



Capítulo Tres

Condiciones Estructurales y Sanitarias de las Instalaciones

1. ¿Qué debemos saber?

Al finalizar el presente tema el profesional de hostelería adquirirá los conocimientos necesarios para establecer las adecuadas condiciones estructurales y sanitarias de locales, instalaciones y equipos.

2. Temas a tratar:

Condiciones estructurales y sanitarias de locales, instalaciones y equipos: hablaremos de los requisitos adecuados para una correcta estructura de los establecimientos hosteleros.

Mantenimiento de locales, equipos, instalaciones: reflejaremos la necesidad del mantenimiento de locales, equipos e instalaciones.

Gestión de residuos sólidos: consideraciones a tener en cuenta en la gestión de residuos sólidos.

Suministro de agua: conoceremos qué marco legal es aplicable.

A la hora de hablar de las condiciones estructurales e instalaciones de los locales es muy importante tener en cuenta una serie de características y criterios tales como:

- Deben permitir que el trabajo se realice en condiciones higiénicas. La falta de espacio, iluminación y ventilación suficiente predispone a una falta de higiene en el local y en el propio manipulador.

- Facilitar una limpieza accesible y cómoda.
- Garantizar que los procesos de elaboración de alimentos se puedan realizar evitando los factores de riesgo ligados a la aparición de brotes de toxiinfección alimentaria. Para ello se cumplirán los siguientes principios:
 - *Marcha hacia delante*: Implica que desde la recepción de alimentos hasta su servicio no haya retroceso, de forma que evitemos la contaminación cruzada.
 - *Separación de zonas sucias y zonas limpias*: todas aquellas que generen desperdicios o que tengan un mayor riesgo de contaminación (zona de limpieza de lavavajillas, cortado de trozos de carne en cuarto frío, etc.) deben estar completamente separadas de las zonas de elaboración de comidas.

Condiciones estructurales y sanitarias de locales, instalaciones y equipos.

Resulta muy importante fijarse en diversos aspectos fundamentales dentro de las condiciones estructurales de los locales. Veámoslos:

A. Los materiales de construcción.

Los materiales con los que equipemos nuestro local son de vital importancia. Como norma general, deben ser duros, resistentes a la corrosión, puesto que en las cocinas el grado de humedad es elevado, impermeables, de modo que no se transmitan humedades, duraderos en el tiempo, así como aislantes, de tal manera que se pueda mantener la temperatura adecuada en el interior.

No debemos construir con materiales que sean fácilmente inflamables o tóxicos, así como utilizar materiales prohibidos por su baja calidad higiénica como son la madera o el cobre.

[F]

Fíjate

El diseño, la construcción y las dimensiones deben evitar la existencia de lugares y zonas que permitan la acumulación de suciedad y la inaccesibilidad a la limpieza y desinfección, tales como ángulos, rincones, grietas, fisuras, roturas, hendiduras y rasguños.

B. Correcta distribución de zonas.

El local debe tener, si las condiciones lo permiten:

- Zona de recepción y almacenamiento de materias primas.
- Zona de elaboración.
- Zona de almacenamiento de productos elaborados.
- Zona de almacenamiento de productos no alimenticios.
- Zona de lavado y secado de recipientes, vajillas...
- Zona de aseos.

Si por las características del establecimiento, y por motivos de espacio, es complicado diferenciar claramente las distintas zonas, se podrán utilizar los mismos equipos, instalaciones y superficies, siempre que se manipulen los distintos grupos de alimentos en **tiempos distintos (p.ej: postres y crudos antes del trabajo en cocina por la influencia de la temperatura)**, y siempre y cuando, equipos, superficies y maquinarias se limpien y desinfecten previamente a la manipulación de dichos alimentos.

[F]

Fíjate

*Recordemos que la cocina **nunca debe servir de paso** a otros lugares del local.*

C. Cocinas.

Dentro del recinto de la cocina se deben tener en cuenta una serie de criterios más específicos y concretos, pues conviene no olvidar que la cocina es el centro en importancia del establecimiento, ya que es aquí donde manipulamos y elaboramos los alimentos.

C3

19

SUELOS, PAREDES Y TECHOS.

- Los suelos, paredes y techos deberán ser de fácil limpieza, impermeables y no resbaladizos. Todas las uniones y esquinas entre paredes y suelos deben ser redondeados para facilitar su limpieza.
- Los materiales de los suelos deben ser duros y resistentes a los productos de limpieza, golpes, etc. Se debe planificar el diseño de la cocina de forma que en el suelo hubiera una inclinación hacia un desagüe, facilitando así la eliminación de líquidos.
- Es muy útil el recubrimiento de paredes, columnas y superficies con acero inoxidable, material fácilmente lavable, no tóxico, inalterable y además resistente a un amplio rango de temperaturas. En cualquier caso, los materiales no deben ser absorbentes, preferiblemente de colores claros y resistentes a agentes químicos y biológicos.
- En cuanto a los techos, el material más idóneo es la pintura lisa lavable. Además, los equipos e instalaciones colocadas en el techo, como sistemas de ventilación, de luz, tuberías, cables, mosquiteros, etc., serán fácilmente accesibles para facilitar su limpieza.

VENTANAS, PUERTAS.

- Las ventanas estarán construidas de forma que impidan la acumulación de suciedad. Aquellas que comuniquen con el exterior estarán provistas de rejillas contra insectos que puedan desmontarse fácilmente para su limpieza.
- En cuanto a las puertas, estas serán fáciles de limpiar y cuando sea necesario, de desinfectar, para lo que deberán ser de superficies lisas y no absorbentes.

VENTILACIÓN.

- La ventilación de la cocina debe ser independiente, para así evitar el paso de olores a otras dependencias. Deben existir medios apropiados y suficientes de ventilación mecánica o natural.
- Es muy importante evitar cualquier tipo de corriente de aire mecánica desde zonas sucias o contaminadas, tales como aseos o almacenes, a una zona limpia.

· Los sistemas de ventilación estarán contruidos de forma que se pueda acceder fácilmente a los filtros y otras partes del sistema que deban limpiarse o sustituirse.

ILUMINACIÓN.

- Las superficies de trabajo deben estar bien iluminadas. La iluminación artificial o natural deberá permitir el trabajo diario, sin producir colores falsos.
- Las fuentes de iluminación deberán estar protegidas para evitar, en caso de rotura, el riesgo evidente para los alimentos y personas de restos de vidrio y cristales.

LAVABOS, SERVICIOS, SANITARIOS Y VESTUARIOS.

- Debe existir un número suficiente de lavamanos debidamente localizados para la limpieza de las manos. Los inodoros no comunicarán nunca con estancias del local en los que se manipulen alimentos.
- Los lavabos estarán provistos de grifos de accionamiento no manual con salida de agua caliente y fría, dosificador de jabón líquido o en polvo y cepillo de uñas. Como método de secado se utilizará el papel de un solo uso o secadores de aire (excepto en cocina).
- Donde sea necesario existirán vestuarios suficientes para los trabajadores fuera de la zona de elaboración de alimentos para cambiarse y guardar la ropa de calle, zapatos, etc. Además, las taquillas serán de doble espacio, para así guardar en lugares independientes la ropa de calle y la de trabajo.

D. Equipos, instalaciones, superficies de trabajo.

- Las superficies que pueden constituir superficies de trabajo son por ejemplo, el acero inoxidable, el mármol, y derivados plásticos con autorización para su uso alimentario.
- En cualquier caso, todos estos materiales serán resistentes a golpes y ralladuras, duraderos, no absorbentes ni tóxicos, lisos y fáciles de limpiar y desinfectar.
- La madera, cobre y otros materiales como el barro en mal estado de conservación, no son materiales recomendables.

Los equipos e instalaciones no fijos deberán poder moverse para su limpieza y la de

paredes y suelo. En equipos fijos como pueden ser hornos o las propias cocinas, son muy recomendables las cocinas suspendidas y equipos, los cuales van sobre patas regulables en altura, lo cual permite la existencia de espacio por debajo que permite la limpieza y desinfección de estas zonas que de lo contrario pueden convertirse en un foco de suciedad.

Las superficies de equipos e instalaciones deben ser lisas y con el menor número y tamaño de juntas para evitar la acumulación y proliferación de microorganismos.

Mantenimiento de locales, equipos e instalaciones.

[!] Concepto Clave

El mantenimiento de las instalaciones es necesario dentro de un local como medida de prevención, ya que de esta forma evitaremos en gran medida que equipos, utensilios y demás maquinaria acaben afectando negativamente en la calidad higiénica del producto.

El mantenimiento de locales incluirá los equipos o superficies que deben ser revisados para evitar que su deterioro pueda suponer un peligro para los productos que se manipulen.



Gestión de residuos sólidos.

Debemos disponer de cubos de basura con las siguientes características:

- Provistos de tapadera.
- Accionables por pedal.
- Las bolsas serán de un solo uso.
- Limpieza y desinfección diaria de los mismos.



C3

23

[F]

Fijate

No podemos dejar que los cubos de basura rebose, por lo que los vaciaremos con la frecuencia necesaria en contenedores destinados a tal efecto.

Se recogerán todos los desperdicios al final de cada jornada, y por supuesto, nunca se dejará basura en las zonas de elaboración de alimentos al final de la misma, pues son fuente de atracción de insectos y roedores, y de proliferación de microorganismos.

Suministro de agua.

El agua que sale por nuestros grifos es responsabilidad nuestra, por lo que debemos garantizar que el agua que utilizamos para cocinar, así como la que utilizamos para la limpieza y desinfección del establecimiento, cumpla con las normas de salubridad de la misma.

El Real Decreto 2207/95 establece que los establecimientos contarán con un suministro de agua potable con unos parámetros físico-químicos determinados para evitar así la contaminación de los productos alimenticios.



[F]

Fijate

El suministro de agua potable será tal que en el establecimiento se dispondrá de agua fría y caliente en cantidad suficiente para cubrir las necesidades del establecimiento.



El suministro de agua potable será.

- De la red pública.
- De otros suministros, como pozos, fuentes o manantiales.

En cualquier caso, tanto las suministradas por la red pública como las de cualquier otra procedencia deberán cumplir los parámetros legales regulados por el Real Decreto 140/2003.