

ANEXO III

CONDICIONES GENERALES PARA LOS ESTABLECIMIENTOS TEMPORALES DE VENTA DE ALIMENTOS

Los titulares de las autorizaciones para el ejercicio de la venta ambulante 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. 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 son los puestos de mercado, los puestos de venta móviles y los vehículos de venta ambulante, así como las instalaciones temporales en las que se manipulan alimentos, tales como tiendas de lonas pequeñas o grandes, 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 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. En caso de no existir posibilidad de acometida de la red general, se admite que el agua potable provenga de un depósito autorizado para uso alimentario. En este caso la instalación deberá constar con:
 - Depósito de agua potable en cantidad suficiente para garantizar una correcta limpieza de sus instalaciones y utensilios, de material adecuado y debidamente autorizado para uso alimentario, con capacidad mínima de 50 litros, con grifo de salida al fregadero y en correcto estado de mantenimiento y conservación, debiendo ser renovada tantas veces como sea necesario para mantenerla en constante estado de potabilidad y limpieza.
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 platos, vasos y cubiertos, de carecer de lavado mecánico (lavavajillas), serán de un solo uso.
7. Los materiales de todos los utensilios que se utilicen para el almacenamiento o la venta de productos alimenticios deben ser de uso alimentario.

8. Las superficies en contacto con los alimentos deben estar en buen estado, ser fáciles de limpiar, y desinfectar.
9. Equipos y útiles serán de material adecuado, de fácil limpieza, desinfección y correcto estado de conservación.
10. Deben contar con material de limpieza para el equipo y utensilios de trabajo.
11. 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.
12. Contaran con deposito de recogida de aceite usado, para su retirada a un punto limpio del municipio o se contratará a una empresa responsable de su retirada, en ningún caso se tirará por el desagüe.
13. 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.
14. 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 esté actualizada.
15. 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 antiinsectos, en ningún caso pueden usarse para su eliminación insecticidas químicos.
16. Se prohíbe la permanencia de animales en la caseta.
17. 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.
18. Las aguas residuales abocarán a la red de alcantarillado público.
19. Todos los alimentos cumplirán la normativa sobre trazabilidad y etiquetado e información alimentaria facilitada al consumidor:
 - a) 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.
 - b) Los alimentos envasados previamente por el comerciante y que se presenten así para su venta, deberán estar etiquetados con los datos del minorista y del producto.
 - c) Los productos alimenticios que se presenten sin envasar para la venta deberán indicar en cartel o similar los datos del producto al consumidor. Las luminarias que queden situadas sobre este tipo de alimentos deberán estar protegidas con una carcasa que impida la contaminación de los alimentos en caso de su rotura.

Según el 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, no está permitida la comercialización de los siguientes productos, sin perjuicio de la aplicación de las demás prohibiciones contenidas en la normativa vigente:

- a) Carnes, aves y caza frescas, refrigeradas y congeladas.
- b) Pescados y mariscos frescos, refrigerados y congelados.
- c) Leche certificada y leche pasteurizada.
- d) Quesos frescos, requesón, nata, mantequilla, yogur y otros productos lácteos frescos.
- e) Pastelería y bollería rellena o guarnecida.
- f) Pastas alimenticias frescas y rellenas.
- g) Anchoas, ahumados y otras semiconservas.
- h) Cualquier otro producto que a juicio de las Autoridades competentes, comporte riesgo sanitario.

No obstante, se permitirá la venta ambulante de los productos citados en el apartado anterior cuando estén debidamente envasados y, a juicio de las Autoridades sanitarias competentes, se disponga de las adecuadas instalaciones frigoríficas y se garantice por los Ayuntamientos, la observancia de las condiciones higiénicas y sanitarias correspondientes.