

NORMAS HIGIÉNICAS PARA LOS ESTABLECIMIENTOS DE HOSTELERIA

Revisión: FM/FEB/ 2011

La normativa de aplicación a los establecimientos hosteleros es amplia y diversa, ver apartado relativo a la Base Legal, por lo que con objeto de favorecer su conocimiento y aplicación se han elaborado las siguientes **Normas orientativas** que constituyen el criterio unificado de aplicación.

Para cualquier duda, ampliación o aclaración puede ponerse en contacto con la **Inspección Veterinaria Municipal** en C/ Ugalde, nº 7- Tel. -94-4204924-00.

Ámbito de aplicación:

Establecimientos hosteleros de nueva instalación, ampliaciones o reformas (en la medida de lo posible).

Condiciones Generales

1. La disposición de conjunto, el diseño, la construcción y las dimensiones de los locales deberán:
 - a. Permitir una limpieza y desinfección adecuada.
 - b. Evitar la acumulación de suciedad, condensaciones, mohos...
 - c. Posibilitar las prácticas correctas de higiene, incluida la prevención de la contaminación cruzada.
 - d. Las dimensiones de los locales de trabajo deberán permitir que los trabajadores realicen su trabajo sin riesgos para su seguridad y salud y en condiciones ergonómicas aceptables.
2. Las cocinas y locales de manipulación de alimentos no serán lugares de paso.
3. Los establecimientos que elaboren alimentos tendrán implantado un sistema de autocontrol adaptado a su actividad.

Alturas

Las alturas mínimas serán de dos metros y medio (2'50 m) en las zonas de público y trabajo, y de dos metros treinta centímetros (2'30 m) en aseos y vestuarios.

Iluminación

1. La intensidad de la luz mínima en zonas de manipulación será de 350 lux y de 150 en las de almacenamiento, incluidas las cámaras frigoríficas.
2. El sistema de iluminación de las zonas donde se manipulan o almacenan alimentos sin envasar y útiles, estará debidamente protegido de manera que, en caso de rotura, no contamine los mismos.

Desagües

Los desagües de todos los aparatos instalados en el local dispondrán de sifón.

Cocinas

1. Los establecimientos donde se elabore cualquier tipo de alimentos, incluidos pinchos y tapas, dispondrán de recinto de cocina.
2. La superficie mínima del recinto o zona de elaboración de alimentos (cocina) será de 4 m².
3. La superficie destinada a cocina será superior a la suma del 10% de la superficie destinada al público (bar, cafetería), más el 20% de la del comedor, en su caso.
4. Las superficies de paredes y suelos serán impermeables, lisas, no absorbentes, y fáciles de limpiar y desinfectar. Los suelos serán antideslizantes y las paredes de color claro.
5. Los techos serán lisos, claros y fáciles de limpiar.
6. La cocina dispondrá, al menos, de:
 - a. Lavabo-fregadero conjunto, en cocinas de superficie inferior a 8m², con grifo de accionamiento no manual, agua fría y caliente, y del tamaño suficiente para la limpieza de los alimentos y lavado de los útiles habitualmente empleados.
 - b. Si la cocina tiene más de 8m² de superficie, el lavamanos será independiente del fregadero, cada uno con su grifo, y el del lavamanos será de accionamiento no manual.
 - c. Útiles de aseo (jabón líquido, toallas de papel) en todo momento, en los lavamanos.
 - d. Máquina lavavajillas de capacidad suficiente, que garantice una temperatura del agua de aclarado mínima de sesenta y seis grados centígrados (66° C) en los establecimientos que sirvan cualquier tipo de comida, pincho o tapa.
 - e. Cámara frigorífica para alimentos, de capacidad suficiente, y con termómetro de lectura externa. Tª referencia entre 0 y 6°C.
 - f. Superficie de manipulación de alimentos, en buen estado, de fácil limpieza y desinfección y de tamaño acorde con el volumen y tipo de trabajo.
7. La disposición del mobiliario será tal que evite la formación de huecos de difícil acceso para la limpieza.
8. La cocina no será la única vía de acceso al almacén, al objeto de que el suministro de mercancías, no se efectúe a través de ella.
9. La anchura mínima de las zonas de trabajo, libres de mobiliario, será de ochenta centímetros, (0,80 m).
10. Los establecimientos que utilicen amasadora para la harina, dispondrán de zona aislada al efecto.
11. Los establecimientos que dispongan de zonas de servicio de comidas con una superficie superior a ciento cincuenta metros cuadrados (150 m²), las cocinas precisarán además:
 - a. Cámara frigorífica exclusiva para la conservación de platos preparados, con tamaño adecuado y alejada de los focos de calor y de la zona de materias primas.
 - b. Accesos independientes, de entrada de materias primas y de salida de comida preparada;
 - c. Zona exclusiva, para la manipulación de materias primas, con cámaras, útiles, lavamanos y fregaderos independientes.
 - d. Local o zona diferenciada, destinada a la limpieza de útiles y vajilla.

12. Todos los establecimientos dispondrán de armario o zona claramente delimitada, para el depósito de útiles y productos de limpieza y desinfección. Cuando la superficie útil destinada al público sea superior a ciento cincuenta metros cuadrados (150 m²) contarán con un local destinado exclusivamente a este fin.

Barra

1. El pavimento de la zona de barra será fijo, no rugoso, impermeable, antideslizante y continuo (no tarimas).
2. Cumplirá con lo exigido para las cocinas sobre disposición de mobiliario, precisando además de:
 - a. Una máquina lavavasos, con desagüe automático después de cada lavado y dotado de agua caliente al menos a sesenta y seis grados centígrados (66° C), salvo que se encuentre ubicado en otra dependencia cercana a la barra.
 - b. Fregadero-lavamanos dotado de agua fría y caliente.
3. No está permitida en esta zona la tenencia de aparatos tales como freidoras, planchas, etc., cuyo uso suponga la transformación de los alimentos, salvo que se habilite una zona específica al efecto que cumpla con lo establecido para cocinas.
4. Los alimentos expuestos en la barra estarán convenientemente cubiertos, y conservados a la temperatura adecuada, debiendo disponer de instalación necesaria a tal efecto .

Almacén

1. Todos los establecimientos deberán contar con uno o varios recintos destinados exclusivamente a almacén, con una superficie mínima total del ocho por ciento (8%) de la global del local. Dispondrá de ventilación adecuada y no se verá afectado por el funcionamiento de máquinas susceptibles de elevar sustancialmente la temperatura.
2. El volumen del almacén no será inferior al del cubo equivalente al resultado de aplicar dos metros treinta centímetros (2,30 m) de altura a la superficie mínima exigida, considerándose únicamente como tal la que disponga de al menos un metro y medio(1,50 m) de altura libre.
3. Sus paramentos serán lisos y de fácil limpieza y dispondrá de baldas, estanterías, etc., de material fácilmente lavable, de forma que se puedan depositar adecuadamente los alimentos y útiles, evitando su contacto con el suelo.
4. Su acceso será fácil, no considerándose como tal las escaleras escamoteables ni de caracol. Estas sólo serán válidas si son reglamentarias o para almacenes complementarios y de uso infrecuente.
5. En el almacén queda prohibida la manipulación de alimentos no envasados, consecuentemente también la tenencia, en estado de uso, de útiles o aparatos destinados a esta manipulación
6. La cocina no será la única vía de acceso al almacén, al objeto de que el suministro de mercancías, no se efectúe a través de ella. En los establecimientos con cocina, el almacén, o al menos una parte del mismo, se situará cerca de la cocina y será de fácil acceso.

Basuras

1. Los establecimientos con superficie destinada al público inferior o igual a ciento cincuenta metros cuadrados (150 m^2) contarán con recipientes de uso exclusivo para la basura, de fácil limpieza y desinfección, cierre hermético y tamaño acordes con el volumen de residuos generados y posibilidad de su reciclaje. Estos recipientes estarán ubicados fuera de la cocina y servirán para depositar en ellos las bolsas de basura llenas.
2. Los establecimientos con superficie superior a ciento cincuenta metros cuadrados (150 m^2), contarán con un recinto cerrado para el depósito de basuras, que no comunicará directamente con las zonas de manipulación de alimentos. Su superficie útil será de, al menos, dos metros cuadrados (2 m^2) que se irá incrementando a razón de un metro cuadrado (1 m^2) por cada cien (100 m^2) suplementarios. Sus paredes y suelos serán impermeables, lisos, de fácil limpieza y desinfección.
3. Los cuartos de basura de más de seis metros cuadrados (6 m^2) dispondrán de punto de agua y de suelo inclinado hacia un sumidero, y estarán debidamente ventilados.

Aseos públicos

1. Con carácter general, todo establecimiento deberá contar con dos (2) aseos.
2. Las dimensiones mínimas de los aseos, (recinto donde se ubica el inodoro) serán de 1.20 m^2 . Cuando la superficie destinada al uso público supere los 100 m^2 , se incrementará la dotación de aseos en dos inodoros adicionales, uno por sexo y así sucesivamente por cada 100 m^2 adicionales. En el caso de los masculinos la mitad de los inodoros podrá ser sustituida por mingitorios.
3. Dispondrán de lavabo, con agua potable y grifos de cierre no manual, jabón líquido en dosificador, papel higiénico, perchas, secamanos de aire caliente, o bien toallas de un sólo uso, en cuyo caso contarán con recipientes para depositar las usadas.
4. Los recintos de los inodoros no comunicarán directamente con locales de manipulación o consumo de alimentos.
5. Las paredes y suelos serán de material liso, impermeable, no absorbente, y de fácil limpieza y desinfección.
6. Los aseos, anteaos y vestuarios no servirán para la circulación ni almacenamiento de productos alimenticios.
7. Los aseos de uso exclusivo para minusválidos, cuando dispongan de un sistema de control de acceso restringido, podrán comunicar directamente con zonas de público.

Vestuarios y aseos del personal

1. Los establecimientos de superficie inferior o igual a sesenta metros cuadrados (60 m^2), deberán contar con armario o una taquilla por trabajador, ubicados fuera de la cocina y con capacidad suficiente para el adecuado depósito de ropa de trabajo y calle y para el de zapatos.
2. Si la superficie es superior a sesenta metros cuadrados (60 m^2), e inferior o igual a cien (100), dispondrán de un recinto de al menos tres metros cuadrados (3 m^2) dedicado a vestuario y dotado de armario o taquillas, con las características mencionadas en el apartado 1.
3. En los casos de superficie superior a cien metros cuadrados (100 m^2) e inferior o igual a doscientos (200), la destinada a vestuarios será de al menos seis metros cuadrados (6 m^2),

y tendrá recintos independientes de inodoro y vestuario. Este último hará de anteaeso y en él se ubicarán las taquillas, lavamanos, que será de manejo no manual con agua fría y caliente, asientos suficientes y espejo.

4. Cuando la superficie sea superior a doscientos metros cuadrados (200 m^2), el establecimiento dedicará, al menos, diez metros cuadrados (10 m^2), a vestuarios, con las características antes mencionadas. En todo caso, su superficie estará adecuada al número de trabajadores.
5. En aquéllos establecimientos que no dispongan de cocina, office u obrador, bastará con disponer de armario o taquillas para el personal, salvo que éste precise ropa de trabajo exclusiva, en cuyo caso estarán sujetos a los requisitos establecidos en los apartados anteriores.

Ventilación

Zonas de público

1. En las zonas destinadas al público se exigirá un sistema de ventilación forzada, que garantice un caudal mínimo de renovación del aire, de $20 \text{ m}^3/\text{m}^2/\text{h}$, sin producir molestias al vecindario por olores, ruidos o vibraciones.
2. Cuando la superficie de la zona destinada al público sea superior a 150 m^2 , se requerirá ventilación con un sistema de evacuación que se eleve a dos (2) metros por encima del alero del edificio.

Aseos y vestuarios

1. En los aseos se exigirá ventilación natural o forzada, con salida al exterior del establecimiento.
2. Si no se cuenta con un sistema permanente de ventilación, la extracción de aire entrará en funcionamiento al accionar o bien el interruptor de la luz o bien el mecanismo de descarga de la cisterna del inodoro.

Cocinas

1. Con carácter general, las cocinas dispondrán de un sistema adecuado de captación y expulsión de humos y gases producidos, a través de un conducto exclusivo que se elevará, al menos, hasta una altura de dos (2) metros por encima del alero de la edificación.

Cuartos de basura

1. Los recintos para residuos sólidos de más de seis metros cuadrados (6 m^2) de superficie estarán provistos de sistema de ventilación forzada con salida al exterior, sin producir olores, ruidos, u otras molestias.

Normas sanitarias para terrazas y veladores

1. Las instalaciones de cocina, barra, almacén y aseos públicos deberán disponer de la capacidad suficiente para el incremento de actividad que supone la terraza.
2. Las terrazas deberán estar situadas a conveniente distancia de cualquier foco de suciedad o insalubridad.
3. Los suelos donde se instalen permitirán su limpieza eficaz.
4. Mantendrán las debidas condiciones de limpieza, salubridad y ornato.

5. Cuando la Oficina de uso de espacio público tenga dudas sobre la capacidad del establecimiento para mantener la higiene y seguridad alimentaria, debido al incremento de la actividad que supone la terraza, podrá solicitar informe sanitario al Área de Salud y Consumo.

Otros aspectos técnico sanitarios de interés

1. Los requisitos higiénicos sanitarios contenidos en el presente documento tienen el carácter de reglas generales de aplicación. No obstante, de forma excepcional, se podrá eximir el cumplimiento de alguna de las mismas, en especial las relativas a superficies y alturas mínimas, cuando se solicite por escrito de forma suficientemente razonada a la inspección sanitaria municipal, quién propondrá justificadamente la solución más adecuada.
2. Las referencias a la superficie de los establecimientos contenidas en el presente documento se entenderán hechas a la superficie útil. Computarán como superficie útil de cocina las áreas de cometido complementario (offices, asadores, zonas de lavado de vajilla y útiles, etc...,) aunque no estén incluidas en el recinto de cocina. Los establecimientos que elaboren y sirvan comidas en comedores instalados en terrazas, veladores, o similares, la superficie útil mínima de su cocina se verá incrementada en un 10% de su tamaño.
3. Dispondrán de equipos frigoríficos con la capacidad y características necesarias para realizar eficazmente y con las debidas garantías sanitarias, la conservación de alimentos. Deberán estar provistos de termómetro de lectura externa (Tª referencia entre 0 y 6°C).
4. En las cámaras frigoríficas existirá una completa separación, entre los alimentos crudos y cocinados o se conservarán en frigoríficos distintos.
5. Las tablas de corte, tajos, etc. estarán en buen estado, y serán de un tamaño que permita su correcta limpieza y desinfección en fregaderos / lavavajillas (preferible).
6. El número de tablas que debe tener la cocina de un establecimiento hostelero depende de su tamaño, tipo de elaboraciones que practica etc., pero todas las cocinas deben disponer al menos de dos tablas. Una de ellas de uso exclusivo para los alimentos cocinados,(también denominados higienizados, descontaminados o preparados), en ella se realizarán, como ejemplo, las siguientes operaciones: preparación de pinchos, canapés y bocadillos, corte de ingredientes para ensaladas, fileteado de asados etc.. Los alimentos crudos se manipularán en la otra.
7. En cocinas grandes es aconsejable disponer de un juego de tablas para los diferentes trabajos, estarán marcadas o serán de colores, como ejemplo:
 - a) Blancas para alimentos higienizados o limpios (manipulación de alimentos cocinados , cortar pan , elaboración de sándwiches, etc)
 - b) Rojas para manipulación de carnes frescas (crudas).
 - c) Azules para manipulación de pescados crudos.
 - d) Verdes para verduras.
 - e) Amarillas para pollos.
8. Los pinchos, banderillas cazuelas, etc., expuestos en barra deberán estar protegidos bajo vitrina, plástico transparente, etc., y refrigerados mediante vitrina frigorífica en el caso necesario,(sándwiches con salsas; pinchos tipo ensaladillas; tortillas, revueltos, fritos y cazuelas una vez templadas). Tª referencia < 10°C.

9. Todo el personal manipulador de cocina o elaborador de pinchos usará ropa exclusiva y limpia para su trabajo. Además, deberá acreditar formación en materia de higiene alimentaria
10. El responsable de cocina tendrá termómetro para efectuar controles de las temperaturas de cocinado, recalentado y conservación de los alimentos.
11. La lista de precios estará expuesta en lugar visible.
12. El establecimiento dispondrá de hojas de reclamaciones a disposición de los clientes que lo soliciten.

Prácticas no permitidas:

1. Utilizar serrín o similares en el suelo de las zonas donde se manipulan o almacenan alimentos.
2. Almacenar alimentos, bebidas y sus útiles en:
 - a. Aseos y vestuarios.
 - b. Pasillos.
 - c. A la intemperie o en recintos no debidamente cerrados.
 - d. Cuartos de máquinas.
 - e. Bajo escaleras abiertas u otras zonas de fácil de contaminación.
3. Depositar o almacenar productos tóxicos (detergentes, desinfectantes, insecticidas, etc.) junto o sobre los alimentos. Se almacenarán en lugar separado.
4. Trasvasar productos tóxicos o peligrosos (detergentes abrillantadores etc) a recipientes que pudieran dar lugar a equívocos respecto a su contenido, en especial a cualquier tipo de recipiente que haya contenido alimentos o bebidas. (botellas de agua, vino etc).
5. Almacenar cazuelas, sartenes, recipientes o envases boca arriba, salvo que estén tapados, de tal forma que estén protegidos de toda contaminación.
6. No eliminar perfectamente, mediante escurrido o secado, el agua de aclarado de los útiles de cocina y vajilla. Prestar especial atención a los recipientes de plástico.
7. Depositar la vajilla y cristalería para su secado sobre trapos húmedos
8. Almacenar o utilizar plaguicidas considerados tóxicos o muy tóxicos, salvo por empresas autorizadas.
9. La aplicación de plaguicidas sobre alimentos, útiles, o superficies de trabajo, así como no guardar los tiempos de espera establecidos tras la aplicación.
10. Abastecerse de alimentos elaborados en domicilios particulares
11. La elaboración de alimentos embotados o similares, sometidos a tratamientos térmicos higienizantes en el propio envase y conservados a temperatura ambiente ("conservas caseras").
12. Dejar vajilla, útiles y/o superficies de trabajo sucios de una jornada para otra.
13. Almacenar alimentos congelados sin estar debidamente protegidos mediante envolturas aislantes.

14. La presencia de animales domésticos en las zonas de manipulación y almacenamiento de alimentos.
15. La elaboración y/o el servicio de:
- Alimentos que contengan huevo crudo, como tortillas poco hechas, tiramisú, mayonesa casera etc..
 - Pescado crudo o insuficientemente cocinado si previamente no ha sido congelado.
16. Manipular alimentos por personal afectado de vómitos y/o diarreas.

BASE LEGAL, REGLAMENTACIÓN DE REFERENCIA:

- Reglamento C.E. 852/2004 sobre Normas de Higiene de los productos alimenticios. Diario oficial de la unión europea del 25-06-2004.
- Real Decreto 3484/2000 B.O.E. 12 Enero 2001 por el que se establecen las Normas de Higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.
- ORDEN de 15 de marzo de 2002, del Consejero de Sanidad, por la que se establecen las condiciones sanitarias y la clasificación de los comedores colectivos y de los establecimientos no industriales de elaboración de comidas preparadas para el consumidor final en la Comunidad Autónoma del País Vasco
- 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 de Hostelería del Ayuntamiento de Bilbao. Aprobada por acuerdo plenario el 24/06/2010.

Para cualquier consulta o aclaración de las presentes Normas Técnico Sanitarias, puede dirigirse a la Sección de Inspección Alimentaria y Zoonosis; C/ Ugalde, 7 48012 BILBAO

-TFNO: 94 420 49 00 -24 -