



## ANEXO IV

### REQUISITOS HIGIÉNICO-SANITARIOS PARA PUESTO COMIDA Y BEBIDA PISCINA VERANO 2026.

#### I. DE LOS PUESTOS Y EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN Y VENTA

⇒ Las actividades de manipulación y venta se desarrollarán en zona techada y debidamente defendida de las inclemencias del tiempo, con separación de la parte de almacenamiento de materias primas y productos auxiliares de la venta.

⇒ Todos los espacios destinados a la elaboración de alimentos, manipulación de materias primas, productos intermedios o finales estarán debidamente aislados de cualesquiera otros ajenos a sus cometidos específicos, salvo los expresamente autorizados.

⇒ Los locales deberán mantenerse limpios y en buen estado. Además, estarán situados, de forma que impidan el riesgo de contaminación, en particular por parte de animales, insectos y organismos nocivos.

⇒ El agua utilizada en el proceso de fabricación y limpieza será potable desde los puntos de vista físico, químico y microbiológico. Deberá cumplir, en todo caso, con la reglamentación vigente sobre agua potable de consumo público. En todo momento se dispondrá de un suministro suficiente de agua potable.

⇒ Dispondrán de instalaciones adecuadas para mantener una correcta higiene del personal manipulador, incluidas limpieza (jabón líquido) y secado higiénico de manos.

⇒ Todas las instalaciones y enseres utilizados en la manipulación, conservación y almacenamiento de los diferentes productos alimenticios estarán, en todo momento, en perfecto estado de limpieza y desinfección.

⇒ Las superficies que estén en contacto con los productos alimenticios deberán estar en buen estado y ser fáciles de limpiar y, en caso necesario, de desinfectar. Los materiales que entren en contacto con los alimentos serán lisos, lavables, resistentes a la corrosión y no tóxicos. ⇒ Los materiales de todos los utensilios que se utilicen para el almacenamiento o la venta de productos alimenticios deben ser de uso alimentario.

Requisitos puestos ambulantes con servicio, restauración o venta de alimentos en mercados y/o ferias

⇒ Dispondrán del material adecuado para la limpieza y almacenamiento de los diferentes productos alimenticios.

⇒ Dispondrán de los medios o instalaciones adecuadas para el almacenamiento y la eliminación higiénica de sustancias y desechos peligrosos y/o no comestibles, ya sean líquidos o sólidos.



- ⇒ Dispondrán de los medios adecuados (cubos de basura con cierre de accionamiento no manual y con bolsa) y de lugares convenientemente retirados y aislados de las zonas de manipulación, para la eliminación de todos los residuos que se generen en las diferentes actividades.
- ⇒ Deben contar con cámaras de refrigeración para los productos y materias primas que requieran su conservación en frío de capacidad acorde con el material almacenado.
- ⇒ Todos los productos alimenticios deberán colocarse de modo que se prevenga el riesgo de contaminación.
- ⇒ El menaje utilizado en la dispensación de los diferentes productos alimenticios será de un solo uso siempre que no se pueda garantizar su adecuada limpieza (método mecánico, lavavajillas).
- ⇒ Al final de cada jornada de trabajo se efectuará la limpieza y desinfección del puesto y/o instalación.

## II. DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS

- ⇒ Las materias primas o ingredientes utilizados estarán debidamente seleccionadas para evitar que puedan originar productos finales con riesgos para el consumidor. Además, se almacenarán y conservarán convenientemente protegidas, y a la temperatura necesaria para evitar su deterioro o contaminación. En todo momento se mantendrá la cadena de frío.
- ⇒ Los alimentos perecederos se almacenarán en todo momento en refrigeración (tanto los crudos como los elaborados) correctamente envasados y protegidos de cualquier foco de contaminación.
- ⇒ No se podrán utilizar huevos frescos y las salsas serán de fabricación industrial estando prohibida su fabricación en el local/puesto.
- ⇒ Los alimentos, una vez elaborados, y las materias primas se colocarán fuera del alcance del público o protegidos por vitrinas o cualquier otro sistema que proteja el alimento.
- ⇒ La descongelación de alimentos siempre debe hacerse en refrigeración.
- ⇒ Los productos de pastelería (bollería rellena o guarnecida) quesos frescos, productos lácteos frescos, anchoas, ahumados y otras semiconservas, pescados y mariscos frescos, refrigerados y congelados, así como embutido fresco, no se podrá vender mientras no se disponga de las adecuadas instalaciones frigoríficas y éstos estén debidamente envasados.
- ⇒ El agua utilizada en la limpieza de los diferentes productos de la pesca y en la elaboración del hielo para su conservación será potable.



## Ayuntamiento de Valdemoro

⇒ Los productos utilizados para el envasado y embalaje no deberán ser una fuente de contaminación. Las operaciones de envasado y embalaje se realizarán evitándose posibles contaminaciones.

⇒ Todos los productos comercializados irán acompañados por los albaranes o facturas de compra con su correspondiente registro sanitario en el que se demuestre su procedencia y origen legal de todos los productos alimenticios, y deberán estar a disposición de la inspección sanitaria.

⇒ Nunca se podrán vender productos prohibidos por su normativa reguladora.

⇒ Deberán llevar la información obligatoria del etiquetado de productos alimenticios.

⇒ Los servicios de inspección sanitaria podrán motivadamente desautorizar la elaboración de alimentos de especial riesgo sanitario.

### **III. DEL TRANSPORTE DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS**

⇒ Los receptáculos de vehículos o contenedores utilizados para el transporte de las diferentes materias y productos alimenticios deberán mantenerse limpios y en buen estado a fin de protegerlos de la contaminación. Además, estarán diseñados y contruidos de forma que permitan una limpieza y desinfección adecuada.

⇒ Los receptáculos de vehículos o contenedores no se utilizarán para transportar otros productos que no sean alimentos, cuando ello pueda producir posible contaminación de los alimentos.

⇒ Cuando se utilicen vehículos o contenedores para transportar distintos productos alimenticios u productos no alimenticios, éste se realizará con la separación adecuada para evitar contaminaciones cruzadas.

⇒ Los diferentes productos se transportarán convenientemente protegidos para reducir al máximo la contaminación. Después de cada viaje los vehículos o contenedores serán convenientemente limpiados de forma eficaz.

⇒ En todo momento se mantendrá la temperatura adecuada a la carga transportada.

### **IV. DE LA MANIPULACIÓN DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS**

⇒ El personal manipulador deberá disponer de la acreditación específica de formación en higiene alimentaria.

⇒ El personal manipulador debe llevar una vestimenta adecuada, limpia y, en su caso protectora. Cuidarán en extremo la higiene personal, debiéndose lavar frecuentemente las manos y siempre después de que se realice cualquier actividad que se susceptible de causar contaminación en los alimentos. Los servicios municipales podrán exigir el cambio de



indumentaria o cualquier otra medida de tipo higiénico, cuando razones de tipo sanitario lo hagan necesario.

⇒ Las personas que padezcan o sean portadoras de una enfermedad que pueda transmitirse a través de los productos alimenticios, o estén aquejadas de otras patologías, heridas infectadas, infecciones cutáneas, diarrea, etc., no podrán realizar ningún tipo de actividad relacionada con la manipulación de alimentos.

⇒ En ningún caso se podrá fumar en el espacio/puesto, en especial en el área de cocina. A la zona de elaboración/almacenamiento de productos alimenticios no podrá acceder ningún tipo de vehículo emisor de gases.

## **V. OTRAS OBLIGACIONES**

⇒ El titular autorizado se ajustará en todo momento a la normativa higiénico-sanitaria aplicable a este tipo de actividad.

⇒ El titular autorizado deberá prestar especial atención en el análisis y control de posibles zonas de riesgo.

⇒ Está prohibido la venta, suministro o dispensación de bebidas alcohólicas y tabaco a los menores de 18 años. Dispondrán de carteles informando de esta medida en lugares visibles. El precio de los distintos productos puestos a la venta deberá coincidir con la lista de precios que estará expuesta en un lugar visible. Dicha lista de precios será totalmente legible. Si el consumidor/a lo solicita, se estará obligado a la expedición de un justificante del gasto realizado.

⇒ Dispondrán de hojas de reclamaciones y carteles informando de su existencia. Deberá estar a disposición de la inspección municipal durante el funcionamiento de la actividad: Albaranes o facturas de compra que demuestren la procedencia legal de los productos alimenticios.

## **VI. CUMPLIMIENTO DE LA SIGUIENTE NORMATIVA**

⇒ Reglamento 852/2004/CE del Parlamento Europeo y el Consejo, de 29 de abril, relativo a la higiene de los productos alimentarios y su normativa de desarrollo. . - Ley 7/1996, 18 de enero, de Ordenación del Comercio Minorista y Ley 16/ 1999, de 29 de abril de Comercio Interior de la Comunidad de Madrid y sus normativas de desarrollo. - Ley 1/1997, de 8 de enero, Reguladora de la Venta Ambulante en la Comunidad de Madrid, modificada por Ley 5/2010 de 12 de julio. - RD 199/2010, de 26 de febrero, reguladora de la venta ambulante o no sedentaria. - RD 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas. - Reglamento 1169/2011/CE del Parlamento Europeo y el Consejo, de 25 de octubre, sobre información de alimentación facilitada al consumidor y su normativa de desarrollo. - RD 140/2003, de 7 de febrero, por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad de agua de consumo.



## DECLARACION RESPONSABLE PUESTO COMIDA Y BEBIDA PISCINA VERANO 2026

D/Dña. \_\_\_\_\_ con DNI nº \_\_\_\_\_, con domicilio a efectos de notificación en la Calle \_\_\_\_\_, nº \_\_\_\_\_, Piso \_\_\_\_\_, de \_\_\_\_\_, Código Postal \_\_\_\_\_, nº de teléfono \_\_\_\_\_ y correo electrónico \_\_\_\_\_ representando a (en su caso) \_\_\_\_\_ con D.N.I. /C.I.F. \_\_\_\_\_ ante el Ayuntamiento de Valdemoro.

### DECLARO

Que voy a iniciar la actividad.....situada en .....de Valdemoro., durante el período comprendido entre el día ..... y el .....Que la fecha de inicio de las tareas de montaje será el día .....Que las instalaciones reúnen las condiciones establecidas en el capítulo III del Anexo II de Reglamento 852/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios, Ley 1/1997 de 8 de enero reguladora de la venta ambulante y el Decreto 17/1988 que la desarrolla. R.D. 3484/2000, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas, modificado por R. D. 135/2010, de 12 de febrero, y R.D. 1334/1999 de etiquetado de productos alimenticios, modificado por R.D. 126/2015, de 27 de febrero, por el que se aprueba la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios y demás requisitos establecidos en la legislación sectorial. Y me comprometo a mantener su cumplimiento durante el período de tiempo inherente a la actividad. Así como:

- Poseer suministro suficiente de agua potable.
- Instalaciones o medios adecuados para el mantenimiento y el control de las condiciones adecuadas de temperatura de los productos alimenticios.
- Vitrinas o expositores protegidos del público donde se ubicarán las materias primas o comidas. En el caso de alimentos perecederos, los expositores son frigoríficos y mantienen la temperatura de conservación adecuada.
- Instalaciones para la limpieza y secado higiénico de las manos. Se realizarán prácticas correctas de higiene durante el ejercicio de la actividad.
- Material adecuado para la limpieza y, cuando sea necesario, la desinfección de los alimentos, equipo y utensilios de trabajo.
- Medios o instalaciones adecuadas para el almacenamiento y la eliminación de residuos. En el caso de utilización y/o generación de aceites/grasas. Dispone de contrato en vigor de gestión de aceite usado por empresa autorizada, según lo



## Ayuntamiento de Valdemoro

establecido en el art. 17 de la ley 22/2011 de 28 de julio de Residuos de Suelos Contaminados.

- Acreditación de que todos los manipuladores de alimentos disponen de la formación necesaria para tal actividad.
- Justificante de origen de los productos alimenticios (facturas o registro de proveedores), que se pondrán a disposición de la autoridad sanitaria.
- Los preceptivos permisos para la actividad y posterior destrucción de aquellos productos que no reúnan las condiciones higiénico-sanitarias adecuadas colaborando con la autoridad sanitaria correspondiente.
- Información sobre los alérgenos a disposición de los usuarios.
- No rellenar envases originales, el trasvase de alimentos a envases más pequeños aptos para uso alimentario se realizará en condiciones de salubridad adecuadas.
- No transportar en el mismo vehículo animales vivos junto con alimentos.

En Valdemoro, a.....de.....de 2026

Fdo.....