

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  $-20^{\circ}\text{C}$  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  $75^{\circ}\text{C}$  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 ( $t^{\circ} \leq 4^{\circ}\text{C}$ ) o en congelación ( $\leq -18^{\circ}\text{C}$ ), durante mínimo 7 días, una ración individual mín. de 100 gramos de cada comida servida.
- 7) Estado de **limpieza adecuada 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)
- 9) **Lavado frecuente de manos.** Obligatorio: antes de empezar a manipular, entre manipulaciones de productos crudos y cocinados, tras manipular residuos y tras ir al baño.

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

**Feria y Fiestas de Ntra. Sra. de Consolación 2025**



**Ayuntamiento  
Utrera**

**OFICINA DE SALUBRIDAD PÚBLICA,  
CONSUMO Y BIENESTAR 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 y mallas mosquiteras 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. R.D. 1021/2022).

## BLOQUE II REQUISITOS ESTRUCTURALES, DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

- 1) **Cocina:**
  - 1.1) **Suelo, techo 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** (en cocina, **agua fría y caliente**); **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  **$75^{\circ}\text{C}$ .**
    - Temperatura de mantenimiento de **comidas en caliente: mínimo a  $70^{\circ}\text{C}$ .**
    - 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).