INFORME TÉCNICO **Fecha:** 23/10/2026

Interesado/a	Nº de Expediente
JUNTA MUNICIPAL DE CARABANCHEL	111/2026/03698
Tipo de expediente	
Recinto ferial	
Emplazamiento	
PZ CARABANCHEL S/N	

PRESCRIPCIONES TÉCNICO SANITARIAS DEL RECINTO FERIAL "MERCADILLO NAVIDEÑO 2026-2027 DEL DISTRITO DE CARABANCHEL

En la utilización del recinto ferial se podrá **AUTORIZAR la comercialización de alimentos perecederos y no perecederos y la manipulación de alimentos sin envasar que sean elaborados y distribuidos por empresas autorizadas**, que podrán someterse a con carácter previo a su consumo a operaciones tales como partido, seccionado, fraccionado, fileteado, rebanado, etc**. Se autorizará la realización de preparaciones culinarias elaboradas, siempre que se cumplan las presentes prescripciones higiénico-sanitarias, siendo requisito indispensable la disposición de lavamanos con agua potable fría, caliente o ambas. En todo caso, se debe disponer en los puestos de los adecuados depósitos de agua potable de industrias alimentarias autorizadas, cuya utilización y condiciones de uso serán expresamente autorizadas por los técnicos de sanidad a tenor del riesgo en seguridad alimentaria de cada actividad.**

Los situados que se instalen con la finalidad de servir o vender alimentos, además de cumplir las condiciones de carácter general y las prescripciones de carácter técnico, la normativa aplicable a los productos alimenticios que se detalla a continuación, estableciéndose las siguientes **PRESCRIPCIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS**:

- 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.
- 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 los mismos.

Información de Firmantes del Documento

MADRID

MIRIAM RODRIGUEZ RODRIGUEZ - JEFA DE SERVICIO DE SALUD
URL de Verificación: https://csv.madrid.es/VECSV_WBCONSULTA/VerificarCove.do

Fecha Firma: 23/10/2026 12:22:46
CSV: CFVH6DK6OW6YAMCD

- Se cumplirá la normativa vigente en materia de **etiquetado de alimentos**. En especial, existirá a disposición del consumidor **información de los alergenos** contenidos en los productos alimenticios elaborados y/o suministrados (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 n º 1169/2011.
- El operador de la empresa alimentaria deberá garantizar que el personal a su cargo dedicado a la manipulación y distribución de alimentos ha recibido **formación periódica en materia de higiene y seguridad alimentaria**, acorde a su puesto de trabajo.
- Para el control de la **trazabilidad de los productos alimenticios** suministrados a los consumidores, el autorizado deberá de disponer de la documentación preceptiva que acredite el origen o procedencia de los alimentos (facturas, albaranes.) Los productos suministrados deberán ser elaborados en una industria autorizada y estar convenientemente etiquetados.
- 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 y menaje** 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, en todo caso, al final de cada jornada comercial, existiendo, a estos efectos, **dispositivos de recogida y almacenamiento de residuos de apertura no manual y provistos de bolsa de material impermeable,** a fin de evitar la suciedad del espacio público.
- Se efectuará una gestión de residuos que se generen acorde con las pautas vigentes, cada material dentro de su categoría, vidrio, cartón plástico orgánico…etc. para evitar el impacto en el medio ambiente.
- **Dispondrán de lavamanos con agua potable fría, caliente o ambas**. La posible acometida provisional a la red de riego municipal de agua potable existente en el recinto, siempre que esté autorizada, 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. 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. Se significa que las tomas de agua de color morado son de agua regenerada que no debe utilizarse en ninguna circunstancia. **No está autorizado el uso de la red de riego de agua potable 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.
- 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 y baldeo, **se deberá tener en los puestos, los adecuados depósitos de agua potable de industrias alimentarias autorizadas, su utilización 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 terrizas o zonas verdes ajardinadas.
-

Información de Firmantes del Documento

MADRID

MIRIAM RODRIGUEZ RODRIGUEZ - JEFA DE SERVICIO DE SALUD
URL de Verificación: https://csv.madrid.es/VECSV_WBCONSULTA/VerificarCove.do

Fecha Firma: 23/10/2026 12:22:46
CSV: CFVH6DK6OW6YAMCD

PRACTICAS CORRECTAS DE HIGIENE

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.
- La elaboración alimentos, entendiendo como tal el conjunto de operaciones a las que se someten los alimentos, previa manipulación o no de los mismos, y que dan lugar a un producto transformado. Incluye el tratamiento térmico (fritura, cocción, asado, horneado), ahumado, curado y marinado.

MEDIDAS PREVENTIVAS Y CORRECTORAS

Con la finalidad de prevenir riesgo para la salud pública en relación a la venta y manipulación de alimentos se establece:

- La utilización de hortalizas higienizadas por industrias autorizadas, cuando su consumo sea en crudo.
- La descongelación de productos alimenticios se efectuará en refrigeración, evitando contaminación cruzada y contacto con los líquidos de descongelación,
- 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 y desinfección 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 frio de las cámaras de conservación.
- 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 oportunas, 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
MIRIAM RODRIGUEZ RODRIGUEZ - JEFA DE SERVICIO DE SALUD
Fecha Firma: 23/10/2026 12:22:46
URL de Verificación: https://csv.madrid.es/VECSV_WBCONSULTA/VerificarCove.do
CSV: CFVH6DK6OW6YAMCD
MADRID

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 852/2004 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

Documento firmado electrónicamente.
Los datos del/los firmante/s (identidad y cargo) y firma (fecha) se recogen en el pie de este documento.

Información de Firmantes del Documento

MADRID

MIRIAM RODRIGUEZ RODRIGUEZ - JEFA DE SERVICIO DE SALUD
URL de Verificación: https://csv.madrid.es/VECSV_WBCONSULTA/VerificarCove.do

Fecha Firma: 23/10/2026 12:22:46
CSV: CFVH6DK6OW6YAMCD