**Requisitos Higiénico Sanitarios para los Establecimientos instalados en Fiestas Populares, en los cuales se comercialicen alimentos y bebidas.**

En el presente informe, se ha pretendido unificar en un solo documento los requisitos que deberán cumplir los establecimientos, de carácter temporal, que comercialicen alimentos y pretendan ejercer su actividad durante la celebración de las Fiestas Populares del Distrito.

Para la elaboración de este escrito se ha tenido en cuenta la siguiente normativa:

**NORMATIVA DE APLICACIÓN:**

* Reglamento ( CE) 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo la higiene de los productos alimenticios
* RG 178/2002 por el que se establecen los principios y requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan los procedimientos relativos a seguridad alimentaria (DOCE 01/02/2002)
* Real Decreto 3484/2000 Normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.
* RG 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor
* RD 126/2015 se aprueba la norma relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presentan sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en los lugares de venta a petición del comprador y de los envasados por los titulares del comercio al por menor
* Ley 1/1997, de 8 de enero, reguladora de la Venta Ambulante de la Comunidad de Madrid
* Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública en la Ciudad de Madrid de 28 de mayo de 2014
* Ley 11/1998, de 9 julio. Normas reguladoras sobre Protección del Consumidor.
* Ley 5/2002 Drogodependencias y otros trastornos adictivos(BOCM 8 julio 2002)

Las actividades que se pretenden ejercer, durante la celebración de las fiestas de primavera, y que tengan relación con la comercialización y elaboración de alimentos y bebidas, además de contar con la autorización municipal, deberán cumplir con la normativa sanitaria de aplicación con el fin de preservar la salud y los intereses de los consumidores.

Por ello, a continuación se establecen las siguientes **PRESCRIPCIONES** genéricas de obligado cumplimiento en materia técnico sanitaria y de consumo, en función de la actividad que se quiera llevar a cabo.

-Los titulares de la instalación serán los responsables del cumplimiento de la normativa sanitaria.

-Será exigible a los alimentos que se expidan el cumplimiento de las condiciones de calidad y pureza establecidas en las normas que regulan dicha materia y cumplirán la normativa sectorial de especial aplicación. Los alimentos estarán debidamente identificados, etiquetados y contarán con facturas o documentos que acrediten su procedencia y permitan una correcta trazabilidad del producto.

Respecto a las condiciones estructurales y de funcionamiento que deberán cumplir.

* El emplazamiento y el tamaño de la instalación, evitará o reducirá al mínimo la contaminación trasmitida por el aire 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. La zona de elaboración, en su caso, 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 al mínimo el riesgo de contaminación, deberán ser fáciles de limpiar y, en caso necesario, de desinfectar, lo que requerirá que los materiales sean lisos, lavables, resistentes a la corrosión y no tóxicos. Los aparatos y útiles de trabajo destinados a entrar en contacto con las materias primas, productos intermedios y productos finales, estarán fabricados con materiales resistentes a la corrosión y fáciles de limpiar y desinfectar. Quedan expresamente prohibidas las superficies de madera.
* Deberá contarse con un suministro suficiente de agua potable caliente, fría o ambas; en cantidad suficiente para cubrir sus necesidades, de manera que en todo momento se garantice la disponibilidad de agua apta para el consumo en el establecimiento. La red de riego municipal potable sólo podrá ser utilizada para la limpieza y baldeo. El cocinado, higienización y elaboración de platos se efectuará con agua envasada por industria alimentaria envasada.
* Las verduras y hortalizas de consumo en crudo deberán ser sometidas a un procedimiento de higienización con desinfectante de uso alimentario autorizado, siguiendo las pautas que se determinan en su etiquetado y aclarándose después con abundante agua potable.
* Las aguas residuales abocarán a la red de alcantarillado público.
* 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
* Dispondrán de lavamanos con agua potable fría, caliente o ambas.
* El almacenamiento de las materias primas y productos terminados tendrá capacidad suficiente y diseño adecuado. Asimismo, en su caso se contará con *almacenamiento a temperatura regulada, con termómetro de fácil lectura, en funcionamiento las 24 horas del día en función de la actividad.*
* *Los alimentos servidos serán en general de bajo riesgo, está prohibido en concreto el uso de huevo crudo, natas y cremas artesanales. (*se podrán utilizar ovoproductos natas y cremas de uso industrial)
* Las vajillas, cubiertos y menaje serán de un solo uso o de plástico reutilizable siempre que se disponga de un sistema de lavado mecánico con certificación de resultados que alcance al menos 80ºC, el material en contacto con los alimentos sea adecuado para este uso, asegurando un elevado nivel de higiene y soportando los lavados a elevada temperatura sucesivamente sin suponer un riesgo para la salud. El menaje de gran tamaño podrá higienizarse con agua potable corriente caliente manualmente, si se consigue su adecuada limpieza y desinfección.
* Existirán servicios higiénicos en dependencias ubicadas en lugar idóneo o cabinas normalizadas para *uso exclusivo* del personal.

Durante el **funcionamiento de la actividad** se deberá:

* Mantener y dejar limpia de residuos y desperdicios la instalación. Los dispositivos de recogida y almacenamiento de residuos serán de uso exclusivo de apertura no manual y estarán provistos de bolsa de material impermeable.
* Los productos alimenticios expuestos sin envasar estarán convenientemente protegidos mediante vitrina o similar, para evitar su contaminación o el contacto con el público.
* El personal manipulará los alimentos conforme a las prácticas correctas de higiene y no realizará ninguna actividad que puedan causar contaminación a los mismos.

Por otro lado, y desde un punto de vista de **defensa del consumidor** los titulares de la autorización tendrán las siguientes obligaciones:

* Todos los productos expuestos para su venta tendrán manifestado con claridad y en rótulos o carteles fácilmente legibles su precio de venta y/o precio por unidad de medida, incluidos el Impuesto sobre el Valor Añadido (IVA) y todos los demás impuestos, conforme a las disposiciones vigentes en materia de indicación de los precios de los productos ofrecidos a los consumidores y usuarios.
* Igualmente, será obligatorio por parte del comerciante, proceder a la entrega de factura, ticket o recibo justificativo de la compra, siempre que así viniese demandado por el comprador.
* Se expondrán en lugar visible la lista de precios de los productos y servicios que se comercialicen.
* Deberán disponer de las facturas, albaranes, justificantes o documentos que acrediten la procedencia de los productos que comercialicen.
* Todos los productos comercializados respetarán las normas vigentes sobre envasado, etiquetado, presentación y publicidad, con las especificaciones que marque la normativa específica aplicable en cada caso.
* Contarán con la información en materia de alérgenos disponible para el consumidor.
* En el caso de venta o distribución de bebidas alcohólicas, deberán disponer de un cartel anunciador de la prohibición de adquisición y consumo por los menores de dieciocho años, así como la venta, suministro y dispensación a los mismos de bebidas alcohólicas.

**Visto lo anterior, se concluye que:**

**En función de las actividades que realmente se quieran realizar, las características de la caseta, así como su dotación deberán adaptarse para garantizar la seguridad de los productos comercializados en la misma.**

**Respecto a la dotación de agua, la normativa establece que se contará con un suministro suficiente de agua potable corriente caliente, fría o ambas; en cantidad suficiente para cubrir sus necesidades y con el número preciso de tomas. Es decir, si no es posible la conexión a la red de agua de consumo público municipal, deberán abastecerse de alguna otra forma, de manera que en todo momento se garantice la disponibilidad de agua apta para el consumo en el establecimiento.**

|  |  |
| --- | --- |
| Jefa Departamento de Servicios Sanitarios, Calidad y Consumo, | |
|  | |
| Fdo.: | Marta Blanco Marina. |