



Control a la venta ambulante

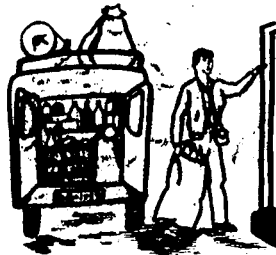
La venta callejera de alimentos afecta a la salud de los consumidores.

Los alimentos deben reunir unas condiciones de higiene y conservación que las furgonetas, camiones u otros vehículos no tienen.

El clima, los insectos, el polvo, la limpieza del transporte y la manipulación de los vendedores disminuyen la calidad de los alimentos que se venden en la calle.

Un establecimiento comercial, legalmente autorizado, te ofrecerá siempre mayores garantías de consumo:

- Protección y aislamiento de los alimentos.
- Adecuada conservación de refrigerados y congelados.
- Envasado y envoltura correctos.
- Marcado visible de precios y calidades.
- Elementos de peso y medida correctos.



¿CONOCES LA DIFERENCIA?



— Localización exacta en caso de reclamaciones.

Los productos de consumo no implicarán riesgos para la salud y seguridad. La Ley de Defensa de los Consumidores prohíbe la venta a domicilio de alimentos y bebidas.

El Ayuntamiento de La Solana ha aprobado una *Ordenanza Municipal de Venta Ambulante* que sólo autoriza:

— La venta en *Mercadillo* (miércoles).

— La venta de *golosinas, helados, libros, revistas y baratijas* en kioscos, casetas o puestos, en la vía pública, solares, espacios libres y zonas verdes.

— La venta por agricultores de sus propios productos.

— La venta callejera de *baratijas libros de ocasión, artesanía y ornato de pequeño volumen, frutos secos y tostados, golosinas y helados, durante 48 horas, especialmente fines de semana y festivos.*

— La venta ambulante en *fiestas y acontecimientos populares.*

Para el pan, la leche y bebidas se da un plazo de dos años para su venta en establecimientos comerciales hijos.



NO TE ENGAÑES:

La leche a granel no es más nutritiva que la leche envasada.

Puede contener gérmenes que pongan en peligro la salud (Brucelosis, Salmonella, Tuberculosis, etc.)

Al hervirla no se eliminan todos los riesgos pero sí se disminuye su valor nutritivo.

Evita la compra de leche a granel en la calle.

El pan y los productos de pastelería tampoco pueden

venderse en la calle. Su lugar adecuado son los despachos de pan y las tiendas de alimentación que reúnan condiciones higiénicas y sanitarias.

Existirá báscula para comprobación del peso y cartel anunciador de los tipos, pesos y precios del pan, así como hojas de reclamaciones.

Los productos de pastelería a granel estarán protegidos por vitrinas, aislados de otros alimentos y conservados en frío, si contienen natas, cremas o yemas.