

COMEDORES COLECTIVOS TEMPORALES, TXOSNAS, CASETAS, MESONES Y SIMILARES CONDICIONES TECNICO-SANITARIAS ORIENTATIVAS

Dentro de los establecimientos se distinguen dos tipos de actividades y, por lo tanto, de condiciones técnico-sanitarias a cumplir.

Tipo A)

Aquellos establecimientos txosnas y similares de **preparación y servicio de comidas y bebidas o sólo bebidas que en su solicitud de instalación, autolimiten sus elaboraciones y venta a la preparación de alimentos con escasa manipulación y bajo riesgo sanitario, tales como:**

- **Bocadillos o pinchos de chorizo, chistorra, morcilla, bacón o panceta, lomo adobado, hamburguesas, salchichas, fiambres, jamón curado, conservas de bonito, atún, sardinas, quesos curados o semicurados y alimentos similares.**
- **Tortillas (hechas con huevo pasteurizado).**
- **Sardinas asadas...**
- **Y en su caso también el despacho de otros alimentos envasados de elaboración industrial.**

Tipo B)

Los comedores colectivos y mesones **que no autolimiten sus elaboraciones, con elaboraciones a partir de productos frescos de alto riesgo sanitario como pescado fresco, carne fresca, queso fresco, vegetales crudos** deberán cumplir todos los aspectos que se citan, incluido el apartado 16

REQUISITOS:

1. El personal dedicado a la elaboración o preparación de alimentos deberá estar en posesión del Certificado de Formación Sanitaria (antiguo Carnet de Manipulador de Alimentos). La vestimenta del personal de cocina en el desarrollo de su trabajo será de color claro y de uso exclusivo, mantendrá la higiene en su aseo personal y utilizará en estado de limpieza adecuada la indumentaria así como los utensilios propios de la actividad que desarrolle. No precisarán certificado de formación sanitaria el personal destinado a funciones de servicio en barra o similar.
2. Toda la actividad relacionada con los alimentos y bebidas (almacenamiento, manipulación o venta) deberá realizarse en casetas o instalaciones debidamente techadas, defendida de las inclemencias del tiempo y con sistemas que imposibiliten el acceso del público a las zonas de almacenamiento o manipulación de alimentos. Deberán estar situadas a la conveniente distancia de cualquier foco de suciedad, contaminación e insalubridad.
3. Las zonas de almacenamiento, los aparatos frigoríficos, recintos de manipulación, superficies de trabajo, etc., serán proporcionados al volumen de trabajo a desarrollar.
4. Deberán instalar **servicio de agua corriente conectada a los fregaderos y/o lavamanos en número necesario para la limpieza del utillaje, aseo del personal y del propio local, con desagüe a la red de alcantarillado, tanto los de elaboración de alimentos (comedores colectivos, txosnas, mesones, etc.), como los que únicamente sirvan bebidas y se instalen por más de 24 horas. Además dispondrán de**

útiles de aseo (jabón líquido y toallas de papel). Los fregaderos y/o lavamanos estarán situados en cocina y en barra.

Excepciones relativas al agua corriente:.

A) Txosnas o en establecimientos de muy escasa manipulación o de venta de alimentos sin envasar que se instalen por un periodo corto de tiempo (no superior a una jornada de trabajo 24 horas) se admite que el agua potable no sea corriente y que provenga de un depósito. En este caso la instalación deberá constar de:

-Depósito de agua con capacidad suficiente, con grifo de salida al fregadero y de materiales y estado de mantenimiento sean higiénicamente apropiados.

-Depósito adecuado de recogida del agua a desechar o desagüe.

- Útiles de aseo (jabón en dispensador y toallas de papel) para el aseo del personal manipulador y los necesarios para la limpieza de las instalaciones.

B) Txosnas que únicamente sirvan bebidas y se instalen menos de 24 horas: podrán prescindir del fregadero y del agua siempre que se garantice el servicio en vasos de un solo uso.

5. Los suelos deberán permitir la limpieza y evitar la acumulación de residuos, tanto sólidos como líquidos, acondicionados de tal forma que no se forme barro. Obligatoria en las zonas de cocina serán lisos y continuos, de tal forma que se puedan fregar

6. Las superficies donde se manipulen alimentos o puedan entrar en contacto con ellos serán de materiales lisos, inertes, no absorbentes, de fácil limpieza y desinfección (formica, melamina, acero inoxidable, etc.), quedando excluido el uso de la madera. Según la actividad que se desarrolle y el volumen de la misma deberá proveerse una superficie para manipulaciones de alimentos crudos y otra distinta para higienizados (es decir, limpios o cocinados o preparados).

7. Los vasos, platos y cubiertos de servicio al público serán de uso único (desechables). Solamente se permitirá el empleo de vasos, platos y cubiertos reutilizables cuando se disponga de máquina lavavajillas con capacidad suficiente para las necesidades del servicio y no suponga un peligro de accidentes para el público en general por roturas de cristales, como sería el caso de su uso (no autorizado) en los espacios festivos.

8. Cuando los alimentos sean de conservación frigorífica deberá disponer de aparatos frigoríficos. Para la conservación de alimentos no es correcto el uso de botelleros por lo que deberá disponerse de frigoríficos exclusivos para alimentos.

Temperatura de referencia: (0° - 4° C para los alimentos refrigerados / inferiores a -18° C para los congelados).

En general deberán disponer de los siguientes frigoríficos:

- Frigoríficos para bebidas (botellero).

- Frigorífico para alimentos crudos o no higienizados como carnes, hamburguesas, pescado, etc.

- Frigorífico para alimentos higienizados o listos ya para su consumo. En todos los casos deberá evitarse el contacto directo entre alimentos crudos y los preparados.

9. Las materias primas de las que se abastezcan los establecimientos deberán mantenerse debidamente identificadas, mediante etiquetas los envasados y facturas u otros documentos comerciales de procedencia los adquiridos a granel.

10. Los sándwich, pinchos, tortillas u otras comidas que en su caso pretendan sólo comercializar deben proceder de industrias alimentarias, recepcionándose debidamente envasados y etiquetados. No se encuentra autorizado el suministro de alimentos para su posterior venta por parte de los

establecimientos de hostelería.

11. Ningún tipo de alimento, ni los recipientes que los contengan, podrá estar en contacto con el suelo en cualquiera de los procesos de almacenamiento, manipulación o preparación culinaria.

12. Las zonas de almacenamiento y manipulación de alimentos estarán debidamente aisladas de los servicios higiénicos y no podrán utilizarse como dormitorios u otras actividades ajenas a sus cometidos específicos.

13. Los alimentos expuestos al público estarán debidamente aislados de éste mediante vitrina, envases o envolturas. La exposición será frigorífica en caso necesario.

14. Es necesario disponer de cubos con bolsa para basuras y desperdicios. La evacuación se realizará diariamente en dichas bolsas una vez cerradas.

15. Se instalará cartel bien visible con los precios de venta.

16. Además de los aspectos señalados, los comedores colectivos del apartado B, deberán disponer en sus cocinas de:

— Suelo liso, impermeable, continuo y lavable.

— Servicio de agua corriente fría y caliente en el fregadero.

— Lavamanos de uso exclusivo para manipuladores accionados a pedal u otro sistema no manual, dotado de jabón en dispensador, toallas de papel y cepillo de uñas.

— Se dispondrá de almacén de alimentos y bebidas independiente del recinto de cocina.

— Existirá vestuario adecuado.

— El recinto de cocina dispondrá de la ventilación adecuada para evitar los excesos de calor, humedad y condensaciones.

— Se permitirá el empleo de vasos, platos y cubiertos reutilizables cuando se disponga de máquina lavavajillas con capacidad suficiente para las necesidades del servicio y no suponga, por rotura de cristales, un peligro de accidentes para el público.

— De elaborarse tortillas será con huevo pasteurizado.

— Los servicios de inspección alimentaria podrán motivadamente desautorizar la elaboración de alimentos de especial riesgo sanitario.

17. El desarrollo de la actividad estará sujeto, en todos los casos, al mantenimiento de unas correctas condiciones de orden, decoro y limpieza.

OTROS ASPECTOS TECNICO-SANITARIOS DE INTERES

1. La separación en el establecimiento entre la zona de servicio al público y de ocio, y las propias de almacenamiento y elaboración de alimentos debe ser lo más neta posible y reservarse al personal responsable del trabajo con los alimentos.

2. En la decisión del lugar de instalación del establecimiento, se tendrá en consideración que en el suelo del recinto no se puedan producir estancamientos de agua.

3. Respecto a las hamburguesas: Conocidos los peligros de toxiinfección por consumo de carnes poco cocinadas, deberá tener la precaución de hacerse «bien hechas», de tal forma que no quede crudo su interior.

4. Respecto el uso de vegetales crudos: En los establecimientos que autolimiten sus elaboraciones como es el caso de las txosnas, sólo será admisible si son preparados de procedencia industrial (lechugas y vegetales, limpios, desinfectados, troceados, envasados y etiquetados).

5. Respecto las tortillas: Se elaborarán con huevo pasteurizado.