

PROTOCOLO DE APLICACION A MINORITAS (381/84) JUNTO A 2207/95.

Términos:

Sala de Ventas.

Trastienda.

Minorista con vendedor.

Minorista autoservicio.

Minorista mixto.

Monovalentes.

Polivalentes.

Independientes.

Agrupados.

Seccionales.

Restringidos.

Tiene acceso a la vía pública (10.1).

Tiene ventilación natural o forzada (10.2).

Esta aislado de polvo, vectores y viviendas (10.3 y 10.4).

Tiene una iluminación adecuada natural o artificial (10.5).

Los pavimentos son de fácil L+D y no son de cemento (10.6).

Las paredes son de fácil L+D (10.7).

Hay agua potable (10.8).

La sala de ventas solo se utiliza para ese menester y no hay embalajes (10.9).

Las condiciones de la trastienda si se usa de almacén son adecuadas (10.9).

Los productos están en anaqueles y estanterías sin contactar con el suelo (10.10).

Los productos no envasados están fuera del alcance del público (10.10).

La separación entre los alimentos hace que estos conserven sus características propias (10.11).

Los perecederos se conservan a temperatura adecuada y el pescado con hielo (10.13, 10.14 y 14.2).

Las vitrinas frigoríficas horizontales tienen línea de máxima carga por una línea coloreada (10.15).

Los parámetros están bien conservados y limpios (10.16).

Hay medidas preventivas de Desinsección o PGH (10.17).

Existen aparatos antiinsectos en el caso de venta de productos sin envasar (10.17).

Tiene implantado un PGH de D+D (10.18).

Hay un lugar para guardar útiles y productos de limpieza (10.19).

Se tiene contenedores de R. S. cerrados, estancos y aislados a una posible contaminación (10.20).

Los materiales constructivos y del utillaje carecen de capacidad contaminante (11.1).

Las estanterías están construidas de forma que permiten su L+D y del suelo en el reposan (11.2).

Tiene implantado un PGH de Formación de Manipuladores (12).

Se fraccionan solo alimentos que su RTS lo permite (13, 14.7 y 15).

Los alimentos para animales y de droguería están separados de los alimentos (13).

No se utiliza la vía pública para exposición y venta (14.1).

Los elementos de frío funcionan correctamente y están dotados de aparatos de medida (14.3).

Se controlan los peligros derivados de las temperaturas incorrectas (14.3).

No se realiza la recongelación de alimentos (14.5).

Los materiales de envasado y que contactan con los alimentos tienen autorización sanitaria (14.8).

No se realiza venta en autoservicio de alimentos sin envasar a excepto frutas de cáscara dura (14.9).

La venta de productos preenvasados acorde a la norma de etiquetado y a sus RTS (17).

Si hay venta de productos preenvasado a la venta se cuenta con autorización sanitaria (17)