



RESUMEN DE LAS NORMAS SANITARIAS PARA ELABORACION Y VENTA DE ALIMENTOS EN INSTALACIONES TEMPORALES (KIOSKOS, BARRAS EXTERIORES, VEHICULOS ACONDICIONADOS, CHURRERÍAS, ETC.).

El operador de la empresa alimentaria (titular) es el principal responsable de la seguridad alimentaria de las actividades que están bajo su ámbito de control y de los productos que exponen y venden en sus puestos y deben cumplir las normativas que afecten a sus actividades.

El Órgano Competente que autoriza la instalación temporal deberá velar por el cumplimiento de las normas sanitarias, adoptando las medidas que procedan.

NORMAS GENERALES.

Como requisitos generales, todos los puestos de alimentación que tengan autorización del Órgano Competente para su instalación cumplirán lo siguiente:

- Dispondrán de suministro de energía eléctrica permanente y acreditarán el certificado de instalación diligenciado si procede.
- Dispondrán de suministro de agua potable permanente. Si es a la red se requerirá conformidad del Órgano competente que autoriza la instalación y si es con depósito fijo (solo para vehículos adaptados) deberá acreditar que el agua es apta para el consumo humano.
- Dispondrán de conexión a la red de saneamiento con conformidad del Órgano competente que autoriza la instalación o bien dispondrán de depósito permanente (sólo para vehículos adaptados) y contrato con gestor autorizado.
- El sistema de evacuación de aguas residuales debe evitar cualquier riesgo de contaminación de los alimentos y las zonas limpias, ya sea mediante una conexión a la red general o con un depósito de recogida de aguas.
- Todos los alimentos procederán de empresas autorizadas, inscritas en el RGSEAA o en el REACAV, o en los Registros de Producción Primaria, y estarán debidamente identificados con etiquetas, facturas o albaranes que justifiquen su procedencia.
- Todas las actividades relacionadas con alimentos y bebidas (almacenamiento, manipulación o venta) deberán realizarse en instalaciones debidamente techadas, protegidas de las inclemencias del tiempo y con sistemas que imposibiliten el acceso del público a las zonas de almacenamiento o manipulación de alimentos. Deberán estar situadas a conveniente distancia de cualquier foco de suciedad, contaminación e insalubridad.
- Los puestos donde no se realice manipulación o fraccionamiento de alimentos también deben disponer preferentemente de agua potable, dosificador de jabón y papel secamanos. En este tipo de puestos está permitido, sin embargo sustituirlo por la utilización de toallas húmedas, geles de alcohol o pulverizadores de lavado de manos que contengan una solución jabonosa o desinfectante de uso alimentario.
- Todos los productos que así lo indiquen en su etiquetado deben permanecer en cámaras, expositores o vitrinas refrigeradas dotadas de termómetro, a la temperatura que indique su etiquetado, tanto durante su transporte como durante toda la duración de la instalación temporal.
 - Refrigerados: entre 0º- 8º C.
 - Congelados: igual o inferior a -18º C (-23º si son helados).
- Cuando se utilicen salsas o mahonesas, estas serán exclusivamente de fabricación industrial debidamente envasadas y conservadas durante su uso en refrigeración. **Las guarniciones deberán mantenerse refrigeradas una vez abierto el envase.**
- En caso de realizarse servicio de bebidas frías, los frigoríficos serán independientes de los destinados a la conservación de alimentos.
- Está prohibida la utilización de grasas animales o vegetales o sus mezclas con los aceites vegetales autorizados, así como el refrito de los productos elaborados.
- Los aceites de fritura se renovarán con la frecuencia necesaria.
- La totalidad de los productos expuestos al público debe de estar aislada de la contaminación, de los insectos y de la manipulación directa por parte de los clientes. Los productos que no necesiten refrigeración se presentarán envasados o bien protegidos mediante vitrinas o pantallas que los protejan, los productos alimenticios deberán colocarse de modo tal que se evite el riesgo de contaminación en la medida de lo posible.

* Reglamento (CE) Nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo del 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.

* Real Decreto 3484/2000 de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.



- Los vasos, platos y cubiertos de servicio al público serán de uso único (desechables). Se permitirá el empleo de vasos, platos y cubiertos reutilizables cuando se disponga de instalaciones adecuadas de limpieza dotados de agua potable y agua caliente sanitaria así como de máquinas lavavajillas, con capacidad suficiente para las necesidades del servicio y no suponga, por rotura de cristales, un peligro de accidentes para el público o esté prohibido su uso.
- Las superficies, equipos y utensilios de trabajo deben de estar elaborados con materiales que permitan una correcta limpieza y desinfección (deben ser lisos, de fácil limpieza, resistentes a la corrosión y no tóxicos). No está permitido el uso de superficies ni utensilios de madera.
- Los suelos deberán permitir su limpieza y evitar la acumulación de residuos, manteniéndose en condiciones adecuadas de limpieza y desinfección.
- Los sistemas de iluminación estarán protegidos para que en caso de rotura no haya riesgo de contaminación de alimentos.
- Se deben mantener los alimentos sobre mesas o mostradores alejados del suelo. Los productos y sus cajas o embalajes no estarán nunca en contacto directo con el suelo, sino separados del mismo por una distancia suficiente que reduzca el riesgo de contaminación de los alimentos, tanto en los procesos de almacenamiento, como de manipulación o preparación culinaria.
- Siempre que se precise, y después de cada jornada de trabajo, se procederá a la limpieza del recinto y de los útiles empleados, quedando los alimentos debidamente resguardados.
- Se debe disponer de productos de limpieza y desinfección para el equipo y utensilios. Estos productos deben ser de uso alimentario y se tienen que mantener separados de cualquier producto alimenticio.
- Diariamente se ha de realizar una limpieza del puesto y una desinfección de todas las máquinas y utensilios que estén en contacto con los alimentos. Los cuchillos, utensilios cortantes, etc., se deben desinfectar antes de iniciar la jornada laboral.
- Durante los periodos de inactividad los establecimientos quedarán aislados del exterior de forma que se pueda evitar el acceso de vectores (insectos, roedores u otro tipo de animales).
- Se dispondrá de recipientes para residuos sólidos (basuras), estanco, provisto de accionamiento no manual (pedal).
- El desarrollo de las actividades, estará sujeto, en todos los casos al mantenimiento de unas correctas condiciones de orden, decoro y limpieza.
- La vestimenta del personal en el desarrollo de su trabajo y en la preparación de los alimentos será adecuada, de uso exclusivo a tales fines. Mantendrán la higiene en el aseo personal y en la indumentaria, así como en utensilios propios de la actividad.
- El transporte de los alimentos hasta los puestos de venta se efectuará en vehículos adecuados para ello o en contenedores exclusivos para alimentos. Serán de fácil limpieza, manteniéndose las temperaturas adecuadas (frigoríficos o isotermos) y evitando contaminaciones cruzadas.
- Se deben destacar todas las sustancias usadas en la fabricación y presentes en los productos causantes de alergias o intolerancias mediante una indicación clara en un cartel visible.
- Deberán disponer en el puesto de trabajo del Certificado de formación en higiene de los alimentos para manipuladores, de todo el personal que manipula alimentos y cuya última acción formativa debe estar comprendida como máximo en los dos últimos años.
- Se prohíbe:
 - La manipulación de alimentos por parte de personas ajenas a la actividad de venta.
 - La presencia no justificada en el puesto de personas ajenas a la actividad de venta.
 - La presencia de animales de compañía en el puesto.
 - La presencia de personal en el puesto que sufra una enfermedad de transmisión alimentaria.
- Toda solicitud de instalación conllevará la cumplimentación y envío al Órgano Competente que autoriza la instalación temporal de la correspondiente **DECLARACIÓN RESPONSABLE (según modelo ANEXO)**.

* Reglamento (CE) Nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo del 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.

* Real Decreto 3484/2000 de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.