



Rfa: C.R.E.

Ceuta, a 14 de julio de 2022

REQUISITOS TÉCNICOS E HIGIÉNICOS SANITARIOS QUE SE DEBERÁN CUMPLIR EN LOS ESTABLECIMIENTOS QUE SIRVAN COMIDAS EN LA FERIA DEL AÑO 2022.

A.- COMUNICACIÓN PREVIA DE INICIO DE ACTIVIDAD:

Con carácter previo, las casetas presentarán una **Comunicación Previa de Inicio de Actividad**. En sede electrónica <https://sede.ceuta.es>, siguiendo la siguiente ruta: Clicar en **trámites**, en la ventanilla indicar **comunicación previa**. Clicar en **comunicación previa de inicio de actividad establecimientos de comidas preparadas**. Clicar en **impresos para descargar**. Clicar en **impresos de establecimientos no permanentes**. Cumplimentar el impreso. La citada documentación también pueden presentarla en los Registros de la Ciudad: Ceuta Center. Morro (inicio de los Reyes católicos. Edificio Polifuncional del Príncipe.

A.- Manipuladores de alimentos:

- 1º.- Los responsables de los establecimientos que sirvan comidas preparadas garantizarán la supervisión y la instrucción o **formación de los manipuladores de alimentos** en cuestiones de higiene alimentaria, de acuerdo con su actividad laboral (Capítulo XII, del Anexo II, del Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios). **Presentarán la documentación que la acredite.**
- 2º.- **Vestirán ropa de uso exclusivo para el trabajo**, de colores claros. Así como **gorros** (cocineros y pinches de cocina). Estos últimos, además, no portarán: relojes, pulseras, anillos, pendientes, collares, etc.
- 3º.- **Mantendrán** un grado elevado de aseo personal. **Se lavarán** las manos cuantas veces sean necesarias, antes y durante la manipulación de los alimentos. **Las uñas** estarán cortas y limpias. **Las heridas** se protegerán con vendajes impermeables adecuados.
- 4º.- Durante la elaboración y servicio de alimentos, **está prohibido** fumar, comer, masticar chicle, estornudar o toser directamente en los alimentos.
- 5º.- Ningún manipulador afectado de enfermedades infectocontagiosas podrán manipular alimentos.



B.- Alimentos:

- 1º.- **Se adquirirán exclusivamente** en establecimientos autorizados de nuestra Ciudad y/o de la Península: Mercados, almacenes, supermercados, tiendas de minoristas, carnicerías, pescaderías, etc. **Está totalmente prohibido comprar a vendedores ambulantes.**
- 2º.- Cada vez que se compren productos alimenticios **se pedirá factura**, que será archivada a efectos de control y estarán físicamente en la caseta a disposición del control oficial.
- 3º.- Los productos **se almacenarán** atendiendo a su naturaleza: Perecederos o no. En refrigeración, congelación o a temperatura ambiente. En el caso de productos envasados, se conservarán atendiendo a lo indicado en su etiqueta.
- 4º.- **No se congelarán** productos descongelados.
- 5º.- Las comidas una vez elaboradas, **se servirán** inmediatamente, **o se mantendrán** tapadas y calientes (65°C) o refrigeradas (4°C), hasta el momento de su servicio y no se guardarán restos para el día siguiente.
- 6º.- **No se elaborará mayonesa con huevo crudo.**
- 7º.- **No se elaborará ningún tipo de preparación culinaria que contenga huevo crudo y que no sufra un tratamiento térmico posterior.**
- 8º.- Si se elabora ensaladilla rusa con: mayonesa industrial, ovoproducto industrial o leche (lactonesa), **se conservará siempre** en frigorífico, tapada, hasta el momento de su consumo (24 horas como máximo).
- 9º.- Las tortillas de patatas **se harán según demanda** de la clientela. **Nunca con antelación.** Y siempre con el **huevo bien cuajado. Se recomienda el uso de huevo líquido pasteurizado.**
- 10º.- Los revueltos de huevos **se harán según demanda** de la clientela. **Nunca con antelación.** Y siempre con el **huevo bien cuajado. Se recomienda el uso de huevo líquido pasteurizado.**
- 11º.- **El aceite de la freidora se cambiará con frecuencia** para evitar la acumulación de los compuestos polares responsables del mal olor y del mal sabor en los alimentos fritos, así como de tener consecuencias negativas para la salud.
- 12º.- **Las verduras a granel** destinadas para ensaladas, se lavarán previamente con agua corriente y se introducirán en agua **con lejía de uso alimentario. Las verduras de cuarta gama,** ya vienen lavadas, troceadas y envasadas para su consumo inmediato; conservar en refrigeración.

;;Utilizar únicamente lejía, en cuyo etiquetado (parte posterior) se indique, que es APTA PARA LA DESINFECCIÓN DE AGUA DE BEBIDA!! Con un cuentagotas echar las gotas



recomendadas por el fabricante por cada litro de agua, así como la duración del tratamiento. Si no se indica, mínimo dos gotas por litro de agua y durante media hora.

- 13º.- Las tartas y pasteles, **se mantendrán en refrigeración** hasta el momento de su consumo.
- 14º.- Los cubitos de hielo que se utilicen para mantener frías las bebidas, **se obtendrán** a partir de máquinas del propio establecimiento o de bolsas adquiridas en establecimientos autorizados. **Se manipularán siempre con pinzas.**
- 15º.- Los alimentos para consumo directo, **no se expondrán en el mostrador** en contacto con el público y expuestos a contaminaciones externas. En caso necesario, se utilizarán **vitriñas expositoras.**
- 16º.- Si se elaboran platos crudos o pocos cocinados de pescados, éstos, estarán previamente congelados: **- 20 °C, durante 24 horas a partir del momento que se alcance esa temperatura.** Si se tienen dudas de la capacidad térmica del congelador: **congelar el pescado tres días como mínimo.** Se descongelarán en frigorífico, **NUNCA** a temperatura ambiente.
- 17º.- **El número de comidas que se preparen** estará condicionado a la capacidad del establecimiento, en cuanto a su tamaño, dotación de equipos necesarios y al nº de manipuladores.
- 18º.- **Se recomienda elaborar comidas de fácil preparación y conservación.**
- 19º.- Para limpiar o secar superficies, mejor, **utilizar papel de cocina** que trapos, a fin de evitar contaminaciones cruzadas.
- 20º.- Para cortar los alimentos, **NO** se utilizarán **las tablas de corte** de madera. Se exceptúan aquellas que están especialmente tratadas para este cometido. Son más recomendables las de polietileno y las de distintos colores, para evitar confusiones a la hora de cortar los alimentos crudos y los cocinados, y eliminar con ello la posibilidad de que se produzcan **contaminaciones cruzadas.**
- 21º.- Para cortar alimentos crudos y cocinados, **No** se utilizarán los mismos cuchillos, a fin de **evitar contaminaciones cruzadas.**
- 22º.- De conformidad con el Reglamento UE nº 1169/2011, **se debe indicar en las cartas o menús o en carteles bien visibles** para los consumidores **los alimentos que pueden causar alergias** en personas que las sufren y que vienen recogidos en su Anexo II.
- 23º.- **Los alimentos se manipularán con utensilios adecuados:** Pinzas, espumaderas, cucharones, cazos, tenedores, cucharas, cuchillos, etc.

C.- Equipamiento de Casetas:

C-1/ Con cocinas:



Estarán protegidas de las inclemencias meteorológicas y aisladas de cualquier foco de insalubridad.

Como mínimo estarán dotadas de los siguientes equipos que estarán en buen estado de conservación y limpieza:

- Fogones o placas cocina; planchas; freidoras; hornos; microondas.
- Frigorífico, congelador o frigorífico-congelador, en número suficiente.
- Mesa de trabajo, de superficie lisa, e impermeable.
- Lavavajillas.
- Fregadero.
- Lavabo, con dotación de jabón líquido, cepillo de uñas y toallero de un solo uso.
- Instalaciones adecuadas para la eliminación de aguas residuales, tanto de la cocina, como del aseo.
- **AGUA CORRIENTE DE LA RED MUNICIPAL DURANTE TODA LA ACTIVIDAD**
- El suelo, será continuo, impermeable y lavable.
- Recipientes para basuras con tapaderas.
- En el caso de emplear vasos, platos y cubiertos reutilizables, previo lavado con gel lavavajillas, introducir en agua con lejía apta para la desinfección de agua de bebida (con una jeringuilla de plástico, *40 ml (c.c.) de lejía por cada 10 litros de agua*), durante un tiempo no inferior a un minuto.
- **Mejor: estar dotados de equipos lavavajillas; o de, platos, vasos y cubiertos de un solo uso.**
- Tablas de corte de polietileno de distintos colores para alimentos crudos y cocinados. También de madera especialmente tratada para el mencionado uso.
- Papel de cocina.
- Distintos cuchillos, con mangos de distintos colores, para los alimentos crudos y los cocinados.

C-2/ Sin cocinas (solo embutidos y fiambres).

- Frigorífico
- Mesa de trabajo, de superficie lisa, e impermeable.
- Fregadero.
- Lavabo, con dotación de jabón líquido, cepillo de uñas y toallero de un solo uso.
- Instalaciones adecuadas para la eliminación de aguas residuales, tanto de la cocina, como del aseo.
- **AGUA CORRIENTE DE LA RED MUNICIPAL DURANTE TODA LA ACTIVIDAD**
- El suelo, será continuo, impermeable y lavable. y con instalaciones para eliminación de las aguas residuales.
- Recipientes para basuras con tapaderas.
- En el caso de emplear vasos, platos y cubiertos reutilizables, previo lavado con lavavajillas, introducir en agua con lejía apta para la desinfección de agua de bebida (con una jeringuilla de plástico, *40 ml (c.c.) de lejía por cada 10 litros de agua*), durante un tiempo no inferior a un minuto.
- **Mejor: estar dotados de equipos lavavajillas; o de platos, vasos y cubiertos de un solo uso.**
- Tablas de corte de polietileno de distintos colores. También de madera especialmente tratada para el mencionado uso.
- Papel de cocina.
- Distintos cuchillos para los alimentos.



D.- Vehículos acondicionados: Hamburgueserías-salchicherías-patatas asadas:

- Plancha / horno / freidoras/microondas
- Frigorífico
- Vitrinas expositoras refrigeradas.
- Mesa de trabajo, de superficie lisa, e impermeable.
- Fregadero.
- Lavabo, con dotación de jabón líquido, cepillo de uñas y toallero de un solo uso.
- **AGUA CORRIENTE DE LA RED MUNICIPAL DURANTE TODA LA ACTIVIDAD**
- Instalaciones adecuadas para la eliminación de aguas residuales, tanto de la cocina, como del aseo.
- El suelo, será continuo, impermeable y lavable.
- Recipientes para basuras con tapaderas.
- Tablas de corte de polietileno de distintos colores para alimentos crudos y cocinados. También de madera especialmente tratada para el mencionado uso.
- Papel de cocina.
- Distintos cuchillos, con mangos de distintos colores, para los alimentos crudos y los cocinados.

E.- Puestos de pinchitos:

E-1/ Adosados a casetas:

- Anafe
- Mesa de trabajo.
- Para el desarrollo de la actividad, utilizarán los medios de los que están dotados las casetas (como frigoríficos, fregaderos, lavabos, aseos, etc)
- Los pinchitos se sacarán del frigorífico, a medida que se vaya necesitando.

E-2/ Independientes:

- Instalación (a modo de kiosco) que proteja los pinchitos de las inclemencias meteorológicas: viento, polvo, sol, etc. e insectos.
- Anafe.
- Vitrina expositora.
- Frigorífico.

- Mesa de trabajo, de superficie lisa, e impermeable.
- Fregadero.
- Lavabo, con dotación de jabón líquido, cepillo de uñas y toallero de un solo uso.
- **AGUA CORRIENTE DE LA RED MUNICIPAL DURANTE TODA LA ACTIVIDAD.**
- Instalaciones adecuadas para la eliminación de aguas residuales, tanto de la cocina, como del aseo.
- El suelo, será continuo, impermeable y lavable.
- Recipientes para basuras con tapaderas.
- Los pinchitos se sacarán del frigorífico, a medida que se vaya necesitando.
- Papel de cocina.



- Distintos cuchillos, con mangos de distintos colores, para los alimentos crudos y los cocinados.

G.-Puestos de pulpos asados:

G-1/ Adosados a casetas:

- Parrilla.
- Vitrina expositora
- Mesa de trabajo
- Para el desarrollo de la actividad, utilizarán los medios de los que están dotados las casetas (como frigoríficos, fregaderos, lavabos, aseos, etc)

G-2/ Independientes:

- Instalación (a modo de kiosco) que proteja a los pulpos de las inclemencias meteorológicas: sol, viento, polvo, e insectos.
- Parrilla.
- Frigorífico/congelador
- Mesa de trabajo, de superficie lisa, e impermeable.
- Fregadero.
- Lavabo, con dotación de jabón líquido, cepillo de uñas y toallero de un solo uso.
- Instalaciones adecuadas para la eliminación de aguas residuales, tanto de la cocina, como del aseo.
- **AGUA CORRIENTE DE LA RED MUNICIPAL DURANTE TODA LA ACTIVIDAD**
- El suelo, será continuo, impermeable y lavable.
- Recipientes para basuras con tapaderas.
- Tablas de corte de polietileno de distintos colores para alimentos crudos y cocinados. También de madera especialmente tratada para el mencionado uso.

En ambos casos: Los pulpos que se oreen antes de su braseado no podrán estar en contacto con el suelo. Los cuchillos y las tablas de cortes serán distintos para productos crudos y cocinados