



**Circular núm. 117**

**Fecha: 10/07/15**

**Asunto: Criterios para la autorización de actividades de los puestos del Mercado Mayorista de la Pesca de Mercamadrid.**

Estimado Asociado:

Adjuntamos notificación recibida del Departamento de Inspección de Mercamadrid.

LA JUNTA DIRECTIVA

**NOTIFICACIÓN**

Fecha: 01.06.15

ASOCIACIÓN DE EMPRESARIOS MAYORISTAS DE PESCADOS DE MADRID  
MERCADO CENTRAL DE PESCADOS  
MERCAMADRID

ASUNTO: Criterios para la autorización de actividades de los puestos del Mercado Mayorista de la Pesca de Mercamadrid

En *respuesta* a su petición de información sobre determinados criterios de equipamiento o infraestructuras solicitados por el Servicio de Inspección, le informo de lo siguiente:

A1.- En todos los puestos en los que se realicen prácticas de manipulación de alimentos, debe haber un **lavamanos** de conformidad con el Reglamento CE 852/2004, ANEXO II. CAPÍTULO I. " **Requisitos generales de los locales destinados a los productos alimenticios** 4. Deberá haber un número suficiente de lavabos, situados convenientemente y destinados a la limpieza de las manos. Los lavabos para la limpieza de las manos deberán disponer de agua corriente caliente y fría, así como de material de limpieza y secado higiénico de aquellas. En caso necesario, las instalaciones destinadas al lavado de los productos alimenticios deberán estar separadas de las destinadas a lavarse las manos."

A2.- Además, en aquellos en los que se transforma el producto, debe haber una **pila fregadero** para el lavado y desinfección de útiles de conformidad con el Reglamento 852/2004, ANEXO II. CAPÍTULO II. " **Requisitos específicos de las salas donde se preparan, tratan o transforman los productos alimenticios**: Se dispondrá, en caso necesario, de instalaciones adecuadas para la limpieza, desinfección y almacenamiento del equipo y los utensilios de trabajo."

B- Las zonas de envasado que se disponen contiguas a las puertas de los muelles deberán instalar una mampara que proteja de la contaminación, de conformidad con el *Reglamento 852/2004, ANEXO II. CAPÍTULO I. " Requisitos generales de los locales destinados a los productos alimenticios*, La disposición, el diseño, la construcción, el emplazamiento y el tamaño de los locales destinados a los productos alimenticios: a) permitirán un mantenimiento, limpieza y/o desinfección adecuados, evitarán o **reducirán al mínimo la contaminación transmitida por el**

aire y dispondrán de un espacio de trabajo suficiente que permita una realización higiénica de todas las operaciones"

Sin otro particular, le saluda atentamente

Fdo.: Angel Luis Yagüe Sánchez  
Jefe del Departamento de Inspección de Mercamadrid

DEPARTAMENTO DE INSPECCIÓN DE MERCAMADRID  
C/TA. FÉLIX ANTONIO 10, MERCAMADRID,  
28013 MADRID  
TEL. 91 563 152 4 51 2 3 - FAX 91 785 19 69  
E-MAIL: inspeccion@mercamadrid.com



Madrid Salud  
Organización acreditada  
con el nivel de excelencia  
en gestión CAF +500 puntos

Firmado electrónicamente por: ANGEL LUIS YAGÜE SANCHEZ  
Cargo: JEFE DE DEPARTAMENTO  
Fecha: 09-07-2015 10:46:05