

MEMORIA SANITARIA PARA ESTABLECIMIENTOS MINORISTA DE ALIMENTACIÓN

En los expedientes de ESTABLECIMIENTO MINORISTA DE ALIMENTACIÓN 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)

CONDICIONES DE LOS ESTABLECIMIENTOS

- Dispondrán de entrada y salida directas a la vía pública o a espacios de circulación rodada o peatonal
- Estarán separados de viviendas, cocinas o comedores de uso familiar o laboral.
- Dotación de agua potable, fría y caliente, así como eliminación de aguas residuales.
- Los suelos serán resistentes al roce, continuos o de piezas perfectamente adosadas, impermeables y de fácil limpieza y desinfección.
- Las paredes se recubrirán de azulejos o pintura plástica u otros materiales de especial resistencia, lavables y desinfectables.
- Los techos se cubrirán de pintura plástica clara.
- Las ventanas y demás huecos practicables deberán construirse de forma que impidan la acumulación de suciedad y la entrada de insectos o roedores.
- Las puertas deberán ser lisas y no absorbentes que permitan su limpieza y desinfección.
- Contará con ventilación natural o forzada.
- Todos los productos se expondrán en estanterías o vitrinas que impidan el contacto directo con el suelo.
- Contarán con instalaciones de refrigeración y de congelación para los alimentos que así lo requieran.
- 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.
- Si se pretende instalar un horno para realizar la cocción de productos semielaborados de pan y bollería se efectuará su manipulación en un área separada del local a la que no tenga acceso el público. Esta zona contará con paredes alicatadas o de superficies impermeables fácilmente desinfectables y situados junto al horno contará con mesa de trabajo y un lavamanos dotado de agua caliente y fría y accionamiento no manual.
- Si pretende la venta de productos sin envasar que van a ser manipulados antes de la venta contará junto a la zona de manipulación de un lavamanos dotado de agua caliente y fría y accionamiento no manual.

ASEOS Y VESTUARIOS

Dotados como mínimo de una cabina con inodoro y lavabo, de agua caliente y fría, con jabón y seca manos automático o toallas de un solo uso.

Anteservicio: será necesario en todo caso. 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.

Deberán disponer de suficiente ventilación natural o mecánica.

A partir de diez (10) trabajadores contará con vestuarios y aseos para el personal separados por sexos. Estarán provistos de colgadores, armarios o taquillas. La ventilación será natural o forzada. La superficie de las paredes alicatadas o revestidas de material impermeable hasta dos metros de altura.

NORMATIVA APLICABLE

Reglamento (CE) 852/2004, de 29 Abril, relativo a la higiene de los productos alimenticios.

Reglamento (CE) 853/2004, de 29 de abril, por el que se establecen normas específicas de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor.

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.

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).