
**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 de la Comunidad de Madrid (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 color claro, 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 insectocutores en cantidad suficiente.

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 color claro, 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 contenedor/armario de uso exclusivo.

7. Cuarto de basuras

7.1. En dependencias aisladas, ventiladas, en donde deberá ubicarse el contenedor de residuos, recogido por el Servicio de Limpiezas.

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

8.1. Deberán estar separados por sexos.

8.2. Deberán tener una antesala con lavabo con agua fría y caliente, estar convenientemente dotados con jabón líquido, toallas monouso y papel higiénico.

9. Servicios higiénicos de manipuladores

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

- **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).
- **REAL DECRETO: 381/1984** del 25 de enero, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria del comercio minorista de alimentación.