



REQUISITOS SANITARIOS DE LOS ESTABLECIMIENTOS EN DONDE SE ELABORAN O VENDEN ALIMENTOS

El presente documento, pretende ser una herramienta de ayuda eficaz, que permita a los responsables de los establecimientos dedicados a la manipulación de alimentos, conocer las exigencias de la Normativa vigente europea, de la Comunidad de Madrid (Reglamento CE 852/04 del Parlamento Europeo y del Consejo y R.D. 3484/2000, de 29 dic.) y de la Concejalía de Sanidad del Ayuntamiento Las Rozas, sobre las condiciones generales que deben cumplir dichos establecimientos para la APERTURA Y FUNCIONAMIENTO.

Técnico Responsable: Amparo Más

e-mail: inspeccionsanidad@lasrozas.es, amas@lasrozas.es

1. Zona de uso público

- 1.1. Debe estar aislada y diferenciada.
- 1.2. Las paredes, suelos, techos y mobiliario debe estar en buen estado de limpieza y conservación.

2. Cocina o zona de elaboración de alimentos

- 2.1. Estará ubicada en un recinto independiente de cualquier otra zona del establecimiento y de uso exclusivo. Con dimensiones suficientes, para el volumen de actividad.
- 2.2. No tendrá acceso directo al cuarto de basuras, aseos u otras dependencias con riesgo de contaminación.

- 2.3. 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”.
- 2.4. Los suelos y las paredes, se construirán con materiales lisos, lavables, resistentes a los productos de limpieza y no absorbentes. No deben existir juntas o grietas, donde pueda acumularse la suciedad. Los suelos, serán antideslizantes.
- 2.5. Los techos, estarán contruidos de forma que impidan la acumulación de suciedad, reduzcan la condensación, formación de moho y desprendimiento de partículas.
- 2.6. Las ventanas que se abran, estarán provistas de rejillas antiinsectos que puedan desmontarse para su limpieza. Las puertas, serán preferiblemente de vaivén o cierre automático.
- 2.7. El sistema de iluminación, estará protegido para evitar que en caso de rotura, contamine los alimentos y tendrá la intensidad suficiente.
- 2.8. Las superficies de manipulación de alimentos, serán de material no poroso ni absorbente, de fácil limpieza y desinfección. De dimensiones suficientes y diseño adecuado, para poder desarrollar la actividad, con zonas diferenciadas para la manipulación de crudos y cocinados.
- 2.9. Se instalarán campanas extractoras, sobre los elementos productores de calor y humos, como fogones, planchas, freidoras, asadores, etc. con suficiente potencia y capacidad dotadas de filtros de olores y decantadores de grasa. Serán de fácil limpieza. Los filtros deberán limpiarse y cambiarse con la frecuencia necesaria.
- 2.10. Dispondrán de recipientes higiénicos de uso exclusivo, para recogida de residuos sólidos. Serán de fácil limpieza y desinfección, apertura no manual y estarán provistos de bolsas de material impermeable.

- 2.11. Dispondrán de lavavajillas de capacidad suficiente, que garantice la correcta limpieza y desinfección (Temperatura > 82°C).
- 2.12. Dispondrán de lavabo-fregadero, con agua potable caliente y fría para el lavado de alimentos y utensilios.
- 2.13. Las zonas de manipulación de alimentos, dispondrán de lavamanos de accionamiento no manual, independiente del fregadero, dotado de agua caliente y fría, dosificador de jabón líquido y toallas de un solo uso.
- 2.14. Todo el equipo y los utensilios empleados en la manipulación de alimentos, será de materiales inalterables, fáciles de lavar y desinfectar, resistentes a la corrosión y no tóxicos. Se evitara el uso de madera y otros materiales, que no puedan limpiarse adecuadamente.
- 2.15. Dispondrá de sistemas que impidan la entrada de insectos, de naturaleza no química.

3. Zona de barra

- 3.1. El pavimento de la zona de barra, será fijo, no rugoso, impermeable, antideslizante y continuo.
- 3.2. Contará con lavavasos automático de capacidad suficiente, que garantice la correcta limpieza y desinfección (Temperatura > 82°C).
- 3.3. Lavamanos dotado de agua potable caliente y fría.
- 3.4. Los alimentos expuestos en la barra, estarán convenientemente protegidos. Aquellos que deben ser conservados en frío, estarán protegidos por vitrinas frigoríficas con temperatura regulada y controlados por un termómetro.
- 3.5. El acceso al recinto de la barra, se realizará mediante unidad de paso libre.

- 3.6. Si existe plancha o chapa para la preparación de comidas, debe disponer de campana extractora.
- 3.7. Dispondrán de recipientes higiénicos de uso exclusivo para recogida de residuos sólidos. Serán de fácil limpieza y desinfección, apertura no manual y estarán provistos de bolsas de material impermeable.

4. Almacenes de productos alimentarios

- 4.1. Todos los establecimientos, deberán contar con un recinto destinado exclusivamente a almacén y con capacidad suficiente.
- 4.2. Deben ser locales secos y bien ventilados y se protegerán de la luz del sol y de la entrada de insectos y roedores.
- 4.3. Las paredes, suelos y techo serán lisos y de fácil limpieza. Las baldas, estanterías, etc., deben ser de material fácilmente lavable, de forma que se pueda depositar adecuadamente los alimentos, evitando su contacto con el suelo.
- 4.4. La zona destinada al almacenaje de alimentos y bebidas, será independiente de la utilizada para otros productos (limpieza, material de oficina, vajilla...).

5. Instalaciones frigoríficas para los productos que requieran conservación por medio del frío

- 5.1. Se dispondrá de cámaras frigoríficas suficientes, con un termómetro visible y fiable.
- 5.2. En caso de que se almacenen productos congelados, contarán con una cámara para su mantenimiento, con capacidad suficiente y termómetro de fácil lectura y no corrosivo.
- 5.3. Sus paredes techos y estanterías, serán de material adecuado y en correcto estado de conservación.

5.4. Como norma general, la temperatura de las cámaras estará comprendida entre 0 y 4°C y los alimentos congelados, se mantendrán a una temperatura de – 18°C.

6. Almacenes de productos de limpieza

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

7. Cuarto de basuras

7.1. En dependencias aisladas y ventiladas, deberá ubicarse el contenedor de residuos, hasta ser evacuadas para su recogido por los Servicios de Limpieza viaria.

8. Servicios higiénicos de uso público, en establecimientos donde se consuman comidas y bebidas.

8.1. Estarán, recomendablemente, separados por sexos

8.2. Deberán contar con lavabos y estar convenientemente dotados de jabón líquido, toallas de un solo uso, papel higiénico y papeleras.

9. Servicios higiénicos de manipuladores

9.1. Aquellos establecimientos en los que se elaboren, manipulen, vendan o almacenen alimentos, deberán contar con servicios higiénicos para los manipuladores, que estarán equipados con agua caliente y fría, jabón líquido, toallas de un solo uso y papel higiénico.

9.2. Deberán estar dotados de taquillas/ armarios, de uso individual.

10. Documentación:

Deberán disponer de:

- Certificado de desinfección, desinsectación y desratización.
 - Certificados de formación de los manipuladores
 - En su caso, contrato de gestión y retirada de aceites usados.
 - Documentación acreditativa de proveedores autorizados.
-

NORMATIVA DE APLICACIÓN:

- **REGLAMENTO CE 852/04** del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre higiene de los productos alimenticios.
- **REAL DECRETO: 3484/2000** del 29 de Diciembre, por el que se establecen normas de higiene para la elaboración distribución y comercio de comidas preparadas.
- **REAL DECRETO: 202/2000** del 11 de Febrero, por el que se establecen las normas relativas a los manipuladores de alimentos.
- **DECRETO: 10 /2001** del 25 de enero, por el que se establecen las normas relativas a la formación de los manipuladores (Comunidad de Madrid).