

# Guía de Buenas Prácticas de Higiene para el Comercio minorista, comercios no sedentarios y máquinas expendedoras

El Instituto de Salud Pública y Laboral de Navarra (ISPLN) ha publicado una guía de ayuda para la aplicación de un sistema de autocontroles que facilite el cumplimiento de los objetivos de seguridad alimentaria en establecimientos minoristas de alimentación, el comercio no sedentario y a los responsables de venta en máquinas expendedoras, todo ello, utilizando los documentos de registro imprescindibles.

El documento servirá como base para que estos establecimientos elaboren su procedimiento de autocontrol y apliquen las Buenas Prácticas adaptadas a su realidad.

También puede ser de utilidad para el personal inspector, facilitando las tareas de revisión de la aplicación de los sistemas de autocontrol en estos sectores, con flexibilidad y con criterios homogéneos de control oficial.

## ALCANCE

Las actividades incluidas en la guía son:

1. El almacenamiento sin o con mínimas manipulaciones de productos a temperatura ambiente, refrigerados y congelados
2. La venta al consumidor final sin o con envasado en el punto de venta de productos a temperatura ambiente, refrigerados y congelados

Establecimientos incluidos:

- Comercio minorista
- Pescadería
- Carnicería
- Verdulería y frutería
- Panadería, pastelería, repostería
- Tienda de dulces, golosinas, frutos secos
- Tienda de congelados
- Tienda de ultramarinos
- Supermercado
- Herboristería y Parafarmacia
- Especies vegetales para infusiones de uso en alimentación
- Complementos alimenticios
- Preparados para lactantes y preparados de continuación
- Alimentos elaborados a base de cereales y alimentos infantiles

- Alimentos para usos médicos especiales
- Alimentos sustitutivos de la dieta completa para el control del peso
- Nuevos alimentos
- Comercios no sedentarios/ambulantes
- Establecimientos que suministran o rellenan las máquinas expendedoras de alimentos

## BLOQUES TEMÁTICOS INCLUIDOS

---

1. **Buenas Prácticas de Higiene;**  
*Plan de formación del personal. Prácticas de higiene personales, Plan de mantenimiento de instalaciones, locales, y equipos, Plan de limpieza y desinfección (L+D), etc...*
  2. **Buenas Prácticas de Manipulación;***Planes de control de temperaturas, alérgenos, trazabilidad, etc...*
  3. **Buenas Prácticas de Gestión**
- 

También incluye un anexo donde se detalla la aplicación a determinados comercios minoristas, como Pescaderías, Carnicerías, Verdulerías y fruterías, Panaderías y reposterías, Tiendas de dulces, golosinas y frutos secos, Venta de helados y similares, al comercio no sedentario y a las máquinas expendedoras.