



REQUISITOS SANITARIOS BÁSICOS
TIENDA DE COMESTIBLES



Normativa sanitaria básica:

- Reglamento (UE) 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimentarios.
- Reglamento (UE) 1169/2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
- RD 140/2003, criterios sanitarios del agua de consumo humano.

Requisitos básicos



- Los locales destinados a productos alimentarios deberán conservarse limpios y en buen estado de mantenimiento y correctamente aislados de la calle mediante puerta efectiva.
- Disponer de agua corriente y servicio de lavabo.
- Paredes, techos y suelos del local y almacén de material liso, impermeable y de fácil limpieza.
- Estanterías para los productos alimentarios (no pueden estar en contacto con el suelo).
- Deben disponer de un número suficiente de neveras, congeladores y expositores, con termómetros independientes.
- Servicios higiénicos: lavamanos con agua fría y caliente, dosificador de jabón y papel secamanos de un solo uso. No puede comunicar directamente con zonas donde se manipulen o almacenen alimentos. Dispondrán de un sistema de ventilación natural o mecánica.
- Almacén de alimentos exclusivo, de fácil limpieza y mantenimiento, respetando una distancia mínima entre los alimentos y el suelo.
- En caso de tener zona de manipulación de alimentos:
 - Las superficies en contacto con los alimentos deben ser de material liso, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección y en número suficiente.
 - Iluminación suficiente y protegida.
 - Lavamanos de accionamiento no manual, con agua fría y caliente, jabón líquido y secamanos de un solo uso.
- Espacio diferenciado para selección y reciclaje de residuos.
- Vestuario o taquilla para la ropa exclusiva de trabajo del personal.
- Armario de uso exclusivo para los útiles y productos de limpieza.
- Recipientes para 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, plan de control de plagas, telas mosquiteras..).
- No se puede utilizar la vía pública como sala de venta.
- Alimentos sin envasar:
 - Vitrinas para los productos sin envasar (los alimentos deben estar fuera del alcance del público).
 - Identificados y etiquetados correctamente.
 - Los alimentos han de estar separados de los productos no alimentarios.
 - La venta a granel no se podrá efectuar si la reglamentación técnico-sanitaria o las normas específicas del producto lo prohíben.

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), 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 de l'Ayuntamiento):

www.l-h.cat



Por temas



Salud



Trámites



Seguridad alimentaria