

**PRESCRIPCIONES TÉCNICO SANITARIAS****DOCUMENTACIÓN QUE DEBERÁ ESTAR DISPONIBLE, PREVIAMENTE A LA PUESTA EN FUNCIONAMIENTO DE CADA SITUADO.**

Se deberá disponer de justificante documental de los siguientes requisitos, que se aportarán a requerimiento de los servicios municipales competentes, en los casos que así se determine:

EN MATERIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

- Existirá información que se mostrará al consumidor sobre la composición en el plato elaborado y suministrado **en Alérgenos** (RD 126/2015 Norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y las colectividades, de los envasados en los lugares de venta a petición del comprador y de los envasados por los titulares del comercio menor en concordancia con el Reglamento UE nº 1169/2011.
- Certificados de formación de manipuladores en materia de seguridad alimentaria.
- Para el control de la trazabilidad del producto, justificantes de compra a proveedores e etiquetado de productos.
- Certificado de recogida de residuos de aceite por empresa autorizada.

CARACTERÍSTICAS HIGIENICO SANITARIAS DE LOS SERVICIOS E INSTALACIONES GENERALES DE CADA ZONA Y DE CADA SITUADO

En la utilización del recinto ferial los situados autorizados que se instalen con la finalidad de servir o vender alimentos, cumplirán, además de las condiciones de carácter general que figuran en los pliegos y las prescripciones de carácter técnico, las normativas de higiene de los productos alimenticios, especificándose concretamente el necesario cumplimiento de las que se detallan a continuación:

Condiciones generales de Instalación.

- El emplazamiento y el tamaño de la instalación cumplirán la normativa sectorial de aplicación con el fin de reducir la contaminación y dispondrán de espacio de trabajo suficiente para permitir una realización higiénica de todas las operaciones.
- Las zonas de manipulación y almacenamiento de alimentos estarán diseñadas de forma que se evite cualquier contaminación y dispondrán de una cubierta limpia y en buen estado de conservación. Si se elaboran alimentos, la zona de elaboración estará además diferenciada y será de uso exclusivo.
- Todas las instalaciones y equipos que estén en contacto con los productos alimenticios en su construcción, composición y estado de conservación y mantenimiento, deberán reducir el riesgo de contaminación. Los suelos serán de fácil limpieza y desinfección, en ningún

Información de Firmantes del Documento





caso se admitirán suelos sin pavimentar. Los paramentos serán de material impermeable, lavable y no atacable por los productos utilizados en su limpieza y desinfección.

- En función de los productos que se comercialicen, de las manipulaciones que se realicen sobre los productos y del uso esperado de los mismos cumplirán las siguientes condiciones:
 - 1ª. Dispondrán de lavamanos con agua potable fría, caliente o ambas.
 - 2ª. Contarán con instalaciones o medios para el mantenimiento y el control de las condiciones de temperatura requeridas para los productos alimenticios, y en número suficiente según el volumen de trabajo. Estarán provistos de termómetro de fácil lectura.
- Dispondrán de dispositivos de recogida y almacenamiento de residuos que serán de uso exclusivo de apertura no manual y estarán provistos de bolsa de material impermeable.
- Las aguas residuales abocarán a la red de alcantarillado público.

PRACTICAS CORRECTAS DE HIGIENE

Se cumplirá lo establecido en la Ordenanza de protección de la Salubridad Pública en la Ciudad de Madrid BOCM de Madrid 19/06/2014 relativo a:

- Condiciones de la exposición y venta de alimentos.
- Condiciones higiénicas y de mantenimiento generales.
- Limpieza, desinfección y mantenimiento.
- Trazabilidad y etiquetado.
- Marcado de fechas y utilización.
- Almacenamiento y conservación.
- Verduras y hortalizas. Hielo.
- Manipuladores de alimentos.
- Los titulares de las autorizaciones para el ejercicio de la venta que comercialicen alimentos son responsables de la higiene de sus puestos, de la calidad, higiene y origen de los productos que comercializan y del cumplimiento de toda la normativa específica que regula el almacenamiento, transporte, manipulación y distribución de los mismos.
- La posible acometida provisional a la red de riego municipal de agua potable existente en el recinto, se realizará mediante conexiones normalizadas compatibles con la infraestructura existente. El tendido de mangueras y/o tuberías de distribución se realizará preferentemente por zonas que no afecten al tránsito peatonal. **No está autorizado el uso como agua de consumo humano.** En el caso de uso de agua de la red de riego municipal potable, únicamente **podrá ser utilizada para limpieza y baldeo.** El cocinado y elaboración de platos deberá efectuarse con agua envasada por industria alimentaria autorizada. **Se significa que las tomas de agua de color morado son de agua regenerada que no debe utilizarse bajo ninguna circunstancia.**
- **Si no fuera posible la acometida a la red de riego municipal, para el uso que se señala en el punto anterior de limpieza, se deberá tener en los puestos, los adecuados depósitos de agua potable, la utilización de los mismos y sus condiciones de uso serán expresamente autorizadas por los técnicos de sanidad.**

Información de Firmantes del Documento

MARIA JOSE TORIJA ALONSO - JEFA DE DEPARTAMENTO
URL de Verificación: https://servint.madrid.es/VECSV_WBCONSULTAINTRA/VerificarCove.do

Fecha Firma: 16/04/2024 11:19:46
CSV : 1Q5Q53W4DBH6T5LQ





- En relación a la toma de agua de la red de riego potable los materiales utilizados para su conducción deben cumplir lo establecido en Real Decreto 3/2023, de 10 de enero, por el que se establecen los criterios técnico-sanitarios de la calidad del agua de consumo, su control y suministro.
- El autorizado deberá mantener y dejar limpios de residuos y desperdicios sus respectivos situados, siempre que se considere necesario y al final de cada jornada comercial, existiendo, a estos efectos, elementos de recogida y almacenamiento de los mismos a fin de evitar la suciedad del espacio público. Cada puesto que genere residuos durante el ejercicio de su actividad, dispondrá de un recipiente adecuado para su depósito y recogida en condiciones higiénicas.
- La evacuación de las aguas residuales generadas en las distintas actividades deberá ser canalizada mediante tubería y acometida de manera provisional a los pozos y elementos de registro de la red de drenaje y red de alcantarillado municipal, no autorizándose el vertido directo a viales pavimentados, paseos y zonas terrazas o zonas verdes ajardinadas.
- Los titulares de las autorizaciones que comercialicen alimentos son los responsables de garantizar que toda persona que intervenga en su puesto en la manipulación y distribución de alimentos haya recibido la formación necesaria y suficiente en los términos previstos en la legislación vigente en materia de manipuladores de alimentos.
- Los titulares dispondrán en el lugar de venta de las facturas, albaranes, justificantes o documentos preceptivos que acrediten la procedencia de los productos.

PROHIBICIONES

Queda expresamente prohibido:

- La comercialización de productos perecederos de alimentación cuando se incumpla la normativa específica que regule la comercialización de cada grupo de producto, así como la normativa general o específica sobre etiquetado, presentación, publicidad o seguridad de acuerdo a la normativa vigente.
- La venta de productos perecederos de alimentación cuando se carezca de los medios suficientes para garantizar la observancia de las condiciones higiénicas y sanitarias.

MEDIDAS CORRECTORAS

Con la finalidad de prevenir riesgo para la salud pública en relación a la venta y manipulación de alimentos se establece:

- La utilización de ovoproductos pasteurizados en las comidas preparadas que lleven huevo como ingrediente.
- La utilización de hortalizas higienizadas por industrias autorizadas, cuando su consumo sea en crudo.
- Igualmente, no se permitirá la elaboración y consumo de platos elaborados con ingredientes crudos (especialmente productos origen animal; carnes y derivados, pescados, etc.) tipo steak tartar, tartar atún, ceviche, etc...

Información de Firmantes del Documento

MARIA JOSE TORIJA ALONSO - JEFA DE DEPARTAMENTO
URL de Verificación: https://servint.madrid.es/VECSV_WBCONSULTAINTRA/VerificarCove.do

Fecha Firma: 16/04/2024 11:19:46
CSV : 1Q5Q53W4DBH6T5LQ





- **La DESCONGELACIÓN** de productos alimenticios se efectuará en REFRIGERACION, evitando contaminación cruzada y contacto con los líquidos de descongelación, podrá descongelarse en MICROONDAS O EN AGUA CORRIENTE FRIA si se cocinan inmediatamente después de la descongelación.
- **Prohibido regenerar los alimentos. SOLO CONSUMO INMEDIATO Servicio rápido después del cocinado para evitar contaminaciones.** Las comidas preparadas se elaborarán con la menor antelación posible a su consumo, se servirán para su consumo cuanto antes, a menos que se refrigieren, o **se mantengan a temperatura superior o igual a 63 °C.**
- Son necesarias medidas protectoras de alimentos en mostradores y lugares de exposición, tal como vitrinas, vitrinas refrigeradoras, etc. que protejan a los alimentos de las inclemencias exteriores.
- En la limpieza de superficies se utilizarán productos para uso alimentario (ejemplo lejía uso alimentario).
- Aparatos eléctricos anti-insectos como medida de control de plagas.
- **En todo momento se mantendrán las temperaturas adecuadas de conservación de los alimentos** según su naturaleza por los medios apropiados, utilización de cámaras frigoríficas, grupos electrógenos...etc. Dispondrán de **termómetros** para medición de temperatura en dichas cámaras. Está **Prohibido apagar los suministros energéticos, grupos electrógenos generadores autorizados etc., durante las horas nocturnas, habida cuenta de su repercusión en la interrupción en la cadena del frio de las cámaras de conservación.** Los generadores cumplirán las especificaciones técnicas que se exigen en la legislación vigente.
- La inspección sanitaria a tenor del riesgo que se pudiera generar por el incumplimiento de las condiciones normativas y de este anexo, podrá tomar las medidas provisionales que entienda oportuno, entre otras la suspensión del ejercicio de la actividad, la retirada de productos...etc., independientemente del inicio del oportuno expediente sancionador para la depuración de las responsabilidades que haya lugar.

NORMATIVA ESPECÍFICA DE APLICACIÓN EN SEGURIDAD ALIMENTARIA

Este tipo de actividades con instalaciones eventuales, portátiles o desmontables deben respetar en todo momento la normativa de seguridad alimentaria sectorial específica que sea aplicable a la actividad y de forma general las siguientes:

- Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
- Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- REAL DECRETO 1021/2022 DE HIGIENE EN ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO AL POR MENOR.
- Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública en la Ciudad de Madrid.

Información de Firmantes del Documento

