



AYUNTAMIENTO
DE
CAUDIEL

NORMATIVA REGULADORA MERCADO FERIA DE LA CEREZA

03 y 04 DE JUNIO DE 2023

FIESTA DE INTERES TURÍSTICO PROVINCIAL

1. MERCADO FERIA DE LA CEREZA:

- a. EL MERCADO DE LA FERIA DE LA CEREZA DE CAUDIEL TENDRÁ LUGAR LOS DÍAS SÁBADO 03 y DOMINGO 04 DE JUNIO DE 2023

2. REQUISITOS DE LOS PARTICIPANTES:

- a. PODRÁN PARTICIPAR EN EL MISMO CUALQUIER PERSONA O EMPRESA QUE RELLENE EL MODELO DE SOLICITUD, SIEMPRE DEPENDIENDO DE LA DISPONIBILIDAD DE ESPACIO.
- b. LA PRESENTACIÓN DEL MODELO DE SOLICITUD IMPLICA LA ACEPTACIÓN DE LAS NORMAS REGULADORAS DEL FUNCIONAMIENTO DEL MERCADO DE LA FERIA DE LA CEREZA. EL INCUMPLIMIENTO DE LAS MISMAS PODRÁ SUPONER LA EXPULSIÓN DEL MERCADO.
- c. LA ORGANIZACIÓN PROCURARA QUE NO HAYA NUMEROSAS PARADAS O PUESTOS DE UN MISMO OFICIO O ACTIVIDAD.
- d. LOS SOLICITANTES QUE QUIERAN OFRECER PRODUCTOS RELACIONADOS CON LA ALIMENTACIÓN TENDRÁN QUE VELAR POR LAS ÓPTIMAS CONDICIONES DEL PRODUCTO, ASÍ COMO POR SU CAPACIDAD PARA MANIPULARLOS CON EL FIN DE EVITAR CUALQUIER RIESGO PARA LA SALUD PÚBLICA.
- e. LAS INSTALACIONES, LOS MANIPULADORES Y LOS ALIMENTOS DEBERÁN CUMPLIR CON LA NORMATIVA VIGENTE, FUNDAMENTALMENTE EN HIGIENE ALIMENTARIA, HACIENDO ESPECIAL HINCAPIÉ EN LA MANIPULACIÓN Y TRASFORMACIÓN DE LOS MISMOS DE MANERA ADECUADA. ADEMÁS SE GARANTIZARÁ LA CORRECTA FORMACIÓN EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE LOS TRABAJADORES, DEBIENDO POSEER LOS CORRESPONDIENTES CARNETS DE MANIPULADOR, Y REALIZAR EL OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVA EUROPEA QUE OBLIGA A INFORMAR SOBRE LOS ALÉRGENOS EN HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN, EL REGLAMENTO 1169/2011 SOBRE LA INFORMACIÓN ALIMENTARIA FACILITADA AL CONSUMIDOR, BARES, RESTAURANTES, CAFETERÍAS, COMEDORES COLECTIVOS, HOTELES Y TODO ESTABLECIMIENTO QUE OFREZCA PRODUCTOS ELABORADOS ENVASADOS O NO, DEBE TENER UN SISTEMA QUE LE PERMITA INFORMAR A SUS CLIENTES SOBRE LOS POSIBLES ALÉRGENOS PRESENTES EN NUESTROS PLATOS O PRODUCTOS.
- f. EL AYUNTAMIENTO TIENE LA POTESTAD DE DESMONTAR CUALQUIER PARADA POR EL INCUMPLIMIENTO DE LAS PRESENTES BASES. EL NO CUMPLIMIENTO DE ALGUNA DE LAS NORMAS LLEVARA CONSIGO LA RETIRADA DEL PUESTO. LA ORGANIZACIÓN TIENE DERECHO DE ADMISIÓN Y DE EXPULSAR A LOS PARTICIPANTES EN CASO DE CONDUCTAS GRAVES DE COMPORTAMIENTO, DISPUTA VERBALES INSULTOS, AGRESIONES PARA CON LOS VISITANTES, PERSONAL DE ORGANIZACIÓN Y RESTANTES PARTICIPANTES. TAMBIÉN ES MOTIVO DE EXPULSIÓN ENCONTRARSE EN ESTADO FÍSICO LAMENTABLE Y DENIGRANTE CAUSADO POR LA CONSUMICIÓN DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS E INGESTIÓN DE SUSTANCIAS ALCOHÓLICAS, ESTUPEFACIENTES Y PSICOTRÓPICOS

3. LOCALIZACION DEL MERCADO DE LA FERIA DE LA CEREZA:

- a. EL MERCADO DE LA FERIA DE LA CEREZA ESTARÁ UBICADO EN LA PLAZA ESPAÑA, EN LA PLAZA NUEVA, EN LA CALLE COLÓN, EN LA CALLE LAURIA, EN LA CALLE CONCORDIA, EN LA CALLE CERVANTES, EN LA CALLE MEZQUITA, EN LA CALLE NICASIO BENLLOCH, EN LA CALLE CONCORDIA Y PLAZAS ADYACENTES.
- b. PARA QUE EL MERCADO TENGA UN EQUILIBRIO Y UNA FLUIDEZ QUE PERMITA AL PÚBLICO ASISTENTE MOVERSE Y COMPRAR CON COMODIDAD, SE DISTRIBUIRÁ A LOS ARTESANOS/SOLICITANTES EN FUNCIÓN DE LOS PRODUCTOS DE SUS PUESTOS Y TENIENDO EN CUENTA LAS DIMENSIONES DE LAS PLAZAS Y CALLES, MEDIDAS DE SEGURIDAD, EVACUACIÓN Y ETC.
- c. NO SE DAÑARA O PERJUDICARA EN FORMA ALGUNA LAS ZONAS VERDES, EL ARBOLADO, NI EL MOBILIARIO, NI PODRÁN TAMPOCO SER UTILIZADOS COMO ANCLAJE DE NINGÚN TIPO, NI PODRÁN SER TAPADOS NI TOTAL NI PARCIALMENTE POR NINGUNA ESTRUCTURA O ELEMENTO DE LOS PUESTOS.
- d. LA ORGANIZACIÓN SUMINISTRARA CONEXIÓN PARA LA LUZ POR TODO EL RECORRIDO DEL MERCADO Y LOS PARTICIPANTES ALARGADOR Y BOMBILLAS (OBLIGATORIAMENTE DE BAJO CONSUMO) PARA PODER CONECTAR LA ILUMINACIÓN DEL PUESTO.





AYUNTAMIENTO
DE
CAUDIEL

NORMATIVA REGULADORA MERCADO FERIA DE LA CEREZA

03 y 04 DE JUNIO DE 2023

FIESTA DE INTERES TURÍSTICO PROVINCIAL

4. PLAZO DE SOLICITUD:

- a. EL MODELO DE SOLICITUD ESTÁ DISPONIBLE EN LA PÁGINA WEB DEL AYUNTAMIENTO DE CAUDIEL <https://feriadelacerezadcaudiel.es> Y EN LAS OFICINAS DEL AYUNTAMIENTO DE CAUDIEL, SITAS EN PLAZA ESPAÑA, 1-12440 CAUDIEL.
- b. EL PLAZO DE PRESENTACIÓN DE SOLICITUDES EMPEZARÁ EL **DÍA 03 DE ABRIL HASTA EL 07 DE MAYO DE 2023**.
- c. LA SOLICITUD SE PODRÁ PRESENTAR
 - EN EL REGISTRO DE ENTRADA DEL AYUNTAMIENTO (DE LUNES A VIERNES EN HORARIO DE 09.00 A 14.00 HORAS,
 - o POR CORREO POSTAL A AYUNTAMIENTO DE CAUDIEL - PLAZA ESPAÑA 1 (12440 CAUDIEL),
 - o POR LA SEDE ELECTRÓNICA MEDIANTE TRÁMITE GENERAL
 - o POR CORREO ELECTRÓNICO A feriacerezacaudiel@hotmail.com
- d. **NO SE ADMITIRÁN SOLICITUDES PRESENTADAS FUERA DE PLAZO.**

5. RESOLUCIÓN DE SOLICITUDES:

- a. LAS SOLICITUDES DE PARTICIPACIÓN, DEBIDAMENTE CUMPLIMENTADAS Y RECIBIDAS DENTRO DE LA FECHA LÍMITE FIJADA, SE RESOLVERÁN CON CARÁCTER INAPELABLE POR LA ORGANIZACIÓN, QUIEN ACEPTARÁ O DENEGARÁ LA ADMISIÓN SIN TENER QUE JUSTIFICAR EL MOTIVO DEL FALLO.
- b. LAS ADMISIONES QUEDARAN LIMITADAS AL NÚMERO DE ESPACIOS LIBRES DISPONIBLES SEGÚN LA CONFIGURACIÓN DEL EVENTO O DEL NÚMERO DE EXPOSITORES O PARADAS O PUESTOS DE UN MISMO OFICIO O ACTIVIDAD
- c. SE DARÁ **RESPUESTA A LOS SOLICITANTES** A TRAVÉS DEL CORREO ELECTRÓNICO FACILITADO O EN SU DEFECTO EN LA DIRECCIÓN POSTAL INDICADA EN LA SOLICITUD. SE ENVIARÁN LAS INSTRUCCIONES FINALES INCLUYENDO LOS PASOS A SEGUIR PARA INGRESAR LA CUOTA POR SU PARTICIPACIÓN E INDICÁNDOLES EL PUESTO, LAS CARACTERÍSTICAS Y NUMERO DE PARCELA.
- d. LA ORGANIZACIÓN PODRÁ DEJAR EN RESERVA ALGUNAS SOLICITUDES DE ADMISIÓN, POR SI SE PRODUJERAN RENUNCIAS O SE INCUMPLIERA ALGUNA DE LAS PRESENTES BASES.
- e. LA ADJUDICACIÓN DEL ESPACIO A OCUPAR Y EL LUGAR DE UBICACIÓN SERÁN DECIDIDOS POR LA ORGANIZACIÓN Y COMUNICADOS AL SOLICITANTE EN EL MOMENTO DE LA ACEPTACIÓN DE SU SOLICITUD.
- f. CUALQUIER REQUISITO POR PARTE DEL SOLICITANTE SE TENDRÁ EN CUENTA, SIEMPRE DENTRO DE LAS POSIBILIDADES DEL AYUNTAMIENTO, A LA HORA SU COLOCACIÓN. ESTOS REQUISITOS LOS DEBERÁ EXPONER EN LA SOLICITUD.

g. LA PARTICIPACION EN AÑOS ANTERIORES NO DA DERECHO A MANTENER EL MISMO PUESTO EN EL MERCADO DE LA FERIA DE LA CEREZA





AYUNTAMIENTO
DE
CAUDIEL

NORMATIVA REGULADORA MERCADO FERIA DE LA CEREZA

03 y 04 DE JUNIO DE 2023

FIESTA DE INTERES TURÍSTICO PROVINCIAL

6. HORARIO DEL MERCADO:

- a. EL HORARIO DE MONTAJE DE LOS PUESTOS SE COMUNICARA EN LA CONTESTACIÓN A LA SOLICITUD DE PARTICIPACIÓN EN EL MERCADO DE LA FERIA DE LA CEREZA DE 2023.
- b. EL MERCADO SE INAUGURARÁ EL SÁBADO 03 DE JUNIO DE 2023 A LAS 11.00 HORAS POR LAS AUTORIDADES.
- c. LAS PERSONAS TITULARES DE LOS PUESTOS QUE A LAS HORAS DEL DÍA DE CELEBRACIÓN ESTABLECIDAS NO HAYAN COMPARECIDO EN EL MERCADO, PERDERÁN EL DERECHO A INSTALARSE.
- d. DENTRO DEL HORARIO DE APERTURA DE LA FERIA NINGUNA DE LAS TIENDAS O PARADAS PERMANECERÁ CERRADA, EN CASO CONTRARIO SE ACORDARÁ MEDIDAS DE EXPULSIÓN.
- e. EL SOLICITANTE SE COMPROMETE A MANTENER SU ESTANCIA EN EL PUESTO O PARADA, DESDE SU INAUGURACIÓN HASTA SU CLAUSURA EL DOMINGO 04 DE JUNIO DE 2023 A LAS 17.30 HORAS, DEBIENDO PERMANECER ATENDIDO EL PUESTO DE FORMA ININTERRUMPIDA DURANTE LA TOTALIDAD DEL HORARIO DE APERTURA DEL MERCADO.

7. MEDIDAS DE LAS PARADAS O PUESTOS DEL MERCADO DE LA FERIA DE LA CEREZA:

- a. LAS PARADAS INSTALADAS EN EL MERCADO DE LA FERIA DE CEREZA TENDRÁN COMO MÁXIMO DE 5 METROS LINEALES Y 3 METROS DE ANCHO.
- b. LAS PARADAS INSTALADAS EN LA PLAZA NUEVA y PLAZA ESPAÑA TENDRÁN COMO MÁXIMO DE 3 METROS LINEALES Y 3 METROS DE ANCHO
- c. LAS MEDIDAS DE CADA PARADA SERÁN LAS ADECUADAS, CON LA ANCHURA DE LA CALLE EN DONDE SE UBIQUEN Y DEJANDO SIEMPRE PASO SUFICIENTE PARA LOS VISITANTES, PENSANDO SIEMPRE EN EL BIENESTAR DE TODOS LOS PARTICIPANTES.

8. COSTE DE INSTALACION DE LAS PARADAS O PUESTOS DEL MERCADO DE LA FERIA DE LA CEREZA

- a. LA INSCRIPCIÓN PARA PERSONAS EMPADRONADAS EN CAUDIEL SERÁ GRATUITA.
- b. PARA LAS PERSONAS NO EMPADRONADAS EN EL MUNICIPIO DE CAUDIEL SERÁ DE 2€ POR METRO LINEAL, QUEDANDO ESTABLECIDO UN MÁXIMO DE 5 METROS LINEALES POR PARADA.
 - DE 0 METROS A 1 METRO: 2 €
 - DE 1 METRO A 2 METROS: 4 €
 - DE 2 METROS A 3 METROS: 6 €
 - DE 3 METROS A 4 METROS: 8 €
 - DE 4 METROS A 5 METROS: 10 €
- c. EL PAGO SE REALIZARÁ MEDIANTE TRANSFERENCIA BANCARIA A NOMBRE DE AYUNTAMIENTO DE CAUDIEL EN EL NÚMERO DE CUENTA QUE SE FACILITARA DESPUÉS DE LA ACEPTACIÓN DE LA SOLICITUD.
- d. EL INGRESO DE ESTAS CUOTAS SERÁ UTILIZADO PARA CUBRIR LAS ACTUACIONES U OTROS GASTOS DE MONTAJE DENTRO LA CELEBRACIÓN DE LA FERIA DE LA CEREZA.





AYUNTAMIENTO
DE
CAUDIEL

NORMATIVA REGULADORA MERCADO FERIA DE LA CEREZA

03 y 04 DE JUNIO DE 2023

FIESTA DE INTERES TURÍSTICO PROVINCIAL

9. RESPONSABILIDADES y OBLIGACIONES DE LOS TITULARES DE LAS AUTORIZACIONES MUNICIPALES PARA EL EJERCICIO DE LA VENTA NO SEDENTARIA EN EL MERCADO DE LA FERIA DE LA CEREZA

- a. SERÁN CONDICIÓN INELUDIBLE QUE LA PERSONA PARTICIPANTE EXPONGA O VENDA PRODUCTOS DE CARÁCTER ARTESANAL SOLICITADOS y EN EL CASO DE QUE LA PERSONA SOLICITANTE VENDA OTROS PRODUCTOS DISTINTOS A LOS SOLICITADOS PODRÁ ANULARSE SU SOLICITUD.
- b. LA PARTICIPACIÓN EN EL MERCADO SUPONE LA ASUNCIÓN DEL COMPROMISO DE QUE LOS PRODUCTOS QUE SE EXPONGAN Y VENDAN SEAN O HAYAN SIDO ELABORADOS ARTESANALMENTE, EN SU CASO.
- c. LA PARADA SE INSTALARÁ EN EL LUGAR INDICADO POR LA ORGANIZACIÓN. LA UBICACIÓN NO PODRÁ SER MODIFICADA SIN AUTORIZACIÓN EXPRESA DE LA ORGANIZACIÓN. EL CAMBIO DE ZONA O ÁREA DEL PUESTO, SIN AUTORIZACIÓN, IMPLICA LA ANULACIÓN DEL PERMISO DE INSTALACIÓN Y SUPONDRÁ EL CIERRE DEL PUESTO Y LA EXPULSION DEL MERCADO.
- d. TODO DESPERFECTO QUE SE OCASIONE CON MOTIVO DE LA COLOCACIÓN DEL PUESTO O DEL DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD DEBERÁ SER REPARADO POR LAS PERSONAS RESPONSABLES DE LOS MISMOS.
- e. TODOS LOS PARTICIPANTES DEBERÁN TENER UN COMPORTAMIENTO CORRECTO CON RESPECTO A LAS INSTALACIONES Y DEMÁS PARTICIPANTES, VISITANTES Y MOSTRARÁ COLABORACIÓN ENCAMINADA AJUSTARSE AL HORARIO, PLAZOS, Y PROGRAMACIÓN DE LA FERIA DE LA CEREZA Y VELAR POR EL BUEN FUNCIONAMIENTO
- f. LA ORGANIZACIÓN ESTA EXONERADA DE TODA RESPONSABILIDAD CIVIL POR LOS DAÑOS Y PERJUICIOS CAUSADOS POR EL MAL ESTADO DE LOS ALIMENTOS, Y PRODUCTOS DE GASTRONOMÍA QUE VENDAN LOS TITULARES DE LAS PARADAS O TIENDAS, COMPROMETIÉNDOSE ESTOS ÚLTIMOS A OBLIGARSE EXPRESAMENTE Y RESPONDER POR LOS DAÑOS CAUSADOS A CONSECUENCIA DE ALIMENTOS O COMIDAS EN MAL ESTADO DE SALUBRIDAD, EXIMIENDO POR COMPLETO A LA ORGANIZADORA MEDIANTE LA FIRMA DE UN DOCUMENTO QUE SE ENTREGARÁ AL EFECTO.
- g. CUMPLIR EL HORARIO DE FUNCIONAMIENTO AUTORIZADO Y LAS CONDICIONES ESTABLECIDAS PARA LA CARGA Y DESCARGA DE MERCANCÍAS Y EL APARCAMIENTO DE LOS VEHÍCULOS AUXILIARES.
- h. DISPONER DE CARTELES EN LOS QUE SE EXPONGA DE FORMA VISIBLE Y LEGIBLE LOS PRECIOS DE VENTA DE LOS PRODUCTOS OFERTADOS.
- i. DISPONER DE LAS FACTURAS Y DOCUMENTOS QUE ACREDITEN LA PROCEDENCIA DE LOS PRODUCTOS OBJETO DEL COMERCIO, Y APORTARLOS EN EL PLAZO EN QUE SEAN REQUERIDOS PARA ELLO, ASÍ COMO CUMPLIR LAS NORMAS DE ETIQUETADO DE LOS MISMOS.
- j. DISPONER EN EL LUGAR DE VENTA DE LAS PRECEPTIVAS HOJAS DE RECLAMACIONES OFICIALES, ANUNCIÁNDOLO DE FORMA VISIBLE Y LEGIBLE.
- l. EL HORARIO DE FUNCIONAMIENTO DEL MERCADO SERÁ EL ESTABLECIDO POR EL AYUNTAMIENTO Y COMO NORMA GENERAL LAS LABORES DE CARGA Y DESCARGA SE DESARROLLARÁN FUERA DEL CITADO HORARIO. DURANTE EL HORARIO DE VENTA QUEDA PROHIBIDA LA CIRCULACIÓN DE VEHÍCULOS EN EL INTERIOR DEL MERCADO. DURANTE LAS OPERACIONES DE CARGA Y DESCARGA DE MERCANCÍAS LOS VEHÍCULOS PODRÁN ESTACIONAR EN EL INTERIOR DEL MERCADO POR EL TIEMPO IMPRESCINDIBLE PARA REALIZARLAS.
- m. EXPEDIR TIQUES DE COMPRA O, EN SU CASO, FACTURAS A CLIENTES QUE LO SOLICITEN DE ACUERDO CON LO PREVISTO AL EFECTO POR LA NORMATIVA APLICABLE.
- n. FACILITAR, A REQUERIMIENTO DE LA AUTORIDAD COMPETENTE, SUS FUNCIONARIOS O AGENTES, LA DOCUMENTACIÓN QUE LES SEA SOLICITADA.





NORMATIVA REGULADORA MERCADO FERIA DE LA CEREZA

03 y 04 DE JUNIO DE 2023

FIESTA DE INTERES TURÍSTICO PROVINCIAL

- o. LAS PERSONAS TITULARES DE LAS AUTORIZACIONES DEBERÁN MANTENER EN BUEN ESTADO DE CONSERVACIÓN LAS INSTALACIONES DEL PUESTO. NO SE PODRÁN ALTERAR LAS CONDICIONES DEL ESPACIO DONDE DESARROLLAN SU ACTIVIDAD.
- p. LAS PERSONAS TITULARES DE LAS AUTORIZACIONES RESPETARÁN LOS PERÍMETROS Y LUGARES PARA EL EJERCICIO DE LA VENTA, QUE EN NINGÚN CASO PODRÁN SITUARSE EN LOS ACCESOS DE EDIFICIOS. NO PODRÁN, ASIMISMO, SITUARSE DE FORMA QUE IMPIDAN LA VISIBILIDAD DE SUS ESCAPARATES O EXPOSICIONES, SEÑALES DE TRÁFICO U OTROS INDICATIVOS, NI PODRÁN SITUARSE EN LAS CONFLUENCIAS DE LAS CALLES. TAMPOCO PODRÁN INSTALARSE EN LUGARES QUE DIFICULTEN EL ACCESO Y LA CIRCULACIÓN.
- q. LAS PERSONAS TITULARES DE LOS PUESTOS DEBERÁN REPARAR LOS DESPERFECTOS QUE PUEDAN OCASIONAR EN PAVIMENTO, ARBOLADO O MOBILIARIO URBANO DE CUALQUIER TIPO.
- r. LAS PERSONAS TITULARES DE LOS PUESTOS, Y EN SU DEFECTO QUIENES ESTÉN AUTORIZADOS COMO SUPLENTE, PERMANECERÁN EN LOS MISMOS DURANTE LAS HORAS DE FUNCIONAMIENTO DEL MERCADO.
- s. LOS DESPERDICIOS, ENVASES, ENVOLTORIOS Y DEMÁS RESIDUOS OCASIONADOS COMO CONSECUENCIA DEL EJERCICIO DE LA ACTIVIDAD COMERCIAL, SERÁN DEPOSITADOS EN LOS CONTENEDORES. LA SITUACIÓN DE ESTOS CONTENEDORES NO PODRÁ SER ALTERADA COMO CONSECUENCIA DE LA ACTIVIDAD DE VENTA.
- t. LOS VEHÍCULOS DE LOS VENDEDORES NO PODRÁN ENCONTRARSE EN EL INTERIOR DEL MERCADO NI JUNTO AL PUESTO DE VENTA, DEBIENDO ESTACIONAR EN LOS SITIOS HABILITADOS PARA ELLO.
- u. NO SE PERMITE LA UTILIZACIÓN DE APARATOS ACÚSTICOS PARA VOCEAR LA OFERTA DE MERCADERÍAS.
- v. NO SE PODRÁN EXPENDER MERCADERÍAS FUERA DEL PUESTO ASIGNADO, NI OBSTACULIZAR LA LIBRE CIRCULACIÓN DE LOS PASILLOS ENTRE PARADAS.
- w. OBSERVAR LO DISPUESTO POR LA NORMATIVA VIGENTE EN CADA MOMENTO SOBRE EL EJERCICIO DEL COMERCIO, DEFENSA DE LOS CONSUMIDORES Y USUARIOS Y NORMATIVA HIGIÉNICO-SANITARIA.
- x. ESTAR DADO DE ALTA EN EL EPÍGRAFE O EPÍGRAFES, DEL IMPUESTO DE ACTIVIDADES ECONÓMICAS, CORRESPONDIENTES A LA ACTIVIDAD O, EN CASO DE ESTAR EXENTO DE PAGO, ESTAR DADO DE ALTA EN EL CENSO DE OBLIGADOS TRIBUTARIOS MEDIANTE LA DECLARACIÓN CENSAL CORRESPONDIENTE Y AL CORRIENTE DE PAGO.
- y. ESTAR DE ALTA EN EL RÉGIMEN CORRESPONDIENTE DE LA SEGURIDAD SOCIAL Y ESTAR AL CORRIENTE DE PAGO DE LA COTIZACIÓN.
- z. DISPONER DE UN SEGURO DE RESPONSABILIDAD CIVIL CON COBERTURA SUFICIENTE DE LOS RIESGOS DE LA ACTIVIDAD COMERCIAL A DESEMPEÑAR.





AYUNTAMIENTO
DE
CAUDIEL

NORMATIVA REGULADORA MERCADO FERIA DE LA CEREZA

03 y 04 DE JUNIO DE 2023

FIESTA DE INTERES TURÍSTICO PROVINCIAL

10. NORMAS HIGIÉNICO-SANITARIAS Y DE SEGURIDAD:

- a. TODOS LOS PUESTOS O PARADAS QUE VAYAN A SER INSTALADOS EN EL MERCADO QUE GESTIONA EL AYUNTAMIENTO QUE TENGAN RELACIÓN CON PRODUCTOS DE ALIMENTACIÓN, DEBERÁN REUNIR LAS CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS CONFORME A LA NORMATIVA ESPECÍFICA DEL ÁMBITO ALIMENTARIO, Y ESPECIALMENTE DE LAS SIGUIENTES NORMAS:
- CAPÍTULO III 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,
 - REAL DECRETO 3484/2000, DE 28 DE DICIEMBRE, POR EL QUE SE ESTABLECEN LAS NORMAS DE HIGIENE PARA LA ELABORACIÓN, DISTRIBUCIÓN Y COMERCIO DE COMIDAS PREPARADAS.
 - REAL DECRETO 348/2011, DE 11 DE MARZO, POR EL QUE SE APRUEBA LA NORMA DE CALIDAD PARA CAMELOS, CHICLES, CONFITES Y GOLOSINAS.
 - REAL DECRETO 1334/1999, DE 31 DE JULIO, POR EL QUE SE APRUEBA LA NORMA GENERAL DE ETIQUETADO, PRESENTACIÓN Y PUBLICIDAD DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS TODA LA NORMA DE DESARROLLO PARA LA VENTA DE CUALQUIER PRODUCTO ENVASADO Y ETIQUETADO INCLUIDO LOS REFRESCOS.
 - REAL DECRETO 1254/1991, DE 2 DE AGOSTO POR EL QUE SE DICTAN NORMAS PARA LA PREPARACIÓN Y CONSERVACIÓN, EN ESTABLECIMIENTOS PÚBLICOS, DE ALIMENTOS DE CONSUMO INMEDIATO EN LOS QUE FIGURE EL HUEVO COMO INGREDIENTE, ESPECIALMENTE MAYONESAS, SALSAS Y CREMAS.
 - REAL DECRETO 2507/1983, DE 4 DE AGOSTO, POR EL QUE SE APRUEBA LA REGLAMENTACIÓN TÉCNICO SANITARIA DE ELABORACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE MASAS FRITAS, SIENDO DE APLICACIÓN ÚNICAMENTE ARTÍCULOS 1.º Y 2.º, LOS APARTADOS 6 Y 7 DEL ARTÍCULO 9.º, EL ARTÍCULO 12 Y EL APARTADO 2 DEL ARTÍCULO 13, EN VIRTUD DEL REAL DECRETO 176/2013, DE 8 DE MARZO, POR EL QUE SE DEROGA PARCIALMENTE EL REAL DECRETO 2507/1983
 - DECRETO 228/2003, DE 14 DE NOVIEMBRE DEL CONSELL DE LA GENERALITAT, SOBRE COMERCIALIZACIÓN Y VENTA DE PAN.
 - REAL DECRETO 496/2010, DE 30 DE ABRIL, POR EL QUE SE APRUEBA LA NORMA DE CALIDAD PARA LOS PRODUCTOS DE CONFITERÍA, PASTELERÍA, BOLLERÍA Y REPOSTERÍA.
 - NORMATIVA EUROPEA QUE OBLIGA A INFORMAR SOBRE LOS ALÉRGENOS EN HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN, EL REGLAMENTO 1169/2011 SOBRE LA INFORMACIÓN ALIMENTARIA FACILITADA AL CONSUMIDOR, BARES, RESTAURANTES, CAFETERÍAS, COMEDORES COLECTIVOS, HOTELES Y TODO ESTABLECIMIENTO QUE OFREZCA PRODUCTOS ELABORADOS ENVASADOS O NO, DEBE TENER UN SISTEMA QUE LE PERMITA INFORMAR A SUS CLIENTES SOBRE LOS POSIBLES ALÉRGENOS PRESENTES EN NUESTROS PLATOS O PRODUCTOS.
 - CUALQUIER OTRA NORMATIVA QUE ESTABLEZCA LOS PRINCIPIOS Y LOS REQUISITOS GENERALES DE LA LEGISLACION ALIMENTARIA QUE HAGA RECAER EN LAS EMPRESAS LA RESPONSABILIDAD DE GARANTIZAR LA SEGURIDAD ALIMENTARIA, EN TODAS LAS ETAPAS DE LA PRODUCCION, TRANSFORMACION Y DISTRIBUCION.
- b. EN CONCRETO, TODOS LOS PUESTOS O PARADAS QUE VAYAN A SER INSTALADOS EN EL MERCADO EN LOS QUE SE LLEVEN A CABO TAREAS DE ELABORACIÓN, DISTRIBUCIÓN Y COMERCIO DE ALIMENTOS o COMIDAS PREPARADAS, DEBERÁN CUMPLIR, ENTRE OTROS, LOS SIGUIENTES REQUISITOS:
- TODOS LOS PRODUCTOS DEBERÁN ESTAR DISPUESTOS DE TAL MANERA QUE EL LUGAR DONDE SE MANIPULEN O EXPONGAN LOS ALIMENTOS ESTÉ ADECUADAMENTE PROTEGIDO FRENTE A CUALQUIER FUENTE DE CONTAMINACIÓN Y DE LAS INCLEMENCIAS DEL TIEMPO.
 - DEBERÁ CONTARSE CON UN SUMINISTRO SUFICIENTE DE AGUA POTABLE CALIENTE, FRÍA O AMBAS EN CANTIDAD NECESARIA PARA LA ACTIVIDAD QUE DESARROLLEN.
 - TODOS LOS MATERIALES QUE ENTREN EN CONTACTO DIRECTO CON LOS ALIMENTOS, SERÁN LISOS, LAVABLES, RESISTENTES A LA CORROSIÓN Y NO TÓXICOS (DE CARACTERÍSTICAS TALES, QUE PUEDAN MANTENERSE EN PERFECTAS CONDICIONES DE HIGIENE Y LIMPIEZA).
- c. LOS OPERADORES DEBERÁN LLEVAR A CABO BUENAS PRÁCTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS. Y CUANDO SEA NECESARIA LA LIMPIEZA DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS, CON CARÁCTER PREVIO A SU ELABORACIÓN, DEBERÁ HACERSE DE MANERA HIGIÉNICA:
- DEBERÁ EVITARSE LA CONTAMINACIÓN CRUZADA DE LOS ALIMENTOS, TANTO EN EL ALMACENAMIENTO COMO EN LA ELABORACIÓN O EN LA MANIPULACIÓN.
 - TODAS LAS MATERIAS PRIMAS Y ALIMENTOS ELABORADOS CUMPLIRÁN LO DISPUESTO EN LAS CORRESPONDIENTES REGLAMENTACIONES TÉCNICO - SANITARIAS, NORMAS DE CALIDAD Y DEMÁS NORMATIVA APLICABLE.
 - EN EL CASO DE AQUELLOS ESTABLECIMIENTOS QUE DISPONGAN PARA SU USO DE MAYONESAS, SALSAS, CREMAS, EN LOS QUE FIGURE EL HUEVO COMO INGREDIENTE, SE ESTARÁ A LO DISPUESTO EN LA NORMATIVA ESPECÍFICA (RD 1254/1991) Y EL HUEVO SE SUSTITUIRÁ POR OVOPRODUCTOS PASTEURIZADOS.
- d. SE DEBERÁ CONTAR CON MEDIOS O INSTALACIONES ADECUADAS PARA EL ALMACENAMIENTO Y LA ELIMINACIÓN DE LOS RESIDUOS GENERADOS DURANTE LA ACTIVIDAD, YA SEAN LÍQUIDOS O SÓLIDOS. EN CONCRETO DEBERÁN DISPONER DE RECIPIENTES ESTANCOS PROVISTOS DE CIERRE O TAPA, QUE DEBERÁN SER RETIRADOS DIARIAMENTE.





NORMATIVA REGULADORA MERCADO FERIA DE LA CEREZA

03 y 04 DE JUNIO DE 2023

FIESTA DE INTERES TURÍSTICO PROVINCIAL

- e. EN EL CASO DE LOS ACEITES Y GRASAS CALENTADOS SE ALMACENARÁN EN RECIPIENTES ADECUADOS Y DE USO EXCLUSIVO. EN NINGÚN CASO SERÁN VERTIDOS A LA RED DE ALCANTARILLADO PÚBLICO O CONTENEDORES, SIENDO SU DESTINO LA RECOGIDA POR EMPRESA AUTORIZADA.
- f. ADEMÁS SE CONTARÁ CON LOS MEDIOS E INSTALACIONES NECESARIAS PARA EL ALMACENAMIENTO Y RECOGIDA SELECTIVA DE AQUELLOS RESIDUOS SUSCEPTIBLES DE RECICLAJE.
- g. DEBERÁ CONTAR CON MATERIAL ADECUADO PARA LA LIMPIEZA Y, CUANDO SEA NECESARIO, LA DESINFECCIÓN DEL EQUIPO Y LOS UTENSILIOS DE TRABAJO. ESTE MATERIAL SE ENCONTRARÁ DEBIDAMENTE SEPARADO DE CUALQUIER PRODUCTO ALIMENTICIO O ALIMENTARIO.
- h. TODOS LOS OPERADORES DEBERÁN DISPONER DE LA DOCUMENTACIÓN O INFORMACIÓN PERTINENTES, DE ACUERDO CON LOS REQUISITOS DE LEGISLACIÓN APLICABLE. EN CONCRETO:
 - TODOS LOS ALIMENTOS QUE SE ENCUENTREN YA ELABORADOS PROCEDERÁN DE ESTABLECIMIENTOS REGISTRADOS Y DEBERÁN CONTAR CON DOCUMENTOS DE ACOMPAÑAMIENTO (FACTURAS O ALBARANES) QUE GARANTICEN LA TRAZABILIDAD.
 - DEBERÁN PODER IDENTIFICAR A CUALQUIER PERSONA QUE LES HAYA SUMINISTRADO UN ALIMENTO, O CUALQUIER SUSTANCIA DESTINADA A SER INCORPORADA EN UN ALIMENTO; PARA ELLO, LOS VENDEDORES DEBERÁN ESTAR EN POSESIÓN DE FACTURAS Y DOCUMENTOS QUE ACREDITEN LA PROCEDENCIA DE LA MERCANCÍA.
 - TODOS LOS PRODUCTOS SE ENCONTRARÁN CORRECTAMENTE ETIQUETADOS CONFORME A LAS CORRESPONDIENTES NORMAS DE CALIDAD O NORMAS ESPECÍFICAS Y CONFORME A LO DISPUESTO EN EL RD 1334/1999 DEL ETIQUETADO.
- i. SE DEBERÁ CONTAR CON INSTALACIONES O MEDIOS ADECUADOS PARA EL MANTENIMIENTO Y EL CONTROL DE LAS CONDICIONES ADECUADAS DE TEMPERATURA DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS, EN CONCRETO LOS ALIMENTOS DEBERÁN ESTAR CORRECTAMENTE ENVASADOS Y EN EL CASO DE QUE EXISTAN ALIMENTOS PERECEDEROS DEBERÁN CONTAR CON INSTALACIONES FRIGORÍFICAS ADECUADAS.
- j. LOS ALIMENTOS DEBERÁN COLOCARSE DE MODO TAL QUE SE EVITE EL RIESGO DE CONTAMINACIÓN, DE MANERA QUE NO EXISTIRÁ NINGÚN PRODUCTO ALIMENTICIO ACCESIBLE DIRECTAMENTE POR EL PÚBLICO. DISPONDRÁ DE LAS VITRINAS O MEDIOS SIMILARES NECESARIOS PARA ESTE FIN.
- k. LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS ENVASADOS ESTARÁN ETIQUETADOS REGLAMENTARIAMENTE, CONFORME A LAS CORRESPONDIENTES NORMAS ESPECÍFICAS Y CONFORME A LO DISPUESTO EN EL RD 1334/1999 DEL ETIQUETADO.
- l. EN EL CASO DE VENTA A GRANEL, SE DEBERÁ INDICAR, AL MENOS, LA DENOMINACIÓN DE VENTA. DICHA DENOMINACIÓN IRÁ ACOMPAÑADA DE LAS INDICACIONES RECOGIDAS EN EL ANEXO IV DEL REAL DECRETO 1334/1999.
- m. TODO EL PERSONAL QUE SE ENCUENTRE EN PUESTOS DE ALIMENTOS DEBERÁ HABER CURSADO PROGRAMAS DE FORMACIÓN PARA LOS TRABAJOS DETERMINADOS
- n. ASÍ MISMO, TODAS LAS PERSONAS QUE TRABAJEN EN UNA ZONA DE MANIPULACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS DEBERÁN MANTENER UN ELEVADO GRADO DE LIMPIEZA Y DEBERÁN LLEVAR UNA VESTIMENTA ADECUADA, LIMPIA Y, EN SU CASO, PROTECTORA.
- o. LAS PERSONAS QUE ESTÉN AQUEJADAS, POR EJEMPLO, DE HERIDAS INFECTADAS, INFECCIONES CUTÁNEAS, LLAGAS O DIARREA U OTRAS ENFERMEDADES QUE PUEDAN TRANSMITIRSE A TRAVÉS DE LOS ALIMENTOS, NO DEBERÁN ESTAR AUTORIZADAS A MANIPULAR LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS NI A ENTRAR BAJO NINGÚN CONCEPTO EN ZONAS DE MANIPULACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS CUANDO EXISTA RIESGO DE CONTAMINACIÓN DIRECTA O INDIRECTA.
- p. LOS PRECIOS ESTARÁN EXPUESTOS Y SERÁN LEGIBLES Y VISIBLES AL PÚBLICO.
- q. SE INFORMARÁ DE MANERA CLARA Y VISIBLE LA PROHIBICIÓN DE VENTA DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS A MENORES DE 18 AÑOS.
- r. TODAS LAS PARADAS DE RESTAURACIÓN (INDEPENDIENTEMENTE DE QUE NECESITEN GAS, FUEGO, ETC.) DEBERÁN DISPONER DE UN EXTINTOR HOMOLOGADO CON CARGA MÍNIMA DE 6 KILOS. LOS PUESTOS DE ARTESANÍA QUE NECESITEN O UTILICEN FUEGO O GAS PARA SU FUNCIONAMIENTO DIARIO ESTARÁN OBLIGADOS A DISPONER TAMBIÉN DE UN EXTINTOR HOMOLOGADO





NORMATIVA REGULADORA MERCADO FERIA DE LA CEREZA

03 y 04 DE JUNIO DE 2023

FIESTA DE INTERES TURÍSTICO PROVINCIAL

11. GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE PARA LA VENTA Y PREPARACIÓN DE ALIMENTOS EN MERCADOS NO SEDENTARIOS:

a. REQUISITOS GENERALES DE LAS INSTALACIONES DE LOS PUESTOS DE VENTA

- LOS MOSTRADORES DE VENTA ESTARÁN DISEÑADOS PARA IMPEDIR LA CONTAMINACIÓN, PARA ELLO TENDRÁN UNA ALTURA SUFICIENTE QUE LO GARANTICE Y SE ENCONTRARÁN LIMPIOS Y EN BUEN ESTADO DE MANTENIMIENTO.
- LOS ALIMENTOS PUESTOS A LA VENTA DEBERÁN ESTAR PROTEGIDOS DE LAS INCLEMENCIAS METEOROLÓGICAS, ESPECIALMENTE DE LA RADIACIÓN SOLAR DIRECTA PARA ASEGURAR QUE LOS PRODUCTOS SE MANTENGAN EN UN LUGAR FRESCO Y SECO. PARA ELLO LAS INSTALACIONES DEBERÁN ESTAR DEBIDAMENTE TECHADAS.
- LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS PUESTOS A LA VENTA ESPECIALMENTE SUSCEPTIBLE DE CONTAMINARSE (EN GENERAL TODOS AQUELLOS PRODUCTOS QUE SE PRESENTAN SIN ENVASAR, EXCEPTO FRUTAS, VERDURAS, FRUTOS SECOS CON CÁSCARA, ETC.) DEBERÁN MANTENERSE EN: EXPOSITORES, VITRINAS, TRAS PANTALLAS PROTECTORAS O EN RECIPIENTES CERRADOS DE MANERA QUE ESTÉN PROTEGIDOS DE LA CONTAMINACIÓN Y AL MISMO EVITEN QUE LOS COMPRADORES TENGAN ACCESO A ELLOS.
- LAS INSTALACIONES PERMITIRÁN QUE EL ALMACENAMIENTO DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS SE REALICE EN ZONAS ESPECÍFICAS QUE IMPIDAN SU DETERIORO Y CONTAMINACIÓN, EVITANDO EN TODO MOMENTO EL CONTACTO CON EL SUELO.
- LAS INSTALACIONES PERMITIRÁN ALMACENAR DE MANERA SEPARADA LOS ALIMENTOS, DEL RESTO DE ELEMENTOS COMO POR EJEMPLO LOS ENVASES. LOS ENVASES ESTARÁN ALMACENADOS DE MANERA QUE SE EVITE SU CONTAMINACIÓN.
- LOS PRODUCTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN ASÍ COMO LOS UTENSILIOS NECESARIOS EN LAS LABORES DE LIMPIEZA SE GUARDARÁN DENTRO DE LAS INSTALACIONES EN UN ESPACIO O CONTENEDOR CERRADO DE FORMA SEPARADA Y PROTEGIDA DEL RESTO DE ACTIVIDADES.
- LAS INSTALACIONES DE VENTA NO SEDENTARIA, CUANDO SEA NECESARIO Y DEPENDIENDO DE LA ACTIVIDAD QUE REALICEN, COMO POR EJEMPLO LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SIN ENVASAR, DEBEN DISPONER DE AGUA DE CONSUMO HUMANO EN CANTIDAD SUFICIENTE Y CONECTADA A UNA PILA O DISPOSITIVO SIMILAR PARA GARANTIZAR DURANTE TODA LA JORNADA DE TRABAJO UNA CORRECTA LIMPIEZA Y SECADO HIGIÉNICO DE MANOS, INSTALACIONES, SUPERFICIES Y UTENSILIOS YA SEA MEDIANTE CONEXIÓN A LA RED O MEDIANTE DEPÓSITOS. EN CASO NECESARIO DEBERÁN DISPONER DE AGUA CALIENTE.
- CUANDO SEA NECESARIO DISPONDRÁN DE SISTEMAS QUE GARANTICEN UNA ILUMINACIÓN SUFICIENTE Y PROTEGIDA ADECUADAMENTE.
- NO SE UTILIZARÁN ELEMENTOS DECORATIVOS EN LA INSTALACIÓN QUE PUEDAN CONTAMINAR LOS ALIMENTOS.

b. REQUISITOS GENERALES DE LOS EQUIPOS Y ÚTILES.

- LAS SUPERFICIES EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS TENDRÁN UNA DIMENSIÓN SUFICIENTE PARA LA MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE LOS ALIMENTOS, SERÁN DE MATERIALES RESISTENTES A LA CORROSIÓN Y DEBERÁN ESTAR LIMPIAS, EN BUEN ESTADO DE MANTENIMIENTO Y SER FÁCILES DE LIMPIAR Y DESINFECTAR.
- LOS UTENSILIOS Y EQUIPOS ESTARÁN DISEÑADOS DE MANERA QUE SE REDUZCA AL MÍNIMO EL RIESGO DE CONTAMINACIÓN, RESISTENTE A LA CORROSIÓN, FÁCIL DE LIMPIAR Y CUANDO SEA NECESARIO DESINFECTAR. EN CASO NECESARIO DEBERÁN SER APTOS PARA USO ALIMENTARIO.
- EL ESTADO DE MANTENIMIENTO Y LA HIGIENE DE LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS SERÁN ADECUADOS.
- EN CASO NECESARIO DISPONDRÁN DE SUFICIENTES EQUIPOS DE FRÍO QUE GARANTICEN LA CONSERVACIÓN DE LOS PRODUCTOS A LA TEMPERATURA IDÓNEA. POR LO TANTO, SI SE TRABAJA CON PRODUCTOS QUE REQUIEREN CONSERVACIÓN A TEMPERATURA REGULADA, SE DISPONDRÁ DE EQUIPOS FRIGORÍFICOS APROPIADAS Y CON TER-MÓMETRO VISIBLE PARA COMPROBACIÓN DE LA TEMPERATURA. ESTOS EQUIPOS DEBERÁN MANTENERSE FUERA DE LA ACCIÓN DIRECTA DEL SOL.
- LOS CONTENEDORES Y RECIPIENTES PARA LA EXPOSICIÓN DE LOS ALIMENTOS SIN ENVASAR SERÁN APTOS PARA USO ALIMENTARIO.
- LOS ENVASES UTILIZADOS PARA LOS PRODUCTOS SERÁN DE USO ALIMENTARIO. NO SE REUTILIZARÁN ENVASES DE CARTÓN O POLIESTIRENO EXPANDIDO U OTROS MATERIALES DE DIFÍCIL LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.
- LOS CARTELES INDICADORES (DE PRECIOS, DENOMINACIONES, ETC.) NO SE COLOCARÁN MEDIANTE PINCHOS, PINZAS, O SIMILARES QUE PUEDAN CONTAMINAR LOS PRODUCTOS O PROVOCAR LA ROTURA DE ENVASES.





AYUNTAMIENTO
DE
CAUDIEL

NORMATIVA REGULADORA MERCADO FERIA DE LA CEREZA

03 y 04 DE JUNIO DE 2023

FIESTA DE INTERES TURÍSTICO PROVINCIAL

c. REQUISITOS GENERALES DEL TRANSPORTE

- EL VEHÍCULO DEBE DE ESTAR EN PERFECTO ESTADO DE MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.
- EL VEHÍCULO DEBE ACONDICIONARSE DEBIDAMENTE PARA TRANSPORTAR MERCANCIAS Y LOS DÍAS DE MERCADO USARLO DE MANERA EXCLUSIVA PARA EL TRANSPORTE DE ALIMENTOS, DE LOS UTENSILIOS NECESARIOS PARA MONTAJE DEL PUESTO Y DE LOS EQUIPOS Y ÚTILES NECESARIOS PARA REALIZAR LA VENTA (BALANZAS, BOLSAS, ETC.).
- MANTENER DE FORMA SEPARADA DENTRO DEL VEHÍCULO LOS ALIMENTOS DE OTROS OBJETOS DE MANERA QUE SE IMPIDA LA CONTAMINACIÓN DE LOS PRODUCTOS.
- EL TRANSPORTE DE ALIMENTOS PERECEDEROS, QUE NECESITAN PARA SU DISTRIBUCIÓN TEMPERATURA REGULADA, SE REALIZARÁ EN VEHÍCULOS/CONTENEDORES QUE ASEGUREN EL MANTENIMIENTO DE LA TEMPERATURA ADECUADA DURANTE TODO EL RECORRIDO.
- ASEGURAR EL CORRECTO FUNCIONAMIENTO DE LOS INDICADORES DE TEMPERATURA Y DEL SISTEMA DE REFRIGERACIÓN DEL VEHÍCULO QUE TRANSPORTA ALIMENTOS REFRIGERADOS, PARA GARANTIZAR EL MANTENIMIENTO DE LA CADENA DE FRÍO EN TODO MOMENTO.
- LOS VEHÍCULOS ISOTERMOS SOLO SE PODRÁN UTILIZAR EN CASOS EXCEPCIONALES Y PARA UN TIEMPO LIMITADO DE TRANSPORTE, SIEMPRE Y CUANDO SE GARANTICE EL MANTENIMIENTO DE LA CADENA DE FRÍO. EN ESTE CASO SE GARANTIZARÁ QUE LOS PRODUCTOS MANTIENEN SU TEMPERATURA ÓPTIMA HASTA LA LLEGADA A SU DESTINO.

d. REQUISITOS GENERALES DE DOCUMENTACIÓN DE QUIENES SON TITULARES DE PUESTOS DE VENTA

- LAS PERSONAS TITULARES DE LOS VEHÍCULOS DONDE SE PREPARAN Y/O SE PONEN A DISPOSICIÓN DEL CONSUMIDOR FINAL PRODUCTOS ALIMENTICIOS DEBEN ESTAR INSCRITAS EN EL REGISTRO SANITARIO DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS MENORES.
- TODAS LAS PERSONAS QUE MANIPULEN PRODUCTOS ALIMENTICIOS DEBEN DEMOSTRAR SU FORMACIÓN EN CUESTIONES DE HIGIENE ALIMENTARIA, DE CONFORMIDAD CON EL CAPÍTULO XII DEL ANEXO 11 DEL REGLAMENTO (CE) Nº852/2004 DE 29 DE ABRIL DE 2004.
- QUIENES MANIPULAN DEBEN SER CAPACES DE APLICAR LOS CONOCIMIENTOS ADQUIRIDOS DURANTE EL EJERCICIO DE SU ACTIVIDAD Y MOSTRAR UN CORRECTO CONOCIMIENTO Y CUMPLIMIENTO DE LOS REQUISITOS DE ESTA GUÍA.
- LAS PERSONAS TITULARES DE LOS PUESTOS DE VENTA DEBERÁN DISPONER DE UN REGISTRO DE PROVEEDORES Y TRAZABILIDAD DE LOS PRODUCTOS (FACTURAS O ALBARANES DE COMPRA DEL PRODUCTO, QUE INCLUYA TODA LA INFORMACIÓN NECESARIA PARA PODER IDENTIFICAR EL ORIGEN DE LOS PRODUCTOS Y SU CANTIDAD).
- SÓLO SE COMERCIALIZARÁN PRODUCTOS QUE PROCEDAN DE ESTABLECIMIENTOS INSCRITOS EN EL REGISTRO SANITARIO CORRESPONDIENTE, EXCEPTO EN AQUELLOS CASOS EN LOS QUE NO SEA NECESARIO, COMO POR EJEMPLO LA VENTA DIRECTA DE SUS PRODUCTOS POR EL PRODUCTOR AGRARIO, ESTE DEBERÁ ESTAR INSCRITO EN EL REGISTRO CORRESPONDIENTE DE LA CONSELLERIA DE AGRICULTURA. EN EL CASO DE QUE LA VENTA DE PRODUCTOS PRIMARIOS SE EFECTÚE POR MEDIO DE UN INTERMEDIARIO LOCAL QUE HA ADQUIRIDO ESTOS PRODUCTOS DIRECTAMENTE AL PRODUCTOR AGRARIO, SE DEBERÁ DISPONER DE INFORMACIÓN SOBRE EL ORIGEN DE LOS PRODUCTOS QUE GARANTICE LA TRAZABILIDAD Y SEGURIDAD DE LOS MISMOS (ALBARANES Y/O FACTURAS QUE INCLUYAN TODA LA INFORMACIÓN NECESARIA).
- TODAS LAS PERSONAS QUE MANIPULEN PRODUCTOS ALIMENTICIOS DEBEN DEMOSTRAR SU FORMACIÓN EN CUESTIONES DE HIGIENE ALIMENTARIA, DE CONFORMIDAD CON EL CAPÍTULO XII DEL ANEXO 11 DEL REGLAMENTO (CE) Nº852/2004, DE 29 DE ABRIL DE 2004.
- LA FORMACIÓN RECIBIDA DEBE ADAPTARSE A LA ACTIVIDAD QUE SE REALIZA, LAS Y LOS MANIPULADORES DEBEN SER CAPACES DE APLICAR LOS CONOCIMIENTOS ADQUIRIDOS Y ESTAR COMPROMETIDOS E IMPLICADOS CON SU PAPEL EN LA SEGURIDAD ALIMENTARIA.

e. BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE

- EL MANTENIMIENTO DE UNAS BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE Y MANIPULACIÓN A LO LARGO DE LA CADENA ALIMENTARIA ES FUNDAMENTAL PARA GARANTIZAR LA SEGURIDAD DE LOS PRODUCTOS.
- ES FUNDAMENTAL QUE QUIEN MANIPULA LOS ALIMENTOS MANTENGA UNA CORRECTA HIGIENE PERSONAL PARA EVITAR SER UN FOCO DE CONTAMINACIÓN PARA LOS ALIMENTOS Y POR TANTO DEBE DE CUMPLIR LOS SIGUIENTES REQUISITOS:
- SI QUIEN MANIPULA LOS ALIMENTOS PADECE ALGÚN TIPO DE ENFERMEDAD QUE PUEDE CAUSAR LA CONTAMINACIÓN DIRECTA O INDIRECTA DE LOS PRODUCTOS, NO PUEDE MANIPULAR ALIMENTOS. EN GENERAL CUALQUIER PERSONA QUE PADEZCA UNA ENFERMEDAD DE TRANSMISIÓN ALIMENTARIA, INFECCIONES CUTÁNEAS, DIARREAS, RINITIS ENTRE OTRAS PATOLOGÍAS DEBE DE EVITAR LA MANIPULACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS.
- EN EL CASO DE TENER ALGÚN TIPO DE HERIDA O CORTE, ESTE SE DEBE DE CUBRIR DE MANERA QUE PROTEJA LA HERIDA, CON VENDAJES IMPERMEABLES DE UN SOLO USO Y DE FORMA QUE SE EVITE SU DESPRENDIMIENTO DE MANERA QUE NO PUEDAN CONTAMINAR LOS ALIMENTOS. SE RECOMIENDA EL USO DE GUAANTES DE USO ALIMENTARIO EN ESTOS CASOS.





NORMATIVA REGULADORA MERCADO FERIA DE LA CEREZA

03 y 04 DE JUNIO DE 2023

FIESTA DE INTERES TURÍSTICO PROVINCIAL

- LAS MANOS CONSTITUYEN UN FOCO IMPORTANTE DE INFECCIÓN Y ESTÁN FRECUENTEMENTE EN CONTACTO DIRECTO CON LOS ALIMENTOS, POR ELLO EL MANIPULADOR DEBE DE LAVARSE LAS MANOS AL INICIO DE LA JORNADA LABORAL Y DURANTE LA MISMA. ESTO DEBE DE CUMPLIRSE SIEMPRE QUE SE REALICEN LAS SIGUIENTES ACTIVIDADES: DESPUÉS DEL USO DE LOS ASEOS SANITARIOS, TRAS HABER MANIPULADO ALIMENTOS CRUDOS Y ANTES DE MANIPULAR ALIMENTOS PREPARADOS, DESPUÉS DE TOSER, DESPUÉS DE EFECTUAR ALGUNA PAUSA, TRAS MANIPULAR BASURAS, ENVASES, ETC. ES FUNDAMENTAL LLEVAR LAS UÑAS LIMPIAS Y CORTAS.
 - EN CASO NECESARIO, DEBE DE DISPONER DE UN LAVAMANOS CERCANO AL PUESTO DE TRABAJO DOTADO DE JABÓN DOSIFICADOR Y DISPOSITIVO DE SECADO DE MANOS DE UN SOLO USO.
 - EN EL CASO DE UTILIZAR GUANTES, ESTOS SE MANTENDRÁN LIMPIOS Y SE EVITARÁ EN LO POSIBLE EL USO DE GUANTES DE LÁTEX PARA PREVENIR ALERGIAS.
 - LA ROPA DE TRABAJO DEBERÁ SER ADECUADA PARA LA ACTIVIDAD Y ESTAR LIMPIA. ES RECOMENDABLE EL USO DE CUBRECABEZAS.
 - SE DEBE EVITAR EL USO DE OBJETOS PERSONALES QUE PUEDAN CAER Y CONTAMINAR EL ALIMENTO, COMO POR EJEMPLO, PENDIENTES, PIERCINGS, HORQUILLAS, RELOJES, ANILLOS, PULSERAS, ETC.
 - NO SE PUEDE FUMAR, MASTICAR GOMA DE MASCAR O TOSER SOBRE LOS ALIMENTOS.
- f. BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS
- UNAS CORRECTAS PAUTAS DURANTE LA MANIPULACIÓN, ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE DE LOS ALIMENTOS, SON IMPRESCINDIBLES PARA GARANTIZAR LA SEGURIDAD DE LOS PRODUCTOS. PARA REALIZAR UNAS PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE SE DEBEN DE SEGUIR LAS SIGUIENTES INDICACIONES:
 - SE EVITARÁ EN TODO MOMENTO LA POSIBILIDAD DE CONTAMINACIÓN CRUZADA ENTRE LOS DISTINTOS ALIMENTOS DURANTE LA ELABORACIÓN, ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE, PARA ELLO SE HIGIENIZARÁN CON LA FRECUENCIA NECESARIA LOS ÚTILES (CUCHILLOS, TABLAS DE CORTE, ETC.), EQUIPOS Y SUPERFICIES DONDE SE MANIPULEN ALIMENTOS. SI FUERA POSIBLE LOS UTENSILIOS SERÁN ESPECÍFICOS PARA CADA ACTIVIDAD. ES NECESARIO ALMACENAR DE FORMA SEPARADA LOS PRODUCTOS SOBRE TODO EVITANDO ALMACENAR PRODUCTOS NO ELABORADOS JUNTO CON PRODUCTOS ELABORADOS. QUIENES MANIPULEN LOS ALIMENTOS SE LAVARÁN LAS MANOS TRAS REALIZAR CUALQUIER TIPO DE MANIPULACIÓN (CORTE, ENVASADO, ETC.). ES IMPORTANTE GARANTIZAR QUE UN RESIDUO O TRAZA DEL ALÉRGENO NO ENTRE EN CONTACTO DE FORMA INTENCIONADA CON UN ALIMENTO, DANDO COMO RESULTADO LA SU PRESENCIA INADVERTIDA EN EL PRODUCTO FINAL.
 - EVITAR EN LO POSIBLE MANIPULAR LOS ALIMENTOS DIRECTAMENTE CON LAS MANOS, CUANDO SE DISPONGA DE UTENSILIOS HIGIÉNICAMENTE ADECUADOS PARA REALIZAR DICHA OPERACIÓN.
 - EL PERSONAL QUE MANIPULA EL PRODUCTO ALIMENTICIO Y COBRA EL IMPORTE DE LA MERCANCÍA A LA VEZ, TIENE QUE UTILIZAR MEDIDAS DE PROTECCIÓN SANITARIA ADECUADAS (COMO POR EJEMPLO USO DE PINZAS, ETC.) PARA EVITAR CUALQUIER RIESGO DE CONTAMINACIÓN CRUZADA.
 - CUANDO SE ABRAN ENVASES (PARA LA VENTA FRACCIONADA) SE INDICARÁ LA FECHA DE APERTURA EN LOS MISMOS.
 - NO SE SOBREPASARÁ LA CAPACIDAD MÁXIMA DE LAS CÁMARAS DE REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN Y SE CONTROLARÁN REGULARMENTE SUS TEMPERATURAS. LOS EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN DEBEN CONTAR CON UN SISTEMA QUE PERMITA CONTROLAR LA TEMPERATURA EN TODO MOMENTO.
 - SI SE PRODUCIERAN ROTURAS PARCIALES DE ENVASES O EMBALAJES DE LOS PRODUCTOS EN EL ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE O LUGAR DE VENTA SERÁN SUBSANADAS DE INMEDIATO, Y EN CASO DE QUE AFECTEN A LA SEGURIDAD DEL PRODUCTO SERÁN RETIRADOS PARA SU ELIMINACIÓN.
 - EL DISEÑO Y LOS MATERIALES DE ENVASADO DEBERÁN SER APTOS PARA USO ALIMENTARIO, OFRECER UNA PROTECCIÓN ADECUADA DE LOS PRODUCTOS PARA REDUCIR AL MÍNIMO LA CONTAMINACIÓN, EVITAR DAÑOS Y PERMITIR UN ETIQUETADO APROPIADO. CUANDO PROCEDA, EL MATERIAL DE ENVASADO REUTILIZABLE DEBERÁ TENER UNA DURACIÓN ADECUADA, SER FÁCIL DE LIMPIAR Y, EN CASO NECESARIO, DE DESINFECTAR.
 - NO SE MANIPULARÁN PRODUCTOS QUÍMICOS (DETERGENTES, DESINFECTANTES, ETC.) EN PRESENCIA DE ALIMENTOS.
 - NO DESMONTAR EQUIPOS PARA SU LIMPIEZA EN PRESENCIA DE ALIMENTOS.
 - LOS PRODUCTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN SE GUARDARÁN EN UN ARMARIO, CAJA DE ALMACENAMIENTO O SIMILAR ESPECIALMENTE DESTINADO PARA ELLO, AISLADO E IDENTIFICADO. ESTOS PRODUCTOS SE MANTENDRÁN SIEMPRE EN SUS ENVASES ORIGINALES.
 - LOS VEHÍCULOS QUE SE DESTINEN AL TRANSPORTE DEBERÁN SER MANTENIDOS LIMPIOS EN TODO MOMENTO.
 - NO HAY QUE ARRASTRAR LAS CAJAS LLENAS DE ALIMENTOS NI DEPOSITARLAS DIRECTAMENTE EN EL SUELO





NORMATIVA REGULADORA MERCADO FERIA DE LA CEREZA

03 y 04 DE JUNIO DE 2023

FIESTA DE INTERES TURÍSTICO PROVINCIAL

g. CONTROL DE ALÉRGENOS

- LA INGESTIÓN DE CIERTOS ALIMENTOS PUEDE PROVOCAR REACCIONES ADVERSAS EN UN PEQUEÑO PORCENTAJE DE LA POBLACIÓN. LA MAYORÍA DE ELLAS SON DEBIDAS A REACCIONES DE TIPO ALÉRGICO Y A INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS. PARA EVITAR ESTAS SITUACIONES ES IMPRESCINDIBLE QUE EN LA INFORMACIÓN QUE LE LLEGA AL CONSUMIDOR, LOS ALÉRGENOS Y SUS DERIVADOS, ESTÉN CLARAMENTE IDENTIFICADOS PARA PREVENIR SOBRE SU CONSUMO.
- EL OBJETIVO DE ESTE PLAN ES EVITAR LA PRESENCIA DE DETERMINADAS SUSTANCIAS EN LOS ALIMENTOS, QUE PUEDAN CAUSAR REACCIONES ADVERSAS AL CONSUMIDOR, DE TIPO ALÉRGICO O INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS Y EN EL CASO DE QUE EL ALIMENTO EN SU COMPOSICIÓN (INGREDIENTE) INCLUYERA ALGÚN ALÉRGENO INFORMAR AL CONSUMIDOR SOBRE SU PRESENCIA.
- EN EL CASO DE QUE EL PRODUCTO ELABORADO LLEVE ENTRE SUS INGREDIENTES UN ALÉRGENO, SE DEBE DE INFORMAR A LAS Y LOS CONSUMIDORES EN EL ETIQUETADO, SI SE REALIZA LA VENTA DE ALIMENTOS NO ENVASADOS, SE TIENE QUE INFORMAR TAMBIÉN AL CONSUMIDOR EN ALGUNA DE LAS FORMAS QUE SE PERMITE EN EL REGLAMENTO (VER APARTADO ETIQUETADO).
- PARA EVITAR LA PRESENCIA DE ALÉRGENOS EN ALIMENTOS QUE NO LOS CONTIENEN, ES IMPRESCINDIBLE TENER EN CUENTA EL RIESGO DE LA CONTAMINACIÓN CRUZADA, ESTO ES LA POSIBILIDAD DE QUE UN ALIMENTO (EN CUYA COMPOSICIÓN NO SE INCLUYE ESTE ALÉRGENO) SE CONTAMINE POR ESTAR EN CONTACTO DE FORMA NO INTENCIONADA CON UN ALÉRGENO O TRAZA DE ALÉRGENO. ESTO PUEDE OCURRIR DURANTE EL PROCESO DE ELABORACIÓN DEL ALIMENTO, EN SU FRACCIONAMIENTO PARA LA VENTA O EN SU ALMACENA-MIENTO, DANDO COMO RESULTADO LA PRESENCIA DEL ALÉRGENO EN EL PRODUCTO FINAL.
- POR LO TANTO PARA CONTROLAR LA PRESENCIA DE ALÉRGENOS ES NECESARIO IMPLANTAR UNAS MEDIDAS DE CONTROL, QUE SE RESUMEN A CONTINUACIÓN:
- BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN, QUE EVITEN POSIBLES CONTAMINACIONES CRUZADAS DURANTE LAS OPERACIONES DE ALMACENAMIENTO, MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, EXPOSICIÓN Y ENVASADO DE LOS PRODUCTOS.
- EN EL CASO DE ELABORAR COMIDAS PREPARADAS, CONTROL DE LAS MATERIAS PRIMAS UTILIZADAS (LISTADO DE INGREDIENTES), POR SI CONTIENEN ALGÚN TIPO DE ALÉRGENO.
- ESTABLECER UNA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN ADECUADA, SOBRE TODO EN AQUELLAS SUPERFICIES Y ÚTILES DE TRABAJO QUE PUEDAN ENTRAR EN CONTACTO CON LOS PRODUCTOS, ESPECIALMENTE TRAS REALIZAR MANIPULACIONES QUE PUEDAN CAUSAR CONTAMINACIONES CRUZADAS POSTERIORES.

h. INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR Y ETIQUETADO

- LA VENTA NO SEDENTARIA DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS, SE REALIZA DE DISTINTAS MANERAS DEPENDIENDO DE LA NATURALEZA DE LOS PRODUCTOS. HAY QUE DIFERENCIAR ENTRE LA VENTA SIN MANIPULAR DE PRODUCTOS QUE YA VIENEN ENVASADOS Y ETIQUETADOS DE ORIGEN Y LA VENTA DE PRODUCTOS NO ENVASADOS Y/O REENVASADOS POR EL VENDEDOR.
- EN EL CASO DE PRODUCTOS NO ENVASADOS, LA VENTA SE PUEDE REALIZAR EN DISTINTAS MODALIDADES COMO SON: LA VENTA DE PRODUCTOS QUE SON ENVASADOS EN EL LUGAR DE VENTA A PETICIÓN DEL COMPRADOR (COMO POR EJEMPLO LA VENTA DE PANES, FIAMBRES FILETEADOS, ACEITUNAS, ETC.), O LA VENTA DE PRODUCTOS PREVIAMENTE ENVASADOS EN EL PUESTO PARA SU VENTA INMEDIATA (COMO POR EJEMPLO LOS FRUTOS SECOS, ESPECIAS, LEGUMINOSAS, ETC.).
- DENTRO DE ESTA ÚLTIMA MODALIDAD DE VENTA, TAMBIÉN HAY QUE INCLUIR LA VENTA DE ALIMENTOS QUE SE PRESENTAN SIN ENVASAR, COMO ES EL CASO DE LAS COMIDAS PREPARADAS.
- TODAS ESTAS MODALIDADES DE VENTA ANTERIORMENTE MENCIONADAS TIENEN QUE PROPORCIONAR AL CONSUMIDOR LA INFORMACIÓN SEGÚN EL REGLAMENTO (UE) Nº 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO DE 25 DE OCTUBRE DE 2011 SOBRE LA INFORMACIÓN ALIMENTARIA FACILITADA AL CONSUMIDOR, EL REGLAMENTO (UE) Nº 1924/2006 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO, DE 20 DE DICIEMBRE DE 2006, RELATIVO A LAS DECLARACIONES NUTRICIONALES Y DE PROPIEDADES SALUDABLES DE LOS ALIMENTOS Y EL REAL DECRETO 126/2015, DE 27 DE FEBRERO DE 2015, POR EL QUE SE APRUEBA LA NORMA GENERAL RELATIVA A LA INFORMACIÓN ALIMENTARIA DE LOS ALIMENTOS QUE SE PRESENTAN SIN ENVASAR PARA LA VENTA AL CONSUMIDOR FINAL Y A LAS COLECTIVIDADES, DE LOS ENVASADOS A PETICIÓN DEL COMPRADOR, Y DE LOS ENVASADOS POR LOS TITULARES DEL COMERCIO AL POR MENOR, Y DEMÁS LEGISLACIÓN QUE LE SEA DE APLICACIÓN.
- EN EL CASO DE QUE SE REALICE LA VENTA DE PRODUCTOS ENVASADOS, LAS ETIQUETAS DE LOS PRODUCTOS TIENEN QUE INCLUIR TODA LA INFORMACIÓN OBLIGATORIA, Y EN LAS CONDICIONES QUE INDICA EL REGLAMENTO (UE) Nº 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO DE 25 DE OCTUBRE DE 2011





AYUNTAMIENTO
DE
CAUDIEL

NORMATIVA REGULADORA MERCADO FERIA DE LA CEREZA

03 y 04 DE JUNIO DE 2023

FIESTA DE INTERES TURÍSTICO PROVINCIAL

12. LIMPIEZA DE LAS PARADAS Y DEL LUGAR DE UBICACIÓN DE LAS MISMA:

- a. LOS PARTICIPANTES DEBERÁN MANTENER EN PERFECTO ESTADO DE LIMPIEZA Y SALUBRIDAD EL RECINTO EMPLEADO DURANTE LA CELEBRACIÓN DEL MERCADO; TRAS LA RETIRADA DEL PUESTO SE PROCEDERÁ A LA LIMPIEZA DEL LUGAR OCUPADO Y DE SU INMEDIATO ENTORNO.
- b. SI EL AYUNTAMIENTO DE CAUDIEL TUVIERA QUE PROCEDER, EN DEFECTO DE LO ANTERIOR, A DICHAS LABORES DE LIMPIEZA, REPERCUTIRÁ SU COSTE AL TITULAR DEL PUESTO CORRESPONDIENTE.

13. VEHÍCULOS Y REMOLQUES:

- a. DEBERÁN RETIRARSE TODOS LOS VEHÍCULOS ANTES DE LA HORA FIJADA DE APERTURA, NO PUDIENDO ENTRAR EN EL RECINTO DEL MERCADO DURANTE EL HORARIO DE CELEBRACIÓN DEL MISMO, EL ACCESO PARA REEQUIPAMIENTO DEL PUESTO DEBERÁ HACERSE FUERA DE LAS HORAS DEL MERCADO.
- b. ASÍ MISMO ANTES DE ENTRAR EL VEHÍCULO EN EL RECINTO EN LA CLAUSURA DEL MERCADO, DEBERÁ HABERSE DESMONTADO EL PUESTO Y RECOGIDO Y EMBALADO TODOS LOS MATERIALES, DE FORMA QUE EL VEHÍCULO ENTRE EXCLUSIVAMENTE PARA CARGAR, NO OBSTACULIZANDO LA ENTRADA NI SALIDA PARA OTROS PARTICIPANTES.
- c. NO SE PERMITIRÁ BAJO NINGÚN CONCEPTO EL ESTACIONAMIENTO DE VEHÍCULOS EN EL ESPACIO DEL MERCADO, NI EN CALLES CERCANAS DONDE SE ENTORPEZCA EL PASO DE PERSONAS, VEHÍCULOS DE LA ORGANIZACIÓN, DE URGENCIA O DE LIMPIEZA. SE HABILITARAN ESPACIOS PARA EL ESTACIONAMIENTO DE LOS VEHÍCULOS.

14. PANDEMIA COVID - 19

- a. COMO CONSECUENCIA DE LA PANDEMIA DE COVID-19, EL MERCADO DE LA FERIA DE LA CEREZA SE INSTALARÁ CUMPLIENDO LOS PROTOCOLOS QUE EN MATERIA DE SEGURIDAD Y SALUD QUE MARQUEN, EN EL MOMENTO DE LA CELEBRACION, LAS AUTORIDADES SANITARIAS, COMO POR EJEMPLO:
 - CADA EXPOSITOR SERÁ RESPONSABLE DE LA DESINFECCIÓN DIARIA Y CON LA FRECUENCIA NECESARIA DE SU ESPACIO ASIGNADO EN COMPETENCIA PRIVADA EN EL MERCADO.
 - NO PODRÁN PARTICIPAR EN LA FERIA DE LA CEREZA LAS PERSONAS QUE EN EL MOMENTO DE LA REALIZACIÓN DE LA FERIA ESTÉN EN AISLAMIENTO DOMICILIARIO POR TENER DIAGNÓSTICO DE COVID-19 O TENGAN ALGUNO DE LOS SÍNTOMAS COMPATIBLES CON EL COVID-19.
 - TODOS LOS TRABAJADORES TENDRÁN PERMANENTEMENTE A SU DISPOSICIÓN GELES HIDRO ALCOHÓLICOS O DESINFECTANTES AUTORIZADOS Y REGISTRADOS POR EL MINISTERIO DE SANIDAD PARA LA LIMPIEZA DE MANOS, O CUANDO ESTO NO SEA POSIBLE, AGUA Y JABÓN.
 - CUANDO NO PUEDA GARANTIZARSE LA DISTANCIA DE SEGURIDAD INTERPERSONAL DE AL MENOS 1,5 METROS, SE ASEGURARÁ QUE LOS TRABAJADORES DISPONGAN DE EQUIPOS DE PROTECCIÓN ADECUADOS AL NIVEL DE RIESGO, COMO EL USO DE MASCARILLAS. EN ESTE CASO, TODO EL PERSONAL DEBERÁ ESTAR FORMADO E INFORMADO SOBRE EL CORRECTO USO DE LOS CITADOS EQUIPOS DE PROTECCIÓN, QUEDANDO RESTRINGIDA LA ACTIVIDAD COMERCIAL A UN ÚNICO OPERADOR EN CASO DE QUE LAS MEDIDAS DEL PUESTO NO HAGAN POSIBLE ESTA SEPARACIÓN FÍSICA.
 - EN LOS EXPOSITORES DE LA FERIA QUE CUENTEN CON ZONAS DE AUTOSERVICIO, DEBERÁ PRESTAR EL SERVICIO EL VENDEDOR DEL PUESTO CON EL FIN DE EVITAR LA MANIPULACIÓN DIRECTA DE LOS PRODUCTOS POR PARTE DE LOS VISITANTES. ÚNICAMENTE LOS VENDEDORES PODRÁN TOCAR LOS PRODUCTOS. LO HARÁN SIEMPRE CON GUANTES DE PROTECCIÓN, ASÍ COMO CON MASCARILLA, Y SIGUIENDO LAS INSTRUCCIONES Y RECOMENDACIONES DE HIGIENE FRENTE AL COVID-19.
 - DE MANERA GENERAL NO SE PODRÁ PONER A DISPOSICIÓN DE LOS VISITANTES PRODUCTOS DE PRUEBA NO DESTINADA A LA VENTA COMO COSMÉTICOS, PRODUCTOS DE PERFUMERÍA Y SIMILAR Y SE RESTRINGIRÁ SU USO O MANIPULACIÓN ÚNICAMENTE AL VENDEDOR, EXCEPTO PARA CIERTOS SUBSECTORES DETALLADOS EN LOS APARTADOS POSTERIORES COMO EL TEXTIL, CALZADO, SOMBREROS O JOYERÍA LOS QUE DEBEN SEGUIR LAS RECOMENDACIONES ESPECÍFICAS.
 - EVITAR LA MANIPULACIÓN SIMULTANEA DE PRODUCTOS Y DINERO U OTROS MEDIOS DE PAGO. PARA ELLO, ES RECOMENDABLE QUE, SI HAY MÁS DE UN TRABAJADOR EN EL ESTABLECIMIENTO DE VENTA, UNO DE ELLOS SE ENCARGUE DE REALIZAR LOS COBROS.
 - SE FOMENTARÁ EL PAGO POR TARJETA U OTROS MEDIOS QUE NO SUPONGAN CONTACTO FÍSICO ENTRE DISPOSITIVOS, EVITANDO, EN LA MEDIDA DE LO POSIBLE, EL USO DE DINERO EN EFECTIVO. SE LIMPIARÁ Y DESINFECTARÁ EL TPV TRAS CADA USO SI EL EMPLEADO QUE LO UTILIZA NO ES SIEMPRE EL MISMO O SI HA SIDO MANIPULADO POR EL VISITANTE.
 - SE VALORARÁ DISPONER UNA MESA CON BANDEJAS PARA QUE LOS VISITANTES PUEDAN RECOGER EL PRODUCTO SIN ESTABLECER CONTACTO ENTRE VISITANTE Y COMERCIANTE.





AYUNTAMIENTO
DE
CAUDIEL

NORMATIVA REGULADORA MERCADO FERIA DE LA CEREZA

03 y 04 DE JUNIO DE 2023

FIESTA DE INTERES TURÍSTICO PROVINCIAL

- EN EL CASO DE DEVOLUCIÓN DE PRODUCTOS, SE DEBE REALIZAR SU DESINFECCIÓN O MANTENERLOS EN CUARENTENA ANTES DE PONERLOS NUEVAMENTE A LA VENTA.
 - SE REALIZARÁ HIGIENE DE MANOS ANTES Y DESPUÉS DE LA MANIPULACIÓN DE LOS PRODUCTOS.
- b. RECOMENDACIONES PRODUCTOS DE ALIMENTACIÓN**
- SE ELIMINARÁ CUALQUIER FORMA DE AUTOSERVICIO.
 - LOS PRODUCTOS SE COLOCARÁN FUERA DEL ALCANCE DEL PÚBLICO PARA EVITAR SU MANIPULACIÓN DIRECTA. SI NO ES POSIBLE SE COLOCARÁN DETRÁS DE MAMPARAS O SEÑALÉTICA, EVITANDO QUE EL CONSUMIDOR LOS MANIPULE.
 - SE RECOMIENDA QUE EL VENDEDOR UTILICE GUANTES, CUMPLIENDO CON LA REGLAMENTACIÓN SOBRE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS. EN EL CASO DE NO CONTAR CON ELLOS, SE EXTREMARÁN LAS MEDIDAS DE SEGURIDAD Y LA FRECUENCIA EN LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.
- c. RECOMENDACIONES PRODUCTOS DE PERFUMERÍA / DROGUERÍA**
- NO SE PODRÁ PONER A DISPOSICIÓN DE LOS VISITANTES PRODUCTOS DE PRUEBA NO DESTINADOS A LA VENTA COMO COSMÉTICOS, PRODUCTOS DE PERFUMERÍA, Y SIMILARES QUE IMPLIQUEN MANIPULACIÓN DIRECTA POR SUCEIVOS VISITANTES. SI EXISTEN PRODUCTOS DE PRUEBA SERÁN MANIPULADOS ÚNICAMENTE POR EL VENDEDOR.
 - NO SE PERMITIRÁ LA MANIPULACIÓN POR EL VISITANTE DE NINGÚN PRODUCTO QUE IMPLIQUE LA RETIRADA DE SU ENVASE ORIGINAL NI APERTURA DEL MISMO.
- d. RECOMENDACIONES PRODUCTOS DE CALZADO / MARROQUINERÍA**
- SE EXPONDRÁ UNA MUESTRA DE LOS ARTÍCULOS DE MARROQUINERÍA / BOLSOS / CARTERAS QUE PODRÁ ESTAR PLASTIFICADA O ENVUELTA EN FILM PARA SU FÁCIL DESINFECCIÓN UNA VEZ FINALIZADA LA JORNADA.
 - PARA PROBAR EL CALZADO SERÁ OBLIGATORIO EL USO DE CALCETINES DESECHABLES O BOLSAS DE PLÁSTICO DESECHABLES DE 1 SOLO USO O GEL HIDROALCOHÓLICO
 - SE LIMPIARÁ Y DESINFECTARÁ EL PRODUCTO UNA VEZ HAYA SIDO PROBADO Y NO COMPRADO, ASÍ COMO EL PRODUCTO QUE HAYA SIDO DEVUELTO.
- e. RECOMENDACIONES PRODUCTOS DE BISUTERÍA, RELOJERÍA Y SIMILARES**
- LOS ARTÍCULOS EXPUESTOS ESTARÁN CUBIERTOS DE PLÁSTICO TRANSPARENTE QUE PERMITA SU VISIÓN, EVITANDO EL CONTACTO CON LOS MISMOS.
 - SE EVITARÁ LA MANIPULACIÓN DE LOS ARTÍCULOS POR EL VISITANTE EXCEPTO SI SE HIGIENIZAN LAS MANOS PREVIAMENTE
 - EN CASO DE MANIPULACIÓN DEL PRODUCTO, EL VISITANTE SE DESINFECTARÁ CON GEL HIDROALCOHÓLICO LAS MANOS O LA PARTE DEL CUERPO EN LA QUE VAYA A REALIZARSE LA PRUEBA. OTRA ALTERNATIVA PODRÍA SER USAR UNA CUBIERTA DE PLÁSTICO DESECHABLE (POR EJEMPLO, FILM DE PLÁSTICO) QUE CUBRA LA PARTE NECESARIA DEL CUERPO (MANO, BRAZO, ESCOTE...ETC.) DEPENDIENDO DE DÓNDE SE PRUEBE LA BISUTERÍA, ANILLO, RELOJ, COLLAR, ETC. NO SE PERMITIRÁ LA PRUEBA DE PENDIENTES.
 - UNA VEZ FINALIZADA LA PRUEBA, SE DESINFECTARÁ EL ARTÍCULO PROBADO. SE RECOMIENDA COMO PRODUCTOS DESINFECTANTES EL AGUA Y JABÓN DE MANERA GENERAL. TAMBIÉN EL ALCOHOL PROPÍLICO DE 70º FROTÁNDOLO CON UNA TOALLITA O DISCO DE ALGODÓN EVITANDO SU APLICACIÓN EN AQUELLOS MATERIALES QUE PUEDAN SER DAÑADAS POR EL ALCOHOL EN CUYO CASO SE RECOMIENDA EL USO DE PERÓXIDO DE HIDRÓGENO (AGUA OXIGENADA). IGUALMENTE, SE RECOMIENDA LA DESINFECCIÓN CON RADIACIÓN ULTRAVIOLETA.





NORMATIVA REGULADORA MERCADO FERIA DE LA CEREZA

03 y 04 DE JUNIO DE 2023

FIESTA DE INTERES TURÍSTICO PROVINCIAL

f. RECOMENDACIONES PRODUCTOS DE CONFECCIÓN / TEXTIL

- SE EXPONDRÁ UNA MUESTRA DE PRENDAS REPRESENTATIVAS DE LA COLECCIÓN Y EL RESTO DE GÉNERO ESTARÁ EMPAQUETADO Y GUARDADO POR TALLAS, PARA SU DISPENSACIÓN UNA VEZ REALIZADA LA ELECCIÓN DEL COMPRADOR.
- LOS PROBADORES DEBERÁN UTILIZARSE POR UNA ÚNICA PERSONA, DESPUÉS DE SU USO SE LIMPIARÁN Y DESINFECTARÁN. EN CASO DE QUE EL ACCESO AL PROBADOR SEA MEDIANTE CORTINA SE MANIPULARAN CON LAS MANOS RECIÉN HIGIENIZADAS. LAS CORTINAS DEBERÁN SER DESINFECTADAS, ASÍ COMO EL INTERIOR DE LOS PROBADORES, ESPECIALMENTE SUELOS Y MOBILIARIO. SE EVITARÁ LA EXISTENCIA DE MOBILIARIO Y DECORACIÓN NO IMPRESCINDIBLE PARA SU USO.
- EN CASO DE QUE UN VISITANTE SE PRUEBE UNA PRENDA QUE POSTERIORMENTE NO ADQUIERA, ESTA DEBERÁ SER HIGIENIZADA ANTES DE QUE SEA FACILITADA A OTROS VISITANTES. ESTA MEDIDA SERÁ TAMBIÉN APLICABLE A LAS DEVOLUCIONES DE PRENDAS QUE REALICEN LOS VISITANTES.
- EN CASO DE QUE LAS PRENDAS A DISPOSICIÓN DEL VISITANTE SE MUESTREN SOBRE UNA MISMA SUPERFICIE EN TUMULTO O "A BARULLO", LOS VISITANTES DEBERÁN USAR GUANTES DESECHABLES DE UN SOLO USO FACILITADOS POR EL VENDEDOR.
- CUANDO SE REALICEN PRUEBAS DE SOMBREROS O ACCESORIOS DE CABEZA, SE USARÁN GORROS DESECHABLES DE CELULOSA QUE SE TIRARÁN UNA VEZ TERMINADA LA PRUEBA.

g. RECOMENDACIONES DE MUEBLES

- DEBE MARCARSE UNA DISTANCIA DE SEGURIDAD ENTRE LOS MUEBLES EXPUESTOS EL VISITANTE O, SI ESTO NO FUERA POSIBLE, PROTEGERLOS CON MAMPARA, PLÁSTICOS O CUALQUIER OTRO MEDIO QUE GARANTICE LA DISTANCIA Y MINIMICE MANIPULACIONES INNECESARIAS POR PARTE DEL VISITANTE. SU MANIPULACIÓN, DE SER NECESARIA, SE REALIZARÁ PREVIA HIGIENIZACIÓN DE LAS MANOS Y USO DE MASCARILLA.
- LOS VISITANTES PODRÁN REALIZAR PRUEBAS DE LOS MUEBLES (SILLONES, COLCHONES, ETC.) SI ESTOS SE ENCUENTRAN PROTEGIDOS CON FUNDA DE PLÁSTICO O SIMILAR. LAS FUNDAS SE DESINFECTARÁN DESPUÉS DE CADA PRUEBA.
- LOS CATÁLOGOS DEBEN MANIPULARSE CON LAS MANOS HIGIENIZADAS. DECORACIÓN, MENAJE Y FERRETERÍA
- DEBE MARCARSE UNA DISTANCIA DE SEGURIDAD ENTRE LOS PRODUCTOS EXPUESTOS Y EL VISITANTE O, SI ESTO NO FUERA POSIBLE, SE PROTEGERÁN ADECUADAMENTE PARA MINIMIZAR SU MANIPULACIÓN POR EL VISITANTE.
- SE EVITARÁ, DE MANERA GENERAL, LA MANIPULACIÓN DE LOS ARTÍCULOS POR EL VISITANTE. EN CASO DE QUE SEA NECESARIO MANIPULAR EL ARTÍCULO PARA SU VENTA DEBERÁ REALIZARSE PREVIA HIGIENIZACIÓN DE MANOS.
- LAS INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO O CUALQUIER OTRA INDICACIÓN QUE IMPLIQUE LA MANIPULACIÓN DE LOS PRODUCTOS A LA VENTA SE REALIZARÁ HIGIENE DE MANOS Y MASCARILLA.

h. RECOMENDACIONES DE LA LIMPIEZA DE LOS PUESTOS

- LOS PUESTOS DE EXPOSICIÓN Y VENTA DEBEN LIMPIARSE Y DESINFECTARSE CON FRECUENCIA. AL FINAL DE LA JORNADA SE LIMPIARÁ Y DESINFECTARÁ TODA LA MAQUINARIA, DISPOSITIVOS Y OTROS ELEMENTOS DEL PUESTO AMBULANTE, TENIENDO EN CUENTA LAS SUPERFICIES QUE HAYAN PODIDO SER TOCADAS, Y SIGUIENDO LAS INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DICTADAS PARA HACER FRENTE A LA PANDEMIA DEL COVID-19.
- TRAS CADA LIMPIEZA, LOS MATERIALES EMPLEADOS Y LOS EQUIPOS DE PROTECCIÓN UTILIZADOS SE DESECHARÁN DE FORMA SEGURA, PROCEDIÉNDOSE POSTERIORMENTE AL LAVADO DE MANOS.
- SE DEBERÁ DISPONER DE GEL HIDROALCOHÓLICO Y PAPELERAS PARA DEPOSITAR RESIDUOS COMO PAÑUELOS Y OTRO MATERIAL DESECHABLE. ESTAS PAPELERAS DEBERÁN LIMPIARSE DE FORMA FRECUENTE. SE RECOMIENDA FACILITAR PAÑUELOS DESECHABLES.
- ES IMPORTANTE QUE EL PUESTO ESTE ORDENADO Y CON LOS PRODUCTOS DISPUESTOS DE FORMA HIGIÉNICA, ADECUADAMENTE SEPARADOS POR CATEGORÍAS Y DANDO UNA IMAGEN DE LIMPIEZA SEGURA EN TODO MOMENTO

15. ORGANIZACIÓN, GESTIÓN y DISTRIBUCIÓN PARADAS/PUESTOS:

- a. LA GESTIÓN, ORGANIZACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE PUESTOS Y PARADAS PARA EL MERCADO DE LA FERIA DE LA CEREZA LO REALIZARA LA EMPRESA BALCONET MERCADOS TEMÁTICOS.

16. SUSPENSIÓN Y ANULACION DEL MERCADO DE LA FERIA DE LA CEREZA:

- a. LA ORGANIZACIÓN SE RESERVA EL DERECHO DE CUALQUIER MODIFICACIÓN DEL MERCADO DE LA FERIA DE LA CEREZA, ASÍ COMO LA ANULACIÓN DEL MISMO. EN CASO DE SUSPENSIÓN, POR INCLEMENCIAS METEOROLÓGICAS, GRAVES, FUERZA MAYOR O CIRCUNSTANCIAS AJENAS, LA ORGANIZACIÓN NO ESTÁ OBLIGADA A INDEMNIZAR NI RESARCIR POR LOS GASTOS CAUSADOS A LOS PARTICIPANTES EN EL MERCADO DE LA FERIA DE LA CEREZA.

