



**Extracto del REGLAMENTO (CE) N° 852/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y  
 DEL CONSEJO**  
**de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios**

El presente Reglamento establece normas generales destinadas a los operadores de empresa alimentaria en materia de higiene de los productos alimenticios, teniendo particularmente en cuenta los principios siguientes:

- a) el operador de empresa alimentaria es el principal responsable de la seguridad alimentaria.
- b) la necesidad de garantizar la seguridad alimentaria a lo largo de la cadena alimentaria.
- c) la importancia de que los alimentos que no pueden almacenarse con seguridad a temperatura ambiente, en particular los alimentos congelados, mantengan la cadena de frío.
- d) la aplicación general de procedimientos basados en los principios de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC) que, junto con la aplicación de prácticas higiénicas correctas, debería reforzar la responsabilidad de los operadores de empresa alimentaria.

**CAPITULO III**  
**REQUISITOS DE LOS LOCALES AMBULANTES O PROVISIONALES**

1. Los locales deberán, mantenerse limpios y en buen estado y estar situados, diseñados y contruidos de forma que impidan el riesgo de contaminación, en particular por parte de animales y organismos nocivos.

2. En particular, deberán cumplir los siguientes requisitos:

- a) Deberá disponerse de instalaciones adecuadas para mantener una correcta higiene personal (incluidas instalaciones para la limpieza y secado higiénico de las manos, instalaciones sanitarias higiénicas y vestuarios).
- b) Las superficies que estén en contacto con los productos alimenticios deberán estar en buen estado y ser fáciles de limpiar y, en caso necesario, de desinfectar, lo que requerirá que los materiales sean lisos, lavables, resistentes a la corrosión y no tóxicos.
- c) Deberá contarse con material adecuado para la limpieza y, cuando sea necesario, la desinfección del equipo y los utensilios de trabajo.
- d) Cuando la limpieza de los productos alimenticios forme parte de la actividad de los establecimientos alimentarios, deberán adoptarse las disposiciones precisas para que este cometido se realice higiénicamente.
- e) Deberá contarse con un suministro suficiente de agua potable fría y caliente.
- f) Deberá contarse con medios o instalaciones adecuados para el almacenamiento y la eliminación higiénicos de sustancias y desechos peligrosos y/o no comestibles, ya sean líquidos o sólidos;
- g) Deberá contarse con instalaciones o medios adecuados para el mantenimiento y el control de las condiciones adecuadas de temperatura de los productos alimenticios.
- h) Los productos alimenticios deberán colocarse de modo tal que se evite el riesgo de contaminación.