



Ayuntamiento de Salamanca

SECCIÓN DE SALUD PÚBLICA. AYUNTAMIENTO DE
SALAMANCA

C/ Valencia 19, 1ª planta 37005 Salamanca

Tfno : 923 245575

Email: saludpublica@aytosalamanca.es ,

Web: <http://www.aytosalamanca.es>

INFORMACIÓN SOBRE CONDICIONES SANITARIAS MÍNIMAS PARA LA INSTALACIÓN DE BARES, CAFETERÍAS Y RESTAURANTES.

Ordenanza municipal reguladora de las condiciones higiénico-sanitarias y protección de los consumidores en establecimientos donde se consumen comidas y bebidas. (B.O.P. de Salamanca, viernes 3 de febrero de 1995).

Reglamento (CE) 852/2004 de 29 de abril relativo a la Higiene de los productos alimenticios.

RD 348472000 de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.

Deberán presentarse memoria técnica y planos, firmados por técnico y visados, que describan el cumplimiento de esta ordenanza y en concreto las condiciones que se detallan.

Deberá solicitar además autorización sanitaria de funcionamiento a la Junta de Castilla y León.

MOSTRADOR Y ZONA DE PÚBLICO

1. El pavimento situado detrás de la barra será continuo, liso, antideslizante y fijo, de material impermeable de fácil limpieza y desinfección. No se permite la tarima.
2. Contará con agua corriente potable fría y caliente.
3. Los alimentos y pinchos se expondrán en vitrinas protectoras, con sistema de refrigeración si los alimentos a conservar lo necesitan.
4. Si en la barra cuenta con una zona de preparación de alimentos como una plancha, las paredes de esta zona serán de superficies lisas , impermeables y de fácil limpieza y desinfección. Contará con una campana extractora de humos. Y con un lavamanos de accionamiento no manual situado junto a la zona de trabajo de la plancha.

COCINA

5. Las **paredes alicatadas** o recubiertas de otro material impermeable de fácil limpieza y desinfección.
6. Los **suelos** de superficie continua, lisa y antideslizante, impermeables y de fácil limpieza y desinfección.
7. Las **uniones entre paramentos** horizontales y verticales serán redondeadas.
8. Los **techos** lisos, de color claro y fácilmente limpiables.
9. Las ventanas y huecos de ventilación protegidos con **malla anti-insectos** instalada en marcos desmontables para su limpieza periódica.
10. Los **desagües protegidos** contra olores y con rejillas.
11. Las lámparas de **iluminación con pantalla estanca**.

12. Dotación de **agua caliente y fría**.
13. Fregadero con agua caliente y fría, dotado de lavamanos de accionamiento no manual.
14. **Instalación frigorífica** para la conservación de los alimentos perecederos.
15. Sobre la cocina se situará **campana extractora** de humos y vapores.
16. Los recipientes para la **recogida de residuos** serán de fácil limpieza y desinfección, de cierre hermético y de apertura no manual, provistos de bolsas impermeables.

ASEOS

17. **Independientes** para señoras y caballeros.
18. **Dotados como mínimo** de: Una cabina para señoras con inodoro y lavabo. Una cabina para caballeros con inodoro y lavabo.
19. Los **lavamanos** contarán con agua caliente y fría y jabón y secamanos automático o toallas de un solo uso.
20. Estas cabinas **no pueden comunicar directamente con sala del público** o con dependencias donde se manipulen o almacenen alimentos por lo que estarán provistas de una antesala que las independice en la que se puede situar el lavabo.
21. En las cabinas: La **ventilación** será natural o forzada. La superficie de las **paredes alicatada o revestida de material impermeable** hasta dos metros de altura

ALMACÉN

22. **Paramentos y techos** revestidos de pintura clara.
23. **Suelo** liso e impermeable.
24. **Ventilación** natural o forzada, con huecos protegidos contra insectos y roedores.
25. Los alimentos se situarán en **estanterías** que impidan el contacto con el suelo.
26. La zona destinada al almacenamiento de alimentos será **independiente** de la de los productos de limpieza y desinfección y de la de almacenamiento de los residuos.
27. **Contará con una zona destinada a vestuario de los trabajadores dotada de taquillas para guardar la ropa.**
28. **Contará con un cuarto de basuras en dependencias aisladas con paredes impermeables fácilmente lavables y desinfectables y ventilación.**