

Emprende...

Tú idea de negocio

Guía de trámites y requisitos para la puesta en marcha de:

RESTAURANTES

INDICE DE CONTENIDOS

¿Qué SE ENTIENDE POR RESTAURANTE?.....	1
¿QUE DIFERENTES CATEGORIAS TIENEN LOS RESTAURANTES?	1
• Lujo (5 tenedores):	1
• 4 Tenedores:	2
• 3 Tenedores:	3
• 2 Tenedores.	4
• 1 Tenedor:.....	5
¿Qué TENGO QUE TENER EN CUENTA?.....	5
Carta de platos y bebidas.....	5
Áreas de fumadores y no fumadores.	5
Placas de Identificación de los restaurantes.....	5
¿Qué TRAMITES LEGALES DEBO REALIZAR PARA SU APERTURA?.....	6
Solicitud de autorización de restaurantes	6
Hojas de reclamaciones.....	7
Libro de Inspección.	7
¿QUE REQUISITOS MÍNIMOS HA DE REUNIR EL LOCAL?	7
Condiciones de las infraestructuras de las salas y locales.....	7
Dimensiones de los locales.....	8
Iluminación de los locales	8
Suministro de agua	9
Circulación de aire, humos y gases	9
Lavamanos	9
Vestuarios y servicios higiénicos	10
Dependencias, instalaciones y equipamiento.	10
Requisitos de los materiales y equipos.....	11
Limpieza, desinfección y lucha contra plagas.....	11
Desperdicios de productos alimenticios.....	12
Condiciones del transporte	12
REQUISITOS REFERIDOS A ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR	
ALIMENTOS.....	12
REQUISITOS REFERIDOS A SISTEMAS DE AUTOCONTROL	14
¿Qué OBLIGACIONES TIENEN LOS TITULARES DE ESTABLECIMIENTOS	
PUBLICOS?	17
¿Cuál ES LA PRINCIPAL NORMA TIVA APLICABLE?	19

RESTAURANTE

¿Qué SE ENTIENDE POR RESTAURANTE?

Los restaurantes son establecimientos con cocina especializados en servir comidas y bebidas en comedores interiores o terrazas y veladores habilitados al efecto, recogidas en carta o en menú del día, preparadas en sus propias instalaciones por sus empleados, pudiendo disponer de ambientación y amenización musical que no supere los límites acústicos que se establezcan en las pertinentes licencias de funcionamiento o determine la legislación sobre el ruido

¿QUE DIFERENTES CATEGORIAS TIENEN LOS RESTAURANTES?

Los establecimientos de este grupo se clasificarán en 5 categorías:

- Lujo (Cinco tenedores).
- Cuatro tenedores.
- Tres tenedores.
- Dos tenedores.
- Un tenedor.

Debiendo reunir las siguientes condiciones para cada categoría:

- **Lujo (5 tenedores):**

- Servicios sanitarios independientes y distintos de los del personal, no teniendo acceso directo desde el comedor y siendo preceptivo vestíbulo de acceso.
- Los aseos de señoras y caballeros deberán ser independientes y contarán como mínimo con dos inodoros cada uno de ellos.
- Los servicios higiénicos contarán con lavabo dotado de agua fina y caliente, jabón, colonia, peine de un solo uso, secador de manos de aire caliente y toallas de un solo uso.
- Entrada de clientes independiente de la del personal y mercancías.
- Servicio de guardarropa acorde con la capacidad del local.
- Vestíbulo o sala de espera, con servicio de bar.

- Teléfono con cabina aislada. Contarán, además, con servicio telefónico en todas las mesas.
- Calefacción y refrigeración en todas las dependencias de clientes con temperatura comprobable visualmente por el cliente.
- La Bodega deberá contar con vinos de todas las denominaciones de origen de Aragón.
- La Cocina contará con un Office que separará a ésta del comedor.
- El Comedor estará totalmente aislado de cualquier otra instalación o dependencia y debidamente insonorizado.
- Además del Comedor general, deberá contar con algún Comedor independiente.
- El mobiliario, lencería y menaje serán de gran calidad.
- El personal habrá de ir debidamente uniformado.
- El responsable del Comedor tendrá conocimientos suficientes para una buena atención en los idiomas inglés y francés, además del castellano.
- El responsable del Servicio de Bebidas tendrá los suficientes conocimientos en la materia.
- Habrá a disposición de los clientes Cartas de Platos en los idiomas inglés y francés, además del castellano.
- El establecimiento dispondrá de Parking propio o Servicio de Guardacoches.

• 4 Tenedores:

- Servicios sanitarios independientes de los del personal que contarán con doble puerta de acceso.
- Los aseos de señoras y caballeros deberán ser independientes y contarán como mínimo con dos inodoros cada uno de ellos.
- Servicios con agua fría y caliente, dosificador de jabón, secador de manos de aire caliente y toallas de un solo uso.

- Entrada de clientes independiente de la de personal y mercancías.
- Servicio de guardarropa acorde con la capacidad del local.
- Vestíbulo o sala de espera.
- Teléfono con cabina aislada. Servicio telefónico en mesas.
- Calefacción y refrigeración en todas las dependencias de clientes.
- La Bodega deberá contar al menos con vinos de todas las denominaciones de origen de Aragón.
- El Comedor estará totalmente aislado de cualquier otra instalación.
- Deberá contar además, con algún Comedor independiente.
- El mobiliario, lencería y menaje serán de calidad.
- El personal habrá de ir uniformado.
- El responsable de Comedor tendrá conocimiento suficiente para una buena atención en el idioma inglés o francés, además del castellano.
- Habrá a disposición de los clientes Cartas de Platos en los idiomas inglés y francés, además del castellano.
- El establecimiento dispondrá de Parking propio o concertado.

• **3 Tenedores:**

- Servicios sanitarios independientes de los del personal.
- Los aseos de señoras y caballeros deberán ser independientes.
- Servicios con agua fina y caliente, jabón y secamanos.
- Entrada de clientes independiente de la del personal y mercancías o en su defecto, entrada en horas fuera de las establecidas para el servicio de comedor.

- Servicio de guardarropa acorde con la capacidad del local.
- Teléfono con cabina aislada.
- Comedor independiente dotado con calefacción y refrigeración.
- La Bodega deberá contar con vinos de las denominaciones de origen de Aragón
- El mobiliario, lencería y menaje serán acordes con la categoría del local.
- El personal habrá de ir uniformado.
- Habrá a disposición de los clientes Cartas de Platos en los siguientes idiomas, además del castellano: Inglés y Francés.
- Dispondrá de un Menú del día en el que, bajo un precio global, estén incluidos dos platos, pan, postre y bebida.

• 2 Tenedores.

- Servicios sanitarios independientes de señoras y caballeros dotados de jabón y secamanos.
- La entrada de clientes no podrá ser utilizada, durante las horas de servicio de comidas, como entrada de mercancías.
- Servicio telefónico a disposición de los clientes.
- Comedor independiente dotado con calefacción.
- Mobiliario, lencería (de tela o papel) y menaje acordes con la categoría del local.
- El personal de servicio al público vestirá adecuadamente.
- Dispondrá de un Menú del día en el que, bajo un precio global, estén incluidos dos platos, pan, postre y bebida que en todo caso comprenderá jarra de agua o botella de agua mineral.
- Asimismo dispondrá a petición del cliente de jarra de agua aun cuando no se utilice el servicio de Menú del día.

- **1 Tenedor:**

- Servicios sanitarios independientes de señoras y caballeros dotados de jabón y secamanos.
- La entrada no podrá ser utilizada, durante las horas de servicio de comidas, como entrada de mercancías.
- El comedor, que no precisará ser independiente, estará dotado de calefacción.
- Mobiliario, lencería (de tela o papel) y menaje acordes con la categoría del local.
- El personal de servicio al público vestirá adecuadamente.
- Dispondrá de un Menú del día en el que, bajo un precio global, estén incluidos dos platos, pan, postre y bebida que en todo caso comprenderá jarra de agua.
- Se dispondrá a petición del cliente de jarra de agua aun cuando no se utilice el servicio de Menú del día.

¿Qué TENGO QUE TENER EN CUENTA?

Carta de platos y bebidas.

Todos los establecimientos estarán obligados a ofrecer al público las cartas de platos y bebidas, cuya composición y variedad deberán estar de acuerdo con la categoría que ostenten.

Dichas cartas incluirán toda la oferta del establecimiento, debiendo facilitarse al cliente previamente a que éste solicite los servicios.

Áreas de fumadores y no fumadores.

En los restaurantes y cafeterías, deberán establecerse áreas diferenciadas para fumadores y no fumadores, debidamente señalizadas, de conformidad con la normativa vigente.

Placas de Identificación de los restaurantes.

Todos los establecimientos clasificados como restaurantes habrán de exhibir obligatoriamente una placa de identificación, a efectos de información, de conformidad con lo establecido en el anexo.

Las placas identificativas, estarán colocadas en el exterior del mismo, junto a la puerta de entrada.

¿Qué TRAMITES LEGALES DEBO REALIZAR PARA SU APERTURA?

Solicitud de autorización de restaurantes

La solicitud de autorización de los establecimientos deberá ser dirigida a los Servicios Provinciales correspondientes, acompañada de los siguientes documentos:

1. Documento acreditativo de la personalidad física o jurídica del titular.
2. Proyecto técnico o memoria descriptiva de la actividad a realizar, en la que se especificará expresamente el nombre comercial que se prevé utilizar y el grupo y categoría que se pretende.
3. Planos del local a escala 1: 100 o similar, firmado por el titular o técnico competente, que incluya superficies, distribución, puertas de acceso y evacuación como mínimo.
4. Licencia municipal de obras o solicitud de la misma.
5. Certificación del Ayuntamiento que acredite que el establecimiento se encuentra conectado a la red pública de agua y al vertido municipal. En caso contrario deberá aportarse certificado de Sanidad sobre potabilidad del agua y evacuación de residuales.
6. Certificado de técnico competente relativo al cumplimiento de la normativa vigente contra incendios.

Recibida la documentación y previa inspección, el Servicio Provincial competente resolverá en el plazo de 3 meses, y en caso de autorizarse, dará lugar a su inscripción en el Registro de Empresas y Actividades Turísticas.

Se entenderá estimada la solicitud de autorización cuando transcurrido el plazo no haya resolución expresa.

Las inscripciones serán comunicadas al Registro de Establecimientos Públicos para su inclusión de oficio en éste.

Hojas de reclamaciones.

Todos los establecimientos vendrán obligados a tener a disposición de los clientes "Hojas de reclamaciones oficiales" que se anunciarán de forma visible. Estas hojas serán facilitadas a los establecimientos por los Servicios Provinciales correspondientes.

Libro de Inspección.

En cada establecimiento existirá un libro de Inspección, según modelo oficial que facilitará la Administración Turística, a fin de que se consignen en él el resultado de cuantas visitas realice al mismo la Inspección Turística.

¿QUE REQUISITOS MÍNIMOS HA DE REUNIR EL LOCAL?

Condiciones de las infraestructuras de las salas y locales.

- Estarán limpios y en buen estado de conservación.
- La disposición de conjunto, el diseño, la construcción y las dimensiones de las salas y locales:
- Permitirán la limpieza, desinfección y mantenimiento adecuados.
- Evitarán la acumulación de suciedad, el contacto con materiales tóxicos, el depósito de partículas en los alimentos y la formación de condensación o moho en las superficies.
- Posibilitarán las prácticas correctas de higiene de los alimentos, incluida la prevención de la contaminación cruzada durante las diferentes operaciones provocada por los alimentos, el equipo, los materiales, el agua, el aire, el personal, o fuentes externas de contaminación y en particular la prevención de plagas.
- Impedirán que las salas y locales de servicio de comidas, así como los de elaboración o manipulación, conservación y almacenamiento de alimentos comuniquen directamente con los locales de aseos.

- Las paredes, techos y suelos de las salas y locales (incluidos los espacios de los medios de transporte) de almacenamiento, manipulación, elaboración, preparación y venta de productos alimenticios serán lisos, impermeables, de fácil limpieza y desinfección. Además los suelos serán antideslizantes.

Dimensiones de los locales

- Todos los locales dispondrán de un espacio de trabajo suficiente que permita una realización higiénica de todas las operaciones.
- El volumen de actividad del establecimiento deberá ajustarse a aquel que permita la actuación higiénica en todas las fases, especialmente en el almacenamiento de materias primas y alimentos, y en la manipulación de los mismos.
- Las cocinas de todos los establecimientos, tendrán unas dimensiones acordes a su volumen de trabajo.
- Las cocinas de todos los establecimientos serán como mínimo de superficie igual al 10% de la superficie útil total del establecimiento incluyendo todas sus dependencias.
- No obstante, en los establecimientos de más de mil metros cuadrados en total, la cocina podrá ser de superficie igual al 8%, con un mínimo de cien metros cuadrados.
- A su vez, las cocinas tendrán como mínimo una superficie libre para las manipulaciones de alimentos (encimeras y similares) igual al 10% de su superficie útil total.
- En cualquier caso, no se autorizarán establecimientos cuyas cocinas sean menores de 6 metros cuadrados, a excepción de establecimientos no permanentes. Las industrias de platos preparados están excluidas de este requisito.

Iluminación de los locales

- La iluminación en los locales de elaboración, manipulación, envasado, almacenamiento, suministro y venta, será adecuada y suficiente a las operaciones que en ellos se desarrollen.
- La intensidad lumínica será como mínimo de 150 lux en las zonas de almacenamiento, de 350 lux en las zonas de preparación y de envasado y de 500 lux en las zonas de elaboración y manipulación.
- En los locales donde existan alimentos, los elementos de iluminación estarán provistos de dispositivos que protejan aquellos de una posible contaminación en caso de rotura.

Suministro de agua

- Los establecimientos dispondrán de agua apta para el consumo, según normativa vigente, corriente, fría y caliente en cantidad suficiente para cubrir sus necesidades.
- La red de distribución de agua tendrá el necesario número de tomas para asegurar la limpieza y lavado en todas sus actividades, incluido el aseo personal.
- En caso de abastecimiento de agua que no proceda de la red general se garantizará su aptitud para el consumo humano por el responsable del establecimiento

Circulación de aire, humos y gases

- Se evitará toda corriente de aire desde una zona contaminada a otra limpia. Se dispondrá de ventilación adecuada y suficiente, natural o forzada, en todos los locales con especial atención a los lugares y maquinaria que emitan calor y humedad.
- Los locales y zonas de manipulación de alimentos en que haya fuentes de calor (cocina, plancha, freidora etc.) dispondrán sobre ellas campanas extractoras de gases y humos con filtros, que las cubran en su totalidad y que consigan una extracción adecuada y suficiente.

Lavamanos

- Las zonas de manipulación, elaboración y envasado de comidas preparadas dispondrán de lavamanos de accionamiento no manual.
- Los lavabos para la limpieza de las manos estarán colocados en la zona de manipulación de modo que se facilite su uso.
- Estarán provistos de agua fría y caliente, así como de material de limpieza y secado higiénico de las manos.
- Cuando sea necesario, las instalaciones para lavar los útiles y productos alimentarios (fregaderos), serán diferentes de las instalaciones destinadas a lavarse las manos.

Vestuarios y servicios higiénicos

- Todos los establecimientos dispondrán de locales o instalaciones que permitan a los manipuladores cambiarse de ropa y calzado sin generar contaminaciones.
- Deberán impedir que la ropa de trabajo se mezcle con la de calle.
- Se ubicarán en lugares donde no pueda acceder el público y separados de espacios de manipulación
- Los locales o instalaciones para cambiarse de ropa y calzado deben estar ubicados en un lugar al que se acceda sin atravesar zonas de manipulación y que permita pasar desde ellos a la zona de trabajo sin salir del establecimiento ni atravesar espacios o zonas sucias o con posibles fuentes de contaminación.
- Los servicios higiénicos (tanto los destinados al público como los del personal) dispondrán de inodoros, que no comuniquen con los locales de manipulación, consumo, almacenamiento o exposición de productos, debiendo existir un local de aseo previo a la cabina del retrete, con lavabo.
- Los retretes dispondrán de desagüe con sifón, no estando permitidas las llamadas tazas turcas.
- Todos estos locales contarán con ventilación adecuada y suficiente, incluidos los locales de aseo que posean urinario.
- Los servicios se mantendrán limpios y permanentemente dotados de todos los elementos necesarios para un uso higiénico.
- Los lavabos de los servicios higiénicos dispondrán de material de limpieza y secado higiénico de las manos.
- En todos los establecimientos ambulantes o provisionales, así como en aquellos permanentes en los que el número de trabajadores no sea superior a 10, los servicios higiénicos del personal podrán ser los de uso público del establecimiento.

Dependencias, instalaciones y equipamiento.

- Poseerán instalaciones y equipos de conservación a temperatura regulada con la capacidad suficiente para las materias primas, productos intermedios y finales que correspondan con la actividad que realicen y que así lo requieran.
- Tales equipos o instalaciones estarán provistos de sistemas de control y medición de temperaturas, colocados en lugares fácilmente visibles.

- Dispondrán de local de almacén, armario o despensa para productos no perecederos según sus necesidades.
- Sin perjuicio de que se sirvan comidas en otras zonas, todas las destinadas específicamente a comedores y las destinadas a la manipulación de alimentos a consumir en aquellos, estarán independizadas de otras ajenas a sus cometidos específicos, aunque podrán comunicarse entre sí mediante aperturas, de tamaño suficiente para el servicio de comidas.

Requisitos de los materiales y equipos.

- Los materiales constituyentes de los útiles, maquinaria y superficies de manipulación serán fáciles de limpiar y desinfectar, impermeables, resistentes a la corrosión y no tóxicos. Se dispondrá de tablas de corte de material adecuado en número suficiente para las necesidades del establecimiento.
- La vajilla y menaje, incluidos recipientes de comidas para llevar y contenedores, se guardarán protegidos de cualquier posible fuente de contaminación.
- Los contenedores para distribución de comidas preparadas, así como las vajillas y cubiertos que no sean de un solo uso, serán higienizados con métodos mecánicos adecuados al volumen de la actividad, provistos de un sistema que asegure su correcta limpieza y desinfección

Limpieza, desinfección y lucha contra plagas.

- Los productos utilizados para la limpieza desinfección, desinsectación y desratización y los útiles de limpieza se almacenarán en un lugar separado o armario cerrado, donde no exista riesgo de contaminación de los alimentos o personas, estarán debidamente identificados y serán aptos para su uso en industria alimentaria.
- Los sistemas destinados a evitar la presencia de insectos se situarán y utilizarán de la manera más eficaz. En el caso de los elementos físicos protectores antiinsectos, serán desmontables y de fácil limpieza. Sólo se podrán usar medios químicos si no se hace en presencia de alimentos y evitando que pueda producirse la posterior contaminación de los mismos.

Desperdicios de productos alimenticios.

- Los desperdicios en los locales de manipulación se depositarán en recipientes adecuados de fácil limpieza y desinfección, con tapa de apertura no manual.
- Cuando el volumen de los mismos lo haga necesario por razones de higiene, existirá un local separado para el almacenamiento de los residuos hasta su evacuación.

Condiciones del transporte

- Los receptáculos de vehículos o contenedores para transportar las comidas preparadas y sus materias primas deberán mantenerse limpios y en buen estado.
- Las comidas preparadas deberán transportarse en receptáculos o contenedores cerrados, reservados para su transporte. En ellos figurará una indicación claramente visible e indeleble sobre su utilización para productos alimenticios.
- Los contenedores se transportarán separados de cualquier posible fuente de contaminación y se higienizarán lo antes posible después de su utilización.
- Se conservarán alejados de fuentes de contaminación.
- Los contenedores permitirán el mantenimiento de los alimentos a la temperatura regulada necesaria para cada uno de ellos y de forma que se pueda controlar dicha temperatura.

REQUISITOS REFERIDOS A ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS

Incidencia en la salud humana.

Los establecimientos y empresas tendrán la consideración de empresas con especial incidencia en la salud humana y estarán sometidos a inspección sanitaria con la frecuencia que se establezca.

Obligatoriedad de comunicación de brotes.

Los titulares de todos los establecimientos ante la sospecha o confirmación de un brote de enfermedad transmitida por alimentos servidos en los mismos, vendrán obligados a comunicarlo urgentemente a la autoridad competente.

Menú de salvaguarda.

Aquellos establecimientos que sirvan comidas preparadas a colectividades, tendrán siempre redactado y a disposición del personal de inspección un «menú de salvaguarda» para emergencias que no podrá estar compuesto por productos de riesgo tales como productos elaborados con carnes picadas, atún, huevos, ovoproductos y determinados productos lácteos.

Ante la sospecha o confirmación de un brote de enfermedad transmitida por alimentos servidos en estos establecimientos, deberán proceder al cambio de todos los menús por el «menú de salvaguarda», para lo cual deberán disponer siempre de los alimentos necesarios para elaborarlo, y agua envasada para beber en cantidad suficiente. En caso contrario deberán cesar su actividad mientras dure la situación de riesgo o lo determine la autoridad sanitaria.

Muestras testigo

Con el fin de facilitar el estudio de posibles brotes por parte de la autoridad competente, las residencias de personas mayores con más de cincuenta residentes, los centros hospitalarios y penitenciarios, los centros escolares (infantil, primaria y secundaria), las colonias y campamentos infantiles así como los establecimientos de comidas preparadas para suministro en medios de transporte y para colectividades diversas, dispondrán de muestras testigo que representen todas las comidas preparadas servidas diariamente.

Las muestras testigo deberán contener una ración individual, con un mínimo de 100 gramos, y se tomarán en el momento más próximo al consumo.

Se mantendrán en recipientes estériles con tape, claramente identificados y fechados, y se conservarán adecuadamente en congelación para poder ser retirados por el personal de inspección.

El tiempo mínimo de almacenamiento será de una semana.

No obstante, aquellos hospitales que desarrollen un programa de muestreo propio, podrán reducir el tiempo de almacenamiento a 5 días si, a juicio de la autoridad competente, tanto el programa de muestreo como el sistema de vigilancia epidemiológica y notificación del hospital aportan garantías que lo justifiquen.

El personal inspector y la autoridad competente podrán extender la obligación de conservar muestras testigo a otros establecimientos, en función de su estado sanitario y el posible riesgo asociado al mismo

Listado de manipuladores de alimentos

Todos los establecimientos tendrán el listado de los manipuladores de alimentos, a disposición del personal de inspección sanitaria

Prohibiciones

Como medida de higiene alimentaria y para proteger la salud de las personas, se prohíben las siguientes prácticas:

1. La tenencia, transporte, distribución, venta, suministro y servicio de alimentos o comidas preparadas elaboradas en domicilios particulares o en establecimientos que no tengan la autorización sanitaria correspondiente.
2. El tránsito o permanencia de personas ajenas a la actividad a través de las zonas de almacenamiento, elaboración y manipulación.
3. La presencia de animales en zonas de manipulación, almacenamiento o consumo de alimentos. En las zonas de consumo se exceptúan los perros lazarillo, según se regule en la normativa vigente.
4. La presencia de objetos extraños a la actividad regulada en esta norma, potencialmente contaminantes, en las zonas donde existan alimentos.
5. Utilizar serrín en el suelo.

REQUISITOS REFERIDOS A SISTEMAS DE AUTOCONTROL

Principio general sobre autocontrol.

Los responsables de los establecimientos identificarán cualquier aspecto de su actividad que sea determinante para garantizar la higiene de los alimentos y velarán para que se definan, se pongan en práctica, se cumplan y se actualicen sistemas de autocontrol adecuado, de acuerdo a los principios del sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC/ HACCP).

Programa de autocontrol

- Para poner en práctica el sistema de autocontrol, los establecimientos dispondrán de un documento con el programa de autocontrol según los criterios del artículo 33 y de los documentos y de las fichas de registro de control periódico que sean necesarios en función de su actividad.
- El documento de autocontrol identificará todos los riesgos de la actividad alimentaria, reales o potenciales, adaptados a la realidad de cada establecimiento.
- Determinará los sistemas de control y seguimiento de los peligros asociados a dichos riesgos y la periodicidad de dicho control.
- Establecerá los límites críticos admisibles y las medidas correctoras para los casos en los que tales límites sean superados.
- Establecerá un sistema de documentación de todo lo anterior. Hará una previsión de algún mecanismo que permita al establecimiento verificar el funcionamiento adecuado de su propio sistema de autocontrol.
- Recogerá necesariamente en un capítulo los prerequisites sanitarios de funcionamiento, que entre otros, deberá incluir un apartado sobre la formación de los manipuladores de alimentos.
- Cuando se superen los límites admisibles establecidos para cada riesgo, se adoptarán las medidas programadas para tales casos, bajo la responsabilidad del titular del establecimiento.

Documentación del autocontrol

- Según lo programado en el documento de autocontrol, el establecimiento contará con fichas o documentos donde quedarán recogidas las anotaciones correspondientes al control de los riesgos identificados. En tales fichas el responsable del control de cada riesgo anotará las observaciones realizadas, que deberán coincidir con la realidad del establecimiento.
- Toda la documentación relativa al sistema de autocontrol estará accesible permanentemente para los inspectores sanitarios.

Revisión y verificación del programa de autocontrol

- El programa de autocontrol se revisará periódicamente y se actualizará siempre que en el establecimiento se produzcan modificaciones estructurales o de los procesos, adaptándolo a la nueva realidad.
- Con la periodicidad establecida en el documento de autocontrol, se verificará el correcto funcionamiento del sistema, por el mecanismo programado para tal fin.

Local o zona de vestuario.

Todos los establecimientos tendrán al menos una zona de vestuario, de superficie suficiente para moverse con comodidad, guardar la ropa y mantener la higiene, que podrá estar ubicada en cualquier zona, siempre que se cumplan los requisitos higiénicos generales.

Cuando el número de trabajadores sea superior a 10, deberá existir local de vestuario independiente.

El local o zona de vestuario a los que hace referencia los puntos 1 y 2 podrá ser el local de aseo del personal, siempre que en éste no existan urinarios y la superficie del mismo sea suficiente para moverse con comodidad, guardar la ropa y mantener la higiene. En este caso no puede estar ubicado en el local de aseo de acceso público

Si el comercio se ubica geográficamente dentro del término municipal de Zaragoza, le es aplicable:

Derecho de admisión

1. Los titulares de establecimientos públicos deberán impedir el acceso a personas que manifiesten comportamientos violentos, que produzcan molestias a otros espectadores o usuarios o que dificulten el normal desarrollo del espectáculo o de la actividad.
2. Asimismo, los titulares podrán establecer condiciones de admisión, así como instrucciones o reglas particulares para el normal desarrollo del espectáculo o actividad o funcionamiento del establecimiento.
3. A tal fin, las condiciones de admisión, cuando difieran de las reglamentariamente autorizadas, así como las reglas particulares e instrucciones para el normal desarrollo del espectáculo o actividad o funcionamiento del establecimiento, deberán ser visadas y aprobadas por el órgano competente en materia de espectáculos públicos, actividades recreativas y establecimientos públicos de la Administración de la Comunidad Autónoma.
4. Las condiciones de admisión deberán figurar de forma fácilmente legible en lugar visible a la entrada y, en su caso, en las taquillas y en todos los puntos de venta de entradas o localidades.
5. También deberán figurar las condiciones de admisión, de forma fácilmente legible, en la publicidad o propaganda del espectáculo, actividad recreativa o establecimiento de que se trate, así como en las localidades o entradas, siempre que ello sea posible.
6. El ejercicio del derecho de admisión no podrá implicar ningún tipo de discriminación.

¿Qué OBLIGACIONES TIENEN LOS TITULARES DE ESTABLECIMIENTOS PUBLICOS?

Los titulares de establecimientos públicos estarán obligados solidariamente a:

1. Adoptar las medidas de seguridad, higiene y salubridad dispuestas con carácter general o que se especifiquen en la licencia o autorización, manteniendo en todo momento los establecimientos e instalaciones en perfecto estado de funcionamiento.
2. Realizar las inspecciones o comprobaciones periódicas que sean obligatorias de acuerdo con la normativa vigente.
3. Permitir y facilitar las inspecciones que acuerden las autoridades competentes.
4. Tener a disposición del público y de los servicios de inspección las hojas de reclamaciones.
5. Disponer en lugar visible al público y perfectamente legible la información sobre la existencia de hojas de reclamaciones, placa del horario de apertura y cierre, copia de las licencias municipales de establecimiento y de funcionamiento, limitaciones pertinentes de entrada y prohibición de consumo de alcohol y tabaco a menores de edad, de conformidad con la legislación vigente, condiciones de admisión y reglas particulares o instrucciones para el normal desarrollo del espectáculo o actividad.
6. Permitir la entrada del público, salvo en aquellos supuestos establecidos legal y reglamentariamente.
7. Comunicar a las Administraciones competentes las modificaciones que se produzcan en relación con la identidad y domicilio de los titulares, en el plazo de un mes a partir de que se produzcan.

8. Realizar el espectáculo o actividad de acuerdo con las condiciones ofertadas, salvo en caso de fuerza mayor.

9. Establecer un servicio de admisión y vigilancia en los supuestos señalados reglamentariamente, identificado y registrado en el Registro de empresas y establecimientos, de una manera discreta en su uniformidad y sin portar armas, salvo que sea prestado por vigilantes jurados de seguridad debidamente acreditados según la legislación de seguridad privada.
10. Informar de las variaciones de orden, fecha o contenido del espectáculo o actividad a realizar, en los lugares en que habitualmente se fije la propaganda y en los despachos de localidades.

11. Adecuar los establecimientos públicos a las necesidades de las personas discapacitadas, de acuerdo con la legislación vigente.

12. Concertar y mantener vigente el oportuno contrato de seguro en los términos que se determinen reglamentariamente.

13. Elaborar el Plan de autoprotección y emergencias del espectáculo público, actividad recreativa o establecimiento público, cuando aquél sea de obligado cumplimiento por la normativa de Protección Civil, y comunicarlo a las autoridades de protección civil municipales o comarcales y a la Dirección General de la Administración de la Comunidad Autónoma competente en materia de Protección Civil.

14. Velar para que los usuarios del local no transmitan molestias por ruidos a dependencias ajenas a la actividad.

15. Cumplir todas las obligaciones que, además de las anteriormente señaladas, imponga la legislación aplicable en la materia.

¿Cuál ES LA PRINCIPAL NORMA TIVA APLICABLE?

- Decreto 81/1999, de 8 de junio, del Gobierno de Aragón, por el que se establecen normas sobre ordenación de bares, restaurantes y cafeterías y establecimientos con música, espectáculos y baile.
- Decreto 131/2006, de 23 de mayo, del Gobierno de Aragón, por el que se aprueba el Reglamento sobre condiciones sanitarias en los establecimientos y actividades de comidas preparadas.
- Ordenanza Municipal de Higiene Alimentaria. (Aplicable a los restaurantes ubicados en el termino municipal de Zaragoza).
- Real Decreto 1420/2006, de 14 de diciembre, sobre prevención de la parasitosis por anisakis en productos de la pesca suministrados por establecimientos que sirven comida a los consumidores finales o a colectividades.
- Ley de la C. A. de Aragón 11/2005, de 28 de diciembre, reguladora de los espectáculos públicos, actividades recreativas y establecimientos públicos de la Comunidad Autónoma de Aragón.
- Decreto 220/2006, de 7 de noviembre, del Gobierno de Aragón, por el que se aprueba el catalogo de espectáculos públicos, actividades recreativas y establecimientos públicos de la Comunidad Autónoma de Aragón.