



REQUISITOS SANITARIOS QUE DEBEN CUMPLIR LOS PUESTOS DONDE SE MANIPULEN O EXPENDAN ALIMENTOS.

1. Los puestos y remolques **estarán diseñados y contruidos** de forma que prevengan el riesgo de contaminación de los alimentos y la presencia de insectos u otros animales indeseables.
2. Hay que utilizar en el puesto materiales que sean resistentes, inalterables, y de fácil limpieza y desinfección; no deben desprender óxidos, astillas, grasas, etc. ya que pueden contaminar los alimentos.
3. Deberán proceder a **la limpieza del local dos veces al día**, antes de comenzar la elaboración o venta, y al final de la jornada, tantas veces como sea necesario durante la jornada.
4. Los residuos que se generen estarán ubicados en **contenedores de basura con tapa y apertura de pedal**. Se procederá a diario a la retirada de estos residuos, tantas veces como sea necesario.
5. **Preparados cárnicos crudos-adobados** (pinchos morunos, hamburguesas, panceta u otras carnes adobadas): la elaboración de estos preparados solo se podrá realizar **en establecimientos que posean la debida Autorización y Registro Sanitario de la Comunidad de Madrid**.
6. Deberán disponer de **suministro adecuado y suficiente de luz y agua** (en caso de no existir posibilidad de acometida de la red general deberán disponer de agua potable en cantidad suficiente en depósitos de agua potable. Dichos depósitos serán de material adecuado, debidamente autorizado, con capacidad mínima de 50 litros y grifo de salida).
7. Deberán disponer de **sistema de evacuación de aguas sucias** para evitar cualquier riesgo de contaminación de la mercancía y zonas limpias, ya sea mediante una manguera que conecte con el alcantarillado o mediante un depósito de recogida de aguas.
8. Deben disponer de un **lavamanos**, dosificador de jabón y toallas de un solo uso.
9. El menaje (**vasos, platos, etc.**) **deberá ser de un solo uso**.
10. Para los alimentos que requieren conservación en temperatura regulada se deberá contar con aparatos de frío **dotados de termómetro visible y fiable**.
11. **Todos los alimentos perecederos, no envasados, deberán estar en todo momento protegidos**.
12. En las cámaras refrigeradoras, existirá una **separación neta entre alimentos crudos y cocinados**, envasados y no envasados, verduras y frutas de alimentos perecederos, a fin de evitar contaminaciones cruzadas.
13. No deberán utilizar huevos frescos, sino ovoproductos pasteurizados para la elaboración de tortillas que se mantendrán refrigerados a 3°C. Las **salsas serán de fabricación industrial**, no pudiendo ser elaboradas en el puesto de la Feria.





14. Dispondrán de un lugar **aislado o armario para contener los productos de limpieza**, debidamente separados de productos de alimentación y bebidas.
15. Dispondrán de un **botiquín de primeros auxilios** dotado de pequeño material de cura, pomada para las quemaduras y guantes.
16. Todos los manipuladores utilizarán **ropa y calzado exclusivos**, en perfecto estado de limpieza, y dispondrán de un armario, fundas impermeables, en donde guardarla, protegida de polvo y suciedad. Utilizarán prenda cubrecabezas, todas las personas que manipulen alimentos no envasados.
17. Justificarán documentalmente la **recogida del aceite usado**, por empresa gestora autorizada.
18. Todos los manipuladores tendrán una **copia de su certificado de formación** en el propio local.
19. Deberán tener a disposición de los servicios de inspección, la **documentación que acredite el origen de todos los alimentos y bebidas** (albaranes, facturas, etc.).
20. Los puestos donde se vendan **bebidas tendrán en lugar visible cartel informativo advirtiendo que “no se sirven bebidas alcohólicas ni tabaco** a menores de 18 años”.
21. Todos los productos deberán estar **correctamente etiquetados** y se tendrá la obligación de **informar de los alérgenos** en caso de consulta del consumidor.

