



La 'inofensiva' actividad de la venta ambulante en ferias y fiestas populares estivales

17-05-2023

Las condiciones ambientales pueden ser un factor de riesgo extra para la seguridad alimentaria en los puestos de ferias, fiestas populares, mercados ambulantes y otras actividades; la tradición propia de todas estas festividades no debe ser excusa para una manipulación inadecuada o poco rigurosa de los productos alimenticios. Aquí os dejamos una nueva versión, revisada y actualizada por el propio autor, de este artículo que publicamos hace ya un tiempo.

Seguramente nos habremos preguntado, en más de una ocasión, de quién depende que la higiene alimentaria esté salvaguardada en instalaciones que no cuentan con los mismos recursos que los establecimientos habituales de venta y servicio de alimentos. Estas actividades han sido reguladas tradicionalmente por los municipios. En este sentido, el RD 199/2010 sobre la venta ambulante o no sedentaria, atribuía la competencia del control de la venta ambulante a los Ayuntamientos.

Posteriormente, teniendo en cuenta que todas las comunidades autónomas, en virtud de sus estatutos de autonomía, habían asumido competencias exclusivas en materia de venta ambulante, el RD 199/2010 fue derogado por el RD 538/2021 con el fin de evitar conflictos competenciales.

Recientemente, la publicación del RD1021/2022, regula determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor, incluidos los locales ambulantes o provisionales (como carpas, tenderetes y vehículos de venta ambulante), los almacenes de apoyo y las instalaciones en las que, con carácter principal, se realicen operaciones de venta a la persona consumidora final, así como establecimientos de restauración y hostelería.

Todo esto se traduce en que el control higiénico-sanitario de este tipo de establecimiento de venta, es, además de obligatorio, competencia de las CCAA, que, a su vez, pueden delegarla o no en los ayuntamientos.

La realidad es que en las CCAA donde la competencia ha sido transferida a los ayuntamientos, éstos no suelen disponer de personal cualificado suficiente para realizar las inspecciones, salvo que pidan colaboración a las autoridades de las CCAA.

Por otra parte, el 29 de abril de 2004 se publicó el Reglamento (CE) Nº 852/2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios. Dentro del Anexo II de encuentra recogido el Capítulo III que nos habla de los 'Requisitos de los locales ambulantes o provisionales (como carpas, tenderetes y vehículos de venta ambulante), los locales utilizados principalmente como vivienda privada pero donde regularmente se preparan productos alimenticios para su puesta en el mercado, y las máquinas expendedoras', cuyos principios higiénico-sanitarios siguen siendo válidos.

- Los locales y las máquinas expendedoras deberán, en la medida de lo posible, mantenerse limpios y en buen estado y estar situados, diseñados y construidos de forma que impidan el riesgo de contaminación, en particular por parte de animales y organismos nocivos.
- Hay que prestar especial atención a la situación de las máquinas expendedoras; el sol, ayudado por el cristal, puede elevar la temperatura de los productos alimenticios allí expuestos directamente para el consumo. Otro aspecto a tener en cuenta es realizar una correcta rotación del stock y fijarse mucho en las fechas de caducidad (incluso la de los botes de bebida, que en ocasiones pasa desapercibida).
- Cuando sea necesario 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).
- Además, 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... a menos que los operadores de la empresa alimentaria puedan convencer a las autoridades competentes de la idoneidad de otros materiales utilizados.
- También deberá contarse con material adecuado para la limpieza y, cuando sea necesario, la desinfección del equipo y los utensilios de trabajo. Cuando la limpieza de los productos alimenticios forme parte de la actividad de las empresas alimentarias, deberán adoptarse las disposiciones precisas para que este cometido se realice higiénicamente.
- Deberá, asimismo, contarse con un suministro suficiente de agua potable caliente, fría o ambas; así como deberá contarse con medios o instalaciones adecuadas para el almacenamiento y la eliminación higiénica de sustancias y desechos peligrosos y/o no comestibles, ya sean líquidos o sólidos.
- Es fundamental comprobar que se cuentan con instalaciones o medios adecuados para el mantenimiento y el control de las condiciones adecuadas de temperatura de los productos alimenticios y que los productos alimenticios deberán colocarse de modo tal que se evite el riesgo de contaminación en la medida de lo posible.

Es recomendable que los ayuntamientos faciliten puntos de agua potable, servicios higiénicos, tomas de corriente eléctrica y superficies para los puestos que respeten la distancia mínima de paso, de manera que se evite la contaminación acústica y gaseosa provocada por motores y generadores.

En cualquier caso, no hay que olvidar que el último responsable de la seguridad del alimento es quien ostenta la titularidad del puesto, que se responsabilizará también de garantizar la formación adecuada en materia de higiene y seguridad alimentaria del personal que esté en contacto directo con los alimentos.

Finalmente, recordar que la eficacia de estos controles sanitarios debería ir acompañada de la colaboración de los consumidores, que deben observar y exigir buenas prácticas en la manera de exponer y conservar los productos, además de su protección frente a la contaminación ambiental, y reclamar hábitos correctos por parte de los manipuladores de alimentos. En caso de dudas, se recomienda evitar el consumo de alimentos en el puesto o establecimiento.

Noticias Relacionadas

- Hazte con el 'Libro negro de la seguridad alimentaria', la inocuidad alimentaria no espera
- La Generalitat recuerda las recomendaciones de seguridad alimentaria en actividades de verano
- Foro Barcelona Seguridad Alimentaria 2023: seguridad alimentaria en tiempos de cambios
- El lavado de manos, un hábito higiénico decisivo para proteger a los consumidores



Félix Martínez licenciado en Veterinaria. Experto en formación en inocuidad e higiene de los alimentos y en gestión de la calidad. Especialista en restauración colectiva y divulgador. Es autor de 'El libro negro de la seguridad alimentaria', editado por RCBooks. @: felmargar@gmail.com. (Todos los artículos).