las personas sensibles desarrollen una reacción adversa.

(Estas buenas prácticas se detallan al anexo v.)

4.7 Elaboración de preparaciones de riesgo

Hay que extremar las medidas de higiene en las preparaciones de riesgo, como sushi, carpacho y cualquier producto con carne o pescado crudos (por ejemplo, boquerones en vinagre), para evitar la transmisión de enfermedades.

Estos platos están elaborados con alimentos crudos y no reciben ningún tratamiento culinario posterior que tenga la capacidad de eliminar los microorganismos patógenos o parásitos que pueda haber, (por ejemplo, el *Anisakis*) de manera que se pueden transmitir a las personas que los consumen. Cuidado, porque las contaminaciones que pueden sufrir estos productos no se detectan ni por el ni por el olor y los alimentos pueden tener un aspecto perfectamente normal.

Consejos que hay que tener en cuenta en la elaboración:

- Comprar materias primas de proveedores de confianza y autorizados.
- Asegurarse que las materias primas crudas que se adquieren se hayan transportado en condiciones higiénicas adecuadas, bien protegidas y separadas las unas de las otras para evitar la contaminación cruzada. En el caso de la comida refrigerada o congelada, hay que asegurarse de que se ha transportado a la temperatura adecuada. Los productos congelados tienen que llevar la información de la fecha de congelación.
- Lavarse las manos antes de empezar a manipular los alimentos que se tienen que consumir crudos.
- Utilizar cuchillos, utensilios y superficies de trabajo específicos para la manipulación de la comida cruda y para la manipulación de la comida lista para consumir en crudo. Es importante asegurar que los alimentos crudos se manipulen separadamente de los otros ingredientes listos para consumir, incluidos los ya cocinados (pollo, huevos, verduras) para minimizar el riesgo de contaminación cruzada.
- Todos los utensilios que se utilicen deben de estar limpios y desinfectados antes de empezar la jornada de trabajo para minimizar el riesgo de contaminación bacteriana. Se tienen que limpiar también periódicamente a lo largo de la jornada para eliminar restos de productos.
- Hay que limpiar las superficies y los utensilios después de cada uso, especialmente si después se tienen que preparar alimentos que no se cocinan (por ejemplo, pescado crudo y pollo cocinado).

Para destruir los parásitos que pueda haber, todos los productos de la pesca que se consuman crudos se tienen que congelar previamente a:

-20 °C durante un periodo mínimo de 24 horas

o

-35 °C durante un periodo mínimo de 15 horas

No hay que hacer el tratamiento por congelación de los productos de la pesca que se compren ya previamente congelados a las temperaturas mencionadas.

- Para mejorar la conservación del arroz del sushi y similares, se puede adobar con vinagre. La clave es prepararlo y servirlo inmediatamente.

(Véanse las recomendaciones para acidificar el arroz en el anexo VI.)

5. Limpieza y desinfección del equipo y de las instalaciones

El vehículo se tiene que mantener a un nivel de limpieza y de orden altísimo. No puede haber acumulación de basura o de material reciclado (excepto en los contenedores apropiados), residuos de alimentos, suciedad, grasa o cualquier otra materia visible.

Todos los utensilios y el equipo se tienen que mantener y limpiar sistemáticamente para evitar la acumulación de residuos de alimentos, suciedad, grasa o cualquier otra materia visible.

Todos los utensilios para servir comida y bebida tienen que estar en buenas condiciones de limpieza antes de cada uso. **Se recomienda utilizar utilaje de un solo uso.**

Las superficies de las , los equipos que están en contacto con los alimentos y los aparatos y dispositivos de almacenamiento se tienen que mantener en condiciones limpias e higiénicas para reducir la probabilidad de contaminar los alimentos.

Como mínimo, hay que hacer una limpieza a fondo al día de las zonas de preparación y venta de alimentos.

Los detergentes y desinfectantes que se utilicen tienen que ser aptos para establecimientos alimenticios.

Para limpiar, primero hay que retirar la basura y los restos de alimentos y a continuación aplicar el detergente o desinfectante en la concentración que señala el fabricante. Los desinfectantes de cloro en la dilución correcta son una buena opción.

Los productos de limpieza y desinfección tienen que estar en sus envases originales y debidamente etiquetados, para imposibilitar cualquier error. Hay que guardarlos alejados de los alimentos para evitar el riesgo de contaminación.

Se recomienda planificar bien la limpieza y desinfección:

- Tener en cuenta los equipos y utensilios que se utilizan en la limpieza y desinfección (estropajos y bayetas, escobas, cubos y palos de fregar, papel...).
- Hacer una relación de productos para la limpieza y desinfección.
- Pensar qué hay que limpiar y con qué frecuencia:
 - Superficies de trabajo, estanterías, suelos, paredes y techos.
 - Maquinaria para cocinar (fogones, hornos, etc.).
 - Pequeña maquinaria y utensilios de trabajo (de corte, cuchillos, etc.).
 - Campana extractora.
 - Armarios y utensilios de limpieza.
 - Neveras y congeladores.
 - Cubos de basura.

Hay que establecer la frecuencia de la limpieza y desinfección de cada elemento, que tiene que estar definida según su uso.

- Describir como se hace la limpieza.
- Hay que limpiar los cubos de basura o contenedores de residuos con agua caliente y posteriormente desinfectarlos. Se tienen que limpiar aprovechando el momento

del vaciado y la retirada de las bolsas de residuos. Una vez limpios, hay que colocar una bolsa nueva.

- Controlar el almacenaje, la limpieza y la sustitución de los utensilios y de los productos de limpieza. Los estropajos, las bayetas, los palos de fregar y los cubos hay que limpiarlos después de usarlos y desinfectarlos diariamente. Se tienen que sustituir antes de que estén en mal estado. Los utensilios de limpieza se tienen que almacenar separados de las zonas en las que se manipulan o guardan alimentos.
- Hay que llevar un control visual de la limpieza y desinfección de los locales, las instalaciones, los equipos, los utensilios y las superficies: **cada día que se trabaje**.
- Hay que llevar un control visual o manual del mantenimiento y funcionamiento de instalaciones, equipos y utensilios: **cada día que se trabaje**.

(Véase un ejemplo de registro en el anexo IV.)

6. Glosario

Autocontrol. Conjunto de métodos y procedimientos que tienen que aplicar los operadores de la cadena alimenticia para garantizar la inocuidad de los productos.

Autoridad competente. Administración central, autonómica o local con potestad para organizar y ejecutar intervenciones en seguridad alimentaria dentro de las competencias que legalmente tenga atribuidas. En el caso de la restauración móvil, el control sistemático corresponde a los ayuntamientos.

Gluten.

Información sobre la ausencia o la presencia reducida de gluten:

- Sin gluten: solo se puede utilizar esta declaración cuando los alimentos, tal como se venden al consumidor final, no contienen más de 20 mg/kg de gluten.
- Muy bajo en gluten: solo se puede utilizar esta declaración cuando los alimentos que contienen trigo, centeno, cebada, avena o sus variedades híbridas, o los que contienen unos o más ingredientes hechos a partir de estos cereales, se han procesado específicamente para reducir el contenido de gluten y no contienen más de 100 mg/kg en el producto que se vende al consumidor final.

Esta información puede ir acompañada de las declaraciones «adecuado para las personas con intolerancia al gluten» o «adecuado para celíacos». Igualmente, si el alimento está específicamente elaborado, preparado o procesado para reducir el contenido de gluten de uno o de varios ingredientes que contienen gluten, o para sustituir los ingredientes que contienen gluten por otros ingredientes exentos de gluten de forma natural, la información alimenticia puede ir acompañada de las declaraciones «elaborado específicamente para personas con intolerancia al gluten o elaborado específicamente para celíacos».

Lactosa.

Información sobre las declaraciones «sin lactosa» y «bajo contenido en lactosa»:

- Productos alimentarios «sin lactosa» son aquellos que acreditan ausencia de lactosa siguiendo las analíticas más sensibles en el estado actual de la ciencia. Es decir, inferior al 0,01% de lactosa.
- Productos alimentarios de «bajo contenido en lactosa» son aquellos con contenidos en lactosa residual medible y que se sitúan generalmente por debajo del 1%.

Cuarta gama. Son alimentos frescos, limpios, pelados, troceados y envasados para el consumo inmediato, normalmente vegetales. Como no se han sometido a ningún tratamiento térmico, se tienen que mantener en refrigeración y su periodo de caducidad es corto, de siete a diez días. En este apartado, se encuentran actualmente una gran variedad de productos: hojas de lechuga, de una sola clase o de diversas; hojas de escarola; hojas de espinacas; acelgas...

Restauración móvil. Preparación de alimentos en un vehículo o remolque para su venta y consumo *in situ*. Supone una distribución ambulante y el grado de manipulación de los alimentos puede ser casi ausente o compleja.

Anexo I

Protocolo de verificación

Este protocolo de verificación está diseñado como resumen de las cuestiones claves para los operadores de los vehículos móviles en que se preparan y alimentos. Estos requisitos se basan mayoritariamente en las normas de seguridad alimentaria.

Verificación de estructuras y equipos

- El diseño y la distribución del habitáculo del vehículo es apropiado para el uso previsto.
- La ventilación –natural o forzada– es suficiente para eliminar los vapores y humos.
- Los materiales y el mantenimiento de las estructuras (paredes, suelo, techo, iluminación) son adecuados (fáciles de limpiar).
- Las estructuras y los equipos para el almacenaje y la exposición de los alimentos (con temperatura regulada y no regulada) son adecuados y tienen una capacidad suficiente.
- Las superficies de trabajo, los utensilios y los equipos que están en contacto con los alimentos son adecuados (lisos, resistentes y fáciles de limpiar) y suficientes.
- Los vehículos y los equipos se encuentran en un buen estado de conservación y funcionamiento.
- El diseño de armarios y mostradores facilita la limpieza por debajo y detrás, no hay rincones difíciles de limpiar.
- Se dispone de agua caliente y fría en cantidad suficiente para lavar las manos y los utensilios.
- Hay un lavamanos –o un fregadero– de accionamiento no manual, con jabón líquido, toallas de un solo uso y agua caliente, que permite lavarse las manos correctamente.
- El vehículo dispone de un suministro de agua potable adecuado (la capacidad mínima del depósito tiene que ser de veinte litros).

Nota: suministro adecuado significa suficiente agua potable para asegurar que se puedan lavar las manos y los utensilios de manera efectiva.

- Hay un fregadero para lavar los alimentos y utensilios con agua caliente y fría. Si sirve también para lavarse las manos, tiene que ser de accionamiento no manual.
- Los utensilios para la gestión de residuos (sólidos orgánicos, aceites...) son adecuados y están limpios y tapados. Los residuos se eliminan de manera que no haya un cúmulo de desperdicios que sobrepase la capacidad del contenedor.
- El vehículo dispone de un depósito de aguas residuales suficiente (la capacidad mínima tiene es de veinticinco litros; si el depósito de agua potable tiene más de veinte litros, la capacidad del depósito de agua residual es un 10% superior).
- Hay un extintor adecuado y una manta ignífuga y el personal sabe utilizarlos.

Verificación de procesos

- Los proveedores de materias primas disponen de registro sanitario o municipal o de permiso para la venta directa.
- El transporte, la recepción y el almacenaje de los productos (estiba, protección, temperatura, higiene) son adecuados.
- Los alimentos listos para el consumo que se mantienen calientes están a 65 °C o más.
- Las neveras están a una temperatura igual o inferior a 5 °C y disponen de termómetro.
- Los congeladores están a una temperatura igual o inferior a -18 °C y disponen de termómetro.
- La higiene de las instalaciones, los utensilios y la maquinaria, así como el uso de productos y utensilios de limpieza y desinfección, son adecuados.
- Ausencia de plagas. Las están protegidas (cuándo el vehículo o remolque está sin actividad) para minimizar la entrada de polvo, plagas y otros contaminantes.
- La higiene de los manipuladores y de las manipulaciones minimizan la contaminación.
- Los manipuladores de alimentos conocen sus obligaciones en relación a su estado de salud y a la manipulación de alimentos.
- Se utiliza ropa limpia y de uso exclusivo.
- Ausencia de trapos.
- Los productos de limpieza se mantienen aislados de las zonas de manipulación de alimentos.
- El mantenimiento de los alimentos durante el proceso de manipulación es correcto.
- Los alimentos congelados se descongelan en la nevera o en el microondas.
- El enfriamiento de los alimentos cocinados –si no se sirven calientes– se hace de manera rápida.
- El recalentamiento se hace de manera rápida y por encima de los 65 °C o más.
- Hay un termómetro tipo sonda de precisión para medir la temperatura de los alimentos preparados y de los que están listos para servirse.
- Los alimentos crudos se gestionan de manera que no contaminen los alimentos listos para el consumo.
- Los utensilios que se utilizan para los alimentos crudos son diferentes de los utilizados para los alimentos cocidos (cuchillos...).
- Frutas y verduras se limpian de manera efectiva.
- La manipulación de los productos de la pesca destinados al consumo en crudo o semicrudo es adecuada (prevención de infestación por larva de *Anisakis*).

- La manipulación de huevos frescos y derivados se hace de forma adecuada.
- El almacenaje y el uso de aditivos es correcto (están autorizados, se usan en la dosis adecuada y se tienen en cuenta como ingrediente).
- La utilización de los aceites de freír se hace de forma adecuada.
- La elaboración y el mantenimiento del hielo se hace de forma adecuada.
- El personal que trabaja en el vehículo conoce los ingredientes de los platos que se preparan o venden y sabe si los hay que pertenecen a grupos de sustancias que pueden provocar alergias o intolerancias.
- Los consumidores reciben información adecuada sobre la comida que se vende y su relación con alergias e intolerancias.

Verificación de los autocontroles basados en los prerrequisitos

- Los depósitos de agua potable se vacían y desinfectan como mínimo una vez cada tres días.
- Los depósitos de aguas sucias se vacían diariamente y se desinfectan cada tres días.
- Se aplica una limpieza y desinfección correctas y adaptadas a la actividad. Se expone con claridad cómo se hace la limpieza y desinfección.
- El vehículo está libre de plagas; se comprueba de manera sistemática que se mantenga así.
- Las personas que trabajan en el vehículo tienen una formación específica para la restauración ambulante; o una formación de un nivel más alto, acreditada por estudios en escuelas de hostelería homologadas, etc.; o pueden acreditar una amplia experiencia en restauración. La formación es continua.
- Se puede comprobar con rapidez quiénes son los proveedores de los diferentes productos. Todos los proveedores disponen de registro sanitario o municipal o están autorizados para la venta directa.
- Se realizan anotaciones diarias de las temperaturas (refrigeración, congelación, calentadores).

Anexo II

Cuadro de peligros significativos

Peligros biológicos	Bacterias y toxinas bacterianas	<i>E. coli</i> O157:H7 y otros <i>E. coli</i>	Carne, pollo, productos lácteos con leche cruda, zumo de manzana, semillas germinadas, hortalizas, ensaladas, agua no tratada
		<i>Staphylococcus aureus</i>	Alimentos muy manipulados, por falta de higiene en las manipulaciones (ensaladas, bocadillos, carnes cocinadas...)
		<i>Clostridium perfringens</i>	Carne cocida, salsas, caldos, sopas
		<i>Clostridium botulinum</i>	Conservas, alimentos envasados al vacío o en atmósferas modificadas
		<i>Bacillus cereus</i>	Arroz, pasta cocida, , fórmulas líquidas para bebés
		<i>Listeria monocytogenes</i>	Alimentos listos para consumir, principalmente refrigerados
		<i>Streptococcus spp.</i>	Alimentos muy manipulados, por falta de higiene en las manipulaciones y falta de refrigeración (ensaladas, helados, cremas, huevos...)
		Salmonela	Huevos, carnes, lácteos no pasteurizados, semillas germinadas, fruta, hortalizas, chocolate,
		<i>Campylobacter</i>	Carne de ave, lácteos de leche cruda
		<i>Vibrio spp.</i>	Pescado y marisco
	<i>Shigella spp.</i>	Carnes, lácteos no pasteurizados, semillas germinadas, fruta, hortalizas	
	<i>Yersinia enterocolitica</i>	Carne de porcino	
	Virus	Virus de la hepatitis A	Ensaladas, fruta, zumos, y bocadillos
		Rotavirus	Ensaladas y fruta contaminada por el manipulador
		Norovirus	Agua
	Protozoos	<i>Cryptosporidium parvum</i>	Ensaladas, zumos de fruta contaminadas el manipulador o con aguas fecales
		<i>Toxoplasma</i>	Carne poco cocida, fruta,

			vegetales
	Helmintos	<i>Taenia saginata</i>	Ternera y cerdo poco cocidos, cualquier alimento contaminado por un manipulador que excrete huevos
		<i>Taenia solium</i>	
		<i>Trichinella</i>	Carne de jabalí
		<i>Echinococcus spp</i>	Carne poco cocida
		<i>Anisakis</i>	Pescado crudo que no ha sido congelado
	Micotoxinas	Aflatoxinas	Cereales y derivados, frutos secos, higos secos, café, zumos de fruta
		Ocratoxina A	
		Patulina	
		Fumonisinias	
		Zearalenona	
Peligros químicos	Contaminantes ambientales		Alimentos obtenidos de establecimientos no fiables
	Productos fitosanitarios, medicamentos veterinarios y desinfectantes		
	Tóxicos naturales presentes en los alimentos		Setas no comestibles
	Compuestos del procesado de los alimentos		Aceites demasiado recalentados, alimentos obtenidos de establecimientos no fiables
	Aditivos no autorizados		Alimentos obtenidos de establecimientos no fiables
	Alérgenos		Cualquier alimento que lo contenga y que no esté etiquetado correctamente
Peligros físicos	Radionucleidos		Alimentos obtenidos de establecimientos no fiables
	Fragmentos de material de envasado o embalaje, o bien de la maquinaria utilizada para la producción del alimento (vidrio, metal, plástico...)		Cualquier alimento
	Cuerpos extraños que pueden acompañar las materias primas (piedras, huesos, ramas...)		Cualquier alimento

Más información en http://acsa.gencat.cat/ca/actualitat/mapa_de_perills/

Anexo III

Mantenimiento del vehículo y suministros

El vehículo, sus accesorios y el equipo se tienen que mantener limpios y en buen estado de reparación y funcionamiento: libres de polvo, vapores, humos, malos olores y otros contaminantes. Hay que tener un cuidado especial con el mantenimiento de las conexiones de las bombonas de gas.

El propietario del vehículo tiene que asegurar siempre y sin excepción que el suministro de electricidad es suficiente para mantener los alimentos calientes o fríos y para calentar el agua con medios propios (generador eléctrico, baterías, conexión a la red, energías renovables o combinaciones de estas opciones). La instalación eléctrica y de los utensilios y los aparatos relacionados con el suministro eléctrico o de energía tiene que ser realizada por una persona que pueda acreditar su capacitación en este campo.

La instalación de gas la tiene que hacer una persona que tenga la licencia correspondiente y que cumpla con las disposiciones pertinentes. Cualquier modificación de esta instalación la tiene que realizar una persona cualificada.

El vehículo tiene que disponer de un extintor de incendios homologado y de una manta ignífuga fácilmente accesibles. El personal tiene que saber reaccionar y extinguir incendios pequeños. El extintor tiene que ser adecuado para tratar el tipo de materiales combustibles que hay en el vehículo y tiene que tener bastante capacidad para extinguir pequeños incendios. El equipo de seguridad contra incendios tiene que estar en disposición de funcionar correctamente.

Anexo IV

Hojas de registro de los autocontroles

CAMBIO DE ACEITE FREIDORAS MES: _____

	Freidora 1; observaciones	Freidora 2; observaciones
Semana 1		
Semana 2		
Semana 3		
Semana 4		

CAMBIO DE ACEITE FREIDORAS MES: _____

	Freidora 1; observaciones	Freidora 2; observaciones
Semana 1		
Semana 2		
Semana 3		
Semana 4		

REGISTRO DE CONTROL DE TEMPERATURAS, MES _____

Equipo de frío o calor // día del mes

Equipo	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

Equipo	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20

Equipo	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31

LISTA ACTUALIZADA (FECHA:) DE LOS PRODUCTOS ALIMENTARIOS SERVIDOS O VENDIDOS EN EL VEHÍCULO QUE CONTIENEN ALÉRGENOS

Sustancias que pueden provocar alergias

Alimento /plato	Cereales con gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuetes	Soja	Leche y lactosa
1							
2							
3							
4							

Alimento /plato	Frutos secos	Moluscos	Mostaza	Dióxido de azufre/ sulfitos	Granos de sésamo	Apio	Altramuces
1							
2							
3							
4							

Plan de limpieza y desinfección

Superficies y equipos en contacto con los alimentos	Cómo se limpian y desinfectan: producto utilizado/ se aplica/ frecuencia de limpieza y desinfección.

Anexo V

Alimentos e ingredientes alergénicos de los cuales hay que informar obligatoriamente

La información sobre si los alimentos a preparar tienen algún componente que pertenezca a los grupos que a continuación se señalan tiene que estar a disposición del personal del vehículo o remolque, de las personas consumidoras que la soliciten y también de las autoridades de control.

- Cereales que contengan gluten y productos derivados. Se puede encontrar en alimentos que contienen harina o almidones de algunos cereales (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados: pan, pasta, pan rallado, galletas, pastelería, salsas, sopas, productos cárnicos, embutidos, pizzas, croquetas, seitán (preparado hecho con gluten de trigo)...
- Crustáceos y productos elaborados con todos los de crustáceos (gambas, cigalas, langostinos, cangrejos, langosta, bogavante, etc.). Se pueden encontrar en las sopas, en las salsas, en las cremas...
- Pescado y productos elaborados con pescado: salsas de pescado, condimentos preparados, caldos, pastillas para el caldo, pizzas, croquetas, surimi...
- Huevos y productos elaborados con huevo de cualquier especie (gallina, codorniz, pato, etc.) y con los productos derivados del huevo (albúmina, clara de huevo, lecitina de huevo...). Se pueden encontrar en los productos de pastelería, pasta, platos preparados, productos cárnicos, salsas, condimentos, caramelos, flanes, helados, algunos quesos, sopas...
- Soja y productos elaborados con soja: además de la salsa de soja, se pueden encontrar en otros tipos de salsas y en algunos productos, como condimentos, postres, helados y productos cárnicos. Productos derivados de la soja (aislados de proteína de soja, concentrados de proteína de soja, lecitina de soja), que se utilizan como ingredientes en numerosos platos y también en el chocolate. Son derivados de la soja el tofu, el miso y el tempeh.
- Leche (de vaca, cabra, oveja, búfala...) y derivados, incluida la lactosa. Se incluyen los productos lácteos (mantequilla, queso, yogures, crema de leche, flanes, natillas, helados, etc.). Se pueden encontrar en una amplia variedad de alimentos: postres, embutidos, salsas, panes, chocolates, croquetas, sopas...
- Cacahuets y productos derivados (mantequilla, harina y aceite de cacahuete). Se pueden encontrar en las salsas y los condimentos preparados, en las galletas, en los chocolates...
- Frutos secos (almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces del Brasil, pistachos, nueces de macadamia, etc.) y productos derivados. Se encuentran en el mazapán, en el praliné, en el chocolate, en los turrone, en las salsas preparadas, en los condimentos...
- Apio y productos derivados (incluye toda la planta, las semillas y las raíces).

- Mostaza y productos derivados (incluye toda la planta y las semillas). Se puede encontrar en los panes, en los condimentos preparados, en las salsas, en las sopas, en los productos cárnicos, en los productos marinados...
- Sésamo y productos elaborados con sésamo (granos, brotes, pastas, aceite de sésamo...). Se puede encontrar en los panes, en las ensaladas, en las salsas, en el humus, en los falafels, en la tahina...
- Dióxido de azufre y sulfitos en cantidades superiores a 10 mg/kg. Se utilizan como conservantes en crustáceos, frutas desecadas, productos cárnicos, refrescos, zumos y conservas vegetales, vino, cerveza, vinagre, sidra, salsas de mostaza...
- Altramuces y derivados (semillas y harina de altramuces). Se pueden encontrar en algunos panes, pasteles, pastas, harinas...
- Moluscos (mejillones, almejas, ostras, berberechos, sepias, calamares, pulpos, caracoles de mar, etc.) y derivados. Se pueden encontrar en cremas, salsas, platos preparados...

Pautas para la preparación de alimentos libres de determinados alérgenos o de sustancias que provocan intolerancias alimenticias

- Almacenar las materias primas destinadas a menús especiales separadas del resto, bien etiquetadas y en las estanterías superiores. Las estanterías superiores siempre son las más seguras; en las de debajo puede caer suciedad y partículas alérgenas procedentes de los estantes superiores.
- Elaborar primero los menús especiales y utilizar ropa y delantales limpios. El ambiente de la zona de manipulación y la ropa pueden tener restos de alérgenos que contaminarían los productos.
- Si se utilizan guantes, evitar el látex; tienen que ser guantes de vinilo o nitrilo.
- No utilizar ningún alimento elaborado que no esté envasado y etiquetado.
- Los alimentos abiertos, como pueden ser las harinas, pueden volver a contaminarse con alérgenos fácilmente.
- Para una buena gestión de los alérgenos, es básico conocer los ingredientes de cada producto.
- Los utensilios, la maquinaria y las superficies tienen que estar perfectamente limpios y desinfectados antes de empezar la preparación de los menús especiales.
- No manipular otro tipo de alimentos durante la preparación. Utilizar recipientes para la sal y las especias en los que no se tenga que introducir la mano. Con las manos se pueden traspasar restos de otros alimentos.
- Utilizar aceite nuevo o de uso exclusivo para freír los alimentos de los menús especiales. Los restos de frituras anteriores pueden contener alérgenos.
- Una vez elaborado el menú especial, mantenerlo protegido e identificado (por ejemplo: «Libre de...»). No se deben tener los alimentos especiales y los normales juntos en armarios calientes o baños María ya que se pueden transmitir alérgenos a través de los vapores.
- No servir nunca a una persona alérgica una comida de la que simplemente se ha retirado el alimento que causa la alergia, pueden quedar restos microscópicos.
- Elaborar únicamente los menús y platos especiales verificados como aptos para el tipo de alergia en cuestión. No hay que cambiar de ingredientes ni de proveedores. Según la marca, un mismo alimento puede contener ingredientes alérgenos o no.
- Revisar frecuentemente las etiquetas de los alimentos envasados, dado que los ingredientes de un alimento pueden variar a pesar de ser de la misma marca y fabricante de siempre, y puede aparecer un nuevo ingrediente alérgeno.

Más información en:

- [Guia breu en matèria d'informació alimentària sobre la informació d'al·lèrgens en aliments sense envasar en establiments de restauració i comerç minorista](#)
- [Guía para la gestión de los alérgenos y el gluten en la industria alimentaria](#)

Anexo VI

La acidificación del arroz en el sushi y similares

Hablamos de sushi en general para referirnos a los platos elaborados con arroz cocido prensado (normalmente con vinagre), acompañado de otros ingredientes, como pescado o marisco crudo o en vinagre, verduras, huevo, etc., y envuelto o no con algún tipo de alga.

El arroz para la preparación de sushi se manipula mejor a temperatura ambiente, que es la más favorable para el crecimiento de microorganismos patógenos si no se acidifica adecuadamente. Además, muchos consumidores prefieren comer sushi a temperatura ambiente, lo cual hace que en muchos casos no se refrigieren los productos una vez preparados.

La adición de vinagre en el arroz produce una acidificación que dificulta el crecimiento de microorganismos patógenos y la formación de toxinas. En un medio ácido, con un nivel de pH de 4,6 o inferior, los microorganismos patógenos en general no crecen.

Hay condiciones que se pueden asociar a la conservación segura del arroz que se prepara a temperatura ambiente:

- Después de la cocción, repartir el arroz en porciones suficientemente pequeñas de manera que se enfríe cuanto antes mejor y consiga la temperatura ambiente de la forma más rápida posible.
- La acidificación del arroz se tiene que hacer después de la cocción, cuanto antes mejor.
- La acidificación del arroz se tiene que llevar a cabo de forma homogénea, es decir, de manera que cada grano de arroz se pueda acidificar correctamente, con un nivel de pH igual o por debajo de 4,6. Unos niveles de pH más altos producen las condiciones adecuadas para el crecimiento de microorganismos patógenos.
- Comprobar regularmente el nivel de pH del arroz mezclado ya con el vinagre, por ejemplo, con un medidor de pH 2.
- Se puede hacer una preparación estándar del arroz siguiendo las instrucciones siguientes:

	Método 1	Método 2	Método 3
Arroz de grano corto/pequeño	900 g	900 g	900 g
Agua	1.100 ml	1.320 ml	1.250 ml
Vinagre de arroz	135 ml	99 ml	128 ml
Azúcar	57 g	94 g	44 g
Sal	9 g	25 g	8 g

- Aclarar el arroz crudo con agua hasta que salga limpia y clara.
- Añadir el arroz al agua y hervirlo.
- Mezclar el vinagre, el azúcar y la sal y removerlo todo hasta que quede bien disuelto.

- Poner el arroz cocido en un recipiente poco profundo y dejar que se enfríe a temperatura ambiente.
- Verter la mezcla de vinagre sobre el arroz, mezclarlo todo con un utensilio cortante, sin remover el arroz.
- Asegurar la uniformidad de la preparación removiendo, aproximadamente, durante 20 segundos.
- Si el valor resultante de la medida es superior a 4,6, añadir más vinagre al arroz y ajustar la preparación.

Si no se es capaz de estandarizar la solución de vinagre/azúcar/sal o no se puede medir el nivel de pH del arroz o no lo se quiere acidificar, no hay que permitir que el arroz esté más de dos horas a temperatura ambiente, incluido el tiempo de preparación del sushi; y nunca tiene que estar a temperaturas superiores a 25 °C. Hay que preparar, pues, solo pequeñas cantidades de arroz por anticipado, refrigerarlas, mantenerlas en la nevera y condicionarlas a temperatura ambiente solo antes del servicio.

Anexo VII

Principales normas de referencia

(mayo de 2017)

Hay que tener presente que el Reglamento (CE) 853/2004, de 29 de abril, por el cual se establecen normas específicas de higiene para los alimentos de origen animal, no es de aplicación en los vehículos de restauración móviles (artículo 1, ámbito de aplicación), ya que son un establecimiento de venta directa al consumidor final.

La referencia más específica a la restauración ambulante se encuentra en el Reglamento (CE) 852/2004, de 29 de abril, relativo a la higiene de los productos alimentarios, concretamente en el Capítulo III del Anexo II (aunque hay más apartados de este Reglamento que se le pueden aplicar): Requisitos de los locales ambulantes o provisionales (como carpas, y vehículos de venta ambulante)...

- Reglamento (CE) 852/2004, de 29 de abril, relativo a la higiene de los productos alimentarios. Articulado y Anexo II; capítulos III al XI.
- Reglamento (CE) 882/2004, de 29 de abril, sobre los controles oficiales efectuados para garantizar la verificación del cumplimiento de la legislación en materia de piensos y alimentos y la normativa sobre salud animal y bienestar de los animales.
- Reglamento (CE) 2073/2005, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimentarios.
- Reglamento (CE) 1881/2006, de 19 de diciembre de 2006, por el cual se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimentarios.
- Reglamento (CE) 1333/2008, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios.
- Reglamento (CE) 1169/2011, de 25 de octubre, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
- Ley 16/2015, de 21 de julio, de simplificación administrativa.
- Decreto 112/2010, de 31 de agosto, por el cual se aprueba el Reglamento de espectáculos públicos y actividades recreativas.