

ANEXO II

Condiciones sanitarias de las instalaciones de actividades juveniles de tiempo libre

A.- LAS ACTIVIDADES REALIZADAS EN EDIFICIOS.

1- Las colonias que se desarrollan en alojamientos con edificaciones e instalaciones fijas permanentes deberán cumplir los requisitos higiénico-sanitarios generales indicados en el Título II del Decreto 131/2006 de 23 de mayo del Gobierno de Aragón por el que se aprueba el reglamento sobre condiciones sanitarias en los establecimientos y actividades de comidas preparadas.

B.- LAS ACTIVIDADES REALIZADAS EN LA MODALIDAD DE ACAMPADA.

1- Las acampadas juveniles se pueden llevar a cabo en dos tipos de instalaciones: en zonas acondicionadas, con instalación fija o permanente destinado a cocina, y en otros terrenos sin instalación fija o permanente que se montan y se desmontan para cada periodo de actividad.

1.1. Condiciones mínimas de las infraestructuras de los locales y equipamientos destinados a la elaboración de comidas de acampadas juveniles en zonas acondicionadas con instalaciones destinadas a cocinas fijas o permanentes:

- a) Estarán limpios y en buen estado de conservación. Las paredes y suelos serán de fácil limpieza y desinfección y los techos serán de material adecuado, de manera que se evite la contaminación de los alimentos.
- b) La cocina tendrá unas dimensiones acordes a su volumen de trabajo y dispondrá de superficies de trabajo suficientes para una manipulación adecuada.

- c) La iluminación será adecuada y suficiente a las operaciones que en ellos se desarrolle.
- d) 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.
- e) 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.
- f) 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.
- g) La vajilla y menaje, se guardarán protegidos de cualquier posible fuente de contaminación.
- h) Las vajillas y cubiertos que no sean de un solo uso, serán higienizados con métodos mecánicos. Si carecen de sistema de higienización con métodos mecánicos deberá utilizarse vajilla de un solo uso o de limpieza individual por parte del usuario.
- i) Los desperdicios en los locales de manipulación se depositarán en recipientes adecuados de fácil limpieza y desinfección, con tapa de apertura no manual.
- j) Los vestuarios y servicios higiénicos, pueden ser tanto instalaciones fijas, como equipos aportados por el organizador de la acampada. Los servicios higiénicos estarán ubicados de manera que no puedan generar contaminación con los alimentos y dispongan de zona de lavado para la higiene personal adecuadamente dotada. La zona de vestuario se ubicará en un lugar separado de los espacios de manipulación.
- k) Las acampadas juveniles en zonas acondicionadas contarán siempre con equipos de conservación en refrigeración, siendo optativos los equipos de congelación. Tendrán capacidad suficiente para las materias primas, productos intermedios y finales. Estos equipos podrán formar parte de la instalación o ser aportados por el grupo organizador de la actividad juvenil.
- l) Existirá un local para almacenamiento de productos no perecederos, armario o despensa. Deberá estar limpio, con iluminación adecuada y las estanterías o palets serán de material adecuado al objeto de evitar la contaminación de las materias primas.
- m) Los productos utilizados para la limpieza, desinfección, desinsectación y desratización, así como 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.
- n) Los sistemas destinados a evitar la presencia de insectos, roedores y de lucha contra plagas 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.

- o) 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. Deberán mantenerse limpios y en buen estado.

1.2 Condiciones mínimas de las zonas destinadas a la elaboración de comidas de acampadas en otros terrenos sin instalaciones fijas o permanentes:

- a) 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.
- b) Las zonas de manipulación de alimentos, estarán independizadas de otras ajenas a su cometido específico.
- c) Todos los establecimientos dispondrán de un espacio de trabajo suficiente que permita una realización higiénica de todas las operaciones.
- d) 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.
- e) 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.
- f) 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.
- g) Los desperdicios en los locales de manipulación se depositarán en recipientes adecuados de fácil limpieza y desinfección, con tapa de apertura no manual.
- h) 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.
- i) 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.
- j) 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.
- k) El transporte de los productos que requieran temperatura regulada, se realizará a temperaturas correctas, pudiendo utilizarse neveras

portátiles con acumuladores de frío, u otras soluciones que garanticen el mantenimiento de la cadena de frío. Deberán mantenerse limpios y en buen estado.

2- Requisitos generales de manipulación:

- a) Todos los alimentos estarán protegidos de cualquier posible fuente de contaminación y conservados a las temperaturas adecuadas a su naturaleza.
- b) Las materias primas incompatibles y los productos intermedios y finales se almacenarán suficientemente separados y protegidos, de forma que se evite el riesgo de contaminaciones cruzadas entre ellos.
- c) Los recipientes donde se conserven o almacenen las materias primas y alimentos serán de materiales aptos para su uso en industria alimentaria.
- d) 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.
- e) 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.
- f) 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.

3- Requisitos referidos al personal manipulador de alimentos:

- a) Los manipuladores de alimentos deberán poseer una formación adecuada en materia de higiene alimentaria, de acuerdo con la actividad laboral que desarrollen.
- b) 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 de uso exclusivo y limpia.
- c) Toda herida o erosión sobre la piel debe protegerse con un apósito estéril e impermeable que impida el contacto directo con los alimentos.
- d) 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:

- a) 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.

- b) 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.
- c) 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.
- d) Con el fin de facilitar el estudio de posibles brotes dispondrán de muestras testigo que representen todas las comidas preparadas servidas diariamente.
- e) Las muestras testigo deberán contener una ración individual, con un mínimo de 100 gramos, y se tomarán en el momento más próximo al consumo.
- f) 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.
- g) El tiempo mínimo de almacenamiento será de una semana. En el caso de establecimientos no permanentes no será obligatorio conservar las muestras testigo una vez que se desmonten las instalaciones. Las actividades itinerantes de las acampadas podrán quedar eximidas de conservar muestras testigo si en las mismas se sirven menús de salvaguarda y se registran los menús suministrados, documentación que deberán conservar como mínimo hasta la finalización de la acampada.
- h) 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.
- i) Todos los establecimientos tendrán el listado de los manipuladores de alimentos, a disposición del personal de inspección sanitaria.

5- Requisitos referidos a sistemas de autocontrol de establecimientos de comidas preparadas:

- a) Los responsables de los establecimientos identificarán cualquier aspecto de su actividad que sea determinante para garantizar la higiene de los alimentos.
- b) En las actividades juveniles, teniendo en cuenta el criterio de flexibilidad del sistema de autocontrol, pueden considerarse suficientes los siguientes requisitos:
- c) Fichas de registro del control de temperaturas (diario).
- d) Programa y fichas de registro del control de limpieza y desinfección (diario).
- e) Trazabilidad: conservación de los documentos de acompañamiento (facturas, etiquetado, albaranes...) de los distintos productos, hasta el final de los mismos.
- f) Documentación acreditativa de la formación del personal.

6.- Requisitos sanitarios del suministro de agua de consumo humano.

La dotación mínima de agua de consumo humano será de 30 L/persona/día.

En el caso de las actividades itinerantes no será necesario disponer de la dotación mínima establecida, pero deberán disponer de un producto o sistema para la adecuada desinfección del agua.

6.1.- El agua de consumo humano suministrada a través de una red de distribución municipal:

- a) Antes del inicio de la temporada deberán justificar la aptitud del agua de consumo mediante un certificado emitido por el ayuntamiento.
- b) Durante la actividad deberán hacer un control del pH y desinfectante residual (Cloro libre residual) diario, anotándolo en un registro de desinfectante.
- c) Si la instalación tuviese un depósito intermedio de almacenamiento de agua, deberán presentar antes de inicio de la temporada, además del certificado de aptitud expedido por el ayuntamiento, un certificado de limpieza y desinfección del depósito en el que se especifique la fecha de realización de la limpieza y desinfección, productos empleados, ficha de datos de seguridad (FDS) de los mismos, protocolo de actuación y persona que lo realizó (firma).
- d) Durante la actividad además del control diario de pH y desinfectante residual, se deberá realizar por parte del propietario de la instalación, un análisis de control complementario, una vez al año, preferentemente al inicio de la temporada.

6.2.- El suministro de agua a través de un abastecimiento propio en una zona de acampada:

- a) Para el caso, de que sea una instalación nueva, el abastecimiento propio deberá disponer del correspondiente Informe sanitario favorable emitido por la Subdirección Provincial de Salud Pública correspondiente.
- b) Antes del inicio de la temporada la persona titular de las instalaciones o de la zona de acampada, deberá acreditar la aptitud y desinfección del agua para el consumo humano con la realización de:
 - I. Un análisis de control complementario, con los siguientes parámetros: Amonio, Bacterias coliformes, Clostridium perfringens, Color, Conductividad, E. coli, Enterococo, Olor, pH, Sabor, Turbidez, Hierro y Aluminio (si se utilizan en el tratamiento), Nitrito y Cloro combinado residual (si se utiliza cloraminación), Cobre, Cromo, Níquel, Hierro, Plomo u otro parámetro (cuando se sospeche que la instalación sea de ese tipo de material).
 - II. La descripción documental de las infraestructuras para la captación, almacenamiento y distribución del agua de consumo, incluido justificante de que los materiales de estas infraestructuras son aptos para estar en contacto con el agua de consumo humano y el informe sanitario favorable de la infraestructura emitido por la autoridad sanitaria en su día.
 - III. Descripción del tratamiento al que se somete el agua para su potabilización.
 - IV. Justificante de que las sustancias empleadas en el tratamiento del

- agua están incluidas y cumplen con la Orden SSI/304/2013 sobre sustancias para el tratamiento del agua.
- V. Justificante que acredite la formación específica en materia de agua de consumo humano para aquellas personas encargadas del tratamiento del agua de consumo.
 - VI. Certificado de limpieza y desinfección de las instalaciones (conducciones, depósitos, redes...).
- c) Durante la actividad se realizará un control del pH y desinfectante residual (Cloro libre residual) diario, anotándolo en un registro de desinfectante.
 - d) Si las instalaciones son usadas por >500 participantes / año o tienen capacidad para >500 participantes, se realizarán 2 análisis de control complementario al año uno al inicio de la temporada y el segundo durante el tiempo en que haya actividad.
 - e) Si las instalaciones son usadas por ≤ 500 participantes/ año o tienen capacidad para ≤ 500 participantes, se realizarán 1 análisis de control complementario al año al inicio de la temporada.
- 6.3.- Si el suministro de agua es a través de cisternas o depósitos móviles:
- a) Éstas deberán contar con un informe sanitario favorable de la Subdirección Provincial de Salud Pública, basado en la procedencia del agua, tipo de cisterna y depósito y las operaciones de limpieza previstas por el responsable de la cisterna.
 - b) El agua suministrada deberá cumplir con los valores paramétricos establecidos en el R.D. 140/2003 por el que se establecen los criterios sanitarios del agua de consumo o la normativa vigente.
 - c) Si el agua es almacenada en un depósito propio de la instalación, éste deberá contar con un certificado de limpieza y desinfección del mismo y de que sus materiales son aptos para contener agua de consumo.
 - d) Se deberá comprobar diariamente los niveles de pH y desinfectante residual y anotarlo en un registro.
 - e) El desinfectante empleado debe cumplir la Orden de sustancias SSI/314/2013.
 - f) Si el almacenamiento es superior a 7 días en el agua deberá hacerse una determinación de bacterias coliformes y E.coli.

Toda la documentación (certificados, registros, boletines de análisis...), deberá estar en la instalación a disposición de los inspectores

7.- Requisitos sanitarios de vertido de aguas residuales.

La evacuación o vertidos de aguas residuales no deberán hacerse al terreno o a los ríos.

En el caso de que el lugar donde se realice la acampada juvenil no tenga acceso a una red de alcantarillado municipal, se deberá disponer al menos de un sistema de recogida y almacenamiento de las mismas de tal manera que no produzcan vertidos u olores hasta su evacuación definitiva en lugar autorizado, procediéndose a su vaciado y limpieza al menos 1 vez al año antes del inicio de la temporada y tantas veces como sean necesario.

8.- Requisitos sanitarios de los servicios higiénicos.

Los servicios higiénicos contarán con inodoros, lavamanos y duchas que podrán ser instalaciones fijas o portátiles y permitirán la adecuada recogida de las aguas residuales para su posterior gestión.

Contará con un mínimo de:

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

Dispondrán de agua apta para el consumo para la higiene personal, ventilación suficiente, protección contra insectos y reunirán en todo momento, un buen estado de limpieza, conservación y dotación.

9.- Requisitos sanitarios de los residuos.

La recogida de los residuos se realizará en cubos que tendrán cierre hermético, de fácil limpieza y desinfección. La capacidad y el número de cubos serán adecuados al número de participantes. Los cubos serán vaciados como mínimo una vez al día y siempre que sea necesario, en los contenedores de recogida municipal o comarcal más cercanos al punto de acampada o donde el Ayuntamiento les indique.

No estará permitida la presencia de residuos acumulados en el exterior de cubos.

10.-Requisitos sanitarios de otras instalaciones.

Los 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 o la legislación vigente en cada momento en esta materia y en el programa de vigilancia para la prevención y control de la legionelosis de Aragón.

Las piscinas deberán cumplir con lo establecido en el R.D. 742/2013 de 27 de septiembre, por el que se establecen los criterios técnico-sanitarios de las piscinas y 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, o la legislación vigente en cada momento en esta materia.