



Nota de prensa

Seguridad alimentaria

Salud Pública y los ayuntamientos se coordinan para controlar la venta de alimentos en mercadillos

- Especialistas del centro de Gandia presentan la guía de prácticas correctas de higiene a los representantes municipales
- La normativa afecta tanto a las condiciones del mercado como a los vendedores de los puestos ambulantes de las 41 poblaciones

Gandia (24.09.18). El centro de Salud Pública de Gandia se ha reunido con representantes de los municipios del departamento de salud para presentar los requisitos que deben cumplir los puestos ambulantes en las ferias, mercadillos, ‘porrats’ y otros eventos en los que exista manipulación y venta de productos alimentarios.

Se trata de la guía de prácticas correctas de higiene para la venta y preparación de alimentos en mercados no sedentarios que han elaborado de forma conjunta la Federación Valenciana de Municipios y Provincias (FVMP) y la dirección general de Salud Pública de la Conselleria de Sanitat Universal i Salut Pública, y que ya es de aplicación..

En este sentido, los consistorios han de facilitar, en la medida de lo posible, un emplazamiento adecuado para dichos eventos, que evite contaminaciones, así como contenedores de residuos y aseos próximos adecuados; la cesión de toma de agua y de electricidad; la señalización, dimensiones y espacio entre los puestos, y el hecho de informar de todo ello a los vendedores.

También deben informarles sobre los requisitos higiénico sanitarios y documentales que exige esta guía en base a la normativa establecida. Además, los ayuntamientos se comprometen a comunicar al centro de Salud Pública de Gandia las fechas de los eventos en los que haya venta de alimentos, para su control por los inspectores de seguridad alimentaria.

Por su parte, los vendedores deberán aplicar la guía atendiendo a las especificaciones según el tipo de producto que manipulan: frutas y verduras;



frutos secos y legumbres; encurtidos; huevos; caracoles; salazones; productos lácteos; carne; pescado; pan, bollería y pastelería; turrone y chocolates; caramelos y golosinas; comidas preparadas, y horchatas y helados.

La guía se puede consultar y descargar en la página web de la dirección general de Salud Pública de la Conselleria.

