



Fiestas de San Isidro en Madrid. ©Barcex.

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

17-07-2016

En plena ola de calor las condiciones ambientales pueden ser un factor de riesgo extra para la seguridad alimentaria en los puestos de comidas de ferias, fiestas populares, mercados ambulantes y otras actividades tradicionales; todas ellas actividades que se remontan normalmete a tiempos inmemoriales, lo que no debe ser excusa para una manipulación inadecuada o poco rigurosa de los productos alimenticios que en ellas se comercializan.

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 desde sus orígenes por los municipios. A este respecto, debemos recordar que los ayuntamientos deben disponer de los medios técnicos necesarios y suficientes para desarrollar el control oficial de los peligros inherentes a los productos alimenticios presentes en mercados no sedentarios y ferias, y el riesgo derivado del propio acto de venta de estos alimentos, ya que el artículo 52 de la Ley 18/2009, de 22 de octubre, de salud pública establece que los entes locales son competentes en este ámbito.

En este sentido, 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.

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".

En cualquier caso, no hay que olvidar que el último responsable de la seguridad del alimento es quien ostenta la titularidad del

puesto, así como 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.

Estas actividades de venta que *a priori* parecen inofensivas, pueden acarrear problemas de seguridad alimentaria para el consumidor si no se tienen en consideración algunas pautas como las que se apuntan a continuación:

- Los locales y las máquinas expendedoras deberán, en la medida de lo posible, 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.
- 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.

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

- Mantener correctamente la cadena de frío evita problemas en alimentos de alto riesgo
- Cruzada contra 'la cruzada': normas básicas para trabajar con seguridad en la cocina
- Alimentos de alto riesgo: atención a la manipulación y a la correcta refrigeración
- Buenas prácticas y medidas preventivas para evitar intoxicaciones por Salmonella
- La responsabilidad del manipulador de alimentos respecto a la seguridad (parte I)
- La responsabilidad del manipulador de alimentos respecto a la seguridad (parte II)
- Claves para mantener las tablas de corte en perfectas condiciones higiénicas



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).