



CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS DE VENTA PARA LOS PUESTOS DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS EN EL MERCADO MEDIEVAL DE “LAS BODAS DE ISABEL DE SEGURA” DE FEBRERO 2027

- 1.- Los productos que se vendan serán de origen autorizado, estarán correctamente etiquetados en castellano y envasados en su caso.
- 2.- Para todos aquellos alimentos que necesiten refrigeración, bien por su naturaleza o porque así se refleje en su etiquetado, deberán disponer de instalaciones frigoríficas en todas las fases, es decir, tanto durante el transporte, el almacenamiento, como en la exposición.
- 3.- No se depositará ningún tipo de alimento directamente sobre el suelo. Los expuestos al público estarán:
 - debidamente protegidos de condiciones ambientales adversas (exposición al sol...)
 - y en condiciones higiénicas: envasados o protegidos con otro sistema equivalente (vitrina, protector...).
- 4.- Los productos que se vendan estarán debidamente clasificados, ordenados y separados de forma que se evite transmisión de olores, sabores extraños o contaminación.
- 5.- No obstante, lo especificado en el punto 4, se podrá considerar la venta fraccionada de determinados tipos de alimentos siempre y cuando se cumplan las condiciones que se citan a continuación:
 - Cuando se realice manipulaciones, como la venta fraccionada de productos alimenticios de riegos, las superficies que estén en contacto con los productos deberán estar en buen estado y ser de fácil limpieza y desinfección, contarán con suministro de agua potable tanto para lavado de manos como para limpieza de utensilios.
- 6.- Contarán con instalaciones o medios adecuados para el almacenamiento y eliminación higiénica de sustancias y desechos no comestibles que se produzcan.
- 7.- El transporte y exposición de los productos alimentarios se hará siempre en embalajes o envases debidamente adecuados, debidamente rotulados y etiquetados y sometidos a la temperatura necesaria para mantenerlos en condiciones sanitarias adecuadas.
- 8.- Los manipuladores de alimentos contarán con formación acreditada.
- 9.- "Deben tener un sistema de registro e información al consumidor sobre los ALÉRGENOS de todos sus productos y elaboraciones".



PLIEGO DE CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS PARA ESTABLECIMIENTOS NO PERMANENTES QUE ELABOREN Y/O MANIPULEN COMIDAS

Condiciones de las infraestructuras de las instalaciones, salas y locales

- 1.- Los puestos deberán estar diseñados y contruidos de manera que impidan el riesgo de contaminación de los alimentos, en particular por parte de animales y organismos nocivos. Se mantendrán limpios y en buen estado.
 - 2.- Las zonas de manipulación de alimentos, estarán independizadas de otras ajenas a su cometido específico.
 - 3.- La zona de manipulación, elaboración y envasado de comidas preparadas dispondrán de lavamanos de accionamiento no manual. Los lavabos para la limpieza de las manos estarán colocados en la zona de manipulación de modo que se facilite su uso. Estarán provistos de agua apta para consumo. Podrán compartir, la pila de los lavamanos con los fregaderos utilizados para la limpieza.
- Deberán contar con suministro de agua potable y las aguas residuales abocarán a la red de alcantarillado público.
- 4.- Poseerán instalaciones y equipos de conservación a temperatura regulada con la capacidad suficiente para las materias primas, productos intermedios y finales que correspondan con la actividad que realicen y que así lo requieran. Tales equipos o instalaciones estarán provistos de sistemas de control y medición de temperaturas.
 - 5.- Dispondrán de armario o despensa para productos no perecederos según sus necesidades.
 - 6.- En las casetas de feria e instalaciones similares, los locales y zonas de manipulación de alimentos en que haya fuentes de calor (cocina, plancha, freidora) dispondrán sobre ellas campanas extractoras de gases y humos con filtros, que las cubran en su totalidad y que consigan una extracción adecuada.

Temperaturas

Las temperaturas de almacenamiento, conservación, transporte, exposición durante la venta y en su caso servicio de comidas preparadas conservadas a temperatura regulada serán las que exijan los etiquetados y en los alimentos no envasados las siguientes:

- Comidas congeladas $\leq -18^{\circ}\text{C}$
- Comidas refrigeradas con un periodo de duración inferior a 24 horas: $\leq 8^{\circ}\text{C}$
- Comidas refrigeradas con un periodo de duración superior a 24 horas: $\leq 4^{\circ}\text{C}$
- Comidas calientes: $\geq 63^{\circ}\text{C}$

Limpieza y desinfección



- 1.- Los materiales constituyentes de los útiles, maquinaria y superficies de manipulación serán aptos para uso alimentario, fáciles de limpiar y desinfectar, impermeables, resistentes a la corrosión y no tóxicos. Se dispondrá de tablas de corte de material adecuado en número suficiente para las necesidades del establecimiento.
- 2.- Deberá contarse con productos y material adecuado para la limpieza y, cuando sea necesario, la desinfección del equipo y los utensilios de trabajo. Se almacenarán en armario cerrado.
- 3.- Las vajillas y cubierto que no sean de un solo uso, serán higienizados con métodos mecánicos adecuados al volumen de la actividad, provistos de un sistema que asegure su correcta limpieza y desinfección. Se guardarán protegidos de cualquier posible fuente de contaminación.
- 4.- Para la desinfección de vegetales de consumo en crudo dispondrán de los elementos y procedimiento necesario.

Requisitos generales de manipulación.

- 1.- Todos los alimentos estarán protegidos de cualquier posible fuente de contaminación y conservados a las temperaturas adecuadas a su naturaleza según se establece en la normativa que les sea de aplicación.
- 2.- Las materias primas incompatibles y los productos intermedios y finales que precisen mantenimiento a temperatura regulada se almacenarán suficientemente separados y protegidos, de forma que se evite el riesgo de contaminación cruzada entre ellos. Los recipientes donde se conserven o almacenen las materias primas y alimentos serán de materiales aptos para su uso en industria alimentaria.
- 3.- Con el fin de evitar la contaminación cruzada, no se utilizarán las mismas superficies ni utensilio para manipular alimentos crudos y alimentos cocinados, sin una desinfección previa.
- 4.- La cocina se ordenará y limpiará siempre que sea necesario y en todo caso al final de la jornada de trabajo. Se procederá sistemáticamente a la limpieza y desinfección de todos los útiles empleados (mesas, recipientes, elementos desmontables de máquinas, cuchillos, etc.) que hayan tenido contacto con los alimentos. Los útiles y maquinaria que no se empleen cotidianamente serán lavados y desinfectados antes de ser utilizados nuevamente.



FUNDACIÓN BODAS DE ISABEL
Plaza de la Catedral, 9 - Bajo
44001 - Teruel
Tlf.- 978 61 85 04 Fax.- 978 61 80 81
C.I.F.- G-44.208.023
www.bodasdeisabel.com
fundacion@bodasdeisabel.com

Refrigeración

Los productos sometidos a tratamiento térmico que se vayan a conservar o exponer en frío, deberán enfriarse lo más rápidamente posible y, en cualquier caso, alcanzar las temperaturas de refrigeración establecidas, en menos de 2 horas tras el final del tratamiento térmico.

Descongelación

La descongelación se realizará a temperaturas de refrigeración y garantizando una evacuación higiénica del líquido de fusión. Las materias primas y las comidas preparadas descongeladas no se podrán volver a congelar.

Origen de los productos

Las materias primas y productos alimenticios procederán de establecimientos autorizados. A fin de acreditarlo, deberán conservarse a disposición del personal de inspección y de la autoridad competente, tanto la documentación comercial como el etiquetado de dichos productos, hasta la finalización de los mismos.

Requisitos referidos al personal manipulador

Los manipuladores de alimentos deberán poseer una formación adecuada en materia de higiene alimentaria, de acuerdo con la actividad laboral que desarrollen.