

FICHA TÉCNICA CONDICIONES GENERALES SANITARIAS EN LOCALES DE VENTA DE ALIMENTOS

Esta ficha se emite exclusivamente a efectos de comunicar las condiciones generales sanitarias en locales de venta de alimentos, 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 DE APLICACIÓN

- 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.
- Reglamento (UE) 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor R.D. 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.
- 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.
- Real Decreto 1021/202, 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.
- RD 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.

EXTRACTO REQUISITOS

- 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”.
- En todas las zonas de manipulación, venta y almacenamiento de alimentos, así como en vestuarios y aseos, los pavimentos horizontales y verticales serán continuos, resistentes, lisos, antideslizantes y de fácil limpieza y desinfección.

- Los techos, estarán contruidos de forma que impidan la acumulación de suciedad, reduzcan la condensación, formación de moho y desprendimiento de partículas.
- Superficies de manipulación de alimentos de material no poroso ni absorbente, para facilitar su limpieza y desinfección.
- Aparatos y mobiliario, de material resistente a corrosión, fácil limpieza y desinfección, elevados de suelo al menos 15 centímetros.
- Dependencias dedicadas a obradores, estarán diferenciadas y aisladas del resto del local.
- En obradores y zonas de despacho de perecederos debe existir 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, independientemente de la dotación de tantos puntos de agua como sea necesario para desarrollar de forma higiénica los cometidos.
- Para el lavado de utensilios en pelados en labores de manipulación de alimentos, debe existir, aparato lavavajillas industrial que garantice una temperatura mínima de agua de aclarado de 80 °C.
- Las luminarias deben disponer de protección caída de fragmentos que evite en caso de rotura.
- Ventanas y huecos abiertos al exterior deben disponer de barrear o dispositivos que eviten la entrada de insectos voladores o rastreros.
- Cámaras, congeladores, vitrinas expositoras refrigeradas, deben disponer de termómetro, de fácil lectura que permita garantizar las temperaturas establecidas en Real Decreto 1021/2022, para cada tipo de alimento.
- Recipientes de basura dotados de apertura no manual.
- Ubicación en zonas de manipulación de alimentos de un aparato anti-insectos de funcionamiento no químico (insectocutor).
- Las zonas de almacenamiento de alimentos deben disponer de estanterías o dispositivos de elevación, fabricados en material resistente a corrosión, fácil limpieza y desinfección, que impida su depósito sobre el suelo, y que permitan una correcta limpieza en zona inferior.
- La zona destinada al almacenaje y venta de alimentos y bebidas será independiente de la utilizada para otros productos (limpieza, material de oficina, vajilla...).
- Los aseos estarán separados por sexos, no podrán comunicar con zonas de manipulación de alimentos, dispondrán de cabinas con ventilación para los inodoros y junto a lavabos se ubicará dosificador de jabón, toallas de un solo uso o secamanos automático y papeleras. Los aseos femeninos dispondrán de contenedor con tapa para higiénicos femeninos.
- Los vestuarios serán independientes separados por sexos, dotados de taquillas, y no tendrán comunicación directa con zonas de manipulación.
- El cuarto de contenedores de residuos contará con sumidero con sifonamiento y punto de agua, para el lavado de contenedores.
- Los útiles y productos destinados a la limpieza y desinfección se guardarán de

forma independizada, dentro de un almacén/contenedor/armario de uso exclusivo.

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

- La adecuada formación sobre higiene y manipulación de bebidas y alimentos de los trabajadores.
- El cumplimiento del RD 487/2022, por el que establecen los requisitos sanitarios para la prevención y el control de la legionelosis, con relación a la limpieza y mantenimiento de los dispositivos e instalaciones susceptibles de serlo.
- 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.
- 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.
- 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.
- La implantación de un sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC).
- La existencia de autorización AECAME, para los establecimientos de comercio al por menor de carne fresca y sus derivados, según Orden 1531/2005, de 6 de octubre, de la Consejería de Sanidad y Consumo, por la que se regulan las condiciones y el procedimiento de autorización de los establecimientos de comercio al por menor de carne fresca y sus derivados en la Comunidad de Madrid.