

MEMORIA SANITARIA PARA ESTABLECIMIENTOS DE HOSTELERIA

En los expedientes de ESTABLECIMIENTO DE HOSTELERÍA se deberá presentar MEMORIA TÉCNICA SANITARIA Y PLANOS que describan el cumplimiento de los siguientes requisitos para la Seguridad Alimentaria (esta relación tiene carácter informativo y no exime de la obligatoriedad del cumplimiento de los requisitos que establezca la normativa sectorial aplicable).

- **Reglamento (CE) 852/2004** de 29 de abril relativo a la Higiene de los productos alimenticios.
- **Reglamento (CE) N° 853/2004** de 29 de abril por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.
- **Real Decreto 1021/2022**, de 13 de diciembre, por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor.
- **Art. 6.4.18 Servicios higiénicos del Plan General de Ordenación Urbana del Municipio de Salamanca. Revisión-Adaptación 2004.** Texto refundido. Aprobación definitiva 2007
- **Real Decreto 486/1997**, de 14 de abril, por el que se establecen las disposiciones mínimas de seguridad y salud en los lugares de trabajo.
- **Ordenanza reguladora de las condiciones higiénico-sanitarias protección de los consumidores en establecimientos donde se consumen comidas y bebidas.**
- **Decreto 12/2016**, de 21 de abril, por el que se regulan los establecimientos de restauración en la Comunidad de Castilla y León.

CONDICIONES DE LOS ESTABLECIMIENTOS

1. **EL DISEÑO Y DISPOSICIÓN DE LAS SALAS** en las que se preparen, traten o transformen los productos alimenticios deberán permitir unas prácticas correctas de higiene alimentaria, incluida la protección contra la contaminación entre y durante las operaciones. En particular:
 - a. **las superficies de los suelos** deberán mantenerse en buen estado y ser fáciles de limpiar y de desinfectar, lo que requerirá el uso de materiales impermeables, no absorbentes, lavables y no tóxicos, y deberán permitir un desagüe suficiente.
 - b. **las superficies de las paredes** deberán conservarse en buen estado y ser fáciles de limpiar y, en caso necesario, de desinfectar, lo que requerirá el uso de materiales impermeables, no absorbentes, lavables y no tóxicos; su superficie deberá ser lisa hasta una altura adecuada para las operaciones que deban realizarse.
 - c. **los techos**, falsos techos y demás instalaciones suspendidas deberán estar contruidos y trabajados de forma que impidan la acumulación de suciedad y reduzcan la condensación, la formación de moho no deseable y el desprendimiento de partículas.
 - d. **las ventanas y demás huecos practicables** deberán estar contruidos de forma que impidan la acumulación de suciedad, y los que puedan comunicar con el exterior deberán estar provistos de pantallas contra insectos que puedan desmontarse con facilidad para la limpieza. Cuando debido a la apertura de las ventanas pudiera producirse contaminación, éstas deberán permanecer cerradas durante la producción.

- e. **las puertas** deberán ser fáciles de limpiar y, en caso necesario, de desinfectar, lo que requerirá que sus superficies sean lisas y no absorbentes.
- f. **las superficies (incluidas las del equipo)** de las zonas en que se manipulen los productos alimenticios, y en particular las que estén en contacto con éstos, deberán mantenerse en buen estado, ser fáciles de limpiar y, en caso necesario, de desinfectar, lo que requerirá que estén construidas con materiales lisos, lavables, resistentes a la corrosión y no tóxicos.

2. VENTILACIÓN

Deberá disponerse de medios adecuados y suficientes de **ventilación mecánica o natural**. Deberán evitarse las corrientes de aire mecánicas desde zonas contaminadas a zonas limpias. Los sistemas de ventilación deberán estar contruidos de tal modo que pueda accederse fácilmente a los filtros y a otras partes que haya que limpiar o sustituir.

3. ILUMINACIÓN

Los locales destinados a la elaboración de productos alimenticios deberán disponer de **suficiente luz natural y/o artificial**.

4. EVACUACIÓN DE AGUAS RESIDUALES

Las redes de evacuación de aguas residuales deberán ser suficientes para cumplir los objetivos pretendidos y estar concebidas y contruidas de modo que se evite todo riesgo de contaminación.

5. ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS DE LIMPIEZA

Los productos de limpieza y desinfección no deberán almacenarse en las zonas en las que se manipulen productos alimenticios.

6. INSTALACIONES PARA EL LAVADO DE LAS MANOS

Dispondrá de lavamanos de accionamiento no manual dotado de agua caliente y fría.

7. INSTALACIONES PARA EL LIMPIEZA Y LAVADO DE UTENSILIOS

Se dispondrá, en caso necesario, de **instalaciones adecuadas para la limpieza, desinfección y almacenamiento del equipo y los utensilios de trabajo**. Dichas instalaciones deberán estar contruidas con materiales resistentes a la corrosión, ser fáciles de limpiar y tener un suministro suficiente de agua caliente y fría.

8. INSTALACIONES PARA EL LAVADO DE ALIMENTOS

Se tomarán las medidas adecuadas, cuando sea necesario, para el lavado de los productos alimenticios. Todos los fregaderos o instalaciones similares destinadas al lavado de los productos alimenticios deberán tener un suministro suficiente de agua potable caliente, fría o ambas, y deberán mantenerse limpios y, en caso necesario, desinfectados. En caso necesario, las instalaciones destinadas al lavado de los productos alimenticios deberán estar separadas de las destinadas a lavarse las manos.

9. INSTALACIONES DE REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN

Cuando sea necesario, contarán con elementos de refrigeración o de congelación para ofrecer unas condiciones adecuadas de manipulación y almacenamiento de los alimentos a temperatura controlada y capacidad suficiente para poder mantener los productos alimenticios a una temperatura apropiada que se pueda comprobar y, si es preciso, registrar.

10. ASEOS Y VESTUARIOS

- I. Hasta 200 m², contará un retrete y un lavabo; por cada 200 m² adicionales o fracción superior se aumentará un retrete y un lavabo, separándose para cada uno de los sexos.
- II. Los inodoros no deberán comunicar directamente con las salas en las que se manipulen los productos alimenticios ni con las salas de uso público. Todos los sanitarios deberán disponer de suficiente ventilación natural o mecánica.
- III. Los lavabos para la limpieza de las manos deberán disponer de agua corriente caliente y fría, así como de material de limpieza y secado higiénico de aquellas.
- IV. En el caso de locales agrupados, podrán agruparse las dotaciones de aseos, manteniendo el número y condiciones con referencia a la superficie total, incluidos los espacios comunes de uso público desde los que tendrán acceso.
- V. Cuando sea necesario, el personal deberá disponer de **vestuarios adecuados**.

11. CUARTO DE BASURAS

Dispondrá de recipientes higiénicos de fácil limpieza y desinfección con tapa de cierre hermético. Así mismo contará con un cuarto de basuras en dependencias aisladas y ventiladas con paredes fácilmente limpiables y desinfectables