

1.12) Suficientes contenedores con pedal para almacén higiénico de residuos.

2) Aseos:

2.1) **Equipamiento adecuado: taza de váter con cisterna y lavabo, y dotados correctamente.**

2.2) **Separados a distancia suficiente de cocina y de manipulación de alimentos.**

BLOQUE III: REQUISITOS FUNCIONALES: DE FUNCIONAMIENTO Y DE INSPECCIÓN

- 1) **Transporte** de alimentos en vehículos autorizados y adecuada limpieza y temperatura.
- 2) **Productos de la pesca cuyo tratamiento sea insuficiente para matar larvas de anisakis** (ejemplos: boquerones en vinagre, sushi, etc.): **congelar a -20 °c o inferior durante 5 días, en la totalidad del producto, en bruto o acabado, o documento acreditativo de haber realizado congelación según normativa o de que proceden de sistema de acuicultura libre de anisakis.**
- 3) **Prohibido el uso de huevo fresco para elaboración de salsas y alimentos que no alcancen los 75 °c** en su centro en el tratamiento térmico (como por ejemplo **tortillas**). En todo caso, deberá cumplirse el R.D. 1021/2022.
- 4) **Baños de fritura con aceites de calidad adecuada:** filtrándolos, protegiéndolos de la luz y el aire y renovándolos frecuentemente.
- 5) **MUY IMPORTANTE: evitar usar tablas de corte de madera, y la misma tabla para productos crudos y elaborados.**
- 6) **Cuando se elaboren comidas preparadas por encargo para más de 40 personas** (ej.: menú para la cena del pescaíto), **hay obligación de conservar comidas testigo: se tomarán en el momento del servir, se identificarán y fecharán, y se guardarán en refrigeración ($t^{\circ} \leq 4^{\circ}c$) o en congelación ($\leq -18^{\circ}c$), durante mínimo 7 días, una ración individual mín. de 100 gramos de cada comida servida.**
- 7) Estado de **limpieza** adecuado en **cocina, aseos y en la caseta** en general.
- 8) **Vestuario manipuladores de alimentos: adecuado y limpio** (inicio jornada: a las 12 y a las 20 horas).

NORMAS Y RECOMENDACIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS PARA CASETAS (SEGURIDAD ALIMENTARIA)

FERIA Y FIESTAS DE CONSOLACIÓN 2023



**Ayuntamiento
Utrera**

**OFICINA DE SALUBRIDAD PÚBLICA,
CONSUMO Y SANIDAD ANIMAL**

BLOQUE I REQUISITOS DOCUMENTALES

- 1) **Inscripción de Caseta o Catering en el registro sanitario** correspondiente.
- 2) **Crear, aplicar y mantener un sistema de autocontrol alimentario.** Debe incluir, entre otros:
 - 2.1) Plan de **control de temperaturas** (registro de temperaturas de mantenimiento en frío: cámaras, frigoríficas y congeladores; y en caliente).
 - 2.2) Plan de **formación de manipuladores** (obligación del personal de barra y cocina de estar formado en manipulación de alimentos y acreditación al respecto).
 - 2.3) Plan de **trazabilidad (documento acreditativo de origen de los alimentos y de proveedor autorizado).**
 - 2.4) Plan de control de **plagas** (ejemplo: **aparato anti insectos en zona de cocina**).
- 3) **Información al Consumidor** sobre la presencia de **alérgenos** contenidos en las **comidas sin envasar** que se oferten al público. Deberá hacerse mediante:
 - **Carta-Menú que indique alérgenos** que contiene cada plato ofertado.
 - **Cartel anunciador** de la existencia de dicha información y **registro escrito o electrónico con información sobre los alérgenos** que contiene cada plato ofertado.
- 4) **Información al consumidor, mediante cartel anunciador o carta-menú**, que los productos de la pesca cuyo tratamiento sea insuficiente para matar larvas de anisakis, **han sido congelados, o que proceden de sistemas de acuicultura libres del parásito** (art. 8. Rd 1021/2022).

BLOQUE II REQUISITOS ESTRUCTURALES, DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

- 1) **Cocina:**
 - 1.1) **Suelo y paredes de fácil limpieza y desinfección.**
 - 1.2) **Aislada del exterior** (con techo y laterales necesarios) y con sistema de **ventilación o extracción de humos.**
 - 1.3) Suficiente **amplitud** que permita **manipulación correcta de alimentos.**
 - 1.4) **Mostradores y útiles de cocina, en buen estado, y de fácil limpieza y desinfección.**
 - 1.5) **Evitar utilizar paños de tela para limpieza de superficies, usando papel desechable.**
 - 1.6) **Materiales y objetos** que entran en **contacto con los alimentos son aptos** para tal fin: acero inoxidable o material equiparable.
 - 1.7) **Lavavajillas** (que asegure una correcta limpieza y desinfección), o **menaje (platos, vasos,...) de un solo uso.**
 - 1.8) **Utilización exclusivamente de agua potable** procedente de la red de abastecimiento público.
 - 1.9) Los **productos de limpieza separados** a distancia suficiente de **alimentos.**
 - 1.10) **Lavamanos** de accionamiento **no manual**, con caudal suficiente, de **agua fría, caliente, o ambas** si es necesario; **jabón líquido germicida, cepillo de uñas y toallas de papel desechables o secador de manos automático.**
 - 1.11) **Suficiente capacidad de conservación de alimentos protegidos del ambiente**, y si lo requieren, a **temperatura adecuada**, con sistemas de control (**termómetros**):
 - Los **snacks** (aceitunas, almendras... etc.) expuestos en mostradores, **protegidos** con tapa de metacrilato, film transparente o similar, siempre de uso alimentario. Y el **pan y los picos han de estar envasados.**
 - **Elaborar las comidas con la menor antelación posible a su consumo.**
 - Mantener **comidas elaboradas protegidas en frío ($\leq 4^{\circ}\text{C}$).** Sólo se **podrá recalentar una vez mín. a 75°C .**
 - Temperatura de mantenimiento de **comidas en caliente: mínimo a 70°C .**
 - Temperatura de conservación de **alimentos congelados y ultra congelados: $\leq -18^{\circ}\text{C}$.**
 - **Los alimentos listos para consumir (pasteles, salsas, tortillas, marisco cocido...), mantenerlos hasta que sean servidos siempre en frío ($\leq 4^{\circ}\text{C}$), protegidos de la contaminación en recipientes cerrados y separados de los alimentos crudos (alimentos crudos colocar siempre en parte inferior de vitrinas o cámaras).**