



ANEXO III. PRESCRIPCIONES SANIDAD

Se informa a continuación de las condiciones que, en materia de seguridad alimentaria, deberán cumplir las casetas de hostelería ubicadas en el Recinto Ferial correspondiente a las Fiestas del Distrito de Ciudad Lineal 2026:

APARTADO I: REQUISITOS HIGIÉNICO-SANITARIOS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA QUE DEBERÁN CUMPLIR LOS SITUADOS QUE COMERCIALIZEN ALIMENTOS

Al no poder constatar la naturaleza de los productos a expender, ni su sistema de servicio, ni sus condiciones de almacenamiento, conservación, ni las empresas o comercios de procedencia, los establecimientos que se instalen en el Recinto Ferial situado entre la avenida de las Trece Rosas y la calle Santa Genoveva, con la finalidad de servir o vender alimentos, con motivo de las Fiestas del Distrito de Ciudad Lineal 2026, deberán cumplir los requisitos técnicos-sanitarios establecidos en la legislación de seguridad alimentaria y de protección de los consumidores sectorial de aplicación, entre ella:

- 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.
- Reglamento (CE) nº 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.
- Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre, por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor.
- Real Decreto 1086/2020, de 9 de diciembre, por el que se regulan y flexibilizan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones de la Unión Europea en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios y se regulan actividades excluidas de su ámbito de aplicación.
- Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública en la Ciudad de Madrid. ANM 2014/23
- Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio, por el que se aprueba la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios.
- Reglamento (CE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
- Real Decreto 126/2015, de 27 de febrero, por el que se aprueba la norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presenten 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.

- Ordenanza Reguladora de la Gestión de Recintos de Ferias y Festejos Populares de las Juntas Municipales de Distrito de 30/07/1998

En el ámbito de la seguridad alimentaria, las actividades que se desarrollen habrán de cumplir con las normas de higiene de los productos alimenticios y, específicamente, observarán las siguientes prescripciones:

CONDICIONES GENERALES

1º.-El emplazamiento y el tamaño de la instalación cumplirán la normativa sectorial de aplicación con el fin de reducir al mínimo la contaminación transmitida por el aire. Si se elaboran alimentos dispondrán de espacio de trabajo suficiente para permitir una realización higiénica de todas las operaciones.

2º.- 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.

3º.- 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 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.

4º.- Ubicados en un lugar idóneo deberán instalarse sanitarios portátiles **para uso exclusivo del personal manipulador**. Dichos sanitarios serán autónomos, construidos en material de fácil limpieza y desinfección, contarán con sistema de ventilación, debiendo estar dotados de cisterna, portarrollos, lavamanos con agua potable fría, caliente o ambas, jabón líquido y sistema de seca-manos higiénico.

5º.- En dependencias ubicadas en un lugar idóneo o en cabinas normalizadas existirán servicios higiénicos de uso público en los términos y condiciones establecidos en la normativa sectorial de aplicación

6º.- Dispondrán de agua corriente potable para las necesidades de limpieza del equipo y personal manipulador.

7º.- Las aguas residuales abocarán a la red de alcantarillado público.

8º.- Se dispondrá de recipientes higiénicos de recogida de residuos sólidos, de fácil limpieza y desinfección, de uso exclusivo y cierre hermético, de apertura no manual y provistos de bolsas de material impermeable y adecuadamente emplazados de forma que no constituyan foco de insalubridad.

9º.- La superficie de las mesas, bandejas o cualquier clase de recipiente y maquinaria que estén en contacto con los alimentos terminados o en proceso



de elaboración será de material liso, anticorrosivo, de fácil limpieza y desinfección y que no transmita propiedades nocivas u origine reacciones químicas. Las superficies deben ser eliminadas cuando pierdan las condiciones requeridas para su uso.

10º.- Los productos y útiles empleados en la limpieza y desinfección de utillaje e instalaciones se guardarán aislados de los alimentos.

11º.- Se dispondrá de dispositivos dosificadores o envolturas individuales, según los casos, para los elementos a disposición del cliente, tales como aceite, salsas, servilletas, palillos, etc.

12º.- Existirá zona de almacenamiento, que podrá ser individual o general, que garantizará el mantenimiento de los productos a las temperaturas que sean exigibles. La utilización de vehículos como medio de almacenamiento podrá realizarse, siempre y cuando, las condiciones de limpieza y desinfección, materiales, diseño, espacio y temperatura de almacenamiento sean las adecuadas de acuerdo con la naturaleza de los productos almacenados.

13º.- Está prohibido el acceso de cualquier animal a las zonas de los situados donde se preparen, manipulen o almacenen alimentos.

En las zonas de los situados donde únicamente se sirven alimentos (tales como comedores, terrazas, exterior de las barras, etc.), el autorizado puede permitir el acceso de animales domésticos, siempre que se cumplan los siguientes requisitos, sin perjuicio de otra normativa que les resulte de aplicación:

- a) Informar a los dueños o responsables de los animales de los requisitos de acceso.
- b) Los animales deberán estar sujetos por una correa, en un trasportín o controlados por otros medios.
- c) Los animales deberán presentar un comportamiento y estado de higiene adecuados, sin signos evidentes de enfermedad como diarrea, vómitos, presencia de parásitos externos, secreciones anormales o heridas abiertas.
- d) Se evitará que los animales entren en contacto con el equipo y útiles del situado, con su personal, así como con las superficies de las mesas y de la barra y, en caso de contacto, se limpiarán y desinfectarán las zonas afectadas con los materiales adecuados.
- e) Se les podrá dar de comer o beber utilizando, en todo caso, útiles expresamente diseñados para la alimentación de animales.

No obstante, en los situados de hostelería y restauración el autorizado podrá prohibir a su criterio el acceso de animales domésticos, salvo en el caso de los perros de asistencia y los de las Fuerzas y Cuerpos de Seguridad del Estado, en el cumplimiento de sus funciones y bajo la supervisión de su responsable.



Se informará de si está prohibido el acceso de animales domésticos mediante un cartel visible.

Los situados de hostelería y restauración que permitan la presencia de animales domésticos de las personas consumidoras en las zonas donde únicamente se sirven alimentos deberán contar con útiles de limpieza de uso exclusivo en caso de que los animales orinen, defequen o vomiten.

CONDICIONES ESPECÍFICAS

En función de los productos que se comercialicen, de las manipulaciones que se realicen sobre los productos y del uso esperado de los mismos, las instalaciones cumplirán, además, los siguientes requisitos:

A) SITUADOS EN LOS QUE SE REALIZA VENTA DE ALIMENTOS ENVASADOS SIN MANIPULACIONES NI FRACCIONAMIENTOS POSTERIORES

- Se dispondrá de equipos para exponer y conservar los alimentos a temperaturas adecuadas. Si fuera necesario por la naturaleza de los productos que se venden, dispondrán de instalaciones frigoríficas apropiadas para la conservación y reposición de los productos en número suficiente según el volumen de trabajo y provistas de termómetros.
- Se dispondrá de zona diferenciada para almacenar alimentos que garantice que los productos no queden depositados directamente sobre el suelo.

B) SITUADOS EN LOS QUE SE REALIZA VENTA DE ALIMENTOS NO ENVASADOS Y/O CON MANIPULACIONES Y/O ELABORACIONES DE ALIMENTOS

- Dispondrán de zona de manipulación y/o elaboración diferenciada con superficies de uso exclusivo y con los medios necesarios para evitar la contaminación transmitida por el aire y el contacto con el público.
- Contarán con lavabos de accionamiento no manual, con agua potable fría, caliente o ambas, para la correcta higiene de todas las operaciones de preparación de alimentos, para la limpieza de utensilios/menaje y lavado de manos. El suministro de agua podrá ser de la red de agua del Canal de Isabel II o autónomo.
- 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.
- Contarán con material adecuado para la limpieza y desinfección del equipo y útiles de trabajo.

PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE

- Las empresas desarrollarán y aplicarán sistemas de gestión de la seguridad alimentaria basados en los principios APPCC, teniendo en cuenta la naturaleza del alimento, los pasos y procesos posteriores a los que se va a someter y el tamaño del establecimiento. Teniendo en cuenta los criterios de flexibilidad,



el sistema de gestión de la seguridad alimentaria podrá consistir en la aplicación de guías de prácticas correctas de higiene.

- Deberá realizarse un correcto almacenamiento y un adecuado método de conservación de los

alimentos, de acuerdo con su naturaleza y características. Además, se adoptarán las medidas

necesarias para que los productos almacenados se encuentren correctamente identificados en todo momento.

- Las materias primas, productos intermedios y productos finales serán elaborados, manipulados, almacenados, envasados y vendidos al consumidor en condiciones tales que se evite todo posible deterioro o contaminación susceptibles de convertirlos en impropios para el consumo humano o peligrosos para la salud.

- Los productos alimenticios expuestos sin envasar estarán convenientemente protegidos mediante vitrina o similar, de tal forma que se evite su contaminación o el contacto con el público; con excepción de las frutas, verduras y hortalizas.

- Se evitará la acción directa de la luz solar sobre los alimentos.

- La instalación, el equipamiento y útiles de trabajo se mantendrán en las debidas condiciones de limpieza y desinfección.

- Dispondrán de sistema mecánico de lavado (lavavajillas) a no ser que se emplee vajilla de un solo uso, preferiblemente de material reciclable o la higienización se realice fuera del establecimiento.

- Los alimentos que se manipulen y vendan deberán cumplir los requisitos higiénico-sanitarios previstos en la norma vigente, comprobándose en todo caso, la documentación oficial y etiquetado preceptivo que garantice su origen y trazabilidad

- Los útiles y productos destinados a la limpieza y/o desinfección se guardarán de forma independiente y separada de los alimentos. Estarán convenientemente etiquetados, prohibiéndose el trasvase de estos productos a otros recipientes que puedan resultar equívocos respecto a su contenido.

- Las temperaturas de almacenamiento y conservación de los alimentos serán las establecidas en la normativa específica para cada producto o en su defecto las recogidas en su etiquetado.

- Los productos frescos y perecederos, sin envasar que no se presenten para la venta al consumidor final y los procedentes de la fracción de envases originales; así como todos aquellos elaborados y/o que hayan sufrido un tratamiento que modifique las condiciones de uso indicadas en sus envases, se conservarán identificados de tal forma que se permita conocer su periodo de vida útil o fecha límite de consumo, siempre que no vayan a ser consumidos en un plazo de veinticuatro horas.



- Una vez abiertos los envases, los alimentos se conservarán siguiendo las instrucciones establecidas por el fabricante.
- Los alimentos de consumo inmediato se elaborarán con la menor antelación posible al momento de su consumo.
- En la elaboración de comidas preparadas, 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. En caso contrario, se utilizarán ingredientes o productos envasados listos para el consumo respetando sus condiciones de conservación y caducidad.
- Las comidas preparadas recalentadas para su consumo en el día no se podrán calentar de nuevo y deberán desecharse.
- Los productos alimenticios que necesiten descongelación antes de ser cocinados, se descongelarán a temperaturas de refrigeración, en horno microondas o con otros métodos permitidos que garanticen la seguridad alimentaria de los productos, y se cocinarán inmediatamente o se conservarán en refrigeración.

Nunca se descongelarán los productos a temperatura ambiente.

- Los establecimientos dispondrán de un sistema que permita conocer la trazabilidad de los productos. La información correspondiente a la trazabilidad o los documentos de distribución o compraventa de los productos deberán conservarse y podrán ser requeridos por la autoridad sanitaria en cualquier momento, a efectos de averiguar el origen de los mismos y, en particular, las identidades de los proveedores.
- Todos los alimentos cumplirán la normativa sobre información alimentaria facilitada al consumidor, especialmente en materia de alérgenos.
- En ningún caso los productos tendrán la fecha de caducidad o consumo preferente sobrepasada.

CONDICIONES DEL PERSONAL

- El personal dedicado al servicio y tratamiento de los alimentos deberá acreditar su formación continuada en materia de higiene alimentaria así como poseer formación sobre alérgenos alimentarios.
- El personal utilizará ropa de uso exclusivo de trabajo, prenda de cabeza, calzado adecuado a su función y en perfecto estado de limpieza, manteniendo en todo momento una higiene rigurosa.
- Todo el personal observará unas prácticas correctas de higiene en la manipulación de alimentos.
- Deberán lavarse las manos con agua potable tantas veces como requieren las condiciones de trabajo y siempre antes de incorporarse a su puesto, después de una ausencia o de haber realizado otras actividades distintas a las de su cometido específico.



CONDICIONES ESPECIALES

En la medida en que en las instalaciones provisionales no se reúnen las mismas condiciones necesarias de manipulación que en los establecimientos permanentes para la elaboración y/o comercialización de determinados alimentos de alto riesgo y con el fin de prevenir riesgos para la salud de los consumidores, **se prohíbe:**

- ◆ La elaboración de alimentos (tortillas, revueltos, cremas, salsas, etc.) en los que figure el huevo fresco u ovoproductos no pasteurizados como ingredientes.
- ◆ La elaboración y/o comercialización de platos con ingredientes de origen animal crudos (*steak tartar*, *ceviche*, *tartar de atún*, etc....)