

FICHA TÉCNICA CONDICIONES GENERALES SANITARIAS EN BARES, RESTAURANTES, COMEDORES COLECTIVOS

Esta ficha se emite exclusivamente a efectos de comunicar las condiciones generales sanitarias en bares, restaurantes, comedores colectivos y similares, sin perjuicio de que, por parte del servicio jurídico y el departamento de licencias, proceda la determinación de condiciones específicas y particulares en cada caso.

NORMATIVA BÁSICA A CUMPLIR POR BARES-RESTAURANTES

- Reglamento (UE) 852/04, del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre higiene de los productos alimenticios, de 29 de abril de 2004. Reglamento UE 1169/2011, del parlamento Europeo sobre Información Alimentaria facilitada al **Consumidor**
- Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre, por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor
- Real Decreto 1086/2020, de 9 de diciembre, por el que se regulan y flexibilizan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones de la Unión Europea en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios y se regulan actividades excluidas de su ámbito de aplicación.
- Reglamento (UE) 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor
- Real Decreto 487/2022, de 21 de junio, por el que establecen los requisitos sanitarios para la prevención y el control de la legionelosis
- Real Decreto 486/1997 de 14 de abril, por el que se establecen las disposiciones mínimas de seguridad y salud en los lugares de trabajo
- Ley 28/2005 de 26 de Diciembre y Ley 42/2010, de 30 de Diciembre de medidas sanitarias frente al tabaquismo
- Ley 5/2002 de 27 de junio, sobre drogodependencia y otros trastornos adictivos

REQUISITOS ESTRUCTURALES:

1.- Dependencias:

1. Cocina/Office
2. Zona De Barra
3. Almacén
4. Aseos

5. Vestuarios
6. Comedor
7. Cuarto De Basura
8. Almacen o armario de productos y útiles de limpieza

2..- Cocina/Office

La cocina/office deberá disponer de los siguientes requisitos estructurales:

1. Los locales deberán proyectarse, de forma que puedan separarse las operaciones susceptibles de causar contaminaciones cruzadas. Es decir, siempre habrá una separación entre la “zona sucia” y “zona limpia.
2. Pavimentos horizontales y verticales, continuos, resistentes, lisos, fácil limpieza y desinfección, en el caso del suelo será antideslizante.
3. Los techos, estarán contruidos de forma que impidan la acumulación de suciedad, reduzcan la condensación, formación de moho y desprendimiento de partículas.
4. Superficies de manipulación de alimentos de material no poroso ni absorbente, para facilitar su limpieza y desinfección. De dimensiones suficientes y diseño adecuado, para poder desarrollar la actividad, con zonas diferenciadas para la manipulación de crudos y cocinados.
5. Aparatos y útiles resistentes a corrosión, fácil limpieza y desinfección, elevados de suelo al menos 15 centímetros.
6. Lavamanos de uso exclusivo para este fin, con suministro de agua caliente y fría dotado de grifo de apertura no manual, dosificador de jabón y toallas de un solo uso.
7. En cocina deben existir tantos puntos de agua como sea necesario para desarrollar de forma higiénica los cometidos, dotados de agua caliente y fría en cantidad suficiente.
8. Luminarias ubicadas en zonas de cocina o manipulación de alimentos protegidas por un mecanismo que evite en caso de rotura la caída de fragmentos.
9. Ventanas y huecos abiertos al exterior que eviten la entrada de insectos voladores o rastreros.
10. Aparato lavavajillas industrial que garantice una temperatura mínima de agua de aclarado de 80 °C.
11. El local destinado a cocina estará convenientemente diferenciado y debidamente aislado.
12. Cámaras y congeladores con termómetro, temperaturas de 4 y -18 grados centígrados, respectivamente.

13. Recipiente de basura de uso exclusivo para servicio de cocina, apertura no manual y siempre dotado de bolsa.
14. Aparato extractor de humo dotado de filtros con capacidad suficiente y ubicado de tal forma que se evite la presencia de humo o gases en el local, la evacuación se realizara sobre cubierta.
15. Ubicación en cocina y zona de manipulación de alimentos de un aparato antiinsectos de funcionamiento no químico (insectocutor).

3.- Zona de barra

La zona de barra contará con:

1. Pavimentos horizontales y verticales, resistentes, lisos, fácil limpieza y desinfección, suelo antideslizante.
2. Aparatos y útiles resistentes a corrosión, fácil limpieza y desinfección, elevados de suelo al menos 15 centímetros.
3. Fregadero lavamanos, con agua fría y caliente, apertura no manual.
4. Lavavasos con desagüe automático que garantice una temperatura mínima de agua de aclarado de 80 °C .
5. En caso de disponer de zona de plancha y/o freidoras en barra, estarán convenientemente diferenciadas y debidamente aisladas además de contar con un sistema de extracción independiente.
6. En caso de acceder al interior a través de la propia barra, habrá una discontinuidad en la misma de paso libre, de al menos 60cms ancho.
7. Protección de vitrinas expositoras u otro sistema que eviten la contaminación ambiental de los alimentos, que serán refrigerados y dotados de termómetro si los alimentos expuestos son perecederos.
8. Recipiente de basura de uso exclusivo para servicio de cocina, apertura no manual y siempre dotado de bolsa.
9. Recipientes higiénicos para residuos en la zona de público.

4.- Almacén

El almacén deberá disponer de los siguientes requisitos estructurales:

1. Pavimentos horizontales y verticales, resistentes, lisos, fácil limpieza y desinfección suelo antideslizante.
2. Baldas o estanterías para alimentos en altura de material no poroso resistentes a corrosión, de fácil limpieza y desinfección, elevados del suelo al menos 15 cm.
3. Locales secos y bien ventilados y se protegerán de la luz del sol y de la entrada de insectos y roedores.

4. Las paredes, suelos y techo serán lisos y de fácil limpieza. Las baldas, estanterías, etc., serán de materiales fácilmente lavable, de forma que se pueda depositar adecuadamente los alimentos, evitando su contacto con el suelo.
5. La zona destinada al almacenaje de alimentos y bebidas será independiente de la utilizada para otros productos (limpieza, material de oficina, vajilla...).
6. Cámaras y congeladores con termómetro, temperaturas de 4 y -18 grados centígrados, respectivamente.

5.- Aseos

La zona de los aseos dispondrá de:

1. Zona de ante servicio para impedir la comunicación directa de las cabinas de los retretes con zonas de manipulación o comedor.
2. Separación por sexos.
3. Lavabo dotado de agua caliente y fría, dosificador de jabón y portarrollos de papel para el secado de manos o secamanos automático de aire.
4. Las cabinas de los retretes tendrán ventilación independiente y contenedor higiénico en el caso de aseos femeninos.

6.- Vestuarios

Los vestuarios contarán de los siguientes requisitos estructurales:

1. Vestuario independiente dotado de taquillas, sin comunicación directa con zonas de manipulación.
2. Aseos para los manipuladores dotados de dosificador de jabón, toallas de un solo uso o secamanos automático o justificar el uso compartido de los mismos.

7.- Comedor

El comedor deberá disponer de:

1. Las paredes, suelos, techos y mobiliario estarán en buen estado de limpieza y conservación.
2. Carteles sobre prohibición de fumar, así como de prohibición de consumo y venta de alcohol a tabaco a menores de 18 años.

8.- Cuarto de basura

El cuarto de basura no sería obligatorio en el caso de que exista recogida lateral de contenedores por parte del Servicio de Recogida de Residuos. En el caso en los que sí que sean necesarios, contarán con:

1. Pavimentos horizontales y verticales, resistentes, lisos, fácil limpieza y desinfección, con suelo antideslizante.
3. Sumidero con sifonamiento.
4. Punto de agua, para el lavado de contenedores.

9.- Almacén o armario de productos útiles de limpieza

Los útiles y productos destinados a la limpieza y desinfección se guardarán de forma independizada, dentro de un almacén/contenedor/armario de uso exclusivo.

CONDICIONES GENERALES PREVIAS AL INICIO DE LA ACTIVIDAD

El titular dispondrá antes del inicio de la actividad y en todo momento, de la documentación actualizada y suficiente que acredite:

1. Que los trabajadores cuentan con la adecuada formación sobre higiene y manipulación de bebidas y alimentos.
2. El cumplimiento del RD 865/2003 de 4 de julio, por el que se establecen los criterios higiénico-sanitarios para la prevención y control de la legionelosis, en relación a la limpieza y mantenimiento de los dispositivos e instalaciones susceptibles de serlo.
3. La existencia de contrato en vigor para el control de plagas, con empresa dada de alta en el registro de aplicadores de productos biocidas de la Comunidad de Madrid, mediante la presentación de los correspondientes certificados de control de plagas, diagnósticos de situación y plano de ubicación de cebos.
4. El cumplimiento de la obligación de informar al público con carteles la sobre prohibición de fumar en el interior del establecimiento, así como de prohibición de consumo y venta de alcohol a tabaco a menores de 18 años.
5. El cumplimiento de la obligación de poner a disposición de los clientes, la información sobre alérgenos en los alimentos elaborados, en los términos establecidos por el Reglamento (UE) 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.