

### ANEXO III

#### JUSTIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LOS SIGUIENTES REQUISITOS HIGIÉNICO-SANITARIOS

**FIESTAS PATRONALES 2026**

**CASSETAS RECINTO FERIAL**

**ENTIDAD:**

---

#### **REQUISITOS HIGIÉNICO-SANITARIOS NECESARIOS PARA LA INSTALACIÓN DE PUESTOS DE VENTA Y CONSUMO DE ALIMENTOS EN LOCALES Y CASSETAS AMBULANTES.**

Conforme a la normativa vigente, a continuación, se detallan los requisitos higiénico-sanitarios y estructurales que deben cumplirse en la instalación y funcionamiento de las casetas y puestos con servicio de restauración, venta de productos de alimentación y degustación de los mismos en ferias y festejos populares que se celebren en el municipio de Alcorcón, desarrolladas al aire libre fuera de un establecimiento comercial permanente:

- 1) Los locales deberán mantenerse limpios y en buen estado y estar situados, diseñados y contruidos de forma que impidan el riesgo de contaminación.
- 2) Las superficies que estén en contacto con los productos alimenticios deberán estar en buen estado y ser fáciles de limpiar y desinfectar, lo que requerirá que los materiales sean lisos, lavables, resistentes a la corrosión y no tóxicos.
- 3) Deberá contarse con un suministro suficiente de agua potable fría, y se dispondrá, además, de agua caliente, en el caso de que los productos de alimentación ofertados al consumidor sean elaborados en el establecimiento.
- 4) Deberá contarse con medios o instalaciones adecuados para el almacenamiento y la eliminación higiénicos de sustancias y desechos peligrosos y/o no comestibles, ya sean líquidos o sólidos. Se dispondrá de cubos de basura con cierre hermético de accionamiento no manual y con bolsa, los cuales permanecerán cerrados y aislados de los alimentos.
- 5) Deberá contarse con instalaciones o medios adecuados para el mantenimiento y el control de las condiciones adecuadas de temperatura de los productos alimenticios. Los alimentos perecederos se conservarán en todo momento refrigerados (tanto los crudos como los elaborados) y correctamente envasados y aislados.
- 6) Los alimentos elaborados con huevo crudo que se sometan a tratamiento térmico, como huevos fritos, tortillas, pero que el huevo queda poco cuajado, deberán consumirse inmediatamente, tras su elaboración. En el caso de tortillas, en el que el huevo quede bien cuajado, si no se consumen inmediatamente, tras su elaboración se conservarán a una temperatura igual o inferior a 8°C y se consumirán en un máximo de 24 horas a partir de su elaboración, debiendo registrar la fecha y hora de elaboración. En todo caso, se deberá sustituir el huevo crudo por ovoproductos (huevo líquido pasteurizado envasado) en la elaboración de alimentos, como mayonesa, que no van a sufrir un tratamiento térmico.



- 7) Los productos alimenticios deberán almacenarse y exponerse de modo tal que se evite el riesgo de contaminación. Se dispondrá de vitrinas expositoras en caso de productos no envasados de modo que los alimentos y materias primas expuestos, queden protegidos y fuera del alcance del público.
- 8) Deberá contarse con material adecuado para la limpieza y desinfección del equipo y los utensilios de trabajo. Los platos, vasos y cubiertos, de carecer de lavavajillas para su lavado mecánico, serán de un solo uso y de material de uso alimentario.
- 9) Deberá disponerse de instalaciones adecuadas para mantener una correcta higiene personal (incluidas instalaciones para la limpieza y secado higiénico de las manos, lavamanos con jabón líquido y toallas de un solo uso). El personal dispondrá de documentación que acredite su formación como manipulador de alimentos.
- 10) Todos los productos envasados deberán llevar la información obligatoria para el etiquetado de productos de alimentación conforme a la normativa vigente. Todos los platos preparados ofrecidos al consumidor dispondrán de la información sobre alérgenos.
- 11) Se dispondrá de albaranes o facturas de compra de todos los productos de alimentación que garanticen el origen de los mismos.
- 12) Existirá un botiquín de primeros auxilios convenientemente situado y señalizado, con medios suficientes para prestar los primeros auxilios.
- 13) Si los alimentos se suministran a través de una empresa de catering, ésta deberá estar autorizada y dispondrá del correspondiente Registro Sanitario de la Comunidad de Madrid.

Conocidas las obligaciones higiénico-sanitarias, el firmante, representante de Partido Político /asociación/ entidad, se compromete a su estricto cumplimiento.

Alcorcón, \_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2026

(Firma electrónica del responsable y sello de la entidad)