



Anexo VIII

REQUISITOS, CONDICIONES Y NORMATIVA APLICABLE A EVENTOS EN DOMINIO PÚBLICO CON VENTA Y/O CONSUMO DE ALIMENTOS

II.1. QUIOSCOS BAR Y VENTA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN GENERAL.

A) REQUISITOS Y CONDICIONES:

1. Deberá disponer de conexión a la red de aguas potables para cubrir las necesidades básicas y desagües.
2. Todo el personal deberá haber realizado cursos de formación en higiene alimentaria, circunstancia esta que deberá ser justificada documentalmente.
3. La procedencia de los alimentos deberá acreditarse mediante facturas o albaranes de empresa autorizada.
4. La zona de cocina y manipulación de alimentos:
 - a) Deberá estar aislada del exterior para evitar posibles contaminaciones a través de insectos o partículas de polvo, y las aberturas al exterior habrán de contar con protección anti-insectos.
 - b) Dispondrán de elementos frigoríficos dotados con lectura exterior de temperaturas.
 - c) Los paramentos verticales, horizontales, techo y superficies de trabajo serán de material adecuado.
 - d) Dispondrán de pila lavamanos dotada de agua potable fría y caliente, grifería de accionamiento no manual, toallas de un solo uso y jabón.
 - e) Los puntos de iluminación artificial estarán protegidos con pantallas anti-roturas.
 - f) Dispondrán de equipo de limpieza mecánica de vajilla y utillaje.
5. En la zona de barra y sala de ventas, los alimentos expuestos deberán estar protegidos mediante vitrinas y, si el tipo de alimento lo requiere, estas serán frigoríficas, en cuyo caso dispondrán de lectura exterior de temperaturas.

B) NORMATIVA TÉCNICO-SANITARIA APLICABLE:

- Reglamento (CE) núm. 852/2004, de 29 abril, relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.
- Real Decreto 140/2003, de 7 febrero, por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano.
- Resto de normativa y legislación en vigor.



AYUNTAMIENTO DE LAS VENTAS DE RETAMOSA (TOLEDO)

II.2. PUESTOS DE VENTA DE MASAS FRITAS, CHURROS, BUÑUELOS, ETC.

A) REQUISITOS Y CONDICIONES:

1. Deberá disponer de conexión a la red de aguas potables para cubrir las necesidades básicas y desagües.
2. Todo el personal deberá haber realizado cursos de formación en higiene alimentaria, circunstancia esta que deberá ser justificada documentalmente.
3. Deberá tenerse suscrito contrato con empresa autorizada para la recogida de aceites de fritura.
4. La zona de elaboración y manipulación de alimentos:
 - a) Dispondrán de pila lavamanos, dotada de agua potable fría y caliente, grifería de accionamiento no manual, toallas de un solo uso y jabón.
 - b) Las superficies de trabajo serán de material adecuado.
 - c) Los puntos de iluminación artificial estarán protegidos con pantallas anti-roturas.
 - d) Los alimentos expuestos para la venta deberán estar protegidos mediante vitrinas.

B) NORMATIVA TÉCNICO-SANITARIA APLICABLE:

- Reglamento (CE) núm. 852/2004, de 29 abril, relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- Real Decreto 140/2003, de 7 febrero, por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano.
- Resto de normativa y legislación en vigor.

II.3. PUESTOS DE VENTA O DEGUSTACIÓN SIN MANIPULACIÓN

A) REQUISITOS Y CONDICIONES:

1. Deberá disponer de conexión a la red de aguas potables para cubrir las necesidades básicas y desagües.
2. Todo el personal deberá haber realizado cursos de formación en higiene alimentaria, circunstancia esta que deberá ser justificada documentalmente.
3. La procedencia de los alimentos expuestos para la degustación o venta deberá acreditarse mediante facturas o albaranes de empresa autorizada.
4. En el caso de que los alimentos deban ser conservados a temperatura de refrigeración o congelación, deberá contarse con elementos frigoríficos que dispongan de termómetros de lectura exterior.
5. Los alimentos expuestos para la degustación o venta deberán estar protegidos mediante vitrinas y, si el tipo de alimento lo requiere, estas serán frigoríficas, contando con lector exterior de temperaturas.
6. Los puntos de iluminación artificial estarán protegidos con pantallas anti-roturas.



AYUNTAMIENTO DE LAS VENTAS DE RETAMOSA (TOLEDO)

7. Dispondrán de pila lavamanos dotada de agua potable fría y caliente, preferentemente con grifería de accionamiento no manual, y toallas de un solo uso y jabón.

8. Las superficies de trabajo serán de material adecuado.

B) NORMATIVA TÉCNICO-SANITARIA APLICABLE:

- Reglamento (CE) núm. 852/2004, de 29 abril, relativo a la higiene de los productos alimenticios.

- Real Decreto 140/2003, de 7 febrero, por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano.

- Resto de normativa y legislación en vigor.

I.4. VENTA O DEGUSTACIÓN DE PRODUCTOS ENVASADOS

A) REQUISITOS Y CONDICIONES:

1. Todo el personal deberá haber realizado cursos de formación en higiene alimentaria, circunstancia esta que deberá ser justificada documentalmente.

2. La procedencia de los alimentos expuestos para la degustación o venta deberá acreditarse mediante facturas o albaranes de empresa autorizada.

3. Los alimentos expuestos para la degustación o venta deberán estar protegidos mediante vitrinas y, si el tipo de alimento lo requiere, estas serán frigoríficas, contando con lector exterior de temperaturas.