



Ayuntamiento de Rota

Delegación de Salud Pública
y Atención al Consumidor

REQUISITOS HIGIÉNICO SANITARIOS DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS CON COCINA

- **La cocina o zona de preparación de alimentos estará aislada** por medio de separación neta de la zona de atención al público.
- Los **suelos** deben ser **no absorbentes, antideslizantes, que sean fáciles de limpiar y desinfectar.**
- Las **superficies donde se manipulen los alimentos** deben ser **no absorbentes y de fácil limpieza y desinfección.**
- Debe disponer en cocina de lavamanos con **agua fría y caliente**, de accionamiento **no manual (pedal)** y con jabón líquido, cepillo de uñas y papel de un solo uso.
- Dispondrá de **espacio** donde se conservarán adecuadamente las materias primas y alimentos que no necesitan frío.
- Dispondrán de suficientes **aparatos de frío (neveras, congeladores)**, que estarán dotados de **termómetros de fácil visibilidad y acceso registrando diariamente en papel la temperatura** de cada uno de ellos.
- En los **frigoríficos** se conservarán adecuadamente las materias primas y alimentos que necesitan frío **evitándose el contacto entre alimentos crudos y elaborados.**
- Dispondrán de **lavavajillas industrial** para el lavado de vajilla, cubiertos, menaje de cocina, etc.
- Dispondrá de **armario para los productos de limpieza**, independiente de los productos alimenticios.
- Cumplimiento de normativa **sobre Alérgenos Alimentarios.**
- **Los cubos de basura** serán de accionamiento **no manual**, cierre hermético y bolsas de un solo uso, en número suficiente.
- Todos los trabajadores de la actividad dispondrán de formación y certificado **de Manipuladores de Alimentos.**
- Todos los trabajadores de la actividad llevarán **ropa limpia exclusivamente para el trabajo y aseo personal adecuado.**
- **Realizará PLAN DE HIGIENE** cumplimentando el documento siguiente: **“Requisitos Simplificados de Higiene”** que tendrán en el establecimiento.