



ANEXO III

CONDICIONES GENERALES PARA LOS ESTABLECIMIENTOS TEMPORALES DE RESTAURACION

Los titulares de las autorizaciones provisionales para el ejercicio restauración, 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. Además serán los responsables de garantizar que toda persona que intervenga en su puesto 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.

Las instalaciones y estructuras comprendidas en este apartado las instalaciones temporales en las que se manipulan alimentos, que se instalen con la finalidad de servir o vender alimentos, con funcionamiento de carácter esporádico con motivo de ferias u otros movimientos o concentraciones de población, situándose en vía pública o en terrenos de titularidad privada y uso público, cumplirán las normas de higiene de los productos alimenticios y especialmente observarán las siguientes prescripciones:

1. Deberá realizarse en estructura techada y cerrada, debidamente defendida de las inclemencias del tiempo, con separación de la parte de almacenamiento de materias primas y productos auxiliares de la de venta, deben estar limpias, en buen estado y ser fáciles de limpiar y desinfectar.
2. Todas las instalaciones destinadas a la elaboración de alimentos, manipulación de materias primas, productos intermedios o finales, estarán debidamente aisladas de cualesquiera otros ajenos a sus cometidos específicos, salvo los expresamente autorizados.
3. Dispondrán de espacio de trabajo suficiente para permitir una realización higiénica de todas las operaciones.
4. Se contará con agua potable corriente fría, caliente o ambas.
5. Dispondrán de lavamanos, instalación o recipiente exclusivo con agua potable fría, caliente o ambas, para el lavado higiénico de las manos con dosificadores de jabón y toallas de un solo uso, para el personal que manipula los alimentos.
6. Los materiales de todos los utensilios que se utilicen para el almacenamiento o la venta de productos alimenticios deben ser de uso alimentario.
7. Las superficies en contacto con los alimentos deben estar en buen estado, ser fáciles de limpiar, y desinfectar.
8. Equipos y útiles serán de material adecuado, de fácil limpieza, desinfección y correcto estado de conservación.
9. Deben contar con material de limpieza para el equipo y utensilios de trabajo.
10. Dispondrán de dispositivos de recogida y almacenamiento de residuos que serán de uso exclusivo, de apertura no manual y estarán provistos de bolsa de material impermeable.

11. 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.
12. El personal manipulador de alimentos debe llevar ropa limpia, cuidar en extremo la higiene personal, se deberán lavar frecuentemente las manos y siempre después de que se realice cualquier actividad que se susceptible de causar contaminación en los alimentos. Es responsabilidad del titular de la actividad alimentaria garantizar que el personal dispone de formación en higiene alimentaria y que la misma está actualizada.
13. Si el tipo de alimento o la época estacional propician la presencia de insectos voladores es necesario la colocación de dispositivos de tipo no químico anti insectos, en ningún caso pueden usarse para su eliminación insecticidas químicos.
14. Se prohíbe la permanencia de animales en la caseta.
15. En dependencias ubicadas en un lugar idóneo o en cabinas normalizadas existirá al menos un servicio higiénico para uso exclusivo de personal, excepto en los situados aislados en vía pública.
16. Las aguas residuales abocarán a la red de alcantarillado público.
17. Las luminarias deberán estar protegidas con una carcasa que impida la contaminación de los alimentos en caso de su rotura.
18. Todos los alimentos cumplirán la normativa sobre trazabilidad, etiquetado e información alimentaria facilitada al consumidor, en especial lo relacionado con las sustancias o productos que causan alergias o intolerancias.
19. Se debe disponer en todo momento de albaranes o facturas de compra de todos los productos alimenticios de que se disponga a disposición de la inspección sanitaria.