



REQUISITS SANITARIS BÀSICS
BARS-RESTAURANTS



Normativa sanitària bàsica:

- Reglament (UE) 852/2004 relatiu a la higiene dels productes alimentaris.
- RD 3484/2000 normes d'higiene per a l'elaboració, distribució i comerç de menjars preparats.
- Ordre de 9/02/1987 sobre normes específiques per a la preparació i conservació de la maionesa i d'altres aliments amb ovoproductes.
- RD 1254/1991 normes per la preparació i conservació de la maionesa d'elaboració pròpia i altres productes de consum immediat amb l'ou com a ingredient.
- RD 1420/2006 sobre la prevenció de la parasitosi per Anisakis en productes de la pesca.
- Reglament (UE) 1169/2011 sobre la informació alimentària facilitada al consumidor.
- Llei 28/2005 de mesures sanitàries enfront del tabaquisme i Llei 42/2010 (modificació).

Requisits bàsics



- Local correctament aïllat del carrer mitjançant una porta efectiva.
- Parets, sostres i terres del local, magatzem i cuina de material llis, impermeable i de fàcil neteja.
- Llums protegides en cuina i menjador.
- Aigua calenta a barra i cuina, amb aixeta d'accionament no manual, dotats de dosificador de sabó i eixugamans d'un sol ús.
- Serveis higiènics: rentamans amb aigua freda i calenta, dosificador de sabó i paper eixugamans d'un sol ús. No poden comunicar directament en espais on es manipulen o s'emmagatzemen aliments. Disposarà d'un sistema de ventilació natural o mecànica.
- Màquina d'higienització de vaixela industrial (rentagots i/o rentavaixelles).
- Han de disposar d'un nombre suficient de neveres, congeladors i expositors, amb termòmetres independents.
- Magatzem d'aliments exclusiu, de fàcil neteja i manteniment, respectant una distància mínima entre els aliments i el terra.
- Espai diferenciat per a la selecció i reciclatge de residus.
- Vestuari o taquilla per a la roba exclusiva de treball del personal.
- Armari d'ús exclusiu per a estris i productes de neteja.
- Recipients d'escombraries adequats, nets, aïllats dels aliments, dotats amb tapadora i pedal.
- Aplicar les mesures necessàries per evitar l'entrada d'insectes i/o rosegadors des de l'exterior (portes, finestres, pla de control de plagues, teles mosquiteres...).
- No es pot utilitzar la via pública per exposar gènere o com a sala de venda.
- Aliments protegits i fora de l'abast del públic i, en cas que sigui necessari, exposats en refrigeració.
- Correcte emmagatzematge dels aliments en els elements de fred (refrigeració i/o congelació), separant cru d'elaborat i entre els diferents tipus de productes (vegetals, peix, carn, etc.), identificats i datats.



- Elaborar un pla d'autocontrol específic per a cada establiment (veure **Guia per a l'aplicació dels autocontrols als establiments minoristes d'alimentació** de l'Ajuntament de L'Hospitalet), en el qual han de constar els següents requisits:
 - Formació en manipulació d'aliments.
 - Pla de neteja i desinfecció.
 - Pla de control de plagues i animals indesitjables.
 - Pla de control de proveïdors i traçabilitat.
 - Pla de control de temperatures.
 - Pla de control dels al·lèrgens i substàncies que provoquen intolerància alimentària.
- Declaració responsable a l'inici de l'activitat (veure tràmits al web de l'Ajuntament):

www.l-h.cat



[Per temes](#)



[Salut](#)



[Tràmits](#)



[Seguretat alimentària](#)