

Emprende...

Tú idea de negocio

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

BARES

Índice de contenidos

Índice de contenidos	0
¿QUE REQUISITOS SON COMUNES A TODOS LOS TIPOS DE BARES?	2
REQUISITOS REFERIDOS A CONDICIONES DE LOS ESTABLECIMIENTOS	2
Condiciones de las infraestructuras de las salas y locales.....	2
Dimensiones de los locales.....	3
Iluminación de los locales	3
Suministro de agua	3
Circulación de aire, humos y gases.	4
Lavamanos	4
Vestuarios y servicios higiénicos	4
Dependencias, instalaciones y equipamiento.	5
Requisitos de los materiales y equipos.....	5
Limpieza, desinfección y lucha contra plagas.....	6
Desperdicios de productos alimenticios.....	6
Condiciones del transporte	6
REQUISITOS REFERIDOS A LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN.....	7
Requisitos generales de manipulación	7
Temperaturas.....	7
Refrigeración.....	8
Congelación y descongelación.	8
Conservación en caliente.....	8
Origen de los productos.	8
Desinfección de vegetales.	9
REQUISITOS REFERIDOS AL PERSONAL MANIPULADOR.....	9
Formación	9
Higiene del personal	9
REQUISITOS REFERIDOS A ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS.....	10
Incidencia en la salud humana.	10
Obligatoriedad de comunicación de brotes.....	10
Menú de salvaguarda.	11
Muestras testigo	11
Listado de manipuladores de alimentos	12
REQUISITOS REFERIDOS A SISTEMAS DE AUTOCONTROL	12
Principio general sobre autocontrol.....	12
Programa de autocontrol	12
Documentación del autocontrol.....	12
Revisión y verificación del programa de autocontrol.....	13
Publicidad de los precios.....	13
Régimen de precios.....	13
Facturas y tickets.....	14
Conceptos a facturar.	14
Hojas de reclamaciones.....	14
Libro de Inspección.	14

¿QUE PRACTICAS ESTÁN PROHIBIDAS EN LOS BARES?.....	15
¿Qué REQUISITOS ESPECÍFICOS DEBEN CUMPLIR.....	15
Cocina	16
Zona de brasas o fuegos de leña.	16
Condiciones de envasado y venta.	16
Office	17
Local o zona de vestuario.	17
¿QUE REQUISITOS DEBEN REUNIR ADEMÁS.....	17
Cocina	17
Zona de brasas o fuegos de leña.	18
Condiciones de envasado y venta.	18
Office	19
Local o zona de vestuario.	19
¿QUE TIENEN QUE TENER EN CUENTA ADEMÁS LOS BARES CON MÚSICA Y PÚB?.....	19
Aislamiento acústico y niveles de emisión.	19
Características del vestíbulo de entrada.	20
Información sobre actividades recreativas.	21
¿CUAL ES LA PRINCIPAL NORMATIVA APLICABLE?.....	22

BARES:

¿QUE REQUISITOS SON COMUNES A TODOS LOS TIPOS DE BARES?

REQUISITOS REFERIDOS A CONDICIONES DE LOS ESTABLECIMIENTOS

Condiciones de las infraestructuras de las salas y locales.

Los establecimientos 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 la manipulación de alimentos (encimera y similar) 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.

3. 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 generales de manipulación

Todos los alimentos estarán protegidos de cualquier posible fuente de contaminación y conservados a las temperaturas adecuadas a su naturaleza según se establece en la normativa que les sea de aplicación.

Las materias primas incompatibles y los productos intermedios y finales que precisen mantenimiento a temperatura regulada se almacenarán suficientemente separados y protegidos, de forma que se evite el riesgo de contaminaciones cruzadas entre ellos. Los recipientes donde se conserven o almacenen las materias primas y alimentos serán de materiales aptos para su uso en industria alimentaría.

Con el fin de evitar la contaminación cruzada, no se utilizarán las mismas superficies ni utensilios para manipular alimentos crudos y alimentos cocinados, sin una desinfección previa.

La temperatura ambiente en las zonas de manipulación, preparación y envasado, no podrá sobrepasar los 25° C, de tal manera que se evite la alteración de los alimentos. Se exceptúan de este requisito las actividades que se realicen al aire libre si se adoptan las medidas necesarias para garantizar la inocuidad de los alimentos.

La cocina se ordenará y limpiará siempre que sea necesario y en todo caso al final de la jornada de trabajo. Los desperdicios se retirarán de la misma lo antes posible y en cualquier caso al final de la jornada de trabajo

Temperaturas

Las temperaturas de almacenamiento, conservación, transporte, venta y en su caso servicio de comidas preparadas conservadas a temperatura regulada serán las siguientes:

Comidas congeladas: ² - 18°C

Comidas refrigeradas con un periodo de duración inferior a 24 horas: ² 8°C

Comidas refrigeradas con un periodo de duración superior a 24 horas: ² 4°C

Comidas calientes: ³ 65°C

Refrigeración

Los productos sometidos a tratamiento térmico que se vayan a conservar o exponer en frío, deberán enfriarse lo más rápidamente posible y, en cualquier caso, alcanzar las temperaturas de refrigeración establecidas, en menos de 2 horas tras el final del tratamiento térmico.

Congelación y descongelación.

Para congelar productos alimenticios se dispondrá de un equipo que permita una congelación rápida a las temperaturas establecidas, siendo el tránsito de 0°C a -10°C en el menor tiempo posible. También dispondrán de equipos de mantenimiento de productos congelados con la capacidad suficiente para el volumen de trabajo del establecimiento.

Los productos congelados en el propio establecimiento, con el equipo descrito, se identificarán adecuadamente y deberán etiquetarse al menos con la fecha de congelación. Los productos industriales congelados en origen mantendrán su etiquetado, incluyendo la fecha de consumo preferente, hasta el final de su vida útil.

La descongelación se realizará a temperaturas de refrigeración y garantizando una evacuación higiénica del líquido de fusión. Las materias primas y las comidas preparadas descongeladas no se podrán volver a congelar.

Conservación en caliente

Los establecimientos que sirvan comidas calientes contarán con sistemas para asegurar el mantenimiento de las mismas a temperatura correcta hasta su consumo. Las mesas calientes contarán con termómetro de lectura exterior.

Origen de los productos.

Las materias primas y productos alimenticios procederán de establecimientos autorizados. A fin de acreditarlo, deberán conservarse a disposición del personal de inspección y de la autoridad competente tanto la documentación comercial como el etiquetado de dichos productos, hasta la finalización de los mismos.

Desinfección de vegetales.

Los vegetales para consumo en crudo se desinfectarán durante 5 minutos, en soluciones de hipoclorito sódico en agua apta para el consumo (70 p.p.m.), u otro producto autorizado de acción equivalente, y después se lavarán en agua corriente apta para el consumo. El desinfectante utilizado deberá llevar en la etiqueta la indicación de que puede utilizarse para la desinfección de productos alimenticios o «aptos para la desinfección de agua de bebida».

REQUISITOS REFERIDOS AL PERSONAL MANIPULADOR.

Formación

Los manipuladores de alimentos deberán poseer una formación adecuada en materia de higiene alimentaria, de acuerdo con la actividad laboral que desarrollen, conforme a lo previsto en el R. D. 202/2000, de 11 de febrero, por el que se regulan las normas relativas a los manipuladores de alimentos y cumplir lo establecido en el Decreto 81/2005, de 12 de abril, del Gobierno de Aragón, por el que se aprueba el Reglamento de los Manipuladores de Alimentos en la Comunidad Autónoma de Aragón y su Orden de desarrollo.

Higiene del personal

Los manipuladores deberán utilizar ropa especial de trabajo, exclusiva y limpia para la manipulación de alimentos, que evite cualquier posible contaminación de los mismos, debiendo cambiarse, al efecto, en el propio centro.

La ropa de trabajo del personal de cocina debe incluir cubrecabezas y aquellas otras prendas necesarias para que se impida la posibilidad de contaminación de los alimentos.

Los manipuladores tendrán las manos limpias y se lavarán las manos de forma frecuente y cuidadosa. Esta limpieza se extremará después de emplear el inodoro, realizar actividades ajenas a la manipulación y entre la manipulación de alimentos crudos y elaborados. Durante la manipulación de alimentos se mantendrá en todo momento una correcta higiene personal.

Toda herida o erosión sobre la piel debe protegerse con un apósito estéril e impermeable que impida el contacto directo con los alimentos. Los cortes en las manos deben ser rápidamente desinfectados y protegidos. Por tales razones, los establecimientos dispondrán siempre de un botiquín para pequeñas heridas adecuadamente dotado.

Está prohibido toser y estornudar sobre los alimentos, y fumar, masticar chicle y comer dentro de áreas de manipulación.

Como medida de protección de la salud de los consumidores, aquellos manipuladores que presenten enfermedades o síntomas de aquellas, a través de los cuales se pueda presentar una razonable posibilidad de que los alimentos, superficies en contacto con los alimentos y envases alimentarios puedan ser contaminados, lo pondrán en conocimiento del responsable del establecimiento.

Este será responsable de adoptar las posibles restricciones o suspensión temporal del trabajo de manipulación de alimentos, con asesoramiento médico si es necesario.

REQUISITOS REFERIDOS A ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS

Incidencia en la salud humana.

Este tipo de establecimientos 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 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 deberá 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.

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 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.

Publicidad de los precios.

Todos los establecimientos darán la máxima publicidad a los precios de cuantos servicios faciliten.

Las empresas confeccionarán unas relaciones de servicios y precios en las que se consignará, claramente y por separado, el precio de cada servicio debiéndose exhibir en el exterior de los establecimientos y en lugar que permita su lectura sin dificultad. .

Régimen de precios.

Los establecimientos fijarán sus precios libremente, debiendo comunicarlos antes de su aplicación a los Servicios Provinciales correspondientes en papel escrito o cualquier otro sistema legalmente admitido en derecho. Cualquier modificación de los precios deberá ser asimismo objeto de una nueva y previa comunicación a los Servicios Provinciales.

No se podrán percibir precios superiores a los comunicados. Los precios que no hagan constar expresamente lo contrario, se entenderá que son globales, por lo que se considerarán incluidos todos los impuestos y servicios que legalmente procedan.

Facturas y tickets

Los bares estarán obligados a expedir facturas pudiendo sustituirse para el resto de establecimientos las facturas por talonarios de vales o "tickets" expedidos por máquina registradora automática.

Conceptos a facturar.

Sólo se podrán facturar a los clientes aquellos servicios que hayan sido previamente solicitados por el mismo.

Ningún establecimiento podrá percibir cantidad alguna por los conceptos de "cubierto", "reserva de plaza" o similar.

El cliente que solicite el "Menú del día" estará obligado al pago íntegro del precio establecido para el mismo, aun cuando renunciara a consumir alguno de los componentes de dicho menú.

Asimismo, el cliente vendrá obligado al pago de cuantos servicios solicite, ano cuando renuncie al consumo de cualquiera de ellos.

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 PRACTICAS ESTÁN PROHIBIDAS EN LOS BARES?

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

- 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.
- El tránsito o permanencia de personas ajenas a la actividad a través de las zonas de almacenamiento, elaboración y manipulación.
- 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.
- La presencia de objetos extraños a la actividad regulada en esta norma, potencialmente contaminantes, en las zonas donde existan alimentos.
- Utilizar serrín en el suelo.

¿Qué REQUISITOS ESPECÍFICOS DEBEN CUMPLIR ADEMÁS LOS BARES QUE EXPENDEN COMIDAS ELABORADAS POR INDUSTRIAS AUTORIZADAS?

1. Deberán disponer de una zona de uso exclusivo para manipulación de alimentos.
2. Los bares no elaboradores podrán regenerar comidas ya preparadas (descongelar, calentar, gratinar etc.) con la maquinaria adecuada, pero no podrán realizar elaboración alguna

Corresponde a los Ayuntamientos la concesión de la autorización sanitaria.

Cocina

El local de cocina, incluyendo, en su caso, la zona donde se encuentren los hornos, estará aislado de otras dependencias. A los efectos de este punto, en las pizzerías se considerarán como local de cocina el local o dependencia donde estén situados los hornos y las zonas de manipulación.

Zona de brasas o fuegos de leña.

En el caso de existir zona de brasas o fuegos de leña fuera de la cocina, deberá estar separada del resto de dependencias al menos con un mostrador. Podrán ubicarse en el exterior si toda la zona se encuentra a cubierto y se cumplen los requisitos higiénicos sanitarios generales establecidos. En estas zonas se considera necesaria la existencia de lavamanos en el lugar de manipulación.

Condiciones de envasado y venta.

1. Para el envasado se dispondrá de una superficie de trabajo exclusiva, de tamaño suficiente, de material de fácil limpieza y desinfección.
2. En la zona de envasado se instalarán lavamanos con grifo de apertura no manual y todos sus accesorios.
3. Existirá un local o armario cerrado, según las necesidades, para guardar los envases higiénicamente aislados de cualquier posible fuente de contaminación.
4. Las zonas donde acceda el personal de recogida y distribución (repartidores) estarán independizadas de las de manipulación y preparación de alimentos.
5. Los establecimientos dedicados solamente a la elaboración y venta de comida para llevar, deberán poseer un local diferenciado para la venta, que cumplirá la normativa del comercio minorista de alimentación.
6. Cuando en un establecimiento se ejerza la venta de comidas para llevar de manera complementaria a otra actividad, deberá existir una zona de venta claramente independizada de cualquier otra, al menos con elementos verticales, no pudiendo formar parte del comedor ni ser una zona de paso.

Deberán disponer de office los centros hospitalarios y todos aquellos establecimientos que cuenten con varios comedores o uno único, pero alejado del local de cocina, y que precisen conservar o colocar la comida en los platos, fuera de la cocina, antes de su servicio.

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 que se establecen.

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

El local o zona de vestuario 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.

¿QUE REQUISITOS DEBEN REUNIR ADEMÁS LOS BARES QUE ELABORAN COMIDAS?

Corresponde a los Servicios Provinciales de Salud y Consumo la concesión de la autorización sanitaria.

Necesitan obligatoriamente disponer de un Libro de Control Sanitario diligenciado, este libro estará en el establecimiento permanentemente a disposición de la inspección sanitaria.

Cocina

Podrán compartir la pila de los lavamanos con los fregaderos utilizados para la limpieza

Los bares con planchas o parrillas o freidoras en su barra, contarán con una zona de manipulación exclusiva para esa actividad en la misma, separada del público, que estará aislada en caso necesario, en función del volumen de actividad y el nivel de riesgo de la manipulación.

El local de cocina, incluyendo, en su caso, la zona donde se encuentren los hornos, estará aislado de otras dependencias. A los efectos de este punto, en las pizzerías se considerarán como local de cocina el local o dependencia donde estén situados los hornos y las zonas de manipulación.

Zona de brasas o fuegos de leña.

En el caso de existir zona de brasas o fuegos de leña fuera de la cocina, deberá estar separada del resto de dependencias al menos con un mostrador.

Podrán ubicarse en el exterior si toda la zona se encuentra a cubierto y se cumplen los requisitos higiénicos sanitarios generales establecidos.

En estas zonas se considera necesaria la existencia de lavamanos en el lugar de manipulación.

Condiciones de envasado y venta.

1. Para el envasado se dispondrá de una superficie de trabajo exclusiva, de tamaño suficiente, de material de fácil limpieza y desinfección.
2. En la zona de envasado se instalarán lavamanos con grifo de apertura no manual y todos sus accesorios.
3. Existirá un local o armario cerrado, según las necesidades, para guardar los envases higiénicamente aislados de cualquier posible fuente de contaminación.
4. Las zonas donde acceda el personal de recogida y distribución (repartidores) estarán independizadas de las de manipulación y preparación de alimentos.
5. Los establecimientos dedicados solamente a la elaboración y venta de comida para llevar, deberán poseer un local diferenciado para la venta, que cumplirá la normativa del comercio minorista de alimentación.
6. Cuando en un establecimiento se ejerza la venta de comidas para llevar de manera complementaria a otra actividad, deberá existir una zona de venta claramente independizada de cualquier otra, al menos con elementos verticales, no pudiendo formar parte del comedor ni ser una zona de paso.

Office

Deberán disponer de office los centros hospitalarios y todos aquellos establecimientos que cuenten con varios comedores o uno único, pero alejado del local de cocina, y que precisen conservar o colocar la comida en los platos, fuera de la cocina, antes de su servicio.

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 que se establecen.

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

El local o zona de vestuario 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.

¿QUE TIENEN QUE TENER EN CUENTA ADEMÁS LOS BARES CON MÚSICA Y PÚB?

Son establecimientos que sin disponer de escenario ni pista de baile, combinen en su interior la actividad de bar con un ambiente musical, a través de amenización o ambientación musical, pudiendo superar el límite acústico de 75 decibelios y sin rebasar el que se establezca en las pertinentes licencias de funcionamiento o determine la legislación sobre el ruido.

Aislamiento acústico y niveles de emisión.

En edificios residenciales y/o habitados, los elementos constructivos horizontales y verticales destinados a cualquier actividad que pueda considerarse como foco de ruido, deberán, mediante tratamiento de insonorización apropiado, garantizar un aislamiento acústico (diferencia de niveles D1) mínimo al ruido aéreo respecto a todo recinto contiguo de: (1) Según 3.2 de la norma UNE. -EN. -ISO 140.4 y 3.8 de la norma UNE. -EN. -ISO 140.5.

1. 50 dB (con D125 mínimo de 44 dB), si funciona exclusivamente de 8.00 a 22.00 horas.
2. 56 dB (con D125 mínimo de 50 dB), si ha de funcionar entre las 22.00 y las 8.00 horas, aunque sea de forma limitada. En las actividades que se ejerzan en este horario solamente se podrán instalar aparatos de televisión y equipos de música que produzcan niveles sonoros máximos de 83 dB(A), medidos a 3 metros de los altavoces y en la dirección de la máxima emisión. En todo caso, dichos aparatos sólo podrán funcionar hasta las 23.00 horas, de domingo a jueves, ambos inclusive, y hasta las 0.00 horas en viernes, sábado y vísperas de festivo.
3. 63 dB (con D125 mínimo de 57 dB), para las actividades con equipo de música o que desarrollen actividades musicales y de 36 dB (con D125 mínimo de 30 dB) en la fachada. Estas actividades no podrán superar niveles sonoros máximos de 90 dB(A), medidos a 3 metros de los altavoces y en la dirección de máxima emisión.

Cuando el foco emisor de ruido sea un elemento puntual, el aislamiento acústico podrá limitarse a dicho foco emisor

El sujeto pasivo de la obligación de incrementar el aislamiento y, en su caso, adoptar las medidas correctoras necesarias hasta los mínimos señalados, es el propietario, poseedor o responsable del foco de ruido.

El cumplimiento de las disposiciones de este artículo no exime de la obligación de ajustarse a los niveles del título III de la ordenanza para la protección contra ruidos y vibraciones.

Los materiales utilizados para llevar a cabo el aislamiento acústico deberán tener la reacción al fuego que indica la Norma Básica de Edificación CPI

Características del vestíbulo de entrada.

Las actividades que dispongan de equipo de música o que desarrollen actividades musicales deberán de contar, con independencia de las medidas de aislamiento general, con un vestíbulo de entrada con las siguientes características:

1. Doble puerta de muelle de retorno, a posición cerrada, que garantice en todo momento el aislamiento necesario en fachada incluidos los instantes de entrada y salida.

2. Un espacio libre horizontal no inferior a 1,20 metros de profundidad no barrido por las hojas de las puertas (anexo 6), sin perjuicio de las condiciones exigidas por la normativa vigente de supresión de barreras arquitectónicas, de prevención de incendios y lo establecido en el Reglamento General de Policía de Espectáculos Públicos y Actividades Recreativas, aprobado por Real Decreto 2816/1982, de 27 de agosto.

Información sobre actividades recreativas.

Los titulares de actividades de locales públicos en los que se disponga de equipo de música, o en los que se desarrollen actividades musicales, estarán obligados a disponer de una placa situada en el exterior y perfectamente visible que indique el nombre y categoría del local, número de licencia de apertura, aforo máximo permitido niveles de presión sonora en dB(A), que se producen en el interior y horario de funcionamiento autorizado.

Dichas placas, homologadas por el Ayuntamiento, llevarán un sello en seco del Departamento urbanístico correspondiente.

En la página web del Ayuntamiento se incluirá un listado de todos los bares, cafeterías, pubs, discobares y discotecas, del término municipal de Zaragoza, que contendrá la siguiente información:

1. Nombre del local.
2. Número de licencia de apertura.
3. Tipo de licencia de apertura.
4. Aforo máximo permitido en el interior.
5. Niveles de presión sonora en dB(A) que se producen en el interior.
6. Horario de apertura y cierre que tiene autorizado.

¿CUAL ES LA PRINCIPAL NORMATIVA APLICABLE?

Principal legislación aplicable:

- Ley de la Comunidad Autónoma de Aragón 11 /2005 de 28 de diciembre Reguladora de Espectáculos Públicos, actividades recreativas y establecimientos públicos de la Comunidad Autónoma de Aragón.
- 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.
- 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, espectáculo y baile.
- Decreto 20/2006, de 7 de noviembre, del Gobierno de Aragón, por el que se aprueba el catalogo de espectáculos 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.
- Ley 37/2003, de 17 de noviembre, del Ruido.
- Ordenanza para la protección contra ruidos y vibraciones. (aplicable únicamente a los bares sitios en el término municipal de Zaragoza).
- Normativa Municipal de Señalización obligatoria para locales con equipos de música. (aplicable únicamente a los bares sitios en el término municipal de Zaragoza).
- Ordenanza municipal de Higiene alimentaría (aplicable únicamente a los bares sitios en el término municipal de Zaragoza).

