

Emprende...

Tu idea de negocio

Guía de trámites y requisitos para la puesta en marcha de:

FRUTERIA
(actualizado a 2014)

Índice de contenidos:

¿QUE ES UNA FRUTERIA VERDULERIA?	2
¿Qué TENGO QUE TENER EN CUENTA?	2
¿Qué REQUISITOS MINIMOS DEBE REUNIR EL LOCAL?	4
¿Qué CONDICIONES GENERALES DEBO RESPETAR EN EL TRANSPORTE DE FRUTAS Y VERDURAS?.....	9
¿Qué TENGO QUE TENER EN CUENTA CON RESPECTO AL PERSONAL ENCARGADO DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS?	10
¿QUE TRAMITES TENGO QUE REALIZAR ANTES DE LA APERTURA DE LA FRUTERIA-VERDULERIA?	11

FRUTERIA

¿QUE ES UNA FRUTERIA VERDULERIA?

Se entiende por frutería-verdulería los establecimientos de venta al detalle de toda clase de frutas, verduras y hortalizas, patatas, tubérculos y setas comestibles.

La actividad de frutería-verdulería es incompatible con cualquier otra, salvo que se realice en establecimientos polivalentes en los que haya diversas secciones debidamente separadas y diferenciadas, y atendidas por distintos manipuladores.

¿Qué TENGO QUE TENER EN CUENTA?

Los establecimientos de frutería-verdulería observarán cuando menos las siguientes normas:

- En la sala de ventas los diversos productos se expondrán al público debidamente ordenado y separado.
- Los productos expuestos a la venta, objeto de normalización, presentarán en lugar bien visible un cartel en el que se indique la denominación del producto, su categoría comercial, variedad y calibre, cuando lo exija la correspondiente norma de calidad, así como el precio de venta al público en kilogramos.
- La parte de la mercancía expuesta al público será representativa del lote, existiendo una neta separación entre productos de distinta categoría comercial, variedad, y en su caso, calibre.

En los establecimientos de frutería-verdulería queda expresamente prohibido:

- La venta de productos alterados. Estos se separarán del resto y se depositarán en cubos o recipientes con cierre hermético destinados al efecto, y se evacuarán al menos diariamente, y siempre que estén llenos o sea necesario.
- Depositar en el suelo ningún tipo de frutas, verduras, hortalizas, tubérculos o setas. Ni siquiera en la trastienda.
- La exposición de productos en el exterior del establecimiento, deberá cumplir las exigencias sanitarias.
- La venta en régimen de autoservicio de productos no envasados, a excepción de frutas que tengan corteza dura e incomedible.
- La venta de jabones, detergentes, insecticidas y productos de droguería, así como la de productos tóxicos de cualquier tipo

Para la venta de estos productos se observarán cuando menos, los siguientes requisitos:

- Se presentarán al consumo entero, sano y limpio, exento de toda humedad externa anormal, exentos de artrópodos, gusanos, o moluscos, o de sus restos, y sin enfermedades criptogámicas.

Además deberán estar exentos de agentes microbianos patógenos y de residuos de pesticidas, en proporción superior a los tolerados reglamentariamente.

- La exposición al público de estos productos, cuando estén sujetos a normalización, se hará de tal forma que el consumidor conozca en todo momento la denominación del producto, la categoría comercial, variedad, calibre y precio venta al público, cuando así lo exija la correspondiente norma de calidad.
- La parte de la mercancía expuesta al público será representativa del lote, existiendo una neta separación entre productos de distinta categoría comercial, variedad, y en su caso, calibre.

¿Qué REQUISITOS MINIMOS DEBE REUNIR EL LOCAL?

Los locales destinados al comercio minorista de alimentación deberán reunir los siguientes requisitos, además de los específicos:

- Salvo lo establecido en los capítulos correspondientes, la superficie mínima de la sala de venta se ajustará a lo que las Ordenanzas Municipales de Edificación establezcan al respecto.
- Pavimentos impermeables, incombustibles y de fácil limpieza y desinfección.
- Paredes y pilares donde exista, revestidos hasta el techo. material impermeable, de superficie lisa, de fácil limpieza y desinfección, y de colores claros.
- Servicio de aseo o sanitario con al menos lavabo, jabón o detergente, cepillo de uñas, toallas de un solo uso o dispositivo de secado automático, todo ello separado del inodoro por una puerta, de modo que no haya acceso directo a otras dependencias de venta, almacenamiento u otras. Cuando dicha dependencia se emplee también como vestuario dispondrá, además de taquillas o armarios en número suficiente para recoger y guardar ordenadamente la ropa. En los establecimientos integrados estos servicios podrán ser comunes.
- Ventilación e iluminación natural o artificial apropiada a la capacidad del local. Los puntos de luz estarán protegidos de tal forma que en caso de rotura no se produzca contaminación de los alimentos. La iluminación será tal que no modifique los colores naturales de los alimentos.
- Agua corriente potable en cantidad suficiente para la limpieza y lavado de locales y útiles.

- Pila o fregadero para la limpieza y desinfección de utensilios así como para el lavado de manos accionado a pedal o mediante otro dispositivo no manual. En aquellos establecimientos que vendan todos los productos envasados no será obligatorio el dispositivo no manual.
- Los mostradores y materiales en contacto con los alimentos serán de material fácilmente lavable.
- Frigoríficos y/o congeladores de capacidad suficiente para almacenar los productos que requieran dicha conservación, que estarán en funcionamiento constante mientras haya alimentos en su interior. Deberán tener un termómetro fácilmente visible desde el exterior y en perfecto estado de funcionamiento.
- Para la exposición de alimentos susceptibles de alteración a temperatura ambiente dispondrán, como mínimo, de un frigorífico expositor que garantice la temperatura entre 0y 8.C, de forma ininterrumpida mientras haya alimentos en su interior.
- Los establecimientos que expendan alimentos congelados dispondrán, como mínimo, de un frigorífico congelador, expositor o no, de capacidad suficiente que garantice de forma ininterrumpida una temperatura inferior a -18.C, o las establecidas específicamente para cada alimento. Los muebles congeladores horizontales indicarán sus respectivos límites de carga, por medio de una línea de color indeleble.
- Los alimentos se mantendrán en todo momento, y en especial en su exposición al público, separados y ordenados, de forma que cada uno conserve sus características peculiares.

- Los productos alimenticios de cualquier tipo se depositarán en estantes, vitrinas o plataformas, y nunca en contacto con el suelo. Los productos sin envasar se colocarán fuera del alcance del público, separados por una vitrina, mueble o similar.

- Las trastiendas o almacenes de reposición, cuando existan, dispondrán de condiciones tales que los alimentos se conservan adecuadamente.

- El almacenamiento de material de limpieza y desinfección del establecimiento estará independizado de los productos alimenticios.

- Los comercios minoristas de alimentación deberán observar las siguientes normas higiénicas:
 - Diariamente se lavará el piso, zócalos y mostradores, y se limpiarán con esmero todas las máquinas, en especial las cortadoras. Para el lavado se emplearán disoluciones de lejía o sustancias desinfectantes. Queda prohibido barrer en seco y el empleo de serrín.

 - La desinsectación y desratización de los establecimientos se efectuará cuantas veces sea necesario para evitar la presencia de artrópodos y roedores, y siempre que la inspección sanitaria lo requiera.

 - Cuando se expendan alimentos sin envasar será obligatorio instalar aparato antiinsectos que los eliminen sin el empleo de productos químicos, o cualquier otro sistema eficaz autorizado y que no entrañe riesgos sanitarios.

- Las basuras estarán en recipientes estancos con tape de ajuste adecuado, que permanecerán cerrados y estarán en lugares aislados de los alimentos. Se retirarán con la frecuencia necesaria para evitar olores y contaminación, y al menos una vez al día. En los establecimientos donde se manipulen alimentos no envasados podrá haber recipientes para desperdicios en el local de manipulación, siempre que se utilicen con bolsas de plástico y cierre accionado a pedal.

En los establecimientos de comercio minorista de alimentación queda expresamente prohibido:

- La venta de productos tóxicos catalogados como tales por la legislación vigente.
- La exposición de productos fuera del establecimiento, sea en estantes, colocados sobre la acera o de cualquier otra forma, incluso en el caso de que la fachada estuviera remetida. Queda asimismo prohibida la exposición de productos en vehículos aparcados en las proximidades del establecimiento.
- Exponer los productos que precisen reglamentariamente conservación por frío fuera de los muebles frigoríficos adecuados o mantener éstos a temperaturas distintas a las requeridas en cada caso.
- Exponer los productos que precisen reglamentariamente conservación por frío, sin la separación adecuada entre los diversos tipos.
- El almacenamiento común en frigorífico de productos alimenticios que, por su naturaleza se consideren incompatibles.

- Recongelar alimentos, así como la venta o tenencia de productos congelados en estado de descongelación o semidescongelación.
- Vender productos alimenticios, adulterados, falsificados, alterados, contaminados, nocivos, caducados o que sobrepasen la fecha de duración mínima.
- Vender a granel o fraccionadamente productos que lo tengan prohibido en las correspondientes reglamentaciones o normas específicas.
- Utilizar para envolver los productos alimenticios papeles de periódico o cualquier otro material impreso por la cara que contacte con el alimento.
- La venta en régimen de autoservicio de productos no envasados, a excepción de frutas con corteza dura e incomedible.
- La presencia de artrópodos y roedores, así como la entrada y permanencia de animales domésticos, ni siquiera con su dueño.
- La tenencia y venta de productos sin etiquetas, marchamos, sellos u otras marcas exigidas por las disposiciones vigentes. La ausencia de éstos llevará consigo la intervención del producto y sanción, con decomiso en su caso, siendo responsable el titular del establecimiento.

¿QUE CONDICIONES GENERALES DEBO RESPETAR EN EL TRANSPORTE DE FRUTAS Y VERDURAS?

Se entiende por transporte de alimentos las operaciones que comprenden el traslado de los mismos, así como los medios necesarios para conseguirlo.

El transporte de alimentos deberá cumplir las siguientes condiciones generales:

- Reunir las condiciones adecuadas a cada clase de producto.
- Los vehículos empleados tendrán las superficies interiores impermeables, lisas y de fácil limpieza y desinfección, con cierres adecuados y con uniones redondeadas en todos sus ángulos y con aislamiento entre la cabina de conductor y la zona de carga.
- Los elementos como bandejas, bateas y otros que puedan entrar en contacto con los productos transportados serán de materiales resistentes a la corrosión, incapaces de alterar sus caracteres organolépticos o de comunicarles propiedades nocivas.
- En aquellos productos en que sea necesario, y en cuya Reglamentación Técnica Sanitaria se especifique, se utilizarán vehículos isotermos o frigoríficos, según el tipo de producto, teniendo en cuenta la distancia a recorrer.
- Todo vehículo, remolque o contenedor, empleado en el transporte será sometido antes de su empleo a un minucioso proceso de limpieza y desinfección, así como desodorización en caso necesario.
- Durante el transporte todo el personal relacionado directamente con los alimentos cumplirá las condiciones establecidas para los manipuladores, según lo estipulado en la normativa siguiente.
- El transporte de cualquier tipo de alimentos deberá ampararse, en todas sus fases, en la correspondiente documentación comercial, sanitaria, o ambas en su caso.
- No se permite transportar en el mismo vehículo o contenedor sustancias o productos de distinta naturaleza que puedan contaminarse entre sí, incluso carnes de diversas especies cuando no vayan suficientemente separadas entre ellas.

Transporte de frutas y verduras.

El transporte de estos productos se realizará en vehículos cerrados, e irán colocados en envases higiénicos, nuevos o recuperables, que se puedan limpiar y desinfectar después de cada utilización, evitando en todo momento su contacto con suelo, paredes o techo.

¿QUE TENGO QUE TENER EN CUENTA CON RESPECTO AL PERSONAL ENCARGADO DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS?

En febrero de 2010, se publicó una [norma que derogaba expresamente el Real Decreto](#), que desde el año 2000 establecía las normas relativas a los manipuladores de alimentos, lo que conllevó a su vez la derogación del Decreto 81/2005 que establecía el “Reglamento de Manipuladores de Alimentos en la Comunidad Autónoma de Aragón”. A partir de la entrada en vigor de esta nueva norma, es responsabilidad de las empresas alimentarias garantizar que el personal dispone de una formación adecuada a su puesto de trabajo.

A efectos prácticos esto significa que la formación de los manipuladores podrá ser impartida por:

- a) la propia empresa Alimentaria
- b) empresas o entidades formadoras (reconocidas o no reconocidas por organismos oficiales)
- c) centros o escuelas de formación profesional o educacional reconocidos por organismos oficiales (dentro de la formación reglada)

Cabe la posibilidad de que los manipuladores se formen o instruyan por su cuenta, acudiendo a entidades o a través de sus propios medios; en este caso la empresa tendrá que valorar si la formación que justifica el manipulador es adecuada o no para el puesto de trabajo que va a desempeñar.

- Las acciones formativas que se realicen no tendrán que ser notificadas con antelación y los documentos acreditativos no tienen que estar relacionados con un número de autorización ni tener un formato concreto.
- Los certificados emitidos hasta la fecha de derogación son válidos.

¿QUE TRAMITES TENGO QUE REALIZAR ANTES DE LA APERTURA DE LA FRUTERIA-VERDULERIA?

1. Sin perjuicio de lo establecido en las ordenanzas fiscales, todo establecimiento que se vaya a dedicar a elaborar, transformar, distribuir o expender alimentos, sea en puesto fijo, de temporada o de forma ambulante, deberá solicitar la correspondiente licencia municipal de apertura y estar en posesión de la misma para ejercer la actividad.
2. El permiso de referencia será expendido por el órgano corporativo competente, previos los informes del Instituto Municipal de Salud Pública en cuanto a las condiciones sanitarias del local donde se pretende establecer el comercio.
3. En caso de ejercer simultáneamente más de una actividad deberá contar con las licencias municipales correspondientes a cada una de ellas.
4. El Ayuntamiento podrá instar al interesado a la realización de las modificaciones o reformas del establecimiento que, en base al informe técnico sanitario municipal, se estimen oportunas para su adecuación a la normativa vigente, no permitiéndose su actividad en tanto aquéllas no se hayan efectuado.

Para cualquier modificación o reforma posterior del establecimiento deberá contarse con la oportuna autorización municipal, previo informe del Instituto Municipal de Salud Pública.