



AYUNTAMIENTO DE ALICANTE

Concejalía de Sanidad, Comercio y Mercados

CONDICIONES SANITARIAS MINIMAS DE LOS COMEDORES COLECTIVOS: BARES, RESTAURANTES, TABERNAS, CANTINAS, CERVECERIAS, PIZZERIAS, COCINAS DE GUARDERIAS, COLEGIOS, RESIDENCIAS, HOTELES, ETC.

DE LOS ASEOS.-

- 1.- Dispondrán uno para caballeros y otro para señoras, dotados cada uno con una pieza de lavabo y un W.C. como mínimo. El acceso a los mismos no será directo desde el establecimiento, cocina o almacén.
- 2.- Dispondrán de ventilación directa o forzada, y sistema de cierre automático de las puertas.
- 3.- Las paredes serán fácilmente lavables, y sin deterioro.
- 4.- Dispondrán de los accesorios: jabón líquido, papel higiénico, toallas de un solo uso o secador automático, y en caso de que los aseos sean utilizados por los manipuladores dispondrán de lavamanos de accionamiento no manual y agua caliente.

DE LAS COCINAS.-

- 1.- Las paredes serán lisas, continuas e impermeables, fácilmente lavables y sin deterioro, al igual que los techos. Los suelos además serán anti deslizantes.
- 2.- Dispondrán de la ventilación suficiente, natural o forzada, y apropiada a la capacidad y volumen del local. Todos los huecos al exterior de la cocina (puertas y ventanas), estarán dotados de rejilla de malla adecuadas para evitar la entrada de insectos y roedores.
- 3.- los sistemas de iluminación fluorescente estarán protegidos de forma que preserven a los alimentos de una posible contaminación en caso de rotura.
- 4.- Todos los lavamanos serán de accionamiento no manual con agua fría y caliente. Próximos a ellos habrá jabón líquido, toallas de un solo uso y cepillo de uñas.
- 5.- Existirán recipientes estancos dotados de cierre hermético y bolsa impermeable, aislados de la zona de manipulación.
- 6.- Todas las cámaras, neveras o arcones congeladores dispondrán de termómetro.
- 7.- Las cocinas, planchas, freidoras, etc., dispondrán de sistemas de extracción eficientes y filtros depuradores, no pudiendo los humos y olores tener salida directa a la fachada del edificio, patio de luces, etc., debiendo tener un punto final de evacuación en al azotea a 1,10 m sobre la misma, con sombrerete difusor y a 8 m como mínimo de cualquier edificación colindante.
- 8.- Dispondrán del mobiliario necesario y adecuado, excluyéndose el uso de madera.

DEL ALMACEN.-

- 1.- El almacenamiento de cualquier producto alimenticio envasado o no, nunca se hará directamente sobre el suelo.
- 2.- Las paredes serán lisas, continuas e impermeables, fácilmente lavables y sin deterioro al igual que los techos. Los suelos además serán antideslizantes.



AYUNTAMIENTO DE ALICANTE

Concejalía de Sanidad, Comercio y Mercados

-Dispondrán de ventilación suficiente, natural o artificial, apropiada a la capacidad y volumen del local. Todos los huecos al exterior de la cocina (puertas y ventanas), estarán dotados de rejilla de malla adecuadas para evitar la entrada de insectos.

-Los sistemas de iluminación fluorescente estarán protegidos de forma que preserven a los alimentos de una posible contaminación en caso de rotura.

-Dispondrán del mobiliario necesario y adecuado, excluyéndose el uso de madera.

3.- El almacenamiento de productos no alimenticios se hará en lugar independiente y aislado de los productos alimenticios.

DE LOS MATERIALES, UTILES Y UTILLAJE.-

1.- Todo material, útil o utillaje que esté en contacto con las materias primas o los productos alimenticios, mantendrá las debidas condiciones de conservación, higiene y limpieza, reuniendo además las siguientes características:

- Estar fabricado con materias primas autorizadas y adecuadas para tal fin.

- No transmitir a las materias primas o productos alimenticios con los que se ponga en contacto sustancias tóxicas o contaminantes.

- No ceder sustancia alguna ajena a la composición normal del alimento.

- No alterar las características de composición ni los caracteres organolépticos de los productos.

DEL PERSONAL.-

1.- Dispondrán de los preceptivos carnets de manipulador actualizados, incluso, los dueños, gerentes, responsables, etc., aunque no manipulen.

2.- La ropa será de color claro y uso exclusivo, incluyendo, cubrecabezas y calzado para los cocineros.

3.- El personal técnico y operario que manipule alimentos observará en todo momento la máxima higiene en su aseo personal, con ropa e indumentaria de color claro, calzado impermeable, cubrecabezas y/o reddecilla en su caso, siendo todo ello de uso exclusivo para el trabajo.

4.- Los manipuladores que se diagnostiquen como portadores de gérmenes patógenos, serán separados del trabajo y no se reintegrarán al mismo hasta que se compruebe el estado satisfactorio de salud de estos operarios.

DE LA BARRA.-

1.- Los lavamanos serán de accionamiento no manual con agua fría y caliente.

2.- No existirá ningún producto alimenticio accesible directamente por el público.

3.- La temperatura de los productos en vitrina frigorífica, si procediese, será controlada con un termómetro.

4.- Los pavimentos de estos locales serán impermeables, antideslizantes de fácil limpieza y desinfección, con la inclinación suficiente para evitar retenciones de agua u otros líquidos y estarán provistos de desagües con los dispositivos adecuados que eviten olores y penetración de roedores.



AYUNTAMIENTO DE ALICANTE

Concejalía de Sanidad, Comercio y Mercados

En cualquier caso, se estará a todo lo dispuesto en la legislación sanitaria específica aplicable y que no se detalla en estas condiciones mínimas.