

INDICE

INFORMACIÓN SOBRE LAS CONDICIONES DE LOS ESTABLECIMIENTOS DE TEMPORADA EXPENDEDORES DE ALIMENTOS Y BEBIDA	3
Condiciones de los locales, instalaciones y utillaje	4
Materias primas y comidas	5
Condiciones del personal	7
Responsabilidades	8
Precios	8
Facturas	9
Hojas de reclamaciones	9
Bebidas alcoholicas	9
Condiciones de seguridad	10
CONDICIONES ESPECÍFICAS	11
Establecimientos expendedores de turrone	12
Chocolaterías y churrerías	12
Heladerías	13
Pastelerías y panaderías	13
Establecimientos expendedores de mariscos	14
Establecimientos expendedores de vionos, quesos, embutidos, jamones y salazones	15
CONDICIONES MEDIOAMBIENTALES	17
Campaña de recogida selectiva de envases de vidrio y envases ligeros	18
Campaña de recogida selectiva de aceites usados	19
Recogida selectiva de papel-cartón, vidrio y envases en contenedores	20

Todos los establecimientos de restauración de carácter temporal deberán cumplir la siguiente normativa en todo aquello que le sea de aplicación:

-Reglamento CE 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios.

-Real Decreto 3484/2000 por el que se establece las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.

-Decreto 22/2006 de la Consejería de Sanidad de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha sobre establecimientos de comidas preparadas

1

Información sobre las Condiciones de los Establecimientos de Temporada Expendedores de Alimentos y Bebidas

CONDICIONES DE LOS LOCALES, INSTALACIONES Y UTILLAJE

1. Los locales dispondrán de agua potable fría y caliente para cubrir todas sus necesidades.

2. Las aguas residuales generadas abocarán a la red general de evacuación.

3. Contarán con lavamanos de accionamiento no manual. Las vajillas y cubiertos que no sean de un solo uso se limpiarán y desinfectarán en lavavajillas apropiados (temperatura superior a 82o)

4. Existirá en el establecimiento, un lugar separado para el almacenamiento de los residuos, que dispondrá de recipientes adecuados con una tapa de cierre de accionamiento no manual y se evacuarán diariamente.

5. Los productos de limpieza y desinfección deberán estar separados de los productos alimenticios, a la vez que perfectamente etiquetados para su clara diferenciación.

6. Queda prohibida la permanencia y entrada de animales domésticos en los locales.

7. El suelo del local no será barrido en seco, puesto que con ello se remueven los gérmenes contenidos en el polvo y en el propio suelo y pueden depositarse sobre los alimentos y superficies de trabajo. El fregado del local se hará con agua y detergente, secándolo después con cuidado y nunca mientras se preparan o sirven alimentos.

8. Existirán vitrinas para la protección de los alimentos no envasados expuestos en los mostradores

9. Las freidoras deben limpiarse al renovar el aceite con objeto de no contribuir al deterioro y alteración más rápida de la nueva grasa.

10. No deberán utilizarse tablas de madera como superficie para cortar alimentos, pues acumulan jugos, restos, etc., pudiendo contaminar los alimentos que en ellas se manipulen.

11. Los paños de tela deben estar dedicados a distintos usos en exclusividad: manos, cubiertos, etc., si bien es preferible la utilización de paños de celulosa de un solo uso.

12. La zona de cocina deberá permanecer aislada y protegida del exterior y contar con espacio suficiente para la preparación y conservación de los alimentos y comidas y cubos higiénicos de accionamiento a pedal. Cuando sea posible dispondrán de campanas extractoras de gas y humos con filtros adecuados.

MATERIAS PRIMAS Y COMIDAS

1. Todas las materias primas y comidas deberán cumplir las condiciones higiénico-sanitarias de calidad y pureza estipuladas en las normas que la regulan.

2. Las materias primas deberán ir avaladas por la documentación oficial (guías, marchamo, etiquetado, etc.) que garantice su origen.

3. Deberán presentarse a requerimiento oficial las facturas y/o albaranes que justifiquen la adquisición de los distintos alimentos.

4. Los alimentos perecederos deberán ser conservados en régimen de frío, a las temperaturas adecuadas a la naturaleza del alimento.

5. Si los alimentos de distintos tipo pueden conservarse a la misma temperatura deberá observarse una rigurosa protección, clasificación y separación entre ellos, por variedades.

6. Se evitará el contacto entre los alimentos crudos y las comidas preparadas durante la elaboración de las mismas o durante su conservación.

7. Las materias primas no estarán en contacto con el suelo en ningún caso.

8. El pan deberá estar debidamente protegido mediante bolsas o sacas de papel autorizado. Estas no podrán estar en contacto con el suelo.

9. No se realizará la descongelación al aire de los productos congelados, y una vez descongelados se cocinarán en su totalidad.

10. No se deben reutilizar indefinidamente los aceites de frituras, cuando ennegrezcan o formen rápidamente humos han de sustituirse.

11. Los trozos de carne, pollos y aves en general estarán perfectamente cocinados en el interior de la pieza, pues sólo de esta forma se garantiza que la carne ha alcanzado la temperatura adecuada para la destrucción de los gérmenes nocivos.

12. Antes de preparar ensaladas, deben sumergirse los vegetales crudos en agua potable adicionada de unas gotas de lejía apta para consumo humano, procediendo después a su lavado con abundante agua corriente.

13. Todos los establecimientos de restauración deberán contar con equipos de refrigeración y congelación que permitan la adecuada conservación y separación de los alimentos (materias primas y comidas) y bebidas . Para poder vigilar y controlar la temperatura de conservación, todos los elementos de frío dispondrán de dispositivos de medida de la temperatura, que permitan de forma fácil su lectura.

14. No se permitirá la elaboración o preparación de comidas fuera del espacio destinado a cocina, estando expresamente prohibida la elaboración de comidas en la zona de comedor o en sus inmediaciones.

CONDICIONES DEL PERSONAL

1. Todo manipulador de alimentos deberá haber recibido formación en materia de higiene de los alimentos que será acreditada mediante documento reglamentario expedido al efecto por alguna de las entidades formadoras autorizadas por la Delegación Provincial de la Consejería de Sanidad.

2. El personal no podrá llevar expuesto vendaje alguno, salvo que esté perfectamente protegido por envoltura impermeable.

3. El personal dedicado a la manipulación y preparación de alimentos deberá abstenerse de fumar o masticar goma dentro del local.

4. No deberá permitirse la entrada en el local a ninguna persona ajena a la actividad.

5. El personal mantendrá un alto grado de higiene personal, en particular en la conservación de sus manos, uñas y ropas de trabajo, suprimiendo aquellos gestos que pueden ser origen de contaminación.

6. El personal utilizará ropa de uso exclusivo de trabajo y se recomienda la prenda de cabeza en aquellos encargados de la preparación de comidas y aperitivos.

7. No podrán formar parte de la actividad personal que padezca enfermedades transmisibles o que puedan ser portadoras de las mismas.

RESPONSABILIDADES

1. El titular de la actividad será el responsable del cumplimiento de la normativa exigida para su desarrollo.

2. La responsabilidad sobre productos no envasados o contenidos en envases cubiertos corresponden al tenedor de los productos.

3. La responsabilidad sobre productos contenidos en envases cerrados, íntegros y mantenidos en adecuadas condiciones de conservación, corresponde al fabricante o elaborador de los mismos.

4. La responsabilidad por la inadecuada conservación de los productos, envasados o no, o el incumplimiento de las instrucciones de conservación, corresponde al tenedor de los productos.

PRECIOS

El precio de los distintos servicios es libre, pero debe coincidir con la lista oficial de precios.

Los establecimientos tienen la obligación de exhibir la lista de precios en lugar visible y debe ser legible para el consumidor sin que existan enmiendas o tachaduras que puedan inducir a error.

La lista de precios se expondrá tanto en barra como en cada una de las mesas del establecimiento mediante copia de ésta. Deberá ir sellada por la Delegación Provincial de Industria y Turismo o entidades de hostelería autorizadas.

Se diferenciará el precio de consumición en barra y el precio en mesa indicándose claramente la denominación de cada una de las consumiciones que figuren en lista.

FACTURAS

Los establecimientos no podrán negarse a expedir factura o tiquet en su caso por la consumición efectuada.

La factura deberá contener de forma detallada el precio de los servicios prestados y las consumiciones efectuadas más el Impuesto sobre el Valor Añadido (I.V.A), salvo que se encuentre incluido en el precio indicado en la lista de precios y así se especifique en la misma.

HOJAS DE RECLAMACIONES

El establecimiento debe tener hojas de reclamaciones a disposición de los clientes, los cuáles podrán exigir su entrega y hacer constar cualquier irregularidad sobre los alimentos, el servicio, las instalaciones del local o cualquier otra incidencia que se estime oportuna.

BEBIDAS ALCOHOLICAS

Está prohibida la venta y suministro de bebidas alcohólicas a menores de 18 años.

En el establecimiento deberá figurar de forma visible un cartel que advierta de tal prohibición



CONDICIONES DE SEGURIDAD

En todos los establecimientos existirá al menos un extintor de polvo contra incendios de 6 kgs. de capacidad.

Sólo se permitirá la existencia de un número máximo de tres botellas de uso doméstico de gas combustible, incluyéndose las que estén en servicio.

Está prohibida la conexión de dos aparatos directamente a la botella de uso doméstico a través de tubos flexibles. En el supuesto de que la instalación requiera que sean más de dos los aparatos que hayan de conectarse a una botella, la tubería principal de consumo deberá ser rígida, permitiéndose en estos casos efectuar un enlace de las con los aparatos de consumo por medio de tubo flexible autorizado, cuya longitud no podrá exceder de 0,60 metros y con la botella por tubo que no exceda de 0,40 metros.

Además de las condiciones generales antes vistas, los establecimientos que a continuación se relacionan deberá cumplir las condiciones específicas relativas a su actividad.



2 Condiciones Específicas

Guía de buenas prácticas del Feriante

ESTABLECIMIENTOS EXPENDEDORES DE TURRONES

Los turroneos deben venderse al consumidor envasados o envueltos. Los establecimientos evitarán exponer los productos que se vendan a granel sin la debida protección y conservarán la información del etiquetado para permitir identificar el producto.

Si el turrón se vendiese troceado, se indicará la denominación de venta y se conservará el envase de procedencia hasta su terminación. Deberá estar protegido en una vitrina o envuelto en material adecuado.

Si el turrón se vendiera envasado, deberá figurar en dicho envase los datos del etiquetado obligatorio (denominación de venta, ingredientes, categoría comercial, cantidad neta, fecha de duración mínima, identificación del lote)

CHOCOLATERÍAS Y CHURRERIAS

Los productos de fritura (churros, buñuelos, etc) se encontrarán protegidos frente a posibles manipulaciones o cualquier otra causa objeto de contaminación.

Los productos elaborados con cremas, natas o yemas se conservarán en vitrina refrigeradora.

Deberá acreditarse en todo momento la procedencia de los ingredientes de elaboración.

Para despachar, se utilizarán pinzas o paletas adecuadas.

HELADERIAS

En el caso de que se vendan helados a granel, la conservación de cuchillos, espátulas, cucharas y demás elementos utilizados en su venta, deberán realizarse en un recipiente que contenga una solución del 1,5 % de ácido cítrico o tartárico, que se renovará diariamente.

Los barquillos y galletas utilizados, estarán protegidos en recipientes cerrados.

Se tendrá, además, a disposición del público la fórmula cualitativa de los helados a granel.

Los helados envasados en origen, llevarán el etiquetado obligatorio.

Se acreditará en todo caso el origen y procedencia de los helados.

PASTERIAS Y PANADERIAS

El personal que trabaje en tareas de fabricación, elaboración y/o envasado, llevará el pelo recogido y vestirá ropa adecuada de trabajo.

Los productos sin envasar estarán colocados fuera del alcance del público y estarán protegidos por vitrinas o escaparates.

Los recipientes, cestos o sacos de pan no estarán en contacto con el suelo.

Deberá figurar, en lugar visible y de forma legible, la información sobre la denominación de los distintos tipos de pan, su peso y su precio de venta. Se utilizarán pinzas o paletas para servir o pesar los productos.

Los productos elaborados con cremas, natas o yemas se conservarán en vitrinas o escaparates refrigerados.

Los productos envasados deberán llevar todos los datos de etiquetado obligatorio (denominación, identificación de la empresa, lista de ingredientes, contenido neto, fecha, instrucciones de conservación en su caso, lote)

ESTABLECIMIENTOS EXPENDEDORES DE MARISCOS

El marisco y los otros productos congelados se conservarán a la temperatura adecuada.

-Moluscos y mariscos:	16° C bajo cero
-Cefalópodos	15° C bajo cero
-Peces grasos y semigrasos	18° C bajo cero
-Platos preparados:	18° C

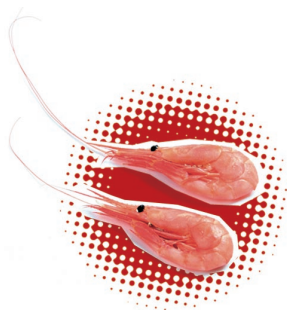
La descongelación de productos no deberá realizarse a temperatura ambiente.

Los productos expuestos, estará protegidos mediante armario o vitrina y mantenidos en adecuadas condiciones de conservación.

No deberán congelarse productos en las cámaras de conservación.

Se acreditará en todo caso el origen y procedencia de los productos.

Los residuos deberán contenerse en recipientes con tapa.



ESTABLECIMIENTOS EXPENDEDORES DE VINOS, QUESOS, EMBUTIDOS, JAMONES Y SALAZONES

Los productos llevarán en todo caso el etiquetado obligatorio.

Si se vendieran al corte, se conservará la etiqueta hasta el final de la pieza.

Los jamones y paletas curados dispondrán del correspondiente marchamo sanitario.

Se acreditará el origen y procedencia de los productos.

Los productos que necesiten conservación se mantendrán en régimen frío.

En el caso de servirse bebidas frías, éstas se conservarán en frigorífico de uso exclusivo.

Los productos envasados deberán llevar todos los datos de etiquetado obligatorio (denominación, identificación de la empresa, lista de ingredientes, contenido neto, fecha, instrucciones de conservación en su caso, lote)



3

Condiciones Medioambientales

Guía de buenas prácticas del Feriante

Los establecimientos de hostelería y otras actividades deberán participar obligatoriamente en las campañas establecidas en materia de medio ambiente, con arreglo a las siguientes normas:

CAMPAÑA DE RECOGIDA SELECTIVA DE ENVASES DE VIDRIO Y ENVASES LIGEROS

Se realiza en todos los establecimientos hosteleros del paseo, recinto ferial y alrededores, ampliándose en esta quinta temporada a la recogida selectiva de envases ligeros, con el objetivo de incrementar las cantidades de materiales con destino a reciclaje.

Junto con la recogida principal a primera hora de la mañana, y también “puerta a puerta” en cada establecimiento, se mantiene la recogida complementaria de tarde con objeto de ofrecer un mejor servicio a los establecimientos.

Los **titulares y trabajadores** de los establecimientos hosteleros deben cumplir las siguientes normas:

- **Separar** los envases de vidrio, por un lado, y los envases ligeros (botellas y otros envases de plástico, latas de bebidas y conservas, y envases tipo brick) por otro, **vaciarlos completamente** y **depositarlos en los sacos** que se suministrarán para cada uno de ellos: saco **VERDE** para el vidrio, y saco **AMARILLO** para los envases ligeros.

- **No depositar materia orgánica, residuos líquidos, botellas de vidrio rotas**, ni cualquier material u objeto distinto de los que son objeto de recogida.

- **Cerrar bien los sacos** y **colocarlos adecuadamente** en la fachada del local a la hora de cierre del mismo, para su **recogida diaria de 8.00 a 10.00 horas**, o entregarlos directamente al personal de este servicio de recogida selectiva en la **recogida de tarde de 17.00 a 20.00 horas**.

CAMPAÑA DE RECOGIDA SELECTIVA DE ACEITES USADOS

Se realiza en todos los establecimientos de hostelería generadores de aceites usados de fritura, independientemente de la cantidad, posibilitando el reciclaje y aprovechamiento de estos aceites, y evitando los perjuicios medioambientales y económicos de su vertido a la red de alcantarillado, totalmente prohibido en la normativa municipal.

Los aceites deberán entregarse en los **bidones** que serán facilitados a todos estos establecimientos, previa separación y filtración adecuada. Los bidones se entregarán directamente al personal de este servicio de recogida selectiva, durante el horario de carga y descarga, en los días establecidos para la recogida. Al finalizar la Feria, se recogerán todos los aceites y bidones entregados y registrados en cada establecimiento.



RECOGIDA SELECTIVA DE PAPEL-CARTÓN, VIDRIO Y ENVASES EN CONTENEDORES

Por último, hay que recordar que en distintas ubicaciones del recinto ferial y alrededores se instalarán contenedores para la recogida selectiva de materiales reciclables, destinados al público en general y a los titulares de establecimientos de venta y hostelería. No obstante, dado que para el vidrio, envases ligeros y latas ya existe un servicio principal de recogida selectiva *puerta a puerta*, su utilización por los establecimientos debe restringirse a los casos en que sea necesario, mientras que para el caso del **papel y cartón de embalaje** los titulares de establecimientos de venta y comercio en los que se genere este material deberán utilizar el contenedor metálico azul para el depósito y recogida selectiva de cara a su reciclaje, debiendo plegarse en todo caso e introducirse en el interior del contenedor.

