



**ACTA DE LA SESION ORDINARIA CELEBRADA POR LA PONENCIA TÉCNICA DE
SANEAMIENTO EL 14 DE FEBRERO DE 2008**

ASISTENTES

Presidente

Concejal de Gobierno del Área de Urbanismo, Infraestructuras, Medio Ambiente y Vivienda

Vocales

Jefe de Sección de Medio Ambiente y Sanidad Ambiental

Jefe de Sección de Ingeniería Industrial

Jefe de Servicio de Programación y Gestión Urbanística

Jefe de Adjuntía de Medio Ambiente, en funciones de Secretario

En las Casas Consistoriales de la Ciudad de Toledo, siendo las 9.30 horas del día **14 de febrero de 2008**, se reúnen en única convocatoria los/as señores/as reseñados en párrafo anterior, previamente citados, al objeto de tratar los asuntos comprendidos en el **ORDEN DEL DIA**, que son los siguientes:

1º.- Lectura y aprobación, si procede, del Acta de la sesión anterior.

2º.- Estudio y Dictamen de los expedientes relacionados que obran en la Secretaría de esta Ponencia.

3º.- Propuesta de adopción de medidas correctoras con motivo de denuncias formuladas contra establecimientos sujetos a licencia de actividad

4º.- Otros asuntos

2.- La Ponencia Técnica acuerda asumir el documento de trabajo de colaboración entre Delegación Provincial de Sanidad y Ayuntamiento de Toledo, presentado por la Adjuntía de Medio Ambiente, relativo a unificar criterios de exigencia de medidas correctoras y condiciones específicas para establecimientos de bares, cafeterías y restaurantes, en especial las relativas a la necesidad de obtención de Autorización sanitaria de funcionamiento antes de licencia de apertura y a la inclusión de plan específico de APPC en los proyectos.

No obstante, considera necesario reconsiderar la obligatoriedad de instalación de "anteservicio" en aseos de minusválidos por el despliegue de superficie que requiere.

Condiciones generales para Cafeterías y Restaurantes en Ponencia Técnica de Saneamiento

En los últimos años se ha observado la falta de criterios que regule los aspectos relativos a las características y requisitos sanitarios que deben cumplir los bares/cafeterías y restaurantes para la tramitación de la Licencia de Apertura y Funcionamiento.



Sobre la base de la normativa alimentaria vigente, Real Decreto 2207/1995, de 28 de Diciembre, por el que se establece las normas de higiene relativas a los productos alimenticios, Real Decreto 3484/2000, de 29 de Diciembre, por que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas y Decreto 22/2006 de 7 de Marzo, sobre establecimientos de comidas preparadas, y de acuerdo a la reunión mantenida con el Distrito Oficial de Salud Pública de Toledo, la Adjuntía de Medio Ambiente de este Ayuntamiento hace constar lo siguiente para que se proceda a aprobar los correspondientes aspectos sanitarios que deben cumplir los bares/cafeeterías y restaurantes:

1. Se entiende por **Cafetería**, de acuerdo a la Orden de 18 de Marzo de 1965 por la que se aprueba la ordenación turística de cafeterías, y a los efectos de la presente ordenación, *aquellos establecimientos, cualquiera que sea su denominación, que además de helados, batidos, refrescos, infusiones y bebidas en general, sirvan al público, mediante precio, principalmente en la barra o mostrador y a cualquier hora, dentro de las que permanezca abierto el establecimiento, platos fríos y calientes, simples o combinados, confeccionados de ordinario a la plancha para refrigerio rápido.* Quedan excluidos, sin embargo, aquellos establecimientos que teniendo la consideración de Cafeterías a tenor de lo dispuesto en el artículo anterior, presten sus servicios únicamente a contingentes particulares, y no al público en general.

2. Se entiende por **Restaurante**, de acuerdo a la Orden de 17 de Marzo de 1965 por la que se aprueba la ordenación turística de restaurantes, y a los efectos de la presente ordenación, *aquellos establecimientos cualquiera que sea su denominación, sirvan al público, mediante precio, comidas y bebidas para ser consumidas en el mismo local.* Quedan excluidos, sin embargo:

b) Los comedores universitarios, las cantinas escolares, los comedores para trabajadores de una empresa, así como todo establecimiento dedicado únicamente a servir comidas y bebidas a contingentes particulares.

c) Los servicios de comidas y bebidas facilitados en los comedores de los establecimientos hoteleros, tanto a sus huéspedes como al público en general, los cuáles estarán sujetos a lo dispuesto para los mismos en las normas vigentes para la industria hotelera. No obstante, los restaurantes, cualquiera que sea su denominación, explotados con independencia del servicio de comedor por un establecimiento hotelero, quedan sometidos a las prescripciones de la Orden, aun cuando se encuentren situados en el mismo edificio.

3. Relativo a las condiciones generales que deben cumplir las Cafeterías y Restaurantes:

Todos los establecimientos tendrán que incluir en el Proyecto Técnico o Memoria descriptiva presentado para la obtención de la licencia, un apartado referido a los Prerrequisitos del Plan de APPCC.

Todos los establecimientos tendrán que presentar la Autorización Sanitaria de Funcionamiento o la solicitud de inscripción antes del inicio de su actividad, previo a la girada visita de inspección.

De igual forma, todos los establecimientos deberán presentar un programa de autocontrol adecuado basado en el sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC), previo a la girada visita de inspección.



De acuerdo a la actividad, los requisitos serán:

3.1. Bar sin cocina

- Los bares sin cocina no requerirán cuarto o almacén para residuos sólidos aislado de la zona de manipulación.
- Deberán contar con armario cerrado para los productos y utillaje de limpieza, desinfección y lucha contra plagas.
- Los aseos contarán con locales de anteaseo entre los locales de los inodoros y el resto del establecimiento.
- Se dotará de un lavamanos de accionamiento no manual en las zonas de manipulación, independiente de la zona de fregadero o lavado.

3.2. Cafetería/ Bar con cocina

- Las cafeterías con superficie útil destinada al público, mayor de 100 m², deberán contar con cuarto o almacén para residuos sólidos aislado de la zona de manipulación.
- Deberán contar con armario cerrado para los productos y utillaje de limpieza, desinfección y lucha contra plagas.
- Los aseos contarán con locales de anteaseo entre los locales de los inodoros y el resto del establecimiento.
- Se dotará de un lavamanos de accionamiento no manual en las zonas de manipulación, independiente de la zona de fregadero o lavado.
- Las cafeterías con superficie útil destinada al público mayor de 100 m², dispondrán de local de almacén o despensa para los productos.

3.3. Restaurante

- Deberán contar con cuarto o almacén para residuos sólidos aislado de la zona de manipulación.
- Deberán contar con armario cerrado para los productos y utillaje de limpieza, desinfección y lucha contra plagas.
- Los aseos contarán con locales de anteaseo entre los locales de los inodoros y el resto del establecimiento.
- Se dotará de un lavamanos de accionamiento no manual en las zonas de manipulación, independiente de la zona de fregadero o lavado.
- Dispondrán de local de almacén o despensa para los productos.
- Contarán con vestuario exclusivo para los manipuladores de alimentos que dotará con taquillas dobles para la ropa de trabajo y de calle, e inclinación en la parte superior para facilitar la limpieza.