¡MADRID! ÁREA DE COORDINACIÓN TERRITORIAL

PROTOCOLO DE CONDICIONES TÉCNICO SANITARIAS PARA LA INSTALACIÓN DE BARES, CAFETERÍAS, RESTAURANTES Y SIMILARES

Elaborado por: ÁREA DE COORDINACIÓN TERRITORIAL	Fecha: 13 de enero de 2010

Aprobado por: DECRETO DE LA DELEGADA DEL ÁREA DE GOBIERNO DE URBANISMO Y VIVIENDA	Fecha: 13 de enero de 2010

Control de modificaciones		
Nº edición	Fecha	Modificaciones
1	17/02/2010	Rectificación de errores mediante Decreto de 17 de febrero de 2010, de la Delegada del Área de Gobierno de Urbanismo y Vivienda.

INDICE.

1. INDICE DE ABREVIATURAS.
2. OBJETO.
3. NORMATIVA APLICABLE.
4. ÁMBITO DE APLICACIÓN.
5. DEFINICIONES.
6. DOCUMENTACIÓN OBJETO DE ANÁLISIS.
7. VERIFICACIONES A REALIZAR POR LA ECLU.
8. ANEXO I. ACTA DE REVISIÓN TÉCNICA.

1. ÍNDICE DE ABREVIATURAS.

CAC/RCP-1-1969 – Rev. 2003	Código internacional de prácticas recomendado. Principios Generales de Higiene de los Alimentos CAC/RCP-1-1969, rev. 4 (2003).
CAC/RCP-39-1993	Código de prácticas de higiene para los alimentos precocinados y cocinados utilizados en los servicios de comidas para colectividades CAC/RCP-39-1993.
D 184/1998	Decreto 184/1998, de 22 de octubre, por el que se aprueba el Catálogo de Espectáculos Públicos, Actividades Recreativas, Establecimientos, Locales e Instalaciones. (BOCM 3/11/1998).
D 13/2007	Decreto 13/2007, de 15 de marzo, por el que se aprueba el reglamento técnico de desarrollo en materia de promoción de la accesibilidad y supresión de barreras arquitectónicas (BOCM 24/4/2007).
ECLU	Entidad Colaboradora en la Gestión de Licencias Urbanísticas.

Inf CT-97-203.1	Informe de Coordinación Territorial de 26 de marzo de 1997, de referencia Inf CT-97-203.1, sobre "Posibilidad relativa a expedición y venta de alimentos y bebidas a través de huecos o ventanas en barra o zona de uso publico abiertos a la vía publica en zona de restauración".
Inf CT-04-52	Informe de Coordinación Territorial de 27 de septiembre de 2004, de referencia: Inf CT-04-52, sobre "Aislamiento que debe ser exigido a las zonas de servicio donde el consumidor permanece en la vía publica".
Inf CT-08-00131	Informe de Coordinación Territorial de 2 de octubre de 2008, de referencia: CT-08-00131, sobre "Uso compartido de servicio higiénico para personas minusválidas en establecimiento de restauración".
NNUU	Normas Urbanísticas del Plan General de Ordenación Urbana de Madrid de 17 de abril de 1997 (BOE 19/4/1997).
R (CE) 852/2004	Reglamento (CE) 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios (DOUE 30/4/2004).
R (CE) 1935/2004	Reglamento (CE) 1935/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 27 de octubre de 2004, sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con los alimentos y por el que se derogan las Directivas 80/590/CEE y 89/109/CEE (DOUE 13/11/2004).
RD 888/1988	Real Decreto 888/1988, de 29 de Julio de 1988, por el que se aprueba la norma general sobre recipientes que contengan productos alimenticios frescos, de carácter perecedero, no envasados o envueltos (BOE 5/8/1988).
RD 3484/2000	Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas (BOE 12/1/2001).
RD 140/2003	Real Decreto 140/2003, de 7 de febrero, por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad

	del agua de consumo humano (BOE 21/2/2003).
Orden Cafeterías	Orden de 18 de marzo de 1965, por la que se aprueba la ordenación turística de cafeterías (BOE 29/3/1965).
Orden Restaurantes	Orden de 17 de marzo de 1965, por la que se aprueba la ordenación turística de restaurantes (BOE 29/3/1965).
Orden Salas de fiestas	Orden de 19 de junio de 1970, por la que se incluyen en la ordenación turística de restaurantes a cafés, bares, salas de fiestas, clubes y similares –artículo 4- (BOE 23/6/1970).
OGUA	Ordenanza de Gestión y Uso Eficiente del Agua en la Ciudad de Madrid, de 31 de mayo de 2006 (BOAM 22/6/2006) – (BOCM 21/6/2006).
OGLUA	Ordenanza por la que se establece el Régimen de Gestión y Control de las Licencias Urbanísticas de Actividades, de 29 de junio de 2009 (BOAM 6/7/2009) – (BOCM 6/7/2009).
ORCYB	Ordenanza reguladora de protección de los consumidores en establecimientos donde se consumen comidas y bebidas, de 28 de febrero de 1990 (BOCM 2/4/1990).

2. OBJETO.

El objeto del presente protocolo técnico consiste en determinar los requisitos necesarios para la verificación de la suficiencia documental y técnica de las solicitudes de licencias urbanísticas en lo referente a las condiciones técnico-sanitarias para la instalación de establecimientos en los que se elaboran y/o consumen comidas y bebidas.

La obligatoriedad de cumplir las condiciones técnico-sanitarias en dichas actividades deriva, entre otras, del contenido del artículo 42 de la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad y del artículo 137 de la ley 12/2001, de 21 de diciembre de Ordenación Sanitaria de la Comunidad de Madrid. En el protocolo se definen dichas condiciones que, en todo caso, se refieren exclusivamente a aspectos constructivos e instalaciones fijas, pero no a condiciones de funcionamiento.

De esta forma, la aplicación de los requisitos contenidos en el protocolo permitirá que la actividad a desarrollar por las ECLU resulte homogénea en todas ellas.

3. NORMATIVA APLICABLE.

- Reglamento (CE) 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios (DOUE 30/4/2004).

- Reglamento (CE) 1935/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 27 de octubre de 2004, sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con los alimentos y por el que se derogan las Directivas 80/590/CEE y 89/109/CEE (DOUE 13/11/2004).

- Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad (BOE 29/4/1986).

- Ley 12/2001, de 21 de diciembre, de Ordenación Sanitaria de la Comunidad de Madrid (BOCM 5/3/2002).

- Real Decreto 888/1988, de 29 de Julio de 1988, por el que se aprueba la norma general sobre recipientes que contengan productos alimenticios frescos, de carácter perecedero, no envasados o envueltos (BOE 5/8/1988).

- Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas (BOE 12/1/2001).

- Real Decreto 140/2003 de 7 de febrero por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano (BOE 21/2/2003).

- Orden de 17 de marzo de 1965, por la que se aprueba la ordenación turística de restaurantes (BOE 29/3/1965).

Orden de 18 de marzo de 1965, por la que se aprueba la ordenación turística de cafeterías (BOE 29/3/1965).

- Orden de 19 de junio de 1970, por la que se incluyen en la ordenación turística de restaurantes a cafés, bares, salas de fiestas, clubes y similares – artículo 4 - (BOE 23/6/1970).

- Normas Urbanísticas del Plan General de Ordenación Urbana de Madrid de 17 de abril de 1997 (BOCM 19/4/1997).

- Decreto 184/1998, de 22 de octubre, por el que se aprueba el Catálogo de espectáculos públicos, actividades recreativas, establecimientos, locales e instalaciones (BOCM 3/11/1998).

- Decreto 13/2007, de 15 de marzo, por el que se aprueba el reglamento técnico de desarrollo en materia de promoción de la accesibilidad y supresión de barreras arquitectónicas (BOCM 24/4/2007).

- Ordenanza reguladora de protección de los consumidores en establecimientos donde se consumen comidas y bebidas, de 28 de febrero de 1990 (BOCM 2/4/1990).

- Ordenanza de gestión y uso eficiente del agua en la Ciudad de Madrid, de 31 de mayo de 2006 (BOAM 22/6/2006) – (BOCM 21/6/2006).

- Ordenanza por la que se establece el régimen de gestión y control de las licencias urbanísticas de actividades, de 29 de junio de 2009 (BOAM 6/7/2009) – (BOCM 6/7/2009).

- Decreto de 29 de julio de 2009, del Delegado del Área de Gobierno de Hacienda y Administración Pública, por el que se aprueba la instrucción para la acreditación de las entidades colaboradoras en la gestión de licencias urbanísticas (BOAM 3/8/2009).

- Informe de Coordinación Territorial de 26 de marzo de 1997, de referencia: Inf CT-97-203.1, sobre “Posibilidad relativa a expedición y venta de alimentos y bebidas a través de huecos o ventanas en barra o zona de uso publico abiertos a la vía pública en zona de restauración”.

- Informe de Coordinación Territorial de 27 de septiembre de 2004, de referencia: inf CT-04-52, sobre “Aislamiento que debe ser exigido a las zonas de servicio donde el consumidor permanece en la vía publica”.

- Informe de Coordinación Territorial de 2 de octubre de 2008, de referencia: CT-08-00131, sobre “Uso compartido de servicio higiénico para personas minusválidas en establecimiento de restauración”.

- Código internacional de prácticas recomendado. Principios Generales de Higiene de los Alimentos CAC/RCP-1-1969, rev. 4 (2003).

- Código de prácticas de higiene para los alimentos precocinados y cocinados utilizados en los servicios de comidas para colectividades CAC/RCP-39-1993.

4. ÁMBITO DE APLICACIÓN.

El protocolo se aplicará a las solicitudes de licencia urbanística que hayan de tramitarse por el procedimiento ordinario común, por el procedimiento ordinario abreviado, por el procedimiento de licencias para la implantación o modificación de actividades o mediante comunicación previa. La aplicación del protocolo se realizará teniendo en cuenta las siguientes peculiaridades:

- Los bares especiales y resto de establecimientos en los que no se autoricen las actividades de cocina, plancha o cualquier otro medio que permita preparar o manipular alimentos, están sujetos al presente protocolo a excepción de las condiciones previstas para la instalación de cocina o zona de elaboración de alimentos y servicios mínimos de personal.

- Las cocinas instaladas en colegios, escuelas infantiles, centros de recreo y cuidado infantil tanto de asistencia regular como esporádica, residencias, centros de acción social y oficinas entre otros, están sujetas al cumplimiento de las condiciones técnico-sanitarias recogidas en el presente protocolo.

- En el caso de servirse comidas procedentes de establecimientos autorizados y en la actividad únicamente se calienten, emplaten o manipulen alimentos, también habrá de cumplirse el presente protocolo.

5. DEFINICIONES.

- **Tabernas:** Establecimientos de pública concurrencia cerrado y cubierto, dedicado de forma profesional y habitual a proporcionar, a cambio de precio, a los concurrentes para su consumo en el interior del local, vino y otras bebidas espiritosas. No pueden tener cafetera, cocina, plancha, ni cualquier otro medio que permita preparar o calentar comidas (D 184/1998, Anexo II 10.1).

- **Cafeterías:** Establecimientos de pública concurrencia cerrados y cubiertos donde se sirven al público, de manera profesional y permanente, mediante precio, principalmente en la barra o mostrador, aunque también puede servirse en mesas, bebidas y comidas a cualquier hora en las que permanezca abierto el establecimiento, confeccionados normalmente a la plancha o cualquier otro método que permita servir una comida rápida (D 184/1998, Anexo II 10.2).

- **Bares y café-bares:** Establecimientos fijos o desmontables de pública concurrencia, cerrados, cubiertos, semicubiertos o descubiertos donde se sirve al público de manera profesional permanente, mediante precio, principalmente en la barra o mostrador, aunque también puede servirse en mesas, bebidas. Se permite servir tapas, bocadillos, raciones similares, siempre que su consumo se realice en las mismas condiciones que el de las bebidas y no implique la actividad de restauración (D 184/1998, Anexo II 10.2).

- **Chocolaterías, heladerías, salones de té, croissanteríes y asimilables:** Locales cerrados con servicio de bebidas y alimentos, que no implique la actividad de bar, cafetería o restaurante (D 184/1998, Anexo II 10.3).

- **Restaurantes:** Establecimientos fijos o desmontables de pública concurrencia cerrados, cubiertos, semicubiertos, que sirven al público, de manera profesional y permanente, mediante precio, comidas y bebidas para ser consumidas, en servicio de mesas en el mismo local. En este epígrafe se comprenden, cualesquiera que sea su

denominación (asadores, pizzerías, hamburgueserías y similares) todos los locales que realicen la actividad descrita.

- **Bares-restaurantes:** Establecimientos de pública concurrencia cerrados, cubiertos, semicubiertos, o descubiertos, en los que se ejerce, de manera diferenciada, las actividades de bar y de restaurante. En estos establecimientos el servicio de mesas de restauración tiene que estar claramente delimitado de la zona del mismo destinada a bar (D 184/1998, Anexo II 10.4).

- **Bares y restaurantes de hoteles:** Dependencia del hotel donde se presta a los residentes en el mismo y acompañantes servicios que consisten en ofrecer las actividades de cafeterías, bares-restaurantes y restaurantes, y que no tienen acceso directo a la vía pública (D 184/1998, Anexo II 10.5).

- **Salones de banquetes:** Locales cerrados y cubiertos que sirven a grupos determinados de público, de manera profesional y permanente, mediante precio, comidas y bebidas, que no implican la actividad de bar, para ser consumidas en servicio de mesas, en el mismo local. En estos locales puede realizarse la actividad de baile, siempre que sea única y exclusivamente para el público que ha asistido al banquete (D 184/1998, Anexo II 10.7).

- **Zona sucia:** Espacio físico en el que se manipulan materias primas y residuos con diferentes grados de contaminación, que puede afectar directamente o indirectamente a la calidad sanitaria de los productos alimenticios. No está relacionado con el estado de higiene de las dependencias en ella consideradas.

- **Zona limpia:** Espacio físico en el que se manipulan alimentos potencialmente peligrosos, ya que cualquier contaminante añadido al producto tiene las máximas posibilidades de aparecer en el producto final, al no existir un proceso posterior que pueda destruir esta contaminación.

6. DOCUMENTACIÓN OBJETO DE ANÁLISIS.

Los aspectos constructivos y de instalaciones fijas que deben ser objeto de análisis, se incluirán en el proyecto técnico, documento técnico, documento descriptivo y planos que se adjunten a la solicitud de licencia urbanística. En este sentido, deberá comprobarse que se ha aportado la documentación prevista en el Anexo I OGLUA en función del procedimiento que resulte de aplicación.

En caso de que se apreciase la falta de algún documento, se procederá conforme a lo indicado en el Decreto del Delegado del Área de Gobierno de Hacienda y Administración Pública de 29 de julio de 2009, por el que se aprueba la instrucción para la acreditación de las entidades colaboradoras en la gestión de licencias urbanísticas.

7. VERIFICACIÓN A REALIZAR POR LA ECLU.

La ECLU verificará que la documentación aportada junto a la solicitud de licencia, justifica el cumplimiento de todos los requisitos técnicos que se indican a continuación. Para ello, deberá cumplimentarse el acta de revisión técnica que se adjunta como Anexo I, indicando si el requisito se cumple, no se cumple o no resulta de aplicación, precisando la página del proyecto o documentación en que se considere cumplido, incumplido o en el que se justifique su no aplicación. En el apartado de observaciones podrán realizarse las que se consideren convenientes respecto del cumplimiento o no aplicación de cada uno de los requisitos.

Los requisitos técnicos en los que se indica “A controlar en inspección” no forman parte de los aspectos objeto de control mediante licencia urbanística. Por ello, su cumplimiento no será verificado por la ECLU, ni tampoco en la visita de inspección que, en su caso, se pudiera realizar para la concesión de la licencia de primera ocupación y funcionamiento. Su control se efectuará en las posteriores inspecciones de carácter higiénico.sanitario que pudieran realizarse por los servicios municipales. No obstante, se incluyen dentro del contenido del protocolo a efectos informativos.

Una vez cumplimentada el acta se firmará por el técnico de la ECLU, en caso de que uno o varios requisitos técnicos resultasen incumplidos se procederá conforme a lo indicado en el Decreto del Delegado del Área de Gobierno de Hacienda y Administración Pública de 29 de julio de 2009, por el que se aprueba la instrucción para la acreditación de las entidades colaboradoras en la gestión de licencias urbanísticas.

En particular, para cumplimentar el acta de revisión técnica se verificará el cumplimiento de los siguientes requisitos técnicos:

1. Dependencias obligatorias:

Los establecimientos sujetos al presente procedimiento contarán con las siguientes dependencias obligatorias:

1.1. **Zona de uso público** aislada y diferenciada de cualquier otra ajena a su cometido específico (artículo 6.1 ORCYB.).

1.2. **Cocina o zona de elaboración o manipulación** de alimentos, de uso exclusivo, diferenciada y aislada. El método y los materiales utilizados para su aislamiento evitarán la circulación incontrolada del aire como posible causa de contaminación. No se instalará en tabernas, bares especiales o actividades sin manipulación de alimentos (artículos 6.2 ORCYB y 2. a) del C. I del Anexo II del R (CE) 852/2004).

1.3. **Locales de almacenamiento** diferenciados, aislados de otras dependencias ajenas a sus cometidos específicos y de uso exclusivo (artículos 6.3 ORCYB y 2. a) del C. I del Anexo II del R (CE) 852/2004).

1.4. **Servicios higiénicos de uso público** separados por sexos, y en aquellos establecimientos donde se manipulen alimentos, **servicios exclusivos del personal** (artículos 6.3 ORCYB, 6.8.7 y 6.8.8 NNUU).

1.5. **Cuartos vestuarios y/o taquillas** individuales para guardar la ropa y el calzado para uso del personal (artículo 6.6 ORCYB).

1.6. **Dependencia o zona destinada exclusivamente al depósito de útiles productos y materiales empleados en la limpieza y desinfección de los locales** (artículos 2. a) del C. II del Anexo II R (CE) 852/2004 y 7.3 RD 3484/2000).

1.7. **Cuarto de basuras** en dependencias aisladas, ventiladas, en donde deberá ubicarse el contenedor de residuos recogido por el Servicio de Limpiezas (artículo 6.4 ORCYB).

2. Materiales en suelos, paredes y techos.

2.1. La construcción, acondicionamiento y reparación de los locales se realizará con materiales susceptibles de ser limpiados y desinfectados sin deteriorarse (artículo 9 ORCYB).

2.2. A excepción de la zona de uso público de la barra y comedor, se observarán las prescripciones contenidas en los apartados siguientes:

2.2.1. Los suelos estarán construidos con materiales no absorbentes, de colores claros, impermeables, antideslizantes, resistentes, no atacables por los productos empleados en su limpieza y permitirán un correcto mantenimiento en adecuadas condiciones de higiene (artículos 13.2 ORCYB y 1. a) del C. II del Anexo II R (CE) 852/2004).

2.2.2. Las paredes estarán revestidas de materiales lisos, resistentes al choque, no absorbentes, impermeables y de fácil limpieza y desinfección (artículos 13.3 ORCYB y 1. b) del C. II del Anexo II R (CE) 852/2004).

2.2.3. Los techos serán de color claro y materiales lisos, no absorbentes, de fácil limpieza y con acabados que eviten la condensación (artículos 13.4 ORCYB y 1.c) del C. II del Anexo II R (CE) 852/2004).

3. Diseño higiénico de las salas de elaboración, manipulación y almacenamiento de alimentos.

Las salas destinadas a la elaboración, manipulación, preparación, calentamiento y almacenamiento de alimentos observarán las siguientes condiciones:

3.1. Estarán convenientemente aislados y diferenciados de otros ajenos a estos cometidos específicos (artículo 7 ORCYB).

3.2. Deberán diseñarse de forma higiénica, de manera que la actividad fluya progresivamente, se eviten los cruces de flujos entre zonas sucias y limpios/as, y se facilite la limpieza de las instalaciones. En la cocina existirán lugares diferenciados para la entrada o recepción de productos, almacenamiento, preparación de alimentos y lavado de útiles.

3.3. La disposición, el diseño, la construcción, el emplazamiento y el tamaño de los locales serán adecuados al uso que se destinan y estarán situados a conveniente distancia de cualquier posible causa de suciedad, contaminación o insalubridad e independizadas de otras salas o locales ajenos a su cometido (artículo 10.1 ORCYB).

3.4. Deberán ubicarse de forma que no sirvan de zona de paso a servicios higiénicos, vestuarios y/o taquillas, cuartos de basura u otras zonas o dependencias que presupongan riesgo de contaminación (artículo 10.2 ORCYB).

3.5. No podrán destinarse a comedor de personal, el cual estará separado de las zonas de elaboración, manipulación y almacenamiento de alimentos, así como de los correspondientes vestuarios. De no disponer de esta instalación se realizarán las comidas del personal en la zona de uso público o comedor (artículo 6.7 ORCYB).

4. Ventilación.

4.1. La ventilación de todas las dependencias podrá resolverse mediante ventilación natural directa o conducida, o ventilación forzada. Los sistemas de ventilación estarán instalados de forma que se pueda acceder fácilmente a filtros u otras partes que deban limpiarse o sustituirse (artículos 13.5 y 14.4 ORCYB y 5 del C. I del Anexo II del R (CE) 852/2004).

4.2. La existencia de ventanas o huecos practicables abiertos a la vía publica en establecimientos cuya actividad sea el servicio de comida y/o bebidas, bien para realizar un servicio de venta u otro fin a través de ellos, sólo es autorizable si se adoptan las medidas necesarias para impedir, en cualquiera de los casos, la contaminación de los productos que se manipulan en el establecimiento (Inf CT-04-52).

5. Iluminación de las zonas donde se elaboran, manipulan o almacenan alimentos.

5.1. La iluminación será suficiente y la intensidad no será inferior a 540 lux en los puntos de preparación de alimentos, y 110 lux en el resto de dependencias (artículo 4.3.18 CAC/RCP-39-1993).

5.2. El sistema de iluminación de estas zonas, incluidas las destinadas a la exposición de alimentos, estará debidamente protegido de manera que, en caso de rotura, no se contaminen los alimentos. Su fijación al techo o paredes será de forma que su limpieza sea fácil y se evite la acumulación de polvo (artículo 13.6 ORCYB).

6. Suministro y evacuación de agua.

6.1. Dispondrán de agua potable corriente fría y caliente, en cantidad suficiente para cubrir sus necesidades y con el número preciso de tomas según las exigencias de cada dependencia. Se ajustarán a lo regulado en la normativa vigente de aguas de consumo público (artículos 6.8.7 NNUU, 2.1 RD 140/2003, 13.7 ORCYB).

6.2. Las aguas residuales abocarán a la red de alcantarillado público, instalándose conducciones y arquetas de material apropiado (artículos 83 OGUA y 13.9 ORCYB).

6.3. Los materiales de las instalaciones interiores que entren en contacto con el agua potable, no transmitirán a ésta elementos que puedan suponer un riesgo para la salud pública (artículos 8.1 y 14 RD 140/2003).

6.4. Todas las tuberías de evacuación de aguas deberán estar debidamente sifonadas y desembocar en desagües (artículo 4.3.13. CAC/RCP-39-1993).

7. Maquinaria, equipos y utensilios.

Toda la maquinaria y equipos destinados a estar en contacto con los alimentos, cumplirán los siguientes requisitos:

7.1. Serán construidos e instalados de manera que se permita su correcta limpieza y desinfección, y estarán autorizados para uso alimentario (artículos 17 ORCYB y 3.2 RD 3484/2000).

7.2. Serán de materiales inocuos, no absorbentes y resistentes a la corrosión, y no transmitirán a los alimentos propiedades nocivas ni cambiarán sus características organolépticas (artículos 17 y 18 ORCYB).

7.3. Las superficies de escaparates, estanterías y mesas de trabajo que entren en contacto con los alimentos, estarán construidas de material liso, no poroso o

absorbente, anticorrosivo y de fácil limpieza y desinfección, además cumplirán lo establecido en la normativa de materiales en contacto con los alimentos. Quedan expresamente prohibidas las superficies de madera (artículos 19 ORCYB), 1. f). del C. II del Anexo II R (CE) 852/2004).

8. Condiciones específicas en la instalación de la zona de uso público.

8.1. Escaparates, estanterías y mostradores, así como los elementos de decoración serán de materiales resistentes impermeable y de fácil limpieza (artículo 12.4 ORCYB).

8.2. En el caso de que el mobiliario de la barra no se encuentre adosado al piso, se dispondrá de un espacio libre de al menos 15 cm. desde el nivel del suelo que permita su limpieza (artículo 12.4 ORCYB).

8.3. Existirá un sistema fijo y continuo de pavimento cuando se precise elevar el situado dentro de la barra, estando prohibida expresamente la tarima (artículo 12.5 ORCYB).

8.4. Se instalará lavabo con agua corriente fría y caliente, y lavavajillas cuando no sea utilizado el instalado en la zona de lavado de la cocina (artículo 12.7 ORCYB).

9. Condiciones específicas en la instalación de cocinas o zonas de elaboración y manipulación de alimentos

9.1. La cocina estará aislada y diferenciada. Excepcionalmente se admitirá la sectorización de la zona en función de las manipulaciones que se realicen y, siempre que se justifique que no existe circulación incontrolada del aire (artículo 7 ORCYB).

9.2. En la cocina se diferenciarán las siguientes zonas que no deberán considerarse áreas cerradas: zona de cocción, zona de preparación de alimentos, zona de lavado y almacenamiento de vajilla y zona para el paso de comidas de cocina a comedor y de vajilla sucia a cocina (artículo 6 RD 3484/2000).

9.3. Instalación de lavamanos de acción no manual, próximos a los puestos de trabajo y dotados de agua potable fría y caliente, jabón líquido y toallas de un solo uso (artículos 13.8 ORCYB y 4. del C. I del Anexo II del R (CE) 852/2004).

9.4. Instalación de lavavajillas para la higienización de útiles (artículo 3.6 RD 3484/2000).

9.5. Instalación de al menos pilas de tamaño adecuado, destinadas a la limpieza de útiles dotadas de agua potable fría y caliente, siendo instalaciones

independientes de los lavamanos (artículos 13.8 ORCYB y 4 del C. I del Anexo II del R (CE) 852/2004).

9.6. Las uniones entre paramentos verticales y horizontales serán redondeadas (artículo 13.4 ORCYB).

10. Condiciones específicas en la instalación de almacenes.

10.1. La estiba de alimentos y productos alimenticios, se realizará exclusivamente en los almacenes, mediante anaqueles o estanterías (artículo 6.2 RD 3484/2000).

10.2. Las estanterías serán de material resistente, impermeable, y de fácil limpieza y desinfección (artículo 14.5 ORCYB).

10.3. En los almacenes no podrán instalarse motores o máquinas que conlleven un incremento de temperatura ambiental, suciedad o interferencia en las labores de limpieza (artículo 6.2 RD 3484/2000).

10.4. Los productos y útiles destinados a la limpieza y desinfección se almacenarán en lugar aislado y diferenciado del destinado a alimentos y bebidas, menaje o
materiales de envasado (artículos 2. a) del C. II del Anexo II del R (CE) 852/2004, 4.4.8 CAC/RCP-1-1969 – Rev. 2003, 14.6 ORCYB).

10.5. Los equipos frigoríficos de refrigeración o congelación o los de conservación en caliente deberán ser de materiales inocuos, no absorbentes y resistentes a la corrosión, de fácil limpieza y desinfección, y autorizados para uso alimentario. No transmitirán a los alimentos propiedades nocivas ni cambiarán sus características órganolépticas (artículo 17 ORCYB).

10.6. Los equipos de conservación de alimentos tendrán capacidad suficiente y estarán provistos de un sistema de control y medición de temperatura colocada en lugar visible (artículos 3.3 RD 3484/2000, 4.3.14.3 y 4.3.14.4 CAC/RCP-39-1993).

11. Condiciones específicas en la instalación de servicios higiénicos.

11.1. Los servicios higiénicos para señoras y caballeros, estarán completamente independizados, disponiendo de anteservicio (artículo 16.1 ORCYB).

11.2. Paredes, suelos y techos serán de material impermeable, de fácil limpieza y desinfección (artículo 16.2 ORCYB).

11.3. Habrá ventilación, natural o forzada (artículo 16.3 ORCYB).

11.4. Los aseos tendrán lavabos dotados de agua corriente, jabón líquido y secadores de aire caliente o toallas de un solo uso, existiendo en este caso recipientes para depositar las usadas. Es condición obligatoria el agua caliente en los aseos empleados por el personal (artículo 16.5 ORCYB).

11.5. Puede compatibilizarse el uso de los aseos de señoras y caballeros independientes y obligatorios en estos establecimientos, con los servicios adaptados obligatorios para personas con movilidad reducida, siempre que ambos cumplan lo establecido en el D 13/2007 según y cuando se cumplan las siguientes condiciones:

- Si se simultanea el uso, la adaptación debe producirse en los servicios higiénicos de ambos sexos.
- En los servicios higiénicos para personas con movilidad reducida no es exigible el anteaseo o anteservicio que constituiría una barrera adicional.
- El distribuidor de aseos puede cumplir la función del anteaseo o anteservicio.
- Se simultaneará la señalización habitual de servicios higiénicos de señoras/caballeros con la establecida para los adaptados.

12. Condiciones específicas en la instalación de vestuarios y/o taquillas para el personal.

12.1. Deberá instalarse vestuario para el personal o en su defecto se podrán instalar taquillas en el anteservicio del servicio higiénico del personal (artículo 4.3.15 CAC/RCP-39-1993).

12.2. Para establecimientos donde no se manipulan alimentos y donde no es obligatoria la instalación de servicios higiénicos de personal las taquillas se instalarán en una zona diferenciada del resto de las instalaciones del local (artículo 6.6 ORCYB).

13. Condiciones específicas de los cuartos de basura.

13.1. El emplazamiento será adecuado de forma que no constituya foco de insalubridad (artículo 15.1 ORCYB).

13.2. Paredes, suelos y techos serán de material que permita una limpieza correcta (artículo 15.2 ORCYB).

13.3. Contarán con medios e instalaciones que garanticen el mantenimiento de las condiciones precisas para el uso a que se destina (ventilación, toma de agua y desagüe) (artículo 15.3 ORCYB).

ANEXO I. ACTA DE REVISIÓN TÉCNICA.

1 Dependencias obligatorias

		Si	No	NA	Nº Pág.
1.1	Disponen de zona de uso público, aislada y diferenciada de cualquier otra ajena a su cometido específico. (Art. 6.1 ORCYB) Observaciones:	☐	☐	☐	--------
1.2	Disponen de cocina o zona de elaboración o manipulación de alimentos, de uso exclusivo diferenciada y aislada. (Art. 7 6.1 ORCYB) Observaciones:	☐	☐	☐	--------
1.3	Disponen de locales de almacenamiento diferenciados, aislados de otras dependencias ajenas a sus cometidos específicos y de uso exclusivo. (Arts. 6.3 ORCYB y 2. a) del C. I del Anexo II del R (CE) 852/2004) Observaciones:	☐	☐	☐	--------
1.4	Disponen de servicios higiénicos de uso público separados por sexos y en aquellos establecimientos donde se manipulen alimentos servicios exclusivos de personal. (Arts. 6.3 ORCYB, 6.8.7 y 6.8.8 NNUU) Observaciones:	☐	☐	☐	--------

		Si	No	NA	Nº Pág.
1.5	Disponen de cuartos vestuarios y/o taquillas individuales para guardar la ropa y el calzado para uso personal. (Art. 6.6 ORCYB) Observaciones:	☐	☐	☐	--------
1.6	Disponen de dependencia o zona destinada exclusivamente al depósito de útiles productos y materiales empleados a la limpieza y desinfección de los locales. (Arts. 2. a) del C. II del Anexo II R (CE) 852/2004 y 7.3 R.D. 3484/2000) Observaciones:	☐	☐	☐	--------
1.7	Disponen de cuarto de basuras en dependencias aisladas, ventiladas, en donde deberá ubicarse el contenedor de residuos recogido por el Servicio de Limpiezas. (Art. 6.4 ORCYB) Observaciones:	☐	☐	☐	--------

2 Materiales en suelos, paredes y techos

2.1	Los materiales utilizados en la construcción, acondicionamiento y reparación de los locales se utilizan materiales susceptibles de ser limpiados y desinfectados sin deteriorarse. (Art. 9 ORCYB) Observaciones:	☐	☐	☐	--------

		Si	No	NA	Nº Pág.
2.2.1	Excepto en zona de uso público de barra y comedor, los suelos estarán construidos con materiales no absorbentes, de colores claros, impermeables, antideslizantes, resistentes, no atacables por los productos empleados en su limpieza y permitirán un correcto mantenimiento higiénico. (Arts. 13.2 ORCYB y 1.a) del C. II del Anexo II del R (CE) 852/2004) Observaciones:	☐	☐	☐	--------
2.2.2	Excepto en zona de uso público de barra y comedor las paredes estarán revestidas de materiales lisos, resistentes al choque, no absorbentes, impermeables y de fácil limpieza y desinfección. (Arts. 13.3 ORCYB y 1. b) del C.II del Anexo II del R (CE) 852/2004) Observaciones:	☐	☐	☐	--------
2.2.3	Excepto en zona de uso público de barra y comedor los techos serán de color claro y materiales lisos, no absorbentes, de fácil limpieza y con acabados que eviten la condensación. (Arts. 13.4 ORCYB y 1 c) del C. II del Anexo II del R (CE) 852/2004) Observaciones:	☐	☐	☐	--------

3 Diseño higiénico de las salas de elaboración, manipulación y almacenamiento de alimentos

3.1	Las salas destinadas a la elaboración, manipulación, preparación, calentamiento y almacenamiento de alimentos están convenientemente aisladas y diferenciadas de otras ajenas a estos cometidos. (Art. 7 ORCYB) Observaciones:	☐	☐	☐	--------

		Si	No	NA	Nº Pág.
3.2	Las salas destinadas a la elaboración, manipulación, preparación, calentamiento y almacenamiento de alimentos están diseñadas de forma que se facilita la limpieza de las instalaciones, en la cocina existen lugares diferenciados para las zonas de entrada o recepción de productos, almacenamiento, preparación de alimentos y lavado de útiles. (Arts. 4.3.5 y 4.3.6 CAC/RCP- 39-1993) Observaciones:	☐	☐	☐	--------
3.3	Los locales de las salas destinadas a la elaboración, manipulación, preparación, calentamiento y almacenamiento de alimento son adecuados al uso que se destinen y están situados a conveniente distancia de cualquier posible causa de suciedad, contaminación o insalubridad e independizadas de otras salas o locales ajenos a su cometido. (Art. 10.1 ORCYB) Observaciones:	☐	☐	☐	--------
3.4	Las salas destinadas a la elaboración, manipulación, preparación, calentamiento y almacenamiento de alimentos están ubicadas de forma que no sirven de zona de paso a servicios higiénicos, vesturario y / o taquillas, cuartos de basura u otras zonas o dependencias que presupongan riesgo de contaminación. (Art 10.2 ORCYB) Observaciones:	☐	☐	☐	--------

		Si	No	NA	Nº Pág.
3.5	Las salas destinadas a la elaboración, manipulación, preparación, calentamiento y almacenamiento de alimentos no se destinan a comedor de personal. Observaciones:	☐	☐	☐	--------

4 Ventilación

4.1	Los sistemas de ventilación estarán instalados de forma que se puede acceder fácilmente a filtros y otras partes que deben limpiarse o sustituirse. La ventilación se puede resolver mediante ventilación natural directa o conducida o ventilación forzada. (Arts. 13.5 y 14.4 ORCYB y 5 del C.I del Anexo II del R (CE) 852/2004) Observaciones:	☐	☐	☐	--------
4.2	Existen ventanas o huecos abiertos a la via publica	☐	☐	☐	--------
4.3	Se adoptan las medidas necesarias para impedir la contaminación de los productos que se manipulan en el establecimiento. (Inf CT-04-52) Observaciones:	☐	☐	☐	--------

5 Iluminación

		Si	No	NA	Nº Pág.
5.1	La iluminación es suficiente y la intensidad no es inferior a 540 lux en los puntos de preparación de alimentos, y 110 lux en el resto de dependencias. (Art. 4.3.18 CAC/RCP- 39-1993) Observaciones:	☐	☐	☐	--------
5.2	El sistema de iluminación de las zonas conde se elaboran, manipulan, almacenan o exponen alimentos está debidamente protegido para que en caso de rotura no contamine los alimentos. (Art. 13.6 ORCYB) Observaciones:	A controlar en inspección			

6 Suministro y evacuación de aguas

6.1	Dispone de agua corriente fría y caliente en cantidad suficiente para cubrir sus necesidades , con el número de tomas preciso en cada dependencia y ajustándose a lo regulado en la normativa vigente de aguas de consumo. (Arts. 6.8.7 NNUU, 2.1 RD 140/2003, 13.7 ORCYB y 6.1 OGUA) Observaciones:	☐	☐	☐	--------
6.2	Las aguas residuales abocan a la red de alcantarillado público, estando instaladas conducciones y arquetas de material adecuado. (Arts. 83 OGUA y 13.9 ORCYB.) Observaciones:	A controlar en inspección			

		Si	No	NA	Nº Pág.
6.3	Los materiales de las instalaciones interiores que entran en contacto con el agua potable, no transmiten a ésta elementos que pueden suponer riesgo para la salud pública. (Arts. 8.1 y 14 RD 140/2003) Observaciones:	A controlar en inspección			
6.4	Las tuberías de evacuación de aguas están debidamente sifonadas y desembocan en desagües. (Art. 4.3.13 CAC/RCP- 39-1993) Observaciones:	☐	☐	☐	--------

7 Maquinaria, equipos y utensilios

7.1	La maquinaria y equipos destinados a estar en contacto con los alimentos están construidos de forma que se permite su correcta limpieza y desinfección y están autorizados para uso alimentario. (Arts. 17 ORCYB y 3.2 RD 3484/2000) Observaciones:	A controlar en inspección			
7.2	La maquinaria y equipos destinados a estar en contacto con los alimentos son de materiales inocuos, no absorbentes y resistentes a la corrosión, y no transmiten a los alimentos propiedades nocivas ni cambian sus características organolépticas. (Arts. 17 y 18 ORCYB) Observaciones:	A controlar en inspección			

		Si	No	NA	Nº Pág.
7.3	Las superficies de escaparates, estanterías y mesas de trabajo que entran en contacto con los alimentos están construidas de material liso, no poroso o absorbente, anticorrosivo y de fácil limpieza y desinfección y cumplen lo dispuesto en la normativa de materiales en contacto con los alimentos. (Art.1.f) del C II del Anexo II del R (CE) 852/2004) Observaciones:	A controlar en inspección			

8 Condiciones de las zonas de uso público

8.1	Escaparates, estanterías y mostradores, así como los elementos de decoración son de materiales resistentes impermeables y de fácil limpieza. (Art. 12.4 ORCYB) Observaciones:	A controlar en inspección			
8.2	El mobiliario de la barra no está adosado al piso, disponiéndose de un espacio libre superior a 15 centímetros desde el nivel del suelo que permite su limpieza. (Art. 12.4 ORCYB) Observaciones:	A controlar en inspección			
8.3	La construcción de la elevación del espacio dentro de la barra permite un sistema fijo y continuo de pavimento, no existiendo tarima. (Art.12.4 ORCYB) Observaciones:	☐	☐	☐	--------

		Si	No	NA	Nº Pág
8.4	Se instala lavabo con agua corriente y fria y lavavajillas si no se utiliza el instalado en la zona de lavado de la cocina. (Art.12.7 ORCYB) Observaciones:	☐	☐	☐	--------

9 Condiciones específicas en la instalación de cocinas o zonas de elaboración o manipulación de alimentos

9.1	La cocina está aislada y diferenciada. (Art. 7 ORCYB) Observaciones:	☐	☐	☐	--------
9.2	En la cocina se diferencian zonas de cocción, de preparación de alimentos, de lavado y almacenamiento de vajilla y zona para el paso de comidas de cocina a comedor y de vajilla sucia a cocina (Art. 6.3 RD 3484/2000) Observaciones:	☐	☐	☐	--------
9.3	Dispone de lavamanos de acción no manual, próximos a los puestos de trabajo dotados de agua fría, caliente, jabón líquido y toallas de un solo uso. (Arts. 13.8 ORCYB y 4 del C. I del Anexo II del R (CE) 852/2004) Observaciones:	☐	☐	☐	--------
9.4	Dispone de instalación de lavavajillas para la higienización de útiles. (Art. 6.3 RD 3484/2000) Observaciones:	A controlar en inspección			

		Si	No	NA	Nº Pág.
9.5	Dispone de un mínimo de dos pilas de tamaño adecuado destinadas a limpieza de útiles dotadas de agua potable fría y caliente, independientes de los lavamanos. (Arts. 13.8 ORCYB y 4. C I del Anexo II del R (CE) 852/2004) Observaciones:	☐	☐	☐	--------
9.6	Las uniones de parámetros verticales y horizontales son redondeadas. (Art.13.4 ORCYB) Observaciones:	☐	☐	☐	--------

10 Condiciones específicas en la instalación de almacenes

10.1	La estiba de alimentos y productos alimenticios se realiza exclusivamente en los almacenes mediante anaqueles o estanterías. (Art. 6.2 RD 3484/2000) Observaciones:	A controlar en inspección
10.2	Las estanterías son de material resistente, impermeable, y de fácil limpieza y desinfección. (Art. 14.5 ORCYB) Observaciones:	A controlar en inspección

	Si	No	NA	Nº Pág.
10.3 En los almacenes no hay instalados motores o máquinas que conllevan un incremento de la temperatura ambiental, suciedad o interfieran en las labores de limpieza. (Art. 6.2 RD 3484/2000) Observaciones:	☐	☐	☐	--------
10.4 Los productos y útiles destinados a la limpieza y desinfección se almacenan en lugar aislado y diferenciado del destinado a alimentos y bebidas, menaje o materiales de envasado. (Arts. 2.a) del C.II del Anexo II del R (CE) 852/2004, 4.4.8 CAC/RCP-1-1969 – Rev. 2003 y 14.6 ORCYB) Observaciones:	☐	☐	☐	--------
10.5 Los equipos frigoríficos de refrigeración o congelación o los de conservación en caliente son de materiales inocuos, no absorbentes y resistentes a la corrosión, de fácil limpieza y desinfección, y autorizados para uso alimentario, no transmitiendo a los alimentos propiedades nocivas ni produciendo cambios en las propiedades organolépticas. (Art. 17 ORCYB) Observaciones:	A controlar en inspección			

	Si	No	NA	Nº Pág.
10.6 Los equipos de conservación de alimentos tienen capacidad suficiente y están en provistos de un sistema de control y medición de temperatura colocada en lugar visible. (Arts. 3.3 RD 3484/2000, 4.3.14.3 y 4.3.14.4 CAC/RPC -39-1993) Observaciones:	A controlar en inspección			

11 Condiciones específicas en la instalación de servicios higiénicos

11.1 Los servicios higiénicos para señoras y caballeros están completamente independizados y disponen de anteservicio. (Art 16.1 ORCYB) Observaciones:	☐	☐	☐	--------
11.2 Los materiales utilizados en la construcción de paredes, suelos y techos son de material impermeable, de fácil limpieza y desinfección. (Art. 16.2 ORCYB) Observaciones:	A controlara en inspección			
11.3 Hay ventilación natural o forzada. (Art. 16.3 ORCYB) Observaciones:	☐	☐	☐	--------

		Si	No	NA	Nº pág.
11.4	Los aseos tienen lavabo dotado de agua corriente, jabón líquido y secadores de aire caliente o toallas de un solo uso, existiendo en este caso recipiente para depositar las usadas. Los aseos de empleados disponen de agua caliente. (Art. 16.5 ORCYB) Observaciones:	☐	☐	☐	--------
11.5	Se compatibiliza el uso de aseos de señoras y caballeros independientes con los servicios adaptados obligatorios para personas de movilidad reducida cumpliendo ambos lo establecido en el D 13/2007. Observaciones:	☐	☐	☐	--------

12 Condiciones en vestuarios y/o taquillas del personal

12.1	Dispone de vestuario para el personal, o en su defecto taquillas en el anteservicio del servicio higiénico del personal. (Art. 4.3.15 CAC/RCP- 39-1993) Observaciones:	☐	☐	☐	--------
12.2	Las taquillas se instalan en una zona diferenciada del resto de las instalaciones del local al no estar obligado a la instalación de servicios higiénicos por no producirse manipulación de alimentos. (Art. 6.6 ORCYB) Observaciones:	☐	☐	☐	--------

13 Cuartos de basura

13.1 El emplazamiento es adecuado y no constituye foco de insalubridad. ☐ ☐ ☐ --------
(Art. 15.1 ORCYB)
Observaciones:

13.2 Los materiales utilizados en la construcción de paredes, suelos y techos serán de material que permite una correcta limpieza. ☐ ☐ ☐ --------
(Art. 15.2 ORCYB)
Observaciones:

13.3 Se ha construido con medios e instalaciones que garantizan el mantenimiento de las condiciones precisas para el uso a que se destina (ventilación, toma de agua y desagüe). ☐ ☐ ☐ --------
(Art. 15.3 ORCYB)
Observaciones:

	SI	NO
INFORME FAVORABLE	☐	☐
DEFICIENCIAS DETECTADAS		
1.		
2.		
3.		
4.		
5.		
6.		
7.		

EL TÉCNICO DE LA ENTIDAD COLABORADORA

Fdo.