

INFORME TÉCNICO

Interesado/a	Expediente
JUNTA MUNICIPAL DISTRITO DE CHAMARTÍN	105/2026/00863
Tipo de expediente	
AUTORIZACIÓN FIESTAS POPULARES	
Emplazamiento	
CL PRINCIPE DE VERGARA NUM 142	

REQUISITOS HIGIÉNICO-SANITARIOS EN MATERIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA QUE DEBERÁN CUMPLIR LAS CASETAS DE HOSTELERÍA INSTALADAS CON MOTIVO DE LAS FIESTAS DEL DISTRITO DE CHAMARTÍN 2026**CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS**

En cumplimiento del artículo 7.6. del Real Decreto 1055/2022, de 27 de diciembre, de envases y residuos de envases, los promotores de eventos festivos, culturales o deportivos, tanto los que tengan el apoyo de las administraciones públicas en el patrocinio, la organización o en cualquier otra fórmula como los organizados por el sector privado, desde el 1 de julio de 2023, implantarán alternativas a la venta y la distribución de bebidas en envases y vasos de un solo uso, garantizando además el acceso a agua potable no envasada.

En el caso de que los promotores opten por la distribución de bebidas en vasos reutilizables, deberán cumplir los requisitos de la norma europea armonizada UNE-EN 13429:2005 «Envases y embalajes. Reutilización». Si el promotor cobrase en concepto de depósito una cantidad por cada vaso reutilizable con el fin de garantizar su recuperación, deberá habilitar los mecanismos necesarios para garantizar la devolución del depósito una vez el vaso sea retornado por el consumidor.

El Departamento de Inspección Central, previa solicitud, tomará muestras de agua de las tomas del CYII del Parque de Berlín las cuales serán trasladadas al Laboratorio de Salud Pública para su análisis. El resultado de esas analíticas será facilitado unos días antes de la instalación de las casetas, determinando si ese agua es solo apta para limpieza y baldeo o también apta para consumo directo. Estas bocas serán identificadas mediante recintos blancos con una numeración y será solo en estas tomas donde se podrán enganchar.

Las personas titulares de la instalación serán las responsables del cumplimiento de la normativa sanitaria vigente aplicable en el ejercicio de su actividad, incluyendo el diseño, dotación y mantenimiento de las casetas instaladas en el recinto que sean destinadas a la venta de productos de carácter alimentario y los alimentos que se expidan en las mismas.

En este sentido, como normativa de carácter general, se debe dar cumplimiento a lo establecido en el Reglamento (CE) 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios (y posteriores modificaciones), el Reglamento (UE) 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor; el Real Decreto 126/2015, de 27 de febrero, por el que 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; el 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; el 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 de comercio al por menor, la Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública en la Ciudad de Madrid, de 28 de mayo de 2014; la Ley 11/1998, de 9 de julio, de Protección de los Consumidores de la Comunidad de Madrid y la Ley 5/2002, de 27 de junio, sobre Drogodependencias y otros Trastornos Adictivos.

Condiciones generales

- El emplazamiento y el tamaño de la instalación, evitará o reducirá 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.
- La instalación dispondrá de una cubierta limpia, en buen estado, y estará diseñada de forma que se evite cualquier contaminación.
- 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. 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.
- Existirá una zona de almacenamiento, que podrá ser individual o general, que garantizará el mantenimiento de los productos a las temperaturas que sean exigibles.
- Según el artículo 36.8 de la Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública: “No se podrán utilizar los vehículos para almacenamiento permanente de alimentos”. Por tanto, puntualmente estará permitido la utilización de vehículos como medio de almacenamiento, 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.
- Deberán instalarse sanitarios portátiles para uso exclusivo del personal manipulador. Dichos sanitarios serán autónomos, contruidos en material de fácil limpieza y desinfección, contarán con sistema de ventilación, debiendo estar dotados de cisterna, portarrollos, lavamanos y jabón líquido y de secamanos higiénico o papel de un solo uso.

Condiciones específicas

Dependiendo de los productos que se comercialicen, de las manipulaciones que se realicen sobre los productos y del uso esperado de los mismos, las instalaciones deberán en todo caso cumplir los requisitos de seguridad alimentaria y en particular:

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 termómetro de fácil lectura.

- 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.

- Será necesario garantizar que en las zonas de manipulación y elaboración de alimentos dentro de las carpas el pavimento sea asfaltado o, en su defecto, esté recubierto con una superficie de fácil limpieza y desinfección.

- Contarán con lavabos 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 el lavado de manos. El suministro de agua podrá ser de la red de agua del Canal de Isabel II (de las bocas analizadas por el Departamento de Inspección Central de Madrid-Salud y señaladas mediante precintos blancos numerados), o bien autónomo.

- La evacuación de las aguas residuales abocará a la red de alcantarillado público.

- Contarán con material adecuado para la limpieza y la desinfección de equipos y útiles de trabajo.

- Deberá contarse con instalaciones o medios adecuados para el mantenimiento y el control de las condiciones adecuadas de temperatura de los productos alimenticios, en especial, con instalaciones frigoríficas apropiadas para la conservación y reposición de los productos en número suficiente según el volumen de trabajo y provistas de termómetro de fácil lectura.

Prácticas correctas de higiene

- Las empresas desarrollarán y aplicarán sistemas de gestión de la seguridad alimentaria basados en los principios del 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 códigos de Buenas Prácticas de Manipulación.

- La instalación, el equipamiento y útiles de trabajo se mantendrán en las debidas condiciones de limpieza y desinfección. Para el lavado del menaje dispondrán de un sistema mecánico de lavado (lavavajillas) u otro método validado por la autoridad sanitaria competente. no estando permitida la utilización de vasos, platos y cubiertos de usar y tirar.

- 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.

-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.

- Se realizará un correcto almacenamiento y 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.

- 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 envasados 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, además de garantizar su trazabilidad, 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.

- Las comidas preparadas recalentadas para su consumo en el día inmediato 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 descongelarán los productos a temperatura ambiente ni en baños de agua.

Las comidas preparadas descongeladas, no se podrán recongelar. Así mismo, las materias primas descongeladas destinadas a elaborar comidas preparadas, no se podrán recongelar.

- 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, indicando la presencia o posible presencia de los 14 alérgenos de declaración obligatoria, en la totalidad de los platos ofertados.
- En ningún caso los productos tendrán la fecha de caducidad o consumo preferente sobrepasada.
- Los alimentos se conservarán y almacenarán de forma aislada según su naturaleza y preparación, protegidos o envueltos y fuera de las latas una vez abiertas. No se autoriza la reutilización de envases concebidos o fabricados en origen para un único uso y/o que porten etiqueta diferente al producto que contengan.
- En el momento de la recepción de la mercancía, la descarga de las materias primas y alimentos recepcionados se llevará a cabo en el menor tiempo posible, introduciendo rápidamente los productos en las correspondientes instalaciones y equipos de conservación, evitando que se rompa la cadena del frío.
- No se introducirán en las cámaras productos no alimenticios ni embalajes sucios
- Los productos elaborados deben consumirse de forma inmediata tras el tratamiento térmico. Si no es posible, se enfriarán inmediatamente tras su elaboración. Los alimentos no pueden permanecer más de 2 horas a Tª entre 10°C y 60°C (zona de peligro) y las temperaturas superiores a 25°C favorecen el crecimiento de gérmenes indeseables que hacen inseguros los alimentos.

Condiciones del personal

- Todo el personal cuyo trabajo implique la manipulación de alimentos deberá acreditar que posee la formación necesaria en materia de higiene alimentaria
- 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.
- Mantendrán un elevado grado de higiene personal, utilizando ropa y calzado de uso exclusivo limpia.

Condiciones especiales

Los alimentos servidos serán en general de bajo riesgo, estando prohibido, en concreto, el uso de huevo crudo, natas y cremas artesanales. (Se podrán utilizar ovoproductos y natas y cremas de uso industrial).

Las verduras y hortalizas de consumo en crudo deberán ser sometidas a un procedimiento de higienización con desinfectante de uso alimentario autorizado. Es recomendable utilizar vegetales de cuarta gama.

No se permite la elaboración y consumo de platos elaborados con ingredientes crudos de origen animal, carnes y derivados, pescados etc..., tipo steak tartar, tartar de atún ceviche etc...

En caso de preparación de ensaladas, se deberán utilizar ingredientes o productos envasados listos para el consumo respetando sus condiciones de conservación y caducidad.

La entidad adjudicataria será responsable de mantener en adecuadas condiciones de limpieza, la caseta, que deberá quedar limpia de residuos al final de cada jornada, contando con contenedores o similares destinados a los desperdicios de toda clase. A tal efecto, cada entidad se responsabilizará expresamente de conducir, al final de cada jornada, su/s contenedore/s de basura a la zona habilitada al efecto, de manera que los camiones recolectores del servicio municipal de recogida de residuos procedan al vaciado diario de los mismos.

Documento firmado electrónicamente.

Los datos de firma (identidad y cargo de firmantes y fecha de firma) se recogen en el pie de este documento.