

Agencia de Seguridad Alimentaria, Sanidad Ambiental y Consumo

# *Documento de orientación sobre condiciones y criterios higiénico-sanitarios para el ejercicio de la venta de alimentos fuera de un establecimiento comercial permanente*

*Versión 2.1*

*28 de agosto de 2020*

*El presente documento tiene carácter informativo y muestra la opinión de la Agencia de Seguridad Alimentaria, Sanidad Ambiental y Consumo del Principado de Asturias.*

*Esta nueva versión responde a la actualización necesaria como consecuencia de la pandemia por **COVID-19** y de la legislación aplicable, ha sido revisada por parte de la Dirección General de Salud Pública de la Consejería de Salud y estará sujeta a actualización continua, si se considerara necesario, en función de la evolución de la enfermedad y/o de la publicación de nueva normativa relacionada.*

*No corresponde a este organismo decidir sobre la autorización de este tipo de modalidades de venta de alimentos.*

# Índice

<b>1.- Introducción .....</b>	<b>3</b>
<b>2.- Objetivo del documento .....</b>	<b>4</b>
<b>3.- Ámbito de aplicación .....</b>	<b>4</b>
<b>4.- Base legal .....</b>	<b>5</b>
<b>5.- Autorización de las actividades .....</b>	<b>5</b>
<b>6.- Sobre determinadas modalidades de venta y productos .....</b>	<b>6</b>
<b>7.- Medidas adicionales COVID-19 en mercados al aire libre o de venta no sedentaria en la vía pública .....</b>	<b>9</b>
<b>8.- Inspección y control .....</b>	<b>13</b>
<b>9.- Régimen sancionador .....</b>	<b>13</b>

## 1. Introducción

El ejercicio de la venta de alimentos fuera de un establecimiento comercial permanente en mercadillos, ferias y mercados ocasionales al aire libre, en la vía pública, o en camiones-tienda de venta o elaboración de alimentos (*food trucks*) es una actividad tradicional en nuestro país y aporta un gran valor añadido a la propia actividad socioeconómica y cultural. Ya desde tiempos remotos, los agricultores y artesanos locales acudían periódicamente a los pueblos y ciudades de España a poner a la venta sus pequeñas producciones directamente a los consumidores finales.

Es conveniente tener presente que, de acuerdo con la legislación nacional, corresponde a la Administración Local su regulación y control, dentro de sus propios términos municipales y que la responsabilidad última de la seguridad alimentaria recae en quien comercialice los productos.

Si bien la venta ambulante requiere de una infraestructura muy reducida, es necesario garantizar la seguridad alimentaria y los ayuntamientos que regulen o autoricen esta actividad deben respetar las condiciones mínimas establecidas por la legislación alimentaria nacional y europea que les afecte, con el fin de proteger la salud y los intereses de los consumidores.

Por otro lado, la actual pandemia debida al virus **SARS-CoV-2** ha supuesto un reto excepcional y sin precedentes en nuestra historia reciente y supone un gran cambio en nuestras tradiciones y costumbres, así como en la manera de relacionarnos entre las personas.

No existen, por el momento, evidencias científicas que demuestren que los alimentos sean una fuente o vía de transmisión de la enfermedad **COVID-19**. Sin embargo, algunos estudios indican que el virus puede permanecer activo en determinadas superficies y envases de alimentos durante ciertos períodos de tiempo, por lo que los alimentos podrían contribuir indirectamente a la propagación del virus, si no se respetan estrictas medidas de higiene de manos y de limpieza y desinfección de puestos, superficies y objetos que puedan ser tocados por personas enfermas o portadoras asintomáticas, si bien, y de acuerdo con el conocimiento actual, este riesgo de contagio se considera muy bajo.

Por último, estas modalidades de venta de alimentos constituyen, no solo una actividad de compra de alimentos básicos, sino también una actividad de fomento de relaciones sociales en la que pueden producirse aglomeraciones importantes de personas que pueden ser causa de propagación del virus.

## 2. Objetivo del documento

Este documento está dirigido fundamentalmente a la Administración Local del Principado de Asturias. Pretende presentar orientaciones básicas sobre los requisitos legales y las condiciones higiénico-sanitarias que deben tenerse en cuenta para el desarrollo de las actividades relacionadas con la venta de alimentos fuera de un establecimiento comercial permanente.

También tiene como objetivo informar sobre las condiciones y medidas que deberán implantarse de manera obligatoria en ferias y mercados, en el caso de que se autoricen, durante la “nueva normalidad” para evitar la propagación del virus causante de la **COVID-19** y expresar algunas recomendaciones adicionales por parte de la Agencia de Seguridad Alimentaria, Sanidad Ambiental y Consumo y el Ministerio de Sanidad.

Tiene, por tanto, carácter informativo y los ayuntamientos pueden hacer uso del mismo voluntariamente con el fin de completar o desarrollar sus propias regulaciones o criterios para la autorización de la venta ambulante. También deben ser conscientes de sus limitaciones y deben completar y consultar cuantas disposiciones legales les puedan afectar, en función de las modalidades de venta y de los productos comercializados en sus territorios.

## 3. Ámbito de aplicación

Este documento de orientación es aplicable a la venta de alimentos fuera de un establecimiento comercial permanente en el ámbito del Principado de Asturias:

- a) Venta de productos primarios por parte del productor directamente al consumidor final en sus propias instalaciones, a domicilio, o en mercados locales.
- b) Venta en mercados ocasionales o periódicos.
- c) Venta en ferias, fiestas y eventos.
- d) Venta en la vía pública.
- e) Venta ambulante en camiones-tienda.
- f) Venta en camiones que elaboran comidas preparadas (*food trucks*).

## 4.- Base legal

*Ley 7/1985, de 2 de abril, Reguladora de las Bases del Régimen Local.*

*Ley 9/2010, de 17 de diciembre, de comercio interior del Principado de Asturias.*

*Real Decreto 199/2010, de 26 de febrero por el que se regula el ejercicio de venta ambulante o no sedentaria.*

*Real Decreto 640/2006, de 26 de mayo, por el que se regulan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones comunitarias en materia de higiene, de la producción y comercialización de los productos alimenticios.*

*Reglamento (CE) 852/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.*

Normativa específica relativa a determinados productos alimenticios.

*Real Decreto 463/2020, de 14 de marzo, por el que se declara el estado de alarma para la gestión de la situación de crisis sanitaria ocasionada por el COVID-19*

*Real Decreto-ley 21/2020, de 9 de junio, de medidas urgentes de prevención, contención y coordinación para hacer frente a la crisis sanitaria ocasionada por el COVID-19*

*Resolución de 19 de junio de 2020, de la Consejería de Salud, por la que se establecen medidas urgentes de prevención, contención y coordinación necesarias para hacer frente a la crisis sanitaria ocasionada por la COVID-19 tras la expiración de la vigencia del estado de alarma y sus modificaciones posteriores*

## 5. Autorización de las actividades

Sin perjuicio de lo que a nivel nacional o autonómico se establezca para la venta de pequeñas cantidades de productos primarios directamente por parte del productor al consumidor final en su propio domicilio o explotación, o a lo que se determine en relación con la actual pandemia de COVID-19, corresponde a los ayuntamientos autorizar el ejercicio de la venta ambulante en sus términos municipales, así como determinar los lugares, días y condiciones, de acuerdo con sus propias ordenanzas municipales y lo establecido en el Capítulo II del *Real Decreto 199/2010* y en la *Ley 17/2009, de 23 de noviembre, sobre el libre acceso a las actividades de servicios y su ejercicio*

Las autorizaciones tendrán una duración limitada y definirán claramente los **horarios, fechas y lugares**, fuera de los cuales no podrá ejercerse la actividad y contendrán detalle de los **productos alimenticios** objeto de la autorización.

La presentación de la solicitud de autorización contendrá únicamente la firma de una **declaración responsable** en la que el interesado manifieste cumplir con todos los requisitos establecidos y, en especial, reunir las condiciones exigidas por la normativa reguladora del producto o productos alimenticios objeto de la venta ambulante o no sedentaria durante todo el período que dure la autorización, así como estar en posesión de toda la documentación correspondiente que lo acredite.

Por otro lado, y mientras dure la actual pandemia de COVID-19, los ayuntamientos que decidan autorizar los mercados al aire libre o venta no sedentaria en la vía pública deberán **limitar los puestos** habituales o autorizados **al 75 %**, así como la afluencia de clientes de manera que se asegure el mantenimiento de la **distancia de seguridad de, al menos, 1,5 metros entre las personas**.

Alternativamente, los ayuntamientos podrán aumentar la superficie habilitada o habilitar nuevos días de manera que se produzca un efecto equivalente a la citada limitación de puestos.

Los Ayuntamientos establecerán **requisitos de distanciamiento entre puestos y condiciones de delimitación del mercado** con el objetivo de garantizar la seguridad y distancia entre trabajadores, clientes y viandantes.

## 6. Sobre determinadas modalidades de venta y productos

### 6.1 Venta directa de productos primarios por parte del productor al consumidor final en su propia explotación, a domicilio, o en mercados locales

Los Reglamentos de higiene excluyen de su ámbito de aplicación ciertas actividades como el suministro por parte del productor de pequeñas cantidades de productos primarios directamente al consumidor final en su propia explotación, a domicilio, en mercados locales o en comercios minoristas locales.

Además, establecen que los Estados miembros deberán regular estas actividades.

En este sentido, El **Real Decreto 640/2006**<sup>1</sup> establece en su artículo 3 que:

*La autoridad competente podrá autorizar el suministro directo por parte del productor de pequeñas cantidades de productos primarios al consumidor final o a establecimientos locales de venta al por menor que suministran directamente al consumidor final, excepto: a) leche cruda; b) moluscos bivalvos vivos; c) productos para los que así lo determine su normativa específica.*

*A estos efectos, los productores y los explotadores de los citados establecimientos locales de venta al por menor, deberán identificar respectivamente a cualquier establecimiento al que hayan suministrado un producto primario y el productor que se lo haya suministrado, poniendo esta información a disposición de las autoridades competentes, si estas así lo solicitan.*

Se entiende por **productos primarios sin transformar** a los procedentes de la ganadería, el cultivo, la caza o la tierra que no han sufrido ningún proceso que altere su naturaleza de manera sustancial.

Ej.: frutas y verduras frescas, caracoles vivos, miel, huevos, setas.

<sup>1</sup> Esta normativa se encuentra en revisión en el momento de la elaboración de este documento

Por lo tanto, los ayuntamientos que lo deseen podrán autorizar la venta fuera de establecimientos permanentes de este tipo de productos con las **limitaciones** que se mencionan a continuación:

- **Prohibido:** leche cruda, moluscos bivalvos vivos, carne cruda.
- **Frutas y verduras frescas:** estar inscrito en el Registro General de la Producción Agrícola del Principado de Asturias (REGPA).
- **Setas silvestres frescas:** deberán estar debidamente clasificadas por persona con formación adecuada. Solo podrán comercializarse las especies incluidas en la parte A del Anexo del *Real Decreto 30/2009, de 16 de enero, por el que se establecen las condiciones sanitarias para la comercialización de setas para uso alimentario* y en los casos y condiciones que establezca la autoridad competente.
- **Huevos frescos:** los productores que posean más de 50 gallinas deberán venderlos marcados. En todos los casos, los productores deben estar inscritos en el REGAPA (Registro de Explotaciones Ganaderas del Principado de Asturias) y deberán indicar su nombre y dirección en el punto de venta.
- **Miel:** obligación de estar inscritos en el REGAPA e indicar su nombre y dirección en el punto de venta.

## 6.2 Venta de productos transformados

Se entiende por **productos transformados** a aquellos que han sufrido un proceso que altere su naturaleza de manera sustancial, como curado, salado, encurtido, tratamiento térmico, etc.

Ej.: mermeladas, pan, productos de bollería y/o pastelería, quesos, mantequilla, embutidos, conservas, etc.

En este caso, la elaboración de tales productos está sujeta al cumplimiento de la normativa comunitaria y nacional correspondiente.

Por lo tanto, deberán proceder de establecimientos inscritos en el **registro sanitario** nacional (RGSEAA) o autonómico (RPAEA). En este último caso, debe ser el propio establecimiento minorista, sin intermediarios, el que venda directamente sus productos al consumidor final.

Por otro lado, deberá garantizarse la **trazabilidad hacia atrás** mediante facturas, albaranes o documentos internos y los productos deberán exponerse acompañados de la **información obligatoria** correspondiente (a granel o envasados) de acuerdo con la normativa general (*Reglamento 1169/2011 sobre la información facilitada al consumidor* y *Real Decreto 126/2015* para los alimentos no envasados o envasados por el propio comercio al por menor) y específica que les afecte (productos de origen animal, normas de calidad, etc.). En especial, deberá proporcionarse **información sobre la presencia de ingredientes o sustancias que pueden provocar alergias o intolerancias alimentarias**.

Los productos que necesiten conservarse a **temperatura regulada** (refrigeración o congelación) deberán mantenerse en estas condiciones en todo momento, por lo que será necesario disponer de equipos de frío con suficiente capacidad y potencia. La temperatura de conservación será la indicada por el fabricante en la etiqueta del producto o, en su defecto, la indicada en la normativa específica correspondiente y, en todo caso, por debajo de 8°C (refrigeración) o -18°C (congelación).

En el caso de venta en camiones-tienda, las condiciones de venta serán las mismas y los vehículos deberán estar homologados según sus características (isotermo, refrigerado, congelador, etc.) y mantenerse en perfectas condiciones de higiene y mantenimiento y todos los productos se mantendrán ordenados de manera que se evite la contaminación entre productos crudos y elaborados y entre productos alimenticios y no alimenticios (detergentes, lejías, etc.).

En todo caso, los productos objeto de la venta se encontrarán en perfectas condiciones, se observarán prácticas adecuadas de higiene y los vendedores deberán estar en disposición de acreditar **formación en manipulación de alimentos**.

### **6.3 Venta de productos elaborados *in situ*, ya sea en el propio puesto o en *food trucks***

En este caso, deberán cumplir con los requisitos establecidos en el capítulo III del Anexo II del **Reglamento (CE) 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios**, en concreto:

- Deberá contarse con un suministro suficiente de agua potable caliente, fría o ambas (en el caso de no poder conectarse a la red pública, depósitos de materiales adecuados y capacidad suficiente).
- Deberá contarse con medios o instalaciones adecuados para el almacenamiento y la eliminación higiénica de sustancias y desechos peligrosos y/o no comestibles, ya sean líquidos o sólidos.
- Las superficies en contacto con alimentos de utensilios, equipos, etc. serán de materiales adecuados y fáciles de limpiar y desinfectar.
- Deberá contarse con instalaciones o medios adecuados para el mantenimiento y el control de las condiciones adecuadas de temperatura de las materias primas y los productos alimenticios que lo requieran (en general, para comidas preparadas de consumo en el día que requieran conservación en frío la temperatura debe ser inferior a 8 °C y, en el caso de conservación en caliente, superior a 65 °C).
- Los productos alimenticios deberán colocarse y exponerse de tal modo que se evite el riesgo de contaminación en la medida de lo posible.
- Deberá asegurarse limpieza, orden y mantenimiento adecuados de instalaciones y equipos.
- Contarán con certificado de formación en manipulación de alimentos y prácticas adecuadas de higiene.



Por otro lado, deberá garantizarse la **trazabilidad hacia atrás** (mediante facturas, albaranes) de todas las materias primas (en especial, las no envasadas y/o etiquetadas) y de los productos puestos a la venta y éstos deberán exponerse acompañados de la **información obligatoria** correspondiente (a granel o envasados) de acuerdo con la normativa general (*Reglamento 1169/2011 sobre la información facilitada al consumidor y Real Decreto 126/2015 para los alimentos no envasados o envasados por el propio comercio al por menor*). En especial, deberá proporcionarse información sobre la presencia de **ingredientes o sustancias que pueden provocar alergias o intolerancias alimentarias**.

## 7. Medidas adicionales COVID-19 en mercados al aire libre o de venta no sedentaria en la vía pública

Debido a que la principal vía de contagio del virus es a través del contacto interpersonal, la mayor preocupación en este tipo de ventas es la posibilidad de que se puedan producir agrupaciones no controladas de personas. Por ello, las administraciones que las autoricen deberían ser conscientes de ello y valorar la necesidad de hacerlo, en función de las características de su territorio (problemas de desabastecimiento de alimentos en establecimientos permanentes, tipo de recintos disponibles -al aire libre o cerrados-, superficie de los recintos, etc.).

En la actual situación de pandemia por COVID-19 debería tomarse conciencia de que este tipo de ventas no deberían tratarse como una actividad de ocio o entretenimiento social, sino de suministro y compra de alimentos, por lo que el tiempo en los recintos debería reducirse al mínimo necesario (o incluso limitarse). Además, los productores deberían considerar la posibilidad de otras modalidades de venta de alimentos locales como el comercio electrónico o la recepción de pedidos y el reparto a domicilio.

En todo caso, si la autoridad competente decide autorizar este tipo de eventos, deberían respetarse las medidas generales de **higiene de manos, etiqueta respiratoria<sup>2</sup> y distanciamiento social** (1,5 metros) recomendadas por las autoridades sanitarias y por los organismos nacionales e internacionales relacionados con la salud. Además, el **uso de mascarillas** será obligatorio en todo momento, salvo en los supuestos previstos en el artículo 6.2 del Real Decreto-ley 21/2020, de 9 de junio.

En fecha 19 de junio de 2020 se ha publicado la **Resolución de 19 de junio de 2020, de la Consejería de Salud del Principado de Asturias** que define las condiciones de seguridad e higiene aplicables, entre otras, a este tipo de actividad.

A continuación se exponen las condiciones obligatorias establecidas en la citada resolución, así como una serie de recomendaciones y medidas adicionales que, a juicio de esta Agencia, y de la Dirección General de Salud Pública y del Ministerio de Sanidad, deberían implantarse en este tipo de ventas. A medida que se vayan obteniendo datos sobre la evolución favorable de la enfermedad, algunas de estas medidas podrán flexibilizarse.

---

<sup>2</sup> Cubrirse la boca y la nariz al toser o estornudar con un pañuelo desechable y lavarse las manos a continuación o, si esto no fuera posible, ladear la cabeza y toser o estornudar en el ángulo del codo flexionado

### 7.1 Medidas Resolución de 19 de junio de 2020 (y sus posteriores modificaciones)

Además de lo indicado en el apartado 5 en relación con las condiciones de autorización para la reapertura de este tipo de actividades, se establecen las siguientes medidas:

- Deberá señalarse de forma clara la **distancia de seguridad interpersonal de 1,5 metros** entre clientes, con marcas en el suelo, o mediante el uso de balizas, cartelería y señalización. Podrán establecerse itinerarios para dirigir la circulación de clientes o usuarios/as para evitar aglomeraciones en determinadas zonas y evitar el contacto entre clientes.
- La distancia entre los trabajadores de los puestos y los viandantes será de **1,5 metros** en todo momento.
- Los trabajadores dispondrán en todo momento de **agua y jabón o geles hidroalcohólicos o desinfectantes** con actividad virucida autorizados y registrados por el Ministerio de Sanidad, así como equipos de protección adecuados al nivel de riesgo. Se recomienda igualmente poner a disposición del público dispensadores de estos geles en las inmediaciones de los mercados.
- Deberá **evitarse la manipulación directa de los productos** por parte de los clientes.
- **Limpieza y desinfección adecuadas** de puestos y zonas comunes como pasillos, aseos, etc. prestando especial atención a las superficies de contacto más frecuente como pomos de puertas, pasamanos... Al final de la jornada se limpiará y desinfectará toda la maquinaria, dispositivos y otros elementos del puesto ambulante, teniendo en cuenta las superficies que hayan podido ser tocadas, y siguiendo las instrucciones de limpieza y desinfección dictadas para hacer frente a la pandemia del Covid-19. Para estos fines, podrá utilizarse una dilución con lejía recién preparada a las concentraciones recomendadas (entre 20-30 ml de lejía doméstica por litro).<sup>3</sup>
- **Limpieza y desinfección frecuente** de cualquier tipo de dispositivo, objeto, mobiliario o superficie de contacto que empleen distintos clientes y usuarios.
- Fomentar el **pago con tarjeta** u otros medios que no supongan contacto físico.
- Disponer de **papeleras** y limpiarlas, al menos, una vez al día.
- No podrán acudir a los mercados clientes o vendedores que **presenten síntomas o estén en aislamiento domiciliario** debido a un diagnóstico por COVID-19, o que se encuentren en período de cuarentena domiciliaria por haber tenido contacto estrecho con alguna persona con síntomas o diagnosticada de COVID-19.

<sup>3</sup> Calculado para lejías domésticas con concentraciones de entre 47-65 g de cloro activo por litro

## **7.2 Recomendaciones adicionales de la Agencia y/o del Ministerio de Sanidad**

### **7.2.1. Medidas organizativas**

#### **Disposición de los puestos**

- En espacios no cubiertos habilitados para la celebración de mercados no sedentarios, deberán estar totalmente delimitados con cinta de obra, vallas, o con cualquier otro medio que permita marcar de forma clara los límites del espacio, como consecuencia de la coordinación entre comerciantes y autoridades locales de forma que se pueda controlar la entrada y salida de gente evitando las aglomeraciones.
- Se recomienda que la distribución de los puestos sea lineal, evitando que, en una calle, los puestos queden unos enfrente de otros, debiendo quedar separados por una vía de tránsito y con una distancia mínima de 6 metros entre ellos y de 2'5 metros entre los laterales, **con un único punto de acceso y una única salida**, con el objeto de evitar el cruce de personas.

#### **Accesos e información**

- En caso de picos con afluencia masiva de clientes, se impedirá la entrada al recinto y estos deberán esperar fuera, de forma organizada y guardando rigurosamente la distancia de seguridad, en caso de problemas se solicitará el auxilio de las Fuerzas de Orden Público.
- Se garantizará la vigilancia del espacio donde se celebre el mercado durante el horario de funcionamiento, para el cumplimiento de las normas de distanciamiento social, así como para evitar aglomeraciones.
- Se informará claramente a todos los vendedores y a los clientes sobre las medidas organizativas y de higiene y sobre la necesidad de cooperar en su cumplimiento.
- Se establecerá cartelería informativa con las medidas de distanciamiento e higiene que tienen que adoptarse, indicando también que, si una persona manifiesta síntomas compatibles con el Covid-19, deberá abandonar de inmediato el lugar y seguir las indicaciones del personal sanitario.

#### **Otras medidas de carácter general**

- Eliminar bancos y otros elementos de reposo o reunión.
- Instalar mesas adicionales (o mamparas de protección) entre los vendedores y clientes, de modo que puedan respetarse las distancias mínimas recomendadas.
- Valorar la posibilidad de reservar una franja horaria para las personas más vulnerables (por ejemplo, los mayores de 65 años).
- No estará permitida la degustación de muestras de alimentos.

## 7.2.2. Medidas de seguridad e higiene

### Higiene personal

- Instalar, si fuera posible, equipamiento portátil de **lavado y secado higiénico de manos** para clientes y vendedores a la entrada y a la salida del recinto.
- Los vendedores presentarán, en todo momento, un alto grado de higiene personal y de etiqueta respiratoria. Llevarán las uñas cortas y evitarán llevar pulseras, relojes, etc.)
- Siempre que sea posible deberá destinarse en cada puesto a una persona para la manipulación y venta de alimentos y a otra para el cobro. Si no fuera posible, deberán lavarse y/o desinfectarse las manos con soluciones o geles desinfectantes después de cobrar dinero en efectivo y antes de volver a manipular alimentos.
- Debe fomentarse el pago con tarjetas sin contacto o el pago previo con recogida en el puesto. En todo caso, se recomienda ajustar los precios de los productos para evitar dar cambios innecesarios.

### 7.2.3. Otras medidas

- Vender, preferiblemente los **alimentos envasados** en porciones individuales y, si esto no fuera posible, protegerlos con vitrinas o mamparas.
- No permitir las demostraciones o elaboraciones *in situ* de alimentos.
- Realizar limpieza y desinfección frecuente del vehículo de carga con especial atención a superficies, volante, pomos etc. Para esta acción puede utilizarse lejía de uso doméstico diluida en agua, o cualquiera de los desinfectantes virucidas existentes en el mercado que han sido autorizados y registrados por el Ministerio de Sanidad. En el manejo de estos productos se seguirán las indicaciones del etiquetado de los mismos.
- Evitar telas, manteles o superficies difíciles de limpiar y desinfectar en los puestos.
- Mantener el puesto ordenado, con los productos dispuestos de forma higiénica, adecuadamente separados por categorías y dando una Imagen de limpieza segura en todo momento.
- En el caso de devolución de productos, se debe realizar su desinfección o mantenerlos en cuarentena antes de ponerlos nuevamente a la venta. Asimismo, se aconseja proceder a su recogida con guantes desechables.

## 8. Inspección y control

De acuerdo con el artículo 7 del **Real Decreto 199/2010**, de 26 de febrero por el que se regula el ejercicio de venta ambulante o no sedentaria, los ayuntamientos que autoricen la venta ambulante o no sedentaria dentro de su propio término municipal deberán vigilar y garantizar el debido cumplimiento por los titulares de las autorizaciones de lo preceptuado en el Real Decreto y en otras normas que resulten de aplicación, en especial, la normativa sanitaria. Para ello podrán contar con personal propio o contratado pero, en todo caso, para iniciar un expediente sancionador, deberá existir un acta o documento oficial firmado por un funcionario (policía municipal u otro funcionario).

En determinados casos, y siempre que esté justificado, los ayuntamientos podrán solicitar la colaboración o asistencia técnica activa de técnicos de la Consejería de Salud para el eficaz cumplimiento de sus tareas, en concreto asesoría en materia de higiene, en caso necesario.

Deberán vigilarse por parte de la policía municipal especialmente las medidas en relación con el COVID-19 en este tipo de ventas mientras dure la situación actual de pandemia.

## 9. Régimen sancionador

De acuerdo con el artículo 8 del citado **Real Decreto 199/2010**, las infracciones a lo previsto en la disposición serán sancionadas en cada caso por las autoridades competentes de acuerdo con lo previsto en la **Ley 7/1996**, de 15 de enero, de Ordenación del Comercio Minorista, y demás legislación aplicable, en especial la **Ley 17/2011**, de 5 de julio de Seguridad Alimentaria y Nutrición. En este caso corresponde a las comunidades autónomas.

**Referencias:**

Guía para la organización de mercados y ferias locales de Euskadi (Gobierno Vasco):  
[http://www.euskadi.eus/contenidos/documentacion/guia\\_mercados\\_locales/es\\_def/adjuntos/GUIA\\_mercados\\_locales.pdf](http://www.euskadi.eus/contenidos/documentacion/guia_mercados_locales/es_def/adjuntos/GUIA_mercados_locales.pdf)

Guía de prácticas correctas de higiene para la venta de alimentos en mercados no sedentarios y ferias (Generalitat de Cataluña):  
[http://acsa.gencat.cat/web/.content/Documents/eines\\_i\\_recursos/guia\\_practiques\\_castellano/gpch\\_mercats\\_cast.pdf](http://acsa.gencat.cat/web/.content/Documents/eines_i_recursos/guia_practiques_castellano/gpch_mercats_cast.pdf)

Guía de prácticas correctas de higiene para la venta y preparación de alimentos en mercados no sedentarios (Generalitat Valenciana):  
[http://publicaciones.san.gva.es/publicaciones/documentos/V-3244-2017\\_C\\_web.pdf](http://publicaciones.san.gva.es/publicaciones/documentos/V-3244-2017_C_web.pdf)

COVID-19 and Food Safety: Guidance for Food Businesses (OMS/FAO 7 abril 2020)  
<https://www.who.int/publications-detail/covid-19-and-food-safety-guidance-for-food-businesses>

Protocolo y Guía de Buenas Prácticas dirigidas a la actividad comercial en establecimiento físico y no sedentario. Ministerio de Sanidad y Ministerio de Industria, Comercio y Turismo  
[https://www.mincotur.gob.es/es-es/COVID-19/Documents/Protocolo\\_y\\_Guia\\_de\\_buenas\\_practicas\\_para\\_establecimientos\\_de\\_comercio.pdf](https://www.mincotur.gob.es/es-es/COVID-19/Documents/Protocolo_y_Guia_de_buenas_practicas_para_establecimientos_de_comercio.pdf)



GOBIERNO DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS

CONSEJERÍA DE SALUD