

**ASUNTO: PRESCRIPCIONES TECNICO-SANITARIAS
AMBITO 3 FERIA DE SAN ISIDRO 2026**

Fecha: 27/03/2026

Interesado	Nº de Expediente
JUNTA MUNICIPAL DE DISTRITO DE CARABANCHEL	111/2026/00388
Tipo de expediente	
Recinto ferial	
Emplazamiento	
Plaza de Carabanchel, 1	

Se redacta el presente informe en materia higiénico-sanitaria, a petición del Departamento de Eventos en su correo electrónico de fecha 27/03/2026, con motivo de la tramitación del expediente 111/2026/00388, y para lo que se ha tomado en consideración la normativa de seguridad alimentaria aplicable a la actividad y de forma general las siguientes:

- 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
- Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
- 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.
- Ley 1/1997, de 8 de enero, Reguladora de la Venta Ambulante de la Comunidad de Madrid.
- Decreto 17/1998, de 5 de febrero, por el que se aprueba el Reglamento de Desarrollo de la Ley Reguladora de la Venta Ambulante de la Comunidad de Madrid.
- Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública en la Ciudad de Madrid (BOCM de Madrid 19/06/2014).
- Reglamento 1935/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 27 de octubre de 2004, sobre los alimentos y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.

En la autorización de la actividad de los puestos de alimentación que se instalen con la finalidad de servir bebidas y alimentos **deberán figurar las prescripciones higiénico-sanitarias que se detallan a continuación**; así mismo, se comprobará, por parte de la inspección, el cumplimiento de los requisitos detallados y el adjudicatario tendrá que justificar documentalmente su cumplimiento a requerimiento de los servicios municipales competentes cuando estos lo consideren oportuno:

"ESPECIFICACIONES HIGIENICO-SANITARIAS DE LOS SERVICIOS E INSTALACIONES DE CADA SITUADO

Los situados autorizados que se instalen con la finalidad de servir o vender alimentos cumplirán las normativas específicas de seguridad alimentaria indicadas en este informe, especificándose concretamente el necesario cumplimiento de las que se detallan a continuación:

Servicio de Servicios a la Ciudadanía
Negociado de Servicios Sanitarios
PLAZA CARABANCHEL NUM 1 (28025)

111/2026/00529

Página 1 de 5

Información de Firmantes del Documento

MIRIAM RODRIGUEZ RODRIGUEZ - JEFE DE DEPARTAMENTO DE SALUD
URL de Verificación: https://servint.madrid.es/VECSV_WBCONSULTAINTRA/VerificarCove.do

Fecha Firma: 27/03/2026 12:15:37
CSV : CWKB5INRVBEIXQGW



- *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 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.*
- *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 estos.*
- *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 los manipuladores en materia de higiene y seguridad alimentaria, garantizando que toda persona que intervenga 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.*
- *Para el control de la trazabilidad de los productos suministrados, el autorizado deberá disponer de la documentación preceptiva que acredite el origen o procedencia de los alimentos (facturas, albaranes, etc.).*
- *En el caso de alimentos que han de conservarse a temperatura regulada, han de mantenerse en equipos que garanticen las temperaturas de conservación indicadas en el etiquetado del producto. Dispondrán de termómetros para medición de temperatura en dichas cámaras.*
- *Los envases que se suministren a los consumidores deberán ser aptos para uso alimentario y cumplir la legislación vigente. Se recomienda la utilización de envases respetuosos con el medio ambiente, reciclables, etc., a tenor de las Normas de Calidad, UNE, ISO..., o cualquier otra aplicable a este sector.*
- *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, dispositivos de recogida y almacenamiento de estos, 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, serán de uso exclusivo, de apertura no manual y estarán provistos de bolsa de material impermeable. Así mismo, deberá disponer de certificado de recogida de residuos de aceite por empresa autorizada, si así corresponde.*

Información de Firmantes del Documento

MIRIAM RODRIGUEZ RODRIGUEZ - JEFE DE DEPARTAMENTO DE SALUD
URL de Verificación: https://servint.madrid.es/VECSV_WBCONSULTAINTRA/VerificarCove.do

Fecha Firma: 27/03/2026 12:15:37
CSV : CWKB5INRVBEIXQGW



- 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.
 - La posible acometida provisional a la red de riesgo 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 en ninguna circunstancia.**
 - En relación con 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.
 - Si no fuera posible la conexión a 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 de industrias alimentarias autorizadas, la utilización de estos y sus condiciones de uso serán expresamente autorizadas por los técnicos de sanidad a tenor del riesgo en seguridad alimentaria de cada actividad.
- 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.
- Se cumplirá lo establecido en la Ordenanza de protección de la Salubridad Publica 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.

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 con 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.

Información de Firmantes del Documento



MEDIDAS PREVENTIVAS Y CORRECTORAS

Con la finalidad de prevenir riesgos para la salud pública en relación con 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 de origen animal, carnes y derivados, pescados, etc.) tipo steak tartar, tartar atún, ceviche, etc...
- 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 FRÍA si se cocinan inmediatamente después de la descongelación.
- **Prohibido regenerar los alimentos (SOLO CONSUMO INMEDIATO). Se deberá efectuar el servicio rápido después del cocinado para evitar contaminaciones.** Las comidas preparadas se elaborarán con la menor antelación posible a su consumo y se servirán para su consumo cuanto antes.
- 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).
- **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 frío 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.

Información de Firmantes del Documento



MADRID

MIRIAM RODRIGUEZ RODRIGUEZ - JEFE DE DEPARTAMENTO DE SALUD
URL de Verificación: https://servint.madrid.es/VECSV_WBCONSULTAINTRA/VerificarCove.do

Fecha Firma: 27/03/2026 12:15:37
CSV : CWKB5INRVBEIXQGW



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 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.*
- *Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública en la Ciudad de Madrid BOCM de Madrid 19/06/2014.*
- *Real Decreto 1021/2022 de Higiene en establecimientos de comercio al por menor.*
- *Reglamento 1831/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 27 de octubre de 2003, sobre los alimentos y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos."*

Documento firmado electrónicamente.

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

Información de Firmantes del Documento

