



REQUISITOS QUE DEBEN CUMPLIR LOS PUESTO AMBULANTES DONDE SE MANIPULEN, O EXPENDAN ALIMENTOS.

1. Deberán proceder a **la limpieza de superficies y paramentos dos veces al día**, antes de comenzar la elaboración o venta, y al final de la jornada, y tantas veces como sea necesario durante la jornada.
2. Para los residuos que se generen se dispondrá de **cubos de basura con tapa de apertura de pedal en número adecuado a los residuos generados**. Se procederá, a diario, a la retirada de estos residuos, tantas veces como sea necesario.
3. **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.
4. Deben disponer de un **lavamanos**, dosificador de jabón y toallas de un solo uso; en los puestos donde sea necesario, se dispondrá además de un fregadero para lavar los útiles de cocina. El menaje (**vasos, platos**) **deberá ser de un solo uso**;
5. Alimentos que requieren conservación en temperatura regulada: contarán con aparatos de frío **dotados de termómetro visible y fiable**.
6. Todos **los alimentos perecederos, no envasados, deberán estar en todo momento protegidos**; contarán con la protección de vitrinas expositoras que serán refrigeradoras y dotadas de termómetro cuando se trate de alimentos que requieren refrigeración. Los alimentos y bebidas deberán ubicarse en lugar elevado del suelo.
7. 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.
8. No deberán utilizar huevos frescos, sino ovoproductos pasteurizados para la elaboración de tortillas; se mantendrán refrigerados, a 3°C. Las **salsas serán de fabricación industrial**; no se pueden elaborar en el puesto de la Feria.
9. Dispondrán de un lugar aislado o armario para contener los productos de limpieza, debidamente separados de productos de alimentación y bebidas.
10. Dispondrán de un **botiquín de primeros auxilios** dotado de pequeño material de cura, pomada para las quemaduras, y guantes.
11. 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**, todos aquellos que manipulen alimentos no envasados.
12. **Certificado de recogida de aceites de fritura** por empresa gestora autorizada **del año en curso**, junto con el último albarán de recogida.
13. Deberán tener, a disposición de los servicios de inspección, la **documentación que acredite la formación de todos los manipuladores de alimentos**.
14. Deberán tener, a disposición de los servicios de inspección, la **documentación que acredite el origen de todos los alimentos y bebidas**.

Antes del comienzo del evento y en su transcurso se procederá a la inspección de las instalaciones y puestos. Para cualquier duda o aclaración deberán dirigirse al Departamento de Salud pública. (Tf. 91 858 78 00 (ext 140) / sanidad@galapagar.es)

