



**REQUISITOS** SANITARIOS BÁSICOS  
**BARES-RESTAURANTES**





## Normativa sanitaria básica:

- Reglamento (UE) 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimentarios.
- RD 3484/2000 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.
- RD 1254/1991 normas para la preparación y conservación de la mayonesa de elaboración propia y otros productos de consumo inmediato en el que figure el huevo como ingrediente.
- RD 1420/2006 sobre la prevención de la parasitosis por Anisakis en productos de la pesca.
- Reglamento (UE) 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
- Ley 28/2005 de medidas sanitarias frente el tabaquismo y Ley 42/2010 (modificación).

## Requisitos básicos



- Local correctamente aislado de la calle mediante puerta efectiva.
- 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, con grifo de accionamiento no manual, dotados de dosificador de jabón y secamanos de un solo uso.
- Servicios higiénicos: lavamanos con agua fría y caliente, dosificador de jabón y papel secamanos de un solo uso. No pueden comunicar directamente con espacios donde se manipulen o almacenen alimentos. Dispondrá de un sistema de ventilación natural o mecánico.
- 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 exclusiva de trabajo 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, telas mosquiteras).

- 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.), identificados y fechados.

## Documentación necesaria



- Elaborar un plan de autocontrol específico para el establecimiento (ver **Guía para la aplicación de los autocontroles en establecimientos minoristas de alimentación** del Ayuntamiento de L´Hospitalet de Llobregat), en el que deben constar los siguientes requisitos:
  - Formación en manipulación de alimentos.
  - Plan de limpieza y desinfección.
  - Plan de control de plagas y animales indeseables.
  - Plan de control de proveedores y trazabilidad.
  - Plan de control de temperaturas.
  - Plan de control de alérgenos y sustancias que provocan intolerancia.
- Declaración responsable al inicio de la actividad (ver trámites en la web del Ayuntamiento):

[www.l-h.cat](http://www.l-h.cat)



Por temas



Salud



Trámites



Seguridad alimentaria