



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 ESTABLECIMIENTOS DE VENTA MINORISTA DE ALIMENTACIÓN.

RD 381/1984 de 25 de Enero por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria del Comercio Minorista de Alimentación.

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

Deberán presentarse memoria técnica y planos que describan el cumplimiento de esta Legislación y en concreto las condiciones que se detallan en la lista siguiente. Si el establecimiento cuenta con carnicería o pescadería; y si tiene obrador de cualquier industria alimentaria presentará una memoria especificando el cumplimiento de las condiciones especificadas en las reglamentaciones correspondientes en cada caso.

Este documento tiene carácter informativo y no exime la obligatoriedad de cumplir todos los requisitos que establezca la ley.

CONDICIONES DE LOS ESTABLECIMIENTOS

1. Dispondrán de **entrada y salida directas** a la vía pública o a espacios de circulación rodada o peatonal.
2. Estarán **separados** de viviendas, cocinas o comedores de uso familiar o laboral.
3. Los **suelos** serán resistentes al roce, continuos o de piezas perfectamente adosadas, impermeables y de fácil limpieza y desinfección.
4. Las **paredes** se recubrirán de azulejos o pintura plástica u otros materiales de especial resistencia, lavables y desinfectables.
5. Los **techos** se cubrirán de pintura plástica clara.
6. Contará con **ventilación** natural o forzada.
7. Todos los productos se expondrán en **estanterías** o vitrinas que impidan el contacto directo con el suelo.
8. Contarán con instalaciones de **refrigeración y de congelación** para los alimentos que así lo requieran.
9. Está **prohibido utilizar la vía pública** en sustitución de la sala de ventas o de la trastienda.
10. 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..
11. Si se pretende instalar un **horno para realizar la cocción de productos semielaborados de pan y panes especiales** se efectuará la manipulación de dichos productos semielaborados **en un área separada del local a la que no tenga acceso el público.**

ASEOS Y VESTUARIOS

12. **Dotados como mínimo** de: Una cabina con inodoro y lavabo dotados de **agua caliente** y fría, con jabón y secamanos automático o toallas de un solo uso. Las cabinas donde se instalen los inodoros **no pueden comunicar directamente con sala del público** o con dependencias donde se manipulen o almacenen alimentos por lo que estarán provistos de una antesala que las independice
13. La **ventilación** será natural o forzada. La superficie de las **paredes alicatadas o revestidas de material impermeable** hasta dos metros de altura.
14. **A partir de 10 trabajadores contará con vestuarios** y aseos para el personal separados por sexos. Estarán provistos de colgadores, armarios o **taquillas** .