



madrid
+salud

Departamento de Seguridad Alimentaria
Servicio de Coordinación
Subdirección General de Salud Pública

Informe

Número: Inf19003

Informe:

Criterios de Seguridad Alimentaria de los Establecimientos Provisionales

30/05/2023

Número:	
Inf19003	
Asunto:	
Criterios de Seguridad Alimentaria de los Establecimientos Provisionales	

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Durante los últimos años están proliferando **nuevas modalidades de venta ambulante**, ubicadas tanto en espacios de dominio público como de uso privativo, que están siendo autorizadas en la ciudad de Madrid, que cuentan con un fuerte arraigo y constituyen un reclamo comercial y turístico para muchos barrios de nuestra ciudad, generando un impacto socioeconómico relevante; y que, por lo tanto, deberán tenerse en consideración a la hora de realizar las actuaciones de control oficial, dentro del ámbito de competencias de los servicios de inspección municipales.

En primer lugar, cabe reseñar, a las actividades vinculadas a un mismo sector comercial que se desarrollan con carácter periódico, normalmente orientadas a la comercialización de alimentos típicos o regionales, exhibiciones y concursos gastronómicos y que tienen como finalidad la revitalización de un sector comercial de interés justificado para los Distritos, conocidos como **mercadillos sectoriales**. Asimismo, los **mercadillos periódicos u ocasionales** en los que se agrupan varios puestos y se comercializa una variada oferta de productos alimenticios y los situados **aislados en la vía pública** que comercializan productos de temporada. Todos ellos se encuentran amparados por la Ordenanza Reguladora de la Venta Ambulante. Si bien, ésta no contempla requisitos o criterios de seguridad alimentaria, sí establece determinadas restricciones en relación con los alimentos objeto de comercialización (en los mercadillos periódicos o los situados aislados en vía pública) y a las actividades objeto de autorización (por ejemplo, en los mercadillos sectoriales no se autorizarán actividades de degustación o de restauración).

Asimismo, bajo el auspicio de las nuevas formas de comercialización que favorecen el comercio de proximidad y el suministro directo de alimentos a las personas consumidoras desde el productor/a del sector primario (canales cortos de comercialización), se están autorizando en diferentes distritos, con una frecuencia mensual o quincenal, los conocidos como **mercados de productores**. En estos mercados se viene observando, que además de la comercialización de alimentos de producción propia, se comercializan productos procedentes de otros proveedores o industrias alimentarias y se realizan actividades de degustación, entre otras.

Por último, también es frecuente la instalación de establecimientos provisionales en los **recintos feriales**, como consecuencia de las fiestas o verbenas populares que se celebran en los distritos, así como la elaboración y servicio de comidas en los vehículos de venta ambulante de alimentos o **“food trucks”** en ferias y eventos de todo tipo. En todos ellos, se oferta una gran variedad de productos a precios más asequibles, conforme a lo estipulado en la Ordenanza Reguladora de la Gestión de Recintos de Ferias y Fiestas Populares.

Por lo tanto, todos los establecimientos provisionales, ubicados en los mercadillos sectoriales, mercadillos periódicos, situados aislados en vía pública, mercados de productores, food trucks o en recintos de ferias y fiestas populares, deberán cumplir las condiciones generales, contempladas en el apartado 2 de este informe, en relación con las instalaciones y equipos, prácticas correctas de higiene y sistema de gestión de la seguridad alimentaria, personal y productos que se pueden comercializar, de acuerdo con la normativa de aplicación.

Además, los establecimientos provisionales que realicen actividades de restauración y similares, deberán cumplir las condiciones específicas contempladas en el apartado 3.

Quedan excluidas del ámbito de este informe, la preparación y suministro ocasional de alimentos por particulares, en acontecimientos especiales y a pequeña escala (actividades festivas privadas, las de carácter familiar o educativo, así como las promovidas por las entidades políticas o sociales).

2. CONDICIONES GENERALES DE LOS ESTABLECIMIENTOS PROVISIONALES

En el ámbito de la seguridad alimentaria, las actividades que se desarrollen deben cumplir los requisitos higiénico-sanitarios establecidos en el Reglamento (CE) nº 852/2004, de 29 de abril, relativo a la higiene de los productos alimenticios; la Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública de la Ciudad de Madrid de 2014 (en adelante OPSP) y demás normativa sectorial de aplicación. Entre otros, caben destacar los siguientes:

A) INSTALACIONES Y EQUIPOS

- El emplazamiento, el tamaño y el diseño de la instalación, evitará o reducirá al mínimo el riesgo de contaminación transmitida por el aire, en particular por parte de animales y organismos nocivos.
- La instalación dispondrá de una cubierta limpia, en buen estado, y estará diseñada de forma que se evite cualquier contaminación.
- Los suelos serán de fácil limpieza y desinfección, en ningún caso se admitirán suelos sin pavimentar.
- Los paramentos serán de material impermeable, lavable y no atacable por los productos utilizados en su limpieza y desinfección. Las superficies que puedan estar en contacto con alimentos, además, deberán ser de materiales lisos, anticorrosivos y no tóxicos.
- Todos los equipos que estén en contacto con los productos alimenticios, en su construcción, composición y estado de conservación y mantenimiento, deberán reducir al mínimo el riesgo de contaminación.



- Existirá una zona de almacenamiento, que podrá ser individual o general, que garantizará el mantenimiento de los productos a las temperaturas que sean exigibles. Según el artículo 36.8 de la OPSP: “No se podrán utilizar los vehículos para almacenamiento permanente de alimentos”. Por tanto, puntualmente estará permitido la utilización de vehículos como medio de almacenamiento, siempre y cuando, las condiciones de limpieza y desinfección, materiales, diseño, espacio y temperatura de almacenamiento sean las adecuadas, de acuerdo con la naturaleza de los productos almacenados.
- Dispondrán de un suministro de agua potable fría.
- Contarán con dispositivos de recogida y almacenamiento de residuos, que serán de uso exclusivo, provistos de bolsa de material impermeable y de apertura no manual.
- Deberán instalarse sanitarios portátiles para uso exclusivo del personal manipulador. Dichos sanitarios serán autónomos, construidos en material de fácil limpieza y desinfección, contarán con sistema de ventilación, debiendo estar dotados de cisterna, portarrollos, lavamanos y jabón líquido, secamanos higiénico o papel de un solo uso.
- El agua procedente de las bocas de riego sólo podrá utilizarse para baldeo y limpieza del utillaje y de superficies, calificada como “apta para el consumo” previa toma de muestras y dictamen del Departamento de Inspección Central, Aguas de Consumo y Transporte de Alimentos. (Ver Informe 23012 “Abastecimiento de agua de consumo en eventos y festejos en vía pública”)

B) PRACTICAS CORRECTAS DE HIGIENE Y SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

- Los responsables o titulares de estos establecimientos desarrollarán y aplicarán sistemas de gestión de la seguridad alimentaria basados en los principios del APPCC. Dependiendo del tipo de actividad, productos suministrados y manipulaciones realizadas, y en base a los criterios de flexibilidad, el sistema podrá consistir en la aplicación de Códigos de Buenas Prácticas de Higiene y Manipulación.
- La instalación, el equipamiento y útiles de trabajo se mantendrán en las debidas condiciones de limpieza y desinfección.
- Las materias primas y productos finales serán manipulados, almacenados, envasados y/o vendidos al consumidor en condiciones tales, que se evite todo posible deterioro o contaminación susceptibles de convertirlos en nocivos o peligrosos para la salud.
- Se dispondrá de instalaciones o equipos adecuados para el mantenimiento, la conservación y la exposición de los productos alimenticios a las temperaturas adecuadas, conforme a la normativa específica aplicable o, en su defecto, a lo indicado en la información alimentaria que acompañe al producto. Si fuera



necesario, por la naturaleza de los productos que se suministran, dispondrán de instalaciones frigoríficas apropiadas para la conservación y reposición de los productos, en número suficiente según el volumen de trabajo y provistas de termómetro de fácil lectura.

- Los productos alimenticios expuestos sin envasar estarán convenientemente protegidos mediante vitrina o similar, de tal forma que se evite su contaminación o el contacto con el público; con excepción de las frutas, verduras y hortalizas. En todo caso, se evitará la acción directa de la luz solar sobre los alimentos.
- Los establecimientos dispondrán de un sistema que permita conocer la trazabilidad de los productos. La información correspondiente a la trazabilidad o los documentos de distribución o compraventa de los productos deberán conservarse y podrán ser requeridos por la Autoridad Sanitaria en cualquier momento, a efectos de averiguar el origen de éstos, y en particular, las identidades de los proveedores.
- Todos los alimentos cumplirán la normativa sobre información alimentaria facilitada al consumidor/a y se encontrarán correctamente identificados en todo momento, especialmente en materia de alérgenos, según lo estipulado en el Reglamento (UE) 1169/2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y el Real Decreto 126/2015, por el que se aprueba la norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en los lugares de venta a petición del comprador, y de los envasados por los titulares del comercio al por menor. En ningún caso, los productos tendrán la fecha de caducidad o consumo preferente sobrepasada.
- Los útiles y productos destinados a la limpieza y/o desinfección se guardarán de forma independiente y separada de los alimentos. Estarán convenientemente etiquetados, prohibiéndose el trasvase de estos productos a otros recipientes que puedan resultar equívocos respecto a su contenido.
- La evacuación de las aguas residuales se realizará a la red de alcantarillado público.

C) PERSONAL

- Todo el personal cuyo trabajo implique la manipulación y/elaboración de alimentos, deberá acreditar que posee la formación necesaria y actualizada en materia de higiene y seguridad alimentaria.
- El personal observará unas prácticas correctas de higiene en la manipulación de alimentos, evitando actividades tales, como comer, masticar, toser o no cubrirse adecuadamente las heridas.
- Deberán lavarse las manos con agua potable tantas veces como requieren las condiciones de trabajo y siempre antes de incorporarse a su puesto, después de una ausencia o de haber realizado otras actividades distintas a las de su cometido específico.

- Mantendrán un elevado grado de higiene personal, utilizando ropa y calzado de uso exclusivo.

D) PRODUCTOS QUE SE PUEDEN COMERCIALIZAR

En este tipo de establecimientos provisionales, en función de sus características, se podrán comercializar los siguientes productos alimenticios:

- **Mercadillos periódicos:** Productos contemplados en el anexo II de la Ordenanza de Venta Ambulante.
- **Mercadillos sectoriales:** Productos que tengan unas características similares y que hayan sido autorizados por el órgano competente del Distrito. En base a la Ordenanza municipal de Venta Ambulante, no se podrán instalar establecimientos de hostelería ni desarrollar actividades de degustación de productos de alimentación. Además, sólo se podrán comercializar productos envasados en establecimientos autorizados.
- **Mercados de productores:** Productos contemplados en los pliegos de autorización del órgano municipal competente, siempre y cuando estén amparados por la normativa aplicable.
- **Recintos de Ferias y Fiestas Populares:** Productos y actividades contempladas en los pliegos de autorización del órgano competente del distrito.
- **Situados aislados ubicados en la vía pública:** Productos para los que estén autorizados por el órgano competente del distrito, de acuerdo con las modalidades recogidas en la Ordenanza de Venta Ambulante vigente.

En relación con los **suministros o el abastecimiento de productos alimenticios** en estos establecimientos, podría realizarse a través de proveedores autorizados (canales tradicionales de comercialización) o bien desde la **persona productora del sector primario** (canales cortos de comercialización), favoreciendo con ello el comercio de proximidad.

En ese último supuesto, con la entrada en vigor del Real Decreto 1086/2020, de 9 de diciembre, por el que se regulan y flexibilizan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones de la Unión Europea en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios y se regulan actividades excluidas de su ámbito de aplicación, y en concreto en sus artículos 19 y 20 donde se establecen las condiciones de suministro directo de productos primarios desde el productor primario, se hace necesario precisar **qué alimentos podrían suministrarse directamente** a estos establecimientos.

Actualmente, **estaría permitido** el suministro directo de:



1. Productos primarios de origen animal, tales como huevos, miel o caracoles, siempre que cumplan lo establecido en el Reglamento (CE) n.º 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, y en particular en su anexo I, de la parte que le sea de aplicación del Reglamento (CE) n.º 853/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004. En estos supuestos, el productor/a deberá disponer del correspondiente número de Registro General de Explotaciones Ganaderas (REGA), en base al Real Decreto 479/2004, así como otros registros o autorizaciones que sean exigibles.
2. Leche cruda que proceda de explotaciones que cuenten con número de Registro General Sanitarios de Empresas Alimentarias y Alimentos (RGSEAA), y siempre que se presente envasada y disponga de la información según normativa aplicable (Real Decreto 1086/2020).
3. Los productos vegetales o agrarios, exceptuando las setas. En este caso, las explotaciones agrarias deben estar inscritas y autorizadas en el Registro General de la Producción Agrícola (REGPA), según lo estipulado en el Real Decreto 9/2015, de 16 de enero, por el que se regulan las condiciones de aplicación de la normativa comunitaria en materia de higiene en la producción primaria agrícola.

En cambio, **no estaría permitido** el suministro de:

- a) Productos de la pesca y de la acuicultura por parte del productor/a, que deberá realizarse de acuerdo con las precisiones contenidas en el Real Decreto 418/2015, de 29 de mayo, por el que se regula la primera venta de los productos pesqueros. Además, en ningún caso se permite el suministro directo de moluscos bivalvos vivos, equinodermos, tunicados y gasterópodos marinos vivos.
- b) Setas desde el recolector. Esta vía debería ser autorizada expresamente por cada Comunidad Autónoma, estableciendo las condiciones de comercialización, así como un listado de especies comercializables, en base al listado del Real Decreto 30/2009.
- c) Pequeñas cantidades de carne fresca procedentes de aves de corral y lagomorfos sacrificados en la explotación, así como de carne de caza mayor silvestre. Para ello, estas explotaciones y actividades deberían ser autorizadas por la Autoridad Competente de la Comunidad Autónoma y contar con un número de RGSEAA, entre otros requisitos.

3. CONDICIONES ESPECÍFICAS DE LOS ESTABLECIMIENTOS PROVISIONALES EN LOS QUE SE REALIZAN ACTIVIDADES DE HOSTELERÍA Y/O ELABORACIÓN DE ALIMENTOS

Estas condiciones **serían aplicables** a todos los establecimientos provisionales ubicados en recintos feriales y de fiestas populares, food trucks u otros en los que se realicen elaboraciones “in situ” de alimentos, principalmente.

Dependiendo de los productos que se comercialicen, de las manipulaciones que se realicen y del uso esperado de los alimentos, será exigible adicionalmente a lo contemplado en el apartado 2, lo siguiente:

- Dispondrán de zona de manipulación y/o elaboración diferenciada con superficies de uso exclusivo, con un espacio de trabajo suficiente y con los medios necesarios para permitir una realización higiénica de todas las operaciones, evitando la contaminación transmitida por el aire y el contacto con el público.
- Contarán con un lavamanos de accionamiento no manual y dotado de agua potable, y que, en función del riesgo sanitario, las manipulaciones, los productos elaborados y uso esperado de los mismos, podrá ser caliente, fría o ambas. Además, deberán contar con una pila/fregadero para lavar los alimentos o los útiles. Si esto no fuera posible, los alimentos vendrán lavados e higienizados por industrias autorizadas y cuando este requisito no fuera factible y con el fin de evitar contaminaciones cruzadas, se establecerá una sistemática para no simultanear el lavado de manos, útiles y materias primas (ej. establecer momentos diferentes para las distintas operaciones).

El suministro de agua podrá ser de la red de agua del Canal de Isabel II o autónomo, en este último caso, dispondrán de depósitos de agua potable que se abastecerán de agua envasada procedente de empresa autorizada.

- En su caso, dispondrán de sistema mecánico de lavado (lavavajillas), a no ser que se emplee vajilla de un solo uso, preferiblemente de material reciclable o la higienización se realice fuera del establecimiento.
- Los productos frescos y perecederos, sin envasar, los procedentes de la fracción de envases originales, así como todos aquellos elaborados y/o que hayan sufrido un tratamiento que modifique las condiciones de uso indicadas en sus envases, se conservarán identificados de tal forma que se permita conocer su periodo de vida útil o fecha límite de consumo, siempre que no vayan a ser consumidos en un plazo de veinticuatro horas. Una vez abiertos los envases, los alimentos se conservarán siguiendo las instrucciones establecidas por el fabricante.
- El fraccionamiento de materias primas, productos intermedios y productos terminados se realizará en función de las necesidades de trabajo o demanda, de manera que se utilicen las cantidades más reducidas posibles destinadas a su inmediata elaboración, consumo o venta y en condiciones de higiene tales que se evite toda posible contaminación o alteración de estos.
- Los alimentos de consumo inmediato se elaborarán con la menor antelación posible al momento de su consumo.
- La descongelación en los productos que vayan a sufrir una elaboración o transformación en el propio establecimiento, según lo estipulado en el artículo 5 del Real Decreto 1021/2022, deberá realizarse en refrigeración, de manera que se evite la contaminación cruzada y el contacto con los líquidos de descongelación. No obstante, aquellos productos que lo requieran por razones tecnológicas, debidamente justificadas, podrán descongelarse a temperatura ambiente. Podrá



además realizarse la descongelación en microondas cuando los alimentos se cocinen inmediatamente después de la descongelación. Estos establecimientos no podrán recongelar los alimentos.

- En relación con las **temperaturas y tiempos de elaboración o cocinado** de las comidas preparadas, se ha de tener en cuenta lo estipulado tanto en la normativa de aplicación (artículo 30 del Real Decreto 1086/2020, de 9 de diciembre, por el que se regulan y flexibilizan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones de la Unión Europea en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios y se regulan actividades excluidas de su ámbito de aplicación), así como las recomendaciones del Food and Drug Administration (FDA)-Food Code 2022 y el Informe del Comité Científico de la AESAN sobre las combinaciones tiempo-temperatura necesarias para el cocinado seguro de los alimentos y las temperaturas adecuadas para el mantenimiento en caliente y recalentamiento (aprobado por el Comité Científico en su sesión plenaria de 17 de febrero de 2021), y que se indican en la siguiente tabla resumen:

COMBINACIONES DE TEMPERATURA-TIEMPO DE COCINADO EN DISTINTOS ALIMENTOS		
Alimento	Temperatura mínima	Tiempo mínimo a la temperatura especificada
Carne (a)	70 °C	1 segundo
	68 °C	17 segundos
	66 °C	1 minuto
	63 °C	3 minutos
Pollo (a)	74 °C	1 segundo
Alimentos elaborados a base de huevo para servicio inmediato (b)	63 °C	20 segundos
Alimentos elaborados a base de huevo que no sean para servicio inmediato (c)	70 °C	2 segundos
Pescado (a)	68 °C	17 segundos
Moluscos crudos (a)	90 °C	90 segundos (en agua hirviendo)
Vegetales (a)	70 °C	2 minutos
Rellenos de carne, pescado, pollo, pasta (a)	74 °C	1 segundo
Asados de carne (a)	55 °C	89 minutos
	60 °C	12 minutos
	65 °C	85 segundos
	69,4 °C	14 segundos
Alimentos cocinados en microondas (a)	74 °C	2 minutos

(a) Food and Drug Administration (FDA) Food Code 2022 e Informe del CC de la AESAN (2021)

(b) Art. 9. 1. b) del R.D 1021/2022

(c) Art. 9. 1. a) del R.D 1021/2022



- Las comidas preparadas en estos establecimientos provisionales estarán destinadas principalmente al **consumo inmediato**. En el supuesto de mantenerlas a temperatura regulada (refrigeración, congelación o en caliente), se conservarán en el rango de temperaturas internas según lo estipulado en el artículo 30 del RD 1086/2020.
- En relación con el **enfriamiento de las comidas preparadas destinadas a ser refrigeradas**, se ha de tener en cuenta tras su elaboración, en el plazo más breve posible, se someterán a un procedimiento de enfriamiento que disminuya la temperatura en el centro del producto, de 60°C a 10°C en menos de dos horas.
- En relación con los tiempos y temperaturas de **recalentamiento y regeneración** de los alimentos cocinados, se ha de tener en cuenta tanto lo estipulado en la normativa de aplicación (Art. 30.7 del R. D 1086/2020) como las recomendaciones del Food and Drug Administration (FDA)-Food Code 2022, que se indican en la siguiente tabla resumen. Asimismo, las comidas preparadas recalentadas para su consumo en el día, no se podrán calentar de nuevo, deberán llegar a la persona consumidora lo antes posible y deberán desecharse en el día si no se consumen.

COMBINACIONES DE TEMPERATURA-TIEMPO PARA EL RECALENTAMIENTO DE ALIMENTOS COCINADOS		
Alimento	Temperatura mínima	Tiempo mínimo a la temperatura especificada
Alimentos cocinados, refrigerados y recalentados (a)	74 °C	15 segundos
Alimentos recalentados en microondas (b)	74 °C	2 minutos

(a) Art. 30.7 del R.D 1086/2020

(b) Food and Drug Administration (FDA) Food Code 2022

En la medida que en todos estos establecimientos provisionales (puestos, casetas, situados) no reúnen las mismas condiciones de manipulación que los establecimientos permanentes (mantenimiento cadena frío, utensilios exclusivos, zona separada, etc.) necesarias para la elaboración/comercialización de determinados alimentos de alto riesgo, los Departamentos de Salud de los Distritos, en función de las instalaciones, los procesos y el volumen de comercialización en relación con la capacidad técnica del establecimiento y con el fin de prevenir riesgos para la salud de las personas consumidoras, podrán establecer **limitaciones respecto a los productos que se elaboran y/o comercializan**. Entre éstos, se pueden citar las siguientes elaboraciones:

- ✓ Tortillas (patatas, revueltos, etc.) y salsas o cremas, tanto de relleno como de condimentación, elaboradas con huevos frescos y ovoproductos no pasterizados.
- ✓ Platos elaborados con ingredientes crudos (especialmente productos origen animal; carnes y derivados, pescados, etc.), tipo steak tartar, tartar atún, ceviche, etc.

- ✓ En caso de preparación de ensaladas, sería recomendable emplear ingredientes o productos envasados listos para el consumo respetando sus condiciones de conservación y caducidad.

Por todo lo expuesto, se alcanzan las siguientes:

CONCLUSIONES

1.- Los establecimientos provisionales, ubicados en los mercadillos sectoriales, mercadillos periódicos, situados aislados en vía pública, mercados de productores, food trucks o en recintos de ferias y fiestas populares, deberán cumplir las condiciones generales reflejadas en el presente informe; relativas a las instalaciones y equipos, las prácticas correctas de higiene, el personal manipulador y el sistema de gestión de la seguridad alimentaria.

2.- Los establecimientos provisionales que realicen actividades de restauración y similares, deberán cumplir, además, las condiciones específicas contempladas en este informe; principalmente aquellas relacionadas con la preparación, manipulación y elaboración de comidas preparadas u otros alimentos transformados (combinaciones de temperatura-tiempo de cocinado, mantenimiento a temperatura regulada, enfriamiento y recalentamiento).

No obstante, lo anterior, en función de las características del establecimiento y el riesgo sanitario evaluado por el personal inspector actuante, se podrán establecer una serie de restricciones sanitarias en la elaboración de determinados alimentos (como elaboraciones con huevo crudo o con otras materias primas de origen animal) y se priorizarán las elaboraciones de consumo inmediato, sin mantenimiento a temperatura regulada.

3.- Los productos alimenticios que se pueden comercializar en este tipo de establecimientos, quedarán supeditados al tipo de actividad desarrollada por el establecimiento. Esta actividad deberá estar amparada por las autorizaciones administrativas del órgano municipal competente, la Ordenanza de Venta Ambulante y otra normativa aplicable en su caso. Se ha de tener en cuenta, además, el suministro directo desde la persona productora del sector primario, que se encuentra contemplado en el Real Decreto 1086/2020.