



REQUISITOS SANITARIOS DE LAS ACAMPADAS JUVENILES EN ARAGON

INDICE:

0.- DEFINICIONES

1.-CONDICIONES GENERALES DE LOS ESTABLECIMIENTOS DE COMIDAS PREPARADAS

1.1. Condiciones mínimas de las infraestructuras de los locales y equipamientos destinados a la elaboración de comidas en acampadas juveniles en zonas acondicionadas.

1.2. Condiciones mínimas de las zonas destinadas a elaboración de comidas en acampadas en otros terrenos.

2.- REQUISITOS DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACION DE ALIMENTOS

3.- REQUISITOS REFERIDOS AL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

4.- REQUISITOS REFERIDOS A ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS

5.- PROHIBICIONES RELATIVAS A LA ELABORACIÓN DE COMIDAS PREPARADAS

6.- REQUISITOS REFERIDOS A SISTEMAS DE AUTOCONTROL DE ESTABLECIMIENTOS DE COMIDAS PREPARADAS

7.- INSCRIPCIÓN Y CONTROL OFICIAL DE ESTABLECIMIENTOS DE COMIDAS PREPARADAS

8.- OBLIGACIONES DEL TITULAR DEL ESTABLECIMIENTO DE COMIDAS PREPARADAS

9.- CONDICIONES SANITARIAS DEL SUMINISTRO DE AGUA DE CONSUMO HUMANO

9.1. Requisitos sanitarios del suministro de agua en acampadas con Instalación fija.

9.2. Requisitos sanitarios del suministro de agua a través de cisternas o depósitos móviles.

10.- CONDICIONES GENERALES DE LA EVACUACIÓN DE AGUAS RESIDUALES

10.1. Requisitos sanitarios de las acampadas con instalación fija.

10.2. Requisitos sanitarios de las acampadas sin instalación fija.

11.- CONDICIONES GENERALES DE ELIMINACIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

12.- CONDICIONES GENERALES DE LOS SERVICIOS HIGIÉNICOS

13.- CONDICIONES GENERALES DE OTRAS INSTALACIONES

13.1 Sistemas de agua caliente sanitaria con acumulador y circuito de retorno.

13.2. Piscinas

DEFINICIONES

Establecimiento de comida preparada: Industria, local o instalación permanente o temporal donde se elaboran, manipulan, envasan, almacenan, suministran, sirven o venden comidas preparadas, con o sin servicio en el mismo, para su consumo.

Establecimientos de comida preparada no permanentes: Los que ejercen su actividad en instalaciones que se montan y se desmontan para cada periodo de actividad, tales como campamentos, casetas de feria u otros similares.

Zonas acondicionadas para elaboración de comidas preparadas: Aquellos establecimientos públicos o privados, con finalidad mercantil o social, cuya actividad sea la de facilitar comidas a los participantes de acampadas juveniles que se consuman en los mismos, **con instalación fija o permanente**, que además de cocina podrán tener o no: equipos de conservación de alimentos a temperatura regulada, local de almacén, armario o despensa para productos no perecederos, vestuarios o zonas para cambiarse de ropa y aseos.

Otros terrenos: Aquellos establecimientos públicos o privados, con finalidad mercantil o social, cuya actividad sea la de facilitar comidas a los participantes de acampadas juveniles que se consuman en los mismos, **sin instalación fija o permanente**.

Agua de consumo humano: Todas aquellas aguas que ya sea en su estado original o después de un adecuado tratamiento, sean utilizadas para beber, cocinar, preparar alimentos, higiene personal y para otros usos domésticos, independientemente que se suministren al consumidor, a través de redes de distribución públicas o privadas, de cisternas, de depósitos públicos o privados y del volumen medio diario de agua suministrado.

1.- CONDICIONES GENERALES DE LOS ESTABLECIMIENTOS DE COMIDAS PREPARADAS

1.1 Condiciones mínimas de las infraestructuras de los locales y equipamientos destinados a la elaboración de comidas de acampadas juveniles en zonas acondicionadas.

- Estarán limpios y en buen estado de conservación.
- Las paredes y suelos serán de fácil limpieza y desinfección.
- Los techos serán de material adecuado, de manera que se evite la contaminación de los alimentos.
- La cocina tendrá unas dimensiones acordes a su volumen de trabajo y dispondrá de superficies de trabajo suficientes para una manipulación adecuada.
- La iluminación será adecuada y suficiente a las operaciones que en ellos se desarrollen. Los elementos de iluminación, estarán provistos de dispositivos que protejan al alimento en caso de rotura.
- La red interior de agua tendrá el necesario número de tomas para asegurar la limpieza y lavado incluido el aseo personal.
- Se evitará toda corriente de aire desde una zona contaminada a otra limpia. Se dispondrá de ventilación adecuada y suficiente y se contará con sistemas destinados a evitar la presencia de insectos.
- Las fuentes de calor (cocina, plancha, freidora etc.) dispondrán sobre ellas de sistemas de extracción de gases y humos que consigan una extracción adecuada y suficiente.
- Las zonas de manipulación y de elaboración dispondrán de lavamanos ubicados de modo que se facilite su uso. Estarán provistos de agua apta para consumo caliente y fría, así como de material de limpieza y secado higiénico de las manos.
- Los materiales constituyentes de los útiles, maquinaria y superficies de manipulación serán fáciles de limpiar y desinfectar, impermeables, resistentes a la corrosión y no tóxicos. Se dispondrá de tablas de corte de material adecuado en número suficiente para las necesidades del establecimiento.
- La vajilla y menaje, se guardarán protegidos de cualquier posible fuente de contaminación.
- Las vajillas y cubiertos que no sean de un solo uso, serán higienizados con métodos mecánicos adecuados al volumen de la actividad, provistos de un sistema que asegure su correcta limpieza y desinfección. Si carecen de sistema de higienización con métodos mecánicos deberá utilizarse vajilla de un solo uso o de limpieza individual por parte del usuario.
- Los desperdicios en los locales de manipulación se depositarán en recipientes adecuados de fácil limpieza y desinfección, con tapa de apertura no manual.

Vestuarios y servicios higiénicos

- Los vestuarios y servicios higiénicos, pueden ser tanto instalaciones fijas, como equipos aportados por el organizador de la acampada, siempre que se cumplan los requisitos higiénicos generales.
- Todos los establecimientos dispondrán de una zona de vestuario. Se ubicará en un lugar separado de espacios de manipulación.

Equipos de conservación en refrigeración y congelación

- Las acampadas juveniles en zonas acondicionadas contarán siempre con equipos de conservación en refrigeración, siendo optativos los equipos de congelación. No obstante en algunos casos, de forma excepcional, podría valer el uso de arcones congeladores a temperaturas próximas a cero grados, para la conservación de productos refrigerados.
- Los equipos de conservación tendrán capacidad suficiente para las materias primas, productos intermedios y finales que correspondan con la actividad que realicen y que así lo requieran. Tales equipos o instalaciones deberán ser de material adecuado y estarán provistos de sistemas de control y medición de temperaturas.
- Estos equipos podrán formar parte de la instalación o ser aportados por grupo organizador de la actividad juvenil.

Zona de almacenamiento de productos no perecederos, armario o despensa

En el caso de que la zona acondicionada tenga almacén, este local deberá cumplir los siguientes requisitos:

- Estar limpio y en buen estado de conservación.
- Las paredes y suelos serán de fácil limpieza y desinfección.
- Los techos serán de material adecuado, de manera que se evite la contaminación de los alimentos.
- La iluminación será adecuada y suficiente a las operaciones que en ellos se desarrollen. Los elementos de iluminación, estarán provistos de dispositivos que protejan al alimento en caso de rotura.
- Se evitará toda corriente de aire desde una zona contaminada a otra limpia. Se dispondrá de ventilación adecuada y suficiente y se contará con sistemas destinados a evitar la presencia de insectos.
- Las estanterías o palets serán de material adecuado al objeto de evitar la contaminación de las materias primas.
- En el caso de no existir almacén, el armario o contenedor destinado al almacenamiento de materias primas será de material adecuado y de capacidad suficiente para la actividad desarrollada.

Limpieza, desinfección y lucha contra plagas

- Los productos utilizados para la limpieza desinfección, desinsectación y desratización y los útiles de limpieza se almacenarán en un lugar separado o armario cerrado, donde no exista riesgo de contaminación de los alimentos o personas y estarán debidamente identificados.
- Los sistemas destinados a evitar la presencia de insectos se situarán y utilizarán de la manera más eficaz. Sólo se podrán usar medios químicos si no se hace en presencia de alimentos y evitando que pueda producirse la posterior contaminación de los mismos.
- Según el R.D. 830/2010, **de 25 de junio**, por el que se establece la normativa reguladora de la capacitación para realizar tratamientos con biocidas, sólo pueden aplicarse sin formación los productos autorizados para uso profesional en la Resolución de inscripción en el ROB. (Registro Oficial de Biocidas). Los productos biocidas de uso especializado se deben aplicar por personal con formación específica en DDD.

Condiciones del transporte

- Los receptáculos de vehículos o contenedores para transportar las materias primas deberán mantenerse limpios y en buen estado.
- El transporte de los productos que requieran temperatura regulada, se realizará a temperaturas correctas, pudiendo utilizarse neveras portátiles con acumuladores de frío, para garantizar el mantenimiento de la cadena de frío.

1.2 Condiciones mínimas de las zonas destinadas a elaboración de comidas de acampadas en otros terrenos.

- Las zonas de elaboración deberán mantenerse limpias y estar situadas, diseñadas y construidas de forma que impidan el riesgo de contaminación de los alimentos, en particular por parte de animales, organismos nocivos, polvo, etc
- Las zonas de manipulación de alimentos, estarán independizadas de otras ajenas a su cometido específico.
- Todos los establecimientos dispondrán de un espacio de trabajo suficiente que permita una realización higiénica de todas las operaciones.
- El volumen de actividad del establecimiento deberá ajustarse a aquel que permita la actuación higiénica en todas las fases, especialmente en el almacenamiento de materias primas y alimentos, y en la manipulación de los mismos.
- Las zonas de manipulación y elaboración de comidas preparadas dispondrán de lavamanos de modo que se facilite su uso. Estarán provistos de agua apta para consumo, así como de material de limpieza y secado higiénico de las manos.
- Las superficies que estén en contacto con los productos alimenticios deberán estar en buen estado y ser fáciles de limpiar y, en caso necesario, de desinfectar, lo que requerirá que los materiales sean lisos, lavables, resistentes a la corrosión y no tóxicos.
- Los desperdicios en los locales de manipulación se depositarán en recipientes adecuados de fácil limpieza y desinfección, con tapa de apertura no manual.

Equipos de conservación de refrigeración y congelación

Poseerán instalaciones y equipos de conservación a temperatura regulada con la capacidad suficiente para las materias primas, productos intermedios y finales que correspondan con la actividad que realicen y que así lo requieran. Tales equipos o instalaciones estarán provistos de sistemas de control y medición de temperaturas. No obstante en algunos casos, de forma excepcional, podría valer el uso de arcones congeladores a temperaturas próximas a cero grados, para la conservación de productos refrigerados.

Limpieza, desinfección y lucha contra plagas.

- Deberá contarse con material adecuado para la limpieza y, cuando sea necesario, la desinfección del equipo y los utensilios de trabajo.
- Los productos utilizados para la limpieza desinfección, desinsectación y los útiles de limpieza se almacenarán, donde no exista riesgo de contaminación de los alimentos o personas y estarán debidamente identificados.
- Se aplicarán medidas destinadas a evitar la presencia de insectos y roedores en las zonas de elaboración y almacenamiento. Sólo se podrán usar medios químicos si no se hace en presencia de alimentos y evitando que pueda producirse la posterior contaminación de los mismos.
- Según el R.D. 830/2010, sólo pueden aplicarse sin formación los productos autorizados para uso profesional en la Resolución de inscripción en el ROB. (Registro Oficial de Biocidas).

Condiciones del transporte

- Los receptáculos de vehículos o contenedores para transportar las materias primas deberán mantenerse limpios y en buen estado.
- El transporte de los productos que requieran temperatura regulada, se realizará a temperaturas correctas, pudiendo utilizarse neveras portátiles con acumuladores de frío, para garantizar el mantenimiento de la cadena de frío.

2.- REQUISITOS DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACION DE ALIMENTOS

Requisitos generales de manipulación

- Todos los alimentos estarán protegidos de cualquier posible fuente de contaminación y conservados a las temperaturas adecuadas a su naturaleza.
- Las materias primas incompatibles y los productos intermedios y finales que precisen mantenimiento a temperatura regulada se almacenarán suficientemente separados y protegidos, de forma que se evite el riesgo de contaminaciones cruzadas entre ellos. Los recipientes donde se conserven o almacenen las materias primas y alimentos serán de materiales aptos para su uso en industria alimentaria.
- Con el fin de evitar la contaminación cruzada, no se utilizarán las mismas superficies ni utensilios para manipular alimentos crudos y alimentos cocinados, sin una desinfección previa.

- La cocina y las zonas de elaboración se ordenarán y limpiarán siempre que sea necesario y en todo caso al final de la jornada de trabajo. Los desperdicios se retirarán de la misma lo antes posible y en cualquier caso al final de la jornada de trabajo.

Temperaturas

Las temperaturas de almacenamiento, conservación y en su caso servicio de comidas preparadas conservadas a temperatura regulada serán las siguientes:

- Comidas congeladas: - 18°C
- Comidas refrigeradas con un periodo de duración inferior a 24 horas: 8°C
- Comidas refrigeradas con un periodo de duración superior a 24 horas: 4°C
- Comidas calientes: 65°C

Origen de los productos

El establecimiento dispondrá del etiquetado de los productos y de la documentación comercial necesaria para poder identificar al proveedor inmediato de las materias primas utilizadas y de los productos que almacenan, suministran o sirven.

Desinfección de vegetales

Los vegetales para consumo en crudo se desinfectarán durante 5 minutos, en soluciones de hipoclorito sódico apto para la desinfección de agua de bebida.

3.- REQUISITOS REFERIDOS AL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Formación

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

Higiene del personal

- 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 limpia.
- Toda herida o erosión sobre la piel debe protegerse con un apósito estéril e impermeable que impida el contacto directo con los alimentos. Por tales razones, los establecimientos dispondrán siempre de un botiquín para pequeñas heridas adecuadamente dotado.
- Como medida de protección de la salud de los consumidores, aquellos manipuladores que presenten enfermedades o síntomas de aquellas lo pondrán en conocimiento del responsable del establecimiento, el cual adoptará las posibles restricciones o suspensión temporal del trabajo de manipulación de alimentos.

4.- REQUISITOS REFERIDOS A ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS

Obligatoriedad de comunicación de brotes.

El responsable de la actividad juvenil ante la sospecha o confirmación de un brote de enfermedad transmitida por alimentos servidos en la misma, estará obligado a comunicarlo urgentemente a la autoridad competente.

Menú de salvaguarda

- Los establecimientos tendrán siempre redactado y a disposición del personal de inspección un «menú de salvaguarda» para emergencias que no podrá estar compuesto por productos de riesgo tales como productos elaborados con carnes picadas, atún, huevos, ovoproductos y determinados productos lácteos.
- Ante la sospecha o confirmación de un brote de enfermedad transmitida por alimentos servidos en estos establecimientos, deberán proceder al cambio de todos los menús por el «menú de salvaguarda», para lo cual deberán disponer siempre de los alimentos necesarios para elaborarlo, y agua envasada para beber en cantidad suficiente. En caso contrario deberán cesar su actividad mientras dure la situación de riesgo o lo determine la autoridad sanitaria.

Muestras testigo

- Con el fin de facilitar el estudio de posibles brotes dispondrán de muestras testigos que representen todas las comidas preparadas servidas diariamente.
- Las muestras testigo deberán contener una ración individual, con un mínimo de 100 gramos, y se tomarán en el momento más próximo al consumo.
- Se mantendrán en recipientes o bolsas claramente identificadas y fechadas, y se conservarán adecuadamente en congelación para poder ser retirados por el personal de inspección.
- El tiempo mínimo de almacenamiento será de una semana o el final de la actividad juvenil.
- Las muestras testigo de las actividades juveniles podrán conservarse en instalaciones no ubicadas en la propia actividad, siempre y cuando se encuentren a disposición de la inspección.

Listado de manipuladores de alimentos

Todos los establecimientos tendrán el listado de los manipuladores de alimentos, a disposición del personal de inspección sanitaria.

5.- PROHIBICIONES RELATIVAS A LA ELABORACIÓN DE COMIDAS

Como medida de higiene alimentaria y para proteger la salud de las personas, están prohibidas las siguientes prácticas:

- La tenencia, transporte, suministro y servicio de alimentos o comidas preparadas elaboradas en domicilios particulares.
- La presencia de animales en zonas de manipulación, almacenamiento o consumo de alimentos. En las zonas de consumo se exceptúan los perros guía.
- La presencia de objetos extraños a la actividad, potencialmente contaminantes, en las zonas donde existan alimentos.

6.- REQUISITOS REFERIDOS A SISTEMAS DE AUTOCONTROL DE ESTABLECIMIENTOS DE COMIDAS PREPARADAS

Principio general sobre autocontrol.

Los responsables de los establecimientos identificarán cualquier aspecto de su actividad que sea determinante para garantizar la higiene de los alimentos.

Programa de autocontrol

Para poner en práctica el sistema de autocontrol, los establecimientos dispondrán de un documento, que estará accesible permanentemente para los inspectores sanitarios, que contará con las fichas de registro de control periódico que sean necesarios en función de su actividad.

En las actividades juveniles teniendo en cuenta el criterio de flexibilidad pueden considerarse suficientes los siguientes requisitos:

- Fichas de registro del control de temperaturas (diario).
- Programa y fichas de registro del control de limpieza y desinfección (diario).
- Trazabilidad: conservación de los documentos de acompañamiento (facturas, etiquetado, albaranes...) de los distintos productos, hasta el final de los mismos.
- Documentación acreditativa de la formación del personal manipulador.

7.- INSCRIPCIÓN Y CONTROL OFICIAL DE ESTABLECIMIENTOS DE COMIDAS PREPARADAS

Inscripción

Las zonas acondicionadas de las acampadas, estaban obligadas a obtener la autorización sanitaria para el desarrollo de la actividad de elaboración de comidas preparadas otorgándoles un número de autorización sanitaria.

Con la aprobación del *Real Decreto 191/2011*, el requisito de autorización sanitaria fue sustituido por la inscripción en el Registro autonómico, previa solicitud del interesado, por lo que de oficio los establecimientos que tuviesen autorización sanitaria pasaron a quedar inscritos conservando el número que ya poseían.

Las acampadas juveniles en otros terrenos en el momento actual no requieren inscripción sanitaria.

Órganos competentes

Corresponderá a los Servicios Provinciales de Sanidad, Bienestar Social y Familia la inscripción en el Registro Autonómico.

Aquellos establecimientos que, en su momento, fueron autorizados, han quedado inscritos en el Registro Autonómico.

8.- OBLIGACIONES DE LOS TITULARES DEL ESTABLECIMIENTO DE COMIDAS PREPARADAS

Con carácter general, los titulares de la actividad desarrollada vendrán obligados a:

- El cumplimiento tanto de los aspectos referidos a las infraestructuras y condiciones de los establecimientos, como de todos los referidos a las actividades que se realicen en las mismas, incluyendo entre otros la formación del personal manipulador de alimentos, así como facilitar en todo momento las inspecciones sanitarias al establecimiento y la documentación requerida por el personal de inspección.
- Implantar sistemas de autocontrol.
- Colaborar con la autoridad sanitaria en la prevención y control de enfermedades transmitidas por alimentos.
- No será necesario libro de control sanitario.

9.- CONDICIONES SANITARIAS DEL SUMINISTRO DE AGUA DE CONSUMO HUMANO

Se deberá cumplir lo establecido en el R. D. 140/2003, de 7 de febrero, por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano y en el Programa de Vigilancia Sanitaria del agua de consumo de la Comunidad Autónoma de Aragón.

Las actuaciones a realizar son:

Antes de iniciar la actividad

El titular de la instalación deberá justificar la aptitud del agua que pone a disposición de los usuarios.

Durante la actividad

Todos los establecimientos contarán con un Protocolo de autocontrol donde detallarán y registrarán las operaciones de limpieza y desinfección de las instalaciones y el control analítico del agua. Además establecerán las medidas correctoras frente a incumplimientos de parámetros, como la ausencia de cloro.

El personal que realice operaciones en contacto con el agua de consumo humano deberá estar en posesión de un certificado que acredite su formación específica en abastecimientos de agua de consumo humano.

9.1. Requisitos sanitarios del suministro de agua en acampadas con instalación fija.

9.1.1 Conectadas a una red de abastecimiento público sin depósito intermedio.

Antes de iniciar la temporada (actividad):

Deberán justificar la aptitud del agua de consumo humano que ponen a disposición de sus usuarios a través de certificación. Si el municipio tiene actualizados sus boletines de

análisis en SINAC, será suficiente y en el caso de necesitarlos el inspector podrá consultarlos en dicho programa.

Autocontrol durante la actividad

Control diario de pH y desinfectante residual.

9.1.2 Conectadas a una red de abastecimiento público con depósito de almacenamiento.

Antes de iniciar la temporada: Deberán tener a disposición del inspector sanitario la siguiente documentación:

- Certificado de aptitud del agua por parte del Ayuntamiento o del gestor de la red que les abastece.
- Certificado de limpieza y desinfección del depósito, en el que se especificará: fecha de realización, desinfectante utilizado, ficha de datos de seguridad del mismo, protocolo de actuación y persona que lo realizó.

Autocontrol durante la actividad

- Por parte del responsable de la actividad se realizará un control diario de pH y desinfectante residual.
- Por parte del propietario de la instalación se realizará un análisis de control complementario (* *) una vez al año al inicio de la actividad.
-

9.1.3. No conectadas a una red de abastecimiento público (con abastecimiento propio).

Antes de iniciar la temporada (actividad):

El titular de la zona de acampada deberá acreditar la aptitud y desinfección del agua suministrada. Para ello deberá tener a disposición del inspector sanitario la siguiente documentación:

- Certificado de la limpieza y desinfección de las conducciones, depósito de almacenamiento de agua y redes de distribución.
- Un análisis de control complementario* * del agua de consumo.
- Lugar y tipo de tratamiento utilizado y fichas de datos de seguridad de los productos utilizados.

Autocontrol durante la actividad

Lo realizará el titular de la zona de acampada, excepto el control de cloro residual y pH, que podrá delegarlo en el responsable de la actividad juvenil.

La frecuencia y tipo de análisis se refleja en el siguiente cuadro:

		<i>Nº de análisis</i>		
		> 500 usuarios*	100-500 usuarios*	0-100 usuarios*
A la salida de la ETAP¹ (si tiene) ó depósitos		1 de control / año	1 de control / año	-
En Red	De Control Complementario**	2 al año	1 al año	1 al año
	Completo	1cada 2 años	1 cada 3 años	1 cada 4 años
Desinfectante residual y pH		diario	diario	diario

(¹) Estación de Tratamiento de Agua Potable.

* El nº de usuarios será el de máxima capacidad de la instalación.

**Los parámetros que se determinarán en los análisis de Control Complementario serán los siguientes:

- Olor
- Color
- Conductividad
- Amonio
- *Bacterias coliformes*
- *Enterococo*
- Nitrito y cloro combinado residual: si se utiliza cloraminación
- Cu, Cr, Ni, Fe, Pb u otro parámetro: cuando se sospeche que la instalación interior tiene este tipo de material instalado
- Sabor
- Turbidez
- pH
- *E. Coli*
- *Clostridium perfringens*
- Fe y Al : si se utilizan en el tratamiento

9.2 Requisitos sanitarios del suministro de agua a través de cisternas o depósitos móviles en acampadas

Cuando una acampada tenga lugar en un terreno que no cuente con un abastecimiento de agua, el agua de consumo debe proceder de una red de distribución pública y su suministro se realizará a través de una cisterna o depósito móvil.

En la acampada, el agua se suministrará o bien directamente de la cisterna móvil, o bien a través de un depósito ubicado en el terreno que se llenará con el agua de la cisterna.

El depósito debe ser proporcionado por el titular del terreno, no puede ser llevado por los campistas y la cisterna de transporte debe tener informe sanitario favorable para el suministro de agua de consumo por cisterna, del Servicio Provincial de Sanidad correspondiente.

Antes de iniciar la actividad

El titular del terreno deberá tener a disposición de la autoridad sanitaria la siguiente documentación:

- La cisterna debe tener informe sanitario favorable vigente (el certificado debe solicitarse anualmente) del Servicio Provincial correspondiente para el suministro de agua por cisternas. Para la solicitud de informe sanitario de suministro por cisternas, podrá adoptarse el modelo del Anexo C del Programa de Vigilancia Sanitaria del Agua de Consumo Humano de Aragón.
- Si en el lugar de la acampada hay depósito de agua, deberán tener certificado de que los materiales del depósito cumplan lo establecido en el art. 14 del R.D. 140/2003 y certificado de limpieza y desinfección del depósito.

Autocontrol durante la actividad

El responsable de la actividad deberá:

- Comprobar los niveles de pH y desinfectante residual, registrándose los valores en el momento de la llegada de la cisterna.
- Realizar desinfección del agua almacenada bien en la cisterna móvil o en el depósito, el valor del cloro libre debe estar comprendido entre 0,4 y 1 ppm.
- Tener a disposición de la autoridad sanitaria la ficha de datos de seguridad del producto utilizado en la desinfección del agua.
- Si las cisternas móviles o depósitos, son de capacidad para un suministro **inferior** a 7 días (la dotación mínima por persona y día, aproximadamente 30 litros de agua apta para el consumo), se realizará:
 - Determinación diaria del pH y del desinfectante residual.
- Si las cisternas móviles o depósitos, son de capacidad para un suministro **superior** a 7 días (la dotación mínima por persona y día, aproximadamente 30 litros de agua apta para el consumo), se realizará:
 - Determinación diaria del pH y desinfectante residual.
 - Determinación semanal de bacterias coliformes y E.col.

10.- CONDICIONES GENERALES DE LA EVACUACIÓN DE AGUAS RESIDUALES

10.1. Requisitos sanitarios de las acampadas con instalaciones fijas de evacuación de aguas residuales

Se efectuará mediante un sistema que garantice las condiciones higiénico sanitarias, a través de:

- La red de alcantarillado municipal.
- Mediante fosa séptica o estación depuradora de la instalación. En este caso se deberá :
 - Realizar limpieza anual.
 - No producirá malos olores.
 - Si hay vertido del efluente a cauce, se deberá contar con autorización de vertido de la Confederación correspondiente.
 - En el caso de que no haya salida del efluente, se deberá vaciar por un gestor autorizado y el destino de su contenido será una estación depuradora autorizada.

Se prohíbe el vertido directo de aguas residuales a cauces de agua.

10.2. Requisitos sanitarios de las acampadas sin instalación fija de evacuación de aguas residuales

Se recogerán en un depósito o tanque diseñado para tal fin, que será de capacidad suficiente para el número de campistas y los días que van a acampar y será retirado por un gestor autorizado con destino a una estación depuradora autorizada. En el caso que la capacidad del tanque o depósito no sea suficiente deberá acordarse con el gestor días de recogida durante el desarrollo la actividad.

11.- CONDICIONES GENERALES DE ELIMINACIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

Requisitos sanitarios de la eliminación de residuos sólidos

Los residuos sólidos generados por la acampada juvenil, se depositarán en cubos con cierre hermético y de fácil limpieza y desinfección. La capacidad y el número de cubos será el adecuado para el número de usuarios.

El vaciado de cubos será diario y deberá realizarse en los contenedores del servicio público de recogida. El transporte y depósito de la basura al vertedero o instalación de recogida autorizada se realizarán por los servicios públicos municipales y en el caso que no existiesen, se habilitarán las medidas oportunas para que no se genere un problema de salud.

12.- CONDICIONES GENERALES DE LOS SERVICIOS HIGIÉNICOS

En zonas con instalaciones fijas

Contarán con un mínimo de:

- Un inodoro por cada 25 personas o fracción, con puerta de cierre.
- Un lavabo por cada 25 personas o fracción.
- Una ducha por cada 25 personas o fracción.

Los servicios sanitarios dispondrán de agua apta para el consumo, ventilación suficiente y reunirán en todo momento un buen estado de limpieza, conservación y dotación.

En acampadas sin instalaciones fijas

Cuando una acampada tenga lugar en una zona que carezca de instalaciones con servicios higiénicos, deberán estar dotados en una proporción de 1 por cada 25 campistas de sanitarios portátiles, que contarán con una ventilación adecuada, depósito de agua limpia y depósito de desechos y efluentes que permita extraer con bomba su contenido. Deberán estar en buen estado de limpieza. El mantenimiento se realizará con la frecuencia adecuada para evitar atascamientos. Los residuos generados serán retirados por un gestor autorizado, con destino a una depuradora autorizada.

La empresa que suministre los sanitarios portátiles, debe justificar donde realizan su vertido y presentar autorización del Instituto Aragonés del Agua que les habilite a realizar la descarga del contenido de las cisternas en las instalaciones de tratamiento gestionadas por el IAA. (Art. 5 de la ORDEN de 24 de junio de 2009, de los Departamentos de Economía, Hacienda y Empleo y de Medio Ambiente).

13.- CONDICIONES GENERALES DE OTRAS INSTALACIONES

13.1 Sistemas de agua caliente sanitaria con acumulador y circuito de retorno.

En su funcionamiento se ajustarán a lo establecido en el R. D. 865/2003, de 4 de julio, por el que se establecen los criterios higiénico-sanitarios para la prevención y control de la legionelosis. Y en el Programa de Vigilancia para la prevención y control de la legionelosis en Aragón.

13.2 Piscinas.

En su funcionamiento se ajustarán a lo establecido en el Decreto 50/93 de 19 de mayo, de la Diputación General de Aragón por el que se regulan las condiciones higiénico-sanitarias de las piscinas de uso público.