

|  |  |   |
|--|--|---|
| <b>DOCUMENTO INFORMATIVO</b>   |  |  |
| <b>DI-10-08: REQUISITOS ESPECÍFICOS PARA<br/>INSTALACIONES DE EXTRACCIÓN, ALMACENADO Y<br/>ENVASADO ACOGIDOS AL REGIMEN DE VENDA<br/>DIRECTA</b> |  |   |
| Revisado: MARIA DE DIEGO ROLDAN  | Aprobado: M <sup>a</sup> ESTHER ORDOÑEZ DIOS | Ed: 0   |
|  |  | Fecha: 03/10/16   |
|  |  | Página 1 de 1   |

- El local o estancia destinado a la extracción y envasado debe ser cerrado. Durante estos procesos el uso debe ser específico para esta actividad.
- Dispondrá de acceso de agua potable o limpia en el propio local o en sus proximidades.
- Las superficies que puedan estar en contacto con la miel deben permitir su fácil limpieza. Dispondrá de suelo lavable.
- Todo el material y herramientas que entren en contacto con la miel deberá ser de uso alimentario. Preferentemente de acero inoxidable.
- El local dispone de elementos de protección para evitar la entrada de insectos.
- Previamente a su uso, el local, el material y las herramientas estarán limpios.
- El personal que manipule la miel debe conocer los principios básicos de higiene en la manipulación de alimentos.
- Los productos de limpieza o que puedan ser potencialmente contaminantes se almacenarán de forma que se impida el contacto con la miel.