



REQUISITOS SANITARIOS BASICOS BARES-RESTAURANTES

Normativa sanitaria básica:

- Reglamento (UE) 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimentarios.
- RD 3484/2000 de 29 diciembre, normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.
- Orden de 9/02/1987 sobre normas específicas para la preparación y conservación de la mayonesa y de otros alimentos con ovoproductos.
- RD1420/2006 sobre la prevención de la parasitosis por Anisakis en productos de la pesca.
- Ley 28/2005, de medidas sanitarias frente el tabaquismo y Ley 42/2010 (modificación).
- Reglamento (UE) 1169/2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor

Requisitos básicos:

- Paredes, suelos y techos del local, almacén y cocina de material liso, impermeable y de fácil limpieza.
- Luces protegidas en cocina y comedor.
- Agua caliente en barra y cocina.
- Jabón dosificador y secamanos de un solo uso en barra, cocina y servicios higiénicos.
- WC con doble puerta (la taza no puede ventilar directamente a zonas de manipulación).
- El WC de los manipuladores debe disponer de agua caliente.
- Grifo de accionamiento no manual en barra y cocina.
- Máquina de higienización de vajilla industrial (lavavasos y/o lavavajillas).
- Deben disponer de un número suficiente de neveras, congeladores y expositores, con termómetros independientes.
- Almacén de alimentos exclusivo, de fácil limpieza y mantenimiento, respetando una distancia mínima entre los alimentos y el suelo.
- Espacio diferenciado para selección y reciclaje de residuos.
- Vestuario o taquilla para la ropa de uso exclusivo del personal.
- Armario de uso exclusivo para útiles y productos de limpieza.
- Recipientes de basuras adecuados, limpios, aislados de los alimentos y dotados con tapa y pedal.
- Aplicar las medidas necesarias para evitar la entrada de insectos y/o roedores del exterior (puertas, ventanas, plan de control de plagas).
- No se puede utilizar la vía pública para exposición de género o como sala de venta.
- Alimentos protegidos y fuera del alcance del público y, en caso que sea necesario, expuestos en refrigeración.
- Correcto almacenamiento de los alimentos depositados en frío (refrigeración y/o congelación), separando crudo de elaborado y entre los diferentes tipos de productos (vegetales, pescado, carne, etc.).

Documentación necesaria:

- Plan de control de plagas.
- Formación del personal en manipulación de alimentos.
- Acreditación de la recogida de aceite de freír mediante una empresa autorizada en gestión de residuos.
- Elaborar un plan de autocontrol específico para cada establecimiento (ver Guía para la aplicación de los autocontroles en establecimientos minoristas de alimentación).
- Declaración responsable sanitaria en el inicio de la actividad (ver trámites en la web de l'Ajuntament:
www.l-h.cat →por temas →Sanitat i salut→Tràmites→Seguretat Alimentaria).