



**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.